AR

il capitone

FOLCO PORTINARI

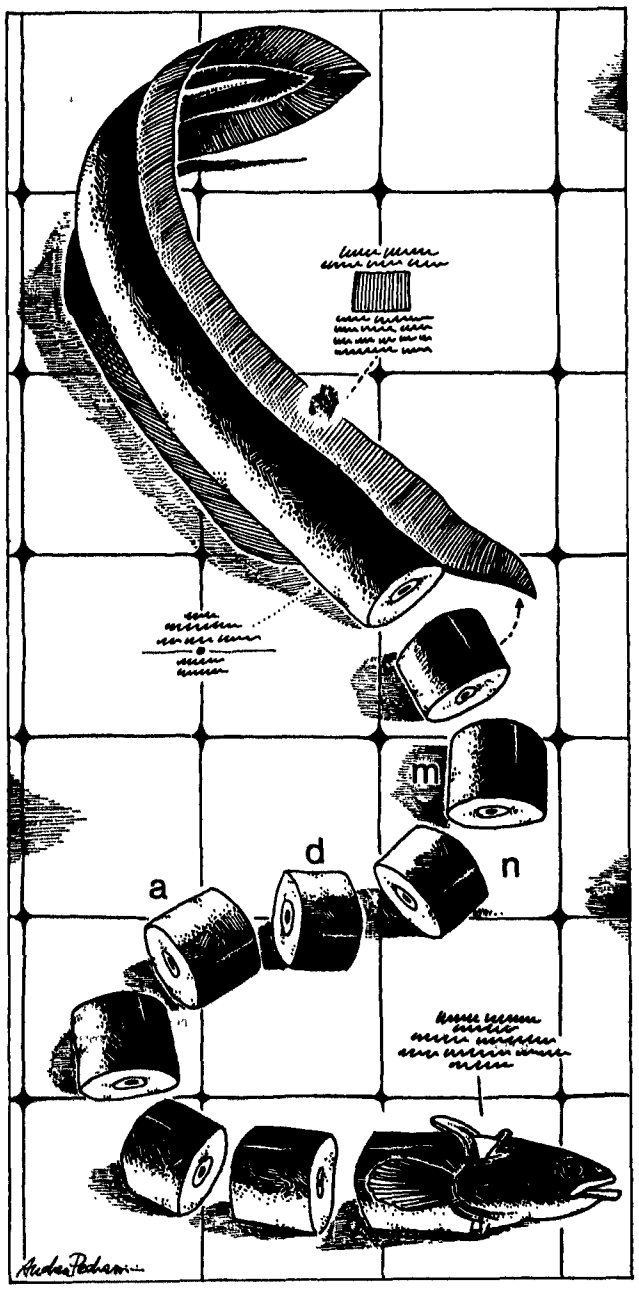
Dovessi cercare a ogni costo un riferimento simbolico-gastronomico per il Natale, non saprei dove rivolgermi e non saprei andare comunque oltre i dolci. E, tra i dolci, non farei molta strada per fermarmi subito sul più simbolico di tutti, il banalissimo panettone. Magari per caso, a posteriori. Nella simbologia cristiana al Natale non corrisponde banchetto: è la nascita del Messia, ma è un avvenimento «comicò» o parodico, come sarà poi tutta la vita e la morte, soprattutto, di Cristo. Parodica del «tragico», cioè della cultura dominante, ebraica greca latina. Infatti il «re dei re» nasce povero in una grotta, ha per culla una mangiatoia, come compagni un bue e un asino, capovolgendo così ogni gerarchia di valori e ogni segno di gerarchia e di sovranità.

In tale contesto se un cibo gli dev'essere affidato coerentemente, questo ha da essere il più povero, il pane. Ma il Natale è la festa del Bambino e perciò dei bambini che in quello si identificheranno. E, si sa, i bambini amano il dolce. Ecco allora quell'umilissimo pane sublimarsi addolcendosi e riempiendosi di miele, di zucchero, di canditi: è il panettone (basso, è naturale), il panforte, il pan dolce, il pandoro, il pan dulce, il bolo de Natal...

