

Nell'opulenza natalizia, passata la cena della vigilia, dove il pesce e le verdure ricoprono un ruolo essenziale, la vera protagonista del pranzo risulta la carne. Il motivo è legato ad un ancoraggio del passato, quando era veramente difficile trovare un po' di "ciccia" sul desco familiare, a causa del costo elevato. Magari era possibile mangiare un po' di pollo, oppure del coniglio, allevati sotto casa, ma la carne di manzo era un prodotto anelato per tutto l'anno, e che a Natale trovava finalmente il posto che si meritava in tavola. Oltre alle carni più usuali, da sempre presenti sul mercato italiano, sono diventate più familiari le cosiddette carni "alternative", come quelle di struzzo, di bufalo e di bisonte. Si fanno appartenere al gruppo delle carni rosse anche le carni di selvaggina da pelo.

Quasi obbligatorio, fosse solo per la preparazione del brodo, il "bollito misto". Tutti i ricettari che si rispettino riportano sempre il consiglio di preparare il brodo inserendo la carne in acqua fredda, mentre al contrario la carne che deve essere servita come bollito, deve essere immersa in acqua bollente, affinché ci sia una minor perdita di nutrienti, lasciando così la carne più saporita. A livello familiare è difficile fare questa scelta, ma in genere è meglio privilegiare la seconda versione, anche perché il brodo verrà sufficientemente saporito. Molto più importante è invece la scelta dei tagli di carne. Prima regola è quella di utilizzare diverse varietà, in grado di coprire le differenti esigenze gustative, per le percentuali diverse di grasso che le compongono. Non solo carni rosse: accanto al manzo devono trovare posto il pollo e la gallina.

Obbligatorio in Emilia il maiale, sottoforma di cotechino e zampone, purché la cottura avvenga in una pentola diversa, altrimenti l'alta percentuale di grasso rovinerebbe il brodo in maniera irrimediabile. Buona abitudine è quella che prevede l'impiego di altre parti del suino, come il prosciutto e l'arista, il nome toscano della lombata. Tra le frattaglie, la lingua rappresenta l'ingrediente irrinunciabile, mentre i golosi non possono fare a meno della testina e della zampa, di consistenza più molle e collosa, ma alquanto gustose. Per fare un buon bollito, non esistono regole difficili da seguire. L'acqua, deve essere aromatizzata con odori, come carote, sedano, cipolla e fatta bollire per almeno venti minuti solamente con queste componenti: l'operazione permetterà alle carni di essere profumate. La cottura deve essere poi fatta a fuoco basso, in maniera che non si intorbidisca troppo l'acqua: in ogni caso è sempre meglio provvedere ad una schiumatura superficiale delle impurità che affiorano. Una volta pronto, il bollito non deve essere tolto dal brodo per non far diventare stopposa la carne. In accompagnamento quasi obbligatoria è la salsa verde, diversa in ogni casa, ma che ha le sue componenti obbligate nel prezzemolo e nell'olio extravergine di oliva. Per chi non teme la pressione alta, imperdibile il sale grosso, leg-

“ Utilizzati tagli diversi di carne. In Emilia obbligatorio il maiale, in Toscana zampa e testina, e poi salsa verde



Privilegiati anche il tacchino e il cappone ma si stanno facendo largo le carni «di casa» come coniglio, anatra e faraona. Un successo insperato per l'agnello

”

Zampone o lingua ecco il re dei bolliti

Nel regno del dolce-salato tra le salse fiorisce la mostarda di frutta

La mostarda di frutta è una preparazione tipica del Cremonese e del Mantovano, dove l'alternanza del gusto dolce-salato a tavola è ancora oggi molto gradita. Conosciuta maggiormente la prima versione, a causa della sua diffusione industriale, prevede l'impiego di pezzi di frutta molto grossi, conditi con senape dopo essere stati stufati. Un abbinamento particolarmente azzeccato la vede unita allo stracchino. In Emilia si preparano i "savori", un classico di fine estate, per i quali vengono impiegati i frutti di stagione. Possibile trovare pesche cotogne, mele, pere, ma anche anguria, melone bianco, scorza di limone, che sono fatti stufa-