Lunga introduzione, apparentemente estranea o eccentrica rispetto al tema in questione, ma opportuna, se il capitone è il vero cibo natalizio, o meglio della vigilia natalizia.

Incominciamo dall'esterno. Da «capitonis», latino, terza declinazione: grande capa, testone. È un'anguilla di massime proporzioni. Nel cinquecentesco «Volgarizzamento del Dioscoride» di Pierandrea Mattioli, senese, si legge: «Chiamansi questi "gobi" capitoni, e marsoni, soavissimi e gratissimi al gusto, e massime quando hanno l'uova, e facilissimi da digerire. In Toscana se ne ritrova pur qualcuno, e chiamansi ghiozzi». Qualche contestazione potrebbe venirci, sulla digeribilità, dal «Tesoro della sanità», coevo: «Mangiandone troppo offende lo stomaco, difficilmente si digerisce, ché la sua carne è viscosa, usandone troppo spesso, e in troppa quantità, genera la pietra nelle reni e nella vescica; fa venir la podagra e i dolori artetici (...) e insomma chi mangia troppe anguille si mette a pericolo della vita».

Esagerato medico menagramo. L'anima, semmai, correrà pericolo, come ben sa il dantesco papa Martino V, trattenuto in *Purgatorio* («e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena in la vernaccia»), colpevole di golosità. Così lo decrive l'antico commentatore Della Lana: «... fu molto vizioso del vizio della gola, e fra l'altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, facea torre l'anguille del lago di Bolsena, e quelle facea annegare e morire nel vino della Vernaccia, poi fatte arrosto le mangiava». Per cui «gaudent anguillae, quia mortuus hiciet illae». In quanto alla ricetta papale, la si trova al n. 494 dell'Artusi.



Sul quale Artusi, in edizione Camporesi, si trova questa preziosa citazione del «Trattato della natura de' cibi e del bere», del Pisanelli, 1587, che val la pena di riportare: «L'anguille sono desiderate nelle tavole, per essere al gusto sopra modo soavi, e delicate: si generano senza uovo, e senza coito, perché ne i stagni, seccata l'acqua, si generano subito che è piovuto (...). Il giorno dormono e l'una mangia l'altra. Atheneo dice haver visto in Arethusa appresso Negroponte l'anguille domesticate con gli anelli d'oro e d'argento agli orecchi, et prender il cibo dalle mani da chi lo porgeva: vivono otto anni dentro, e sei giorni fuor dell'acqua, se spira tramontana».

Sulla longevità dell'anguilla la questione parrebbe controversa. Plinio, che si rifà ad Aristotele, lui pure conferma: «Anguillae octonis vivunt annis... Le anguille vivono otto anni. Resistono anche senz'acqua per cinque o sei giorni, quando spira l'aquilone». E aggiunge: «Si alimentano di notte. Sole tra i pesci non galleggiano quando sono morte». Mentre il Platina del «De honesta voluptate» sostiene: «Si ritiene che le anguille arrivino all'età di ottant'anni». Confermando che «resistono senz'acqua per sei giorni se soffia la tramontana; meno se invece soffia lo scirocco». E il Dioscoride-Mattioli? «Hanno la testa grossa, e so no al gusto aggradevoli e delicati, per esser la carne loro tenera e grassa».

Ecco ritrovato il capitone. E con il capitone, la grossa anguilla, il rito «magro» della vigilia natalizia. Un rito che sembra mantenere radici e significati ben profondi, in mezzo al consumismo preponderante e predominante (Natale è la festa del consumismo, oggi, della sua ideologia). Radici ebraiche, che ripropongono il mangiar di «magro» alla vigilia del sabato e di tutte le grandi feste. Il pesce è un cibo puro, inoltre, «kosher», carne dissanguata secondo le prescrizioni del «Torah». È il cibo per eccellenza, poichè è sempre «kosher». Ma è soprattutto il cibo messianico: quando verrà il Messia, questi sarà il nuovo Mosè. Come Mosè diede al suo popolo nel deserto il cibo che viene dal mare, le quaglie, così il nuovo Mosè darà ai popoli il cibo che viene dal mare, il Leviatano, il mostro degli abissi (Giobbe) simbolo della vittoria sul male. Certo, il capitone-Leviatano subisce anche morfologiche e metamorfiche trasformazioni: è la grossa carpa dell'Europa centrale, è il capitone di marzapane della Spagna (sublimativo), è la carpa in gelatina alla maniera ebraica dell'Europa orientale... Ma la memoria e il segno restano i medesimi.

Io, intanto, mi attengo al fascino di mistero che circonda l'anguilla, «la sirena/dei mari freddi che lascia il Baltico/per giungere ai nostri mari,/ai nostri estuari, ai fiumi/che risale in profondo, sotto la piena avversa,/di ramo in ramo e poi/di capello in capello, assottigliati,/sempre più addentro, sempre più nel cuore/del macigno... ». D'accordo con Montale: «puoi tu/non crederla sorella?».

E' una femmina grassa va sciolta nella brace

DECIO G.R. CARUGATI

Nel mondo animale come tra gli umani spesso il maschio supera la femmina in prestanza. E nella danza d'amore spreca tutta la sua bellezza per conquistare i favori della vittoria. Il pavone, esempio classico, apre la grande ruota e sciorina tutto l'iride del desiderio. Diverso paesaggio nella ridotta padana quando la terra trattiene a stento l'acqua che presto saprà di salso. Regina delle regine è il capitone. Femmina di appellativo maschile. Forse a scusa di tanto privilegio, l'anguilla di debole sesso raggiunge adulta importanti dimensioni. Ha testa grossa e corpo pieno e camoso. Splendido esemplare di armonica potenza fisica. E il povero antagonista affanna inutilmente l'esigua presenza. Non può vantare privilegio nel gioco né rifiutare la prevaricazione naturale.

In questa stagione che l'anno chiude Natale di dolce speranza le reti assicurano alla tradizione culinaria grandi possibilità. Certo nel maturare corposa la femmina anguilla assomma grasso. Attenzione quindi alle preparazioni in umido. L'intingolo si appesantisce e grava nel lento processo della digestione. Consiglio sempre uno spurgo preventivo. Il capitone tagliato a tranci e posto sulla griglia cede alla brace soffocata dalla cenere l'eccesso e mantiene intatta la morbidezza. Il procedimento ha valore tanto nella confezione di un piatto quanto nell'approntamento di un semilavorato. Nel primo caso la cottura può essere estesa a totale realizzo. Nel secondo è sufficiente ritirare al dente per altro impiego. Salva l'accortezza suggerita, nulla osta nei confronti di questo grande «bisatto» sinonimo latino di filo di seta grossa e disuguale: testa corpo e coda.

Allo spiedo

Per quattro commensali ottocento grammi di capitone pulito. Tagliamo a tranci rotondi. In una terrina poniamo mezzo litro di vino bianco secco. Due cucchiai di olio extra vergine, bacche di ginepro, pepe nero in grani, un cucchiaio di aceto. Mettiamo a marinare nell'emulsione il pesce per circa due ore. Leviamolo alla concia, asciughiamolo accuratamente con panno di cotone e rigiriamolo nel pane grattugiato intriso di sale e pepe necessari. Infiliamo uno dietro l'altro i tranci di capitone su uno spiedo e cuociamo a fuoco medio alto. La copertura esterna prenderà il croccante e serberà intatta e umida la morbidezza interna. Non solo, la porosità del pane concederà la perdita dell'eccesso di grasso. Servire con composta di mele agre. Alla Romagna che tende la mano al delta del Po affidiamo il consiglio del vino. Un calice di biondo Sauvignon. □ *D.C.*