re in una pentola insieme al mosto di vino. La cottura si prolunga per circa quattro ore e si conserva poi, durante l'inverno, in vasi di vetro. Si accompagna generalmente a piatti di maiale particolarmente grassi, come zampone e cotechino, oppure al bollito misto. In Toscana manca la tradizione ma di recente si è assistito al fenomeno di piccoli artigiani che hanno cominciato a proporre preparazioni di gelatine e mostarde di frutta, da abbinare anche ai formaggi stagionati. Interessante risulta l'utilizzo delle spezie che bilanciano il gusto dolciastro delle mele. L'aggiunta di Vin Santo e' una variante tutta regionale.

germente triturato, da consumare soprattutto con il midollo delle ossa. Fra le carni si tende comunque a privilegiare il tacchino, quando si rimane influenzati maggiormente dalla tradizione americana, o dal cappone, per rimanere ancorati a quella italiana. Il tacchino viene proposto arrosto, magari ripieno di castagne o salsicce, mentre il cappone viene bollito se si vuole ottenere un buon brodo, oppure cotto in umido. Le carni di entrambi i volatili, se pur morbide, tendono a risultare filacciose poiché molto povere di grassi e in cottura devono essere protette dal calore eccessivo, affinché non risultino troppo asciutte. Meglio, allora, bagnarle regolarmente, dapprima con del vino, quindi con brodo per lasciare costante il contenuto di umidità. Considerate le proporzioni, piuttosto notevoli, è raro avere la possibilità di mangiare il tacchino intero: più comune vedere preparato il solo petto, magari farcito all'interno, con prosciutto cotto e fontina, oppure accompagnato da una salsa di funghi. Le cosce invece, opportunamente disossate, possono essere farcite con un ripieno di carni e salumi, quindi preparate arrosto. Con il cappone, oltre alle cotture descritte, si può preparare un'ottima galantina, una preparazione classica del passato, che viene riproposta in occasione delle festività. Una volta privato della carcassa interna, il cappone viene riempito di una farcia composta da carni bianche tritate, pistacchi, tartufo nero, lingua salmistrata e prosciutto cotto a pezzi, quindi avvolto in una panno e fatto bollire per almeno un paio d'ore in acqua addizionata di odori. Dopo la cottura, viene fatto freddare e si serve affettato sottilmente, quale antipasto. Gli altri animali da cortile hanno oggi una maggiore considerazione: il coniglio, ad esempio, rimasto confinato per anni nel limbo dei prodotti "da casa", trova oggi spazio nelle ricette più raffinate, grazie alla sue carni povere di grassi ma saporite. Fra gli usi diventati più comuni, da rilevare quello in cui viene preparata l'insalata da inizio pasto, con le carni marinate in olio, aceto ed erbe aromatiche per almeno un giorno, quindi cotte in forno a temperatura media e condite con verdure fresche. L'anatra trova oggi un uso comune nella preparazione di sughi per condire la pasta, oppure, come secondo, ha conosciuto un gran successo il solo petto, che viene preparato arrosto o in padella, cotto al sangue e servito con salse a base di frutta o dal gusto acidulo-piccante. Stessa sorte per la faraona, oggi diventata un animale sempre più simile al pollo, in quanto a consistenza e saporosità delle carni. Ma se l'agnello trova oggi un successo insperato, testimoniato dai consumi che non sono più limitati al periodo pasquale, la carne più versatile si conferma quella del maiale: accanto alla lombata, alle costole, e alle costine, è diventato di uso comune anche il coscio, preparato intero al forno, oppure disossato e impiegato nella preparazione di spezzatini.

GENERATORE DI EMOZIONI

tutto per console e videogames

Porta questa pubblicità
vale € 5 su un acquisto minimo
di € 50

Via BARACCA, 47 - Firenze - 055 434 557