In umido

Per quattro commensali circa ottocento grammi di capitone pulito. Tagliamo a tranci tondi. Disponiamo sulla griglia per un breve spurgo di grasso e ritiriamo al dente. In una pentola di rame una cipolla finemente affettata, due gambe di sedano snervate e tritate, una foglia di alloro e due noci di burro, due cucchiai di olio extra vergine. Passiamo al biondo e aggiungiamo mezzo chilo di pomodori pelati rotti con la forchetta. Aggiungiamo il capitone precedentemente trattato e portiamo a cottura definitiva regolando di pepe e sale e allentando l'eventuale densità con un brodo ricavato dalla testa e dalla coda del pesce. Conserviamo in luogo caldo, possibilmente a bagnomaria per circa mezz'ora prima di servire. Ottimo accompagnamento la gialla polenta girata nel paiolo appeso alla catena fumosa. Alziamo un calice di giovanissimo Clinton. □ *D.C.*

Le belle a Comacchio finiscono nel risotto

ROLANDO PARISI

Su noi bambini, l'anguilla esercitava un fascino un po' perverso. Quando nostra madre apriva l'involto di carta gialla e bagnata del pescivendolo, era irresistibile il desiderio di toccare quel serpentello grigiastro che si dimenava sotto l'urto di una vitalità misteriosa. Ma la paura frenava le dita delle mani a un millimetro da quella pelle viscida. Anche quando veniva tagliata a tronchetti, tenuti però insieme come da un filo, l'anguilla continuava a muoversi, sia pure più lentamente. Cedeva solo quando veniva gettata nell'olio bollente. Fritta, era solitamente piccola e piuttosto sottile. Usciva dalla padella rosolata e come rinsecchita, buona soprattutto con la polenta abbrustolita. Le più grosse, ben tagliate a pezzi separati, venivano invece fatte in umido. E allora si disfacevano in una salsa a base di pomodoro, un piatto più buono e appetibile dello stesso baccalà (così nel Veneto si chiama lo stoccafisso) e nel quale la polenta tenera e bollente appena rovesciata sul tagliere, spariva a generose mestolate.

Questi ricordi di infanzia hanno accompagnato a lungo la mia idea dell'anguilla: un piatto da poveri, economico, con il quale nostra madre rimediava quasi sempre i venerdì di magro e spesso anche qualche altro giorno normalmente senza carne. Solo molto più avanti negli anni, e sui libri e giornali, dovevo imparare che, sotto forma di capitone, l'anguilla imbandisce le tavole ricche dei cenoni la vigilia di Natale. Ma a partire dalla esigua anguilletta che mia madre friggeva in padella e prima di arrivare al colossale capitone, ci sono di mezzo (ci segnala gustosamente un esperto di cultura materiale e vecchi libri come Piero Meldini) tutta una serie di antiche classificazioni: si comincia, per esempio, dallo «scavezzo», si prosegue con il «buratello», si perviene infine al «miramento», che sono bestioni di oltre cinque chili di peso.

Il mio rapporto più ravvicinato con l'anguilla risale ad alcuni fanni fa, in occasione di una visita alle valli di Comacchio in una giornata sicuramente invernale, ma alla fine dominata da una imprevista allegria. Faceva un freddo boia, la nebbia riduceva la visuale a poco più di nulla, eppure era emozionante lo sciabordio lento della barca a fondo piatto sull'acqua grigiastra che s'infilava fra i canneti. Ci volle un bel po' di tempo prima di arrivare al «lavoriero», cioè quel sistema di reti e di altri artifici a imbuto che spingono le anguille a insaccarsi senza speranza, facile preda dei retini dei vallanti che le estraggono a decine inutilmente ribelli e guizzanti.

Ne riportammo a riva un bel po', dei più diversi pesi e misure. Un guardiano (a Comacchio li chiamano «vallanti») scelse, a suo giudizio, le migliori e su di un tavolo di legno verticale, con un chiodo in testa e uno sulla coda, le infisse senza pietà. Poi con un coltellino affilato come un bisturi, le incise scuoiandole di netto. In cucina, su un fiammeggiante camino, un altro intanto aveva infilato sullo spiedo alcuni bei capitoni gonfi e rotondi. Rosolavano puramente e semplicemente nel loro grasso.

E quelle scuoiate? Così sanguinolente com'erano finirono in uno spremitutto che le colava, pian piano, nel tegame dove un roseo soffrito aveva accolto una montagnetta di riso. Ne uscì un risotto di straordinario sapore. Poi, come secondo, giunse in tavola, tenero e croccante, il capitone arrosto, accompagnato dal vino rosso leggero e profumato del Bosco della Mesola. Un gran pranzo, davvero, che noi «cittadini» non ci stancavamo di esaltare. I guardiani che ce l'avevano preparato, dal canto loro, ascoltavano compiaciuti e intanto mangiavano abbondanti porzioni di castrato in umido.

A CENA DA

Le fumanti sorprese dei Morini di Imola

LAURA MANTOVANO

Imola è per tutti sinonimo di autodromo, Gran Premio, Formula Uno. Una notorietà sportiva certamente prestigiosa che però ha finito per gettare ombre sul suo patrimonio storico e culturale, le sue architetture rinascimentali e settecentesche e persino la sua più autentica tradizione alimentare, una cultura gastronomica di confine, a cavallo fra l'Emilia e la Romagna. Pochi ricordano che questa deliziosa cittadina, a 30 km da Bologna, patria di Andrea Costa, fu il primo comune socialista italiano e sono in molti ad ignorare la presenza dell'imponente Rocca Sforzesca, oggi teatro all'aperto per spettacoli e concerti, con la sua raccolta di armi antiche e ceramiche medievali.

Quasi inosservata passa la settecentesca Farmacia dell'Ospedale, accogliente come un salotto, con una collezione di 423 vasi farmaceutici dell'artigianato faentino e imolese, testimonianza di un clima politico e culturale in cui la farmacia, come il caffè o era il punto di incontro del bel mondo locale. E poi, nel cuore del centro storico, lo splendido Palazzo Tozzoni che risalente ai primi anni del XVIII secolo, è espressione del tardo barocco bolognese e conserva al suo interno una collezione d'arte e un archivio preziosissimi.

E proprio a due passi da Palazzo Tozzoni, in via XX Settembre, sorge una semplice trattoria che è amata da tutti gli imolesi. Se provate a chiedere dove è possibile mangiare piatti genuini, semplici, ma realizzati con cura, facendo attenzione alle cotture e ai condimenti, vi indicheranno, senza esitazione, la Locanda dei fratelli Morini.

Il locale, gestito da oltre trent'anni da Vitter con l'aiuto della sorella Maria, cuoca e della moglie Francesca, che cura la sala, è sempre affolatissimo. Clienti abituali, impiegati, rappresentanti ma anche professori universitari, assessori e giovani e brillanti intellettuali che vengono qui a ritrovare i sapori della loro terra.

Un'atmosfera calda, accogliente, simpatica.

Il repertorio culinario di Maria è vastissimo, proposte ogni giorno diverse per accontentare gli affezionati avventori. Tutte le paste sono fatte in casa: tagliatelle alla bolognese, garganelli alla curato con lo speck, tortellini in brodo, delicatissimi tortelloni di ricotta; poi il piatto freddo misto, la scaloppa ai funghi, la cotoletta alla bolognese, il coniglio alle olive, il brasato al Barolo; nel tempo della caccia anche il fagiano all'uva. Ma la specialità della casa è il fritto misto all'italiana che, secondo le regole, arriva in tavola ancora caldo e fumante e ogni boccone è una sorpresa, c'è di tutto: la costoletta d'agnello, il semolino, le cervella, ogni tipo di verdura, la crema, l'ananas, la banana, le noci e persino l'uva.

Il venerdì è il momento del pesce e allora zuppa, trota salmonata, coda di rospo ai ferri, ranocchi alla livornese.

Maria fa tutto da sola, anche i dolci sono opera sua: il creme caramel, il semifreddo alle more, la bavarese all'arancia e la coppa Cristina con panna, zabaione e pan di Spagna. È bisogna assaggiare proprio tutto, dall'antipasto al dolce per riuscire a spendere fra le 20 e le 22.000 lire.

Ma è in serbo ancora un'ultima «chicca».

La Locanda dispone anche di sette camere e chi si ferma a dormire l'indomani si vedrà servire con il caffellatte i pasticcini della casa: quelli con la frutta, quelli all'anice, la torta di pane oppure i ravioli di marmellata o di castagne.

Locanda Moderna - F.lli Morini - via XX Settembre 22 Imola (Bo) telefono 0542/23122. Chiuso il lunedì.

PAGINE IN PENTOLA

Ritorna Bocuse profeta della nouvelle cuisine

MARINA MORPURGO

Immaginatevi di perdere in un solo colpo il freezer, il frullatore, la pentola a pressione, le scatolette, i surgelati e la gelatina in polvere. Figuratevi in cucina alle prese con «cazzarole», stracci di crine, lardatoi e fruste. Be', se l'idea non vi spaventa siete maturi per questo Artusi, riproduzione fedele della «Scienza in cucina» pubblicata dall'editore Salani nel 1907. Il manuale del saggio Pellegrino ha quasi cent'anni e li dimostra tutti: non tanto per i piatti che propone, quanto per il ritmo placido e il gusto per la descrizione. A metà della spiegazione di una sfoglia l'autore si interrompe e vi racconta la storia di un suo amico che morì dopo aver mangiato più di cento ravioli. Insomma, è tutto da leggere e da godere, anche se andate pazzi per i precotti e non sapete tenere un mestolo in mano.

Pellegrino Artusi «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie», Salani, lire 20.000.

★

In un libro che – alla faccia della modestia – si autodefinisce in copertina «La bibbia» vien voglia immediatamente di pescare qualche lacuna. Invece, niente da fare. Arrivati in fondo alla pagina 915, in teoria, abbiamo in mano tutti i segreti della «nouvelle cuisine», dall'uovo al burro alla spigola in crosta con mousse di astice, passando attraverso tartellette, selle all'Orloff, salse perigordine, brioches e torte Saint Honoré. Non fatevi illusioni, comunque, sulla «bellezza della semplicità» riscoperta dalla nuova cucina francese. È vero che alcune ricette facili facili giocano su piccole intuizioni felici (un'erba saporita, un accostamento insolito), ma per il resto la semplicità è un concetto relativo. Cucinare delle «mele alla bella angioina» (pp. 890-891) per credere...

Paul Bocuse «La nuova cucina», Bur, lire 22.000.

★

Suor Germana, per intendersi, è la suora autrice di «Quando cucinano gli angeli». In questa agenda sfodera di nuovo le sue ricette: semplici, sane, ipercollaudate, concatenate in menù giornalieri che non appesantiscono troppo lo stomaco e non alleggeriscono eccessivamente il portafoglio. Ad ogni piatto si accompagna un vino, scelto dal «critico gastronomico» Edoardo Raspelli: in base agli stessi principi «familiareconomici». In più, Suor Germana ci ha messo i suoi «consigli»: come far diminuire il colesterolo, come concimare l'orto, come mettere a dieta il cane, come rivoltare la frittata, come bere il whisky. Laici e religiosi che siano, i single di qualunque sesso ed età ci troveranno un vero manuale di sopravvivenza domestica.

L'agenda casa di Suor Germana 1988, edizioni Piemme, lire 19.900.

Notizie Arcigola

Boccondivino - Giovedì 24 dicembre, ore 20.30: cena di Natale. Al «Boccondivino» di Brà, lire 30.000 (per prenotazione 0172/425674). Al ristorante Arcangelo di Brà: lire 40.000 vini compresi (per prenotazione 0172/422163).

Sabato 26 dicembre, ore 20: «china» natalizia; la «china» è la classica tombola che si giocava nelle Langhe. Per prenotazioni 0172/425674.

Cenone di Capodanno: circolo «Boccondivino» di Brà (tel. 0172/425674). «Osteria dell'arco» di Alba, lire 60 mila (tel. 0173/363974). «Ristorante dell'arcangelo» di Brà, lire 90 mila (tel. 0172/422163).

AL SAPOR DI VINO

Le bottiglie di Anna vignaiola dell'Oltrepò

CARLO PETRINI

Da più parti si sente parlare di donne produttrici di vino, coltivatrici della vigna, esperte di cantina, dinamiche pubblic relation woman: insomma, un soggetto emergente nel tradizionalista mondo del vino. In effetti farsi largo in questo settore non è impresa facile e la concorrenza non è certo foriera di buone maniere specialmente se gli spazi commerciali divengono sempre più risicati. V'è da dire, tuttavia, che le nuove vignaiole non sono certo in imbarazzo specialmente quando i vini che producono sono d'eccellenza. Dal rosso elegante vigna del Vassallo di Paola Di Mauro in Manno, al Barolo di Elisabetta Vietti, dal Recioto Amarone di Marta Galli, al Teroldego di Elisabetta Foradori tutti vini di grande livello che sanno imporsi sul mercato per i loro pregi qualitativi. Ma vi è un personaggio che per intraprendenza e determinazione non conosce pari, oggi risiede nell'Oltrepò Pavese dove vinifica le uve di questa terra un tempo chiamata Vecchio Piemonte, si chiama Anna Gregorutti. La nostra Anna è stata conosciuta per l'Italia enologica come Anna Yermann avendo anni orsono sposato Silvio Yermann, vignaiolo friulano, ottimo produttore; questa coppia è stata per anni valido punto di riferimento per i loro vini

stupendi Ma non sempre fila tutto d'amore e d'accordo e come nella natura delle cose capita che la passione si spenga e giunga il momento della benefica separazione. Cosicchè Anna fa armi e bagagli e con la sua proverbiale grinta acquisisce una piccola proprietà a Montù Beccaria, vi coltiva uve Malvasia, Riesling e Barbera, ristruttura la piccola cantina e inizia una produzione di tutto rispetto. La coltivazione della vite viene eseguita nel totale rispetto ambientale con una vera e propria battaglia contro l'uso di prodotti chimici nocivi e sono certo che i trattamenti eseguiti con l'uso dell'elicottero non avranno vita facile in Oltrepo' dopo la guerra intrapresa da Anna Gregorutti e da un piccolo e intraprendente gruppo di ecologisti. La produzione dell'annata '86 offre due vini da conoscere: la Barbera di Montù Beccaria dal gusto deciso e piacevolmente ruspante e l'ottima Malvasia ottenuta da uve Malvasia di Candia allevate nella vigna «Frisa» in una bella conca al centro del paese. Questa Malvasia si presenta con un profumo fine e delicato, al gusto leggermente aromatico ideale per un buon aperitivo o per delicati antipasti. I prezzi in cantina si aggirano sulle cinquemila lire alla bottiglia che indubbiamente non sono poche rispetto ai prezzi di molte cantine sociali della zona. Ma' specialmente la Malvasia merita di essere assaggiata per la sua indubbia originalità e non saremo certamente noi dell'Arci Gola a invogliare grandi consumi a bassi prezzi; preferiamo consumi più contenuti ma di vini di qualità e pagati almeno a prezzi equiparati con quelle di bevande americane dietro le quali non vi sono il lavoro a volte duro e faticoso dei molti vignaioli delle nostre colline. È questo un discorso un po' difficile per i sostenitori del cosiddetto «vino da tutti i giorni» che lo vorrebbero buono, genuino e a basso costo, come dire la botte piena e la moglie ubriaca e com'è ovvio il basso costo è sempre relativo. **Azienda agricola la Muiraghina** di Anna Gregorutti frazione Molinazzo 2 27040 Montù Beccaria (Pavia) telefono 0385/61303.