



La sua preparazione semplice, ma lunga e paziente, in tempi di fretteolosità culinaria lo ha reso sempre meno frequente sulle tavole familiari. Ma è molto amato da chi di cucina se ne intende. C'è chi gli dedica versi, chi fiere e serate gastronomiche, chi promuove gare di assaggio, chi indossa una cappa blu per difenderne la tradizione, chi si lascia ingolosire dalle salse che lo accompagnano. E in Sicilia, c'è anche chi ci fa colazione...

Il bollito, piatto da re

PIERA GENTA, MONICA SOMMACAMPAGNA

Opulento, profumato, fumante: il bollito italiano è uno dei piatti più monumentali della tradizione gastronomica invernale. Grande perché ricetta ideale per banchetti di almeno 12 persone. Succulento e nutriente, adatto per ritemperare corpo e appetito dai rigori della stagione fredda. Ma anche importante perché collega storicamente diverse regioni d'Italia che, ancora una volta, ci dimostrano la ricchezza di una gastronomia nazionale molto creativa, radicata nella tradizione.

Le attestazioni all'estero, certo, non mancano. In Francia il bollito è chiamato «pot au feu» e viene preparato con manzo e con salsicce ad Albi, nella regione del Midi-Pirenei, con montone a Carcassonne nella regione della Linguedoc- Roussillon, con l'oca in Guascogna nel Sud-ovest. In Austria era il piatto preferito dell'imperatore Francesco Giuseppe e la sua popolarità è tuttora grande, tanto che, accompagnato da salsa di mele al rafano, è inserito nel menu del famoso ristorante dell'Hotel Sacher di Vienna.

Ma veniamo all'Italia e scopriamo la varietà di un mondo che dalla carne trae quel

prelibato misto di grassezza e magrezza, tenerezza e consistenza, sapore tenue e deciso. Se parliamo di bollito misto in Nord Italia, nel Centro Italia si parla di lessato. Con una curiosità: il lessato rifatto, ovvero la carne già lessata, che viene utilizzata per realizzare una ricetta più ricca.

PIEMONTE: LA REGOLA DEL SETTE

Non ci sono dubbi: a segnare la gastronomia italiana è stato il bollito misto alla piemontese. Nella letteratura il bollito appare nel 1887 in «Cucina Borghese semplice ed economica», edito da Vailardi e di autore ignoto. Per parlare di «gran bollito», piatto preferito da Vittorio Emanuele II, è doveroso riportare la «regola del sette» di Giovanni Gorla, Accademico della cucina. L'Accademia italiana della cucina ha ricostruito la ricetta chiamandola «Grande bollito storico risorgimentale piemontese». Per realizzarla occorre innanzitutto «un soggetto adatto»: vitello di razza Piemontese, «della fassone» o «della coscia» ben alimentato, di buon carattere, tranquillo, che non abbia mai lavorato. La carne, ben frollata, va cotta tutta insieme «così certi pezzi sono più morbidi, certi più croccanti, è un pregio». Si immerge in acqua già bollente, poco salata («si ritocca alla fine»), con dentro il mazzo dei profumi «rosmarino, aglio, lauro, sedano, cipolla, gambi di prezzemolo». Dopo una cottura di circa tre ore, viene tolta dalla casseruola e servita.

Il gran bollito misto alla Piemontese si compone di sette tagli: tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete.

In pentole diverse si cuociono invece i sette «ornamenti» che sono pure carne, anzi sono loro che rendono tipico il bollito: la testina di vitello completa di musetto, la lingua, lo zampino, la coda, la gallina, il cotechino e la rolata (copertina di petto arrotolata e legata su un ripieno di lardo o prosciutto, salame cotto, due uova, una carota intera, erbe aromatiche e pepe, che poi viene tagliata a fette). Il grande piatto unico va completato con almeno tre sui sette bagnetti che la tradizione ci propone. I più classici sono quello verde rustico (*bagnet vert*), una salsa ottenuta da prezzemolo, acciughe, aglio e mollica di pane rafferma; il bagnetto rosso (*bagnet ross*), con pomodori, aglio, senape e aceto rosso, cren, una salsa a base di rafano particolarmente agre o una salsa al miele. Si tratta di gustose idee colorate e consistenti, spesso acide o agrodolci, utili per risvegliare il palato. In abbinamento al bollito si possono, inoltre, servire sette contorni, diversi a seconda della stagione, tra i

quali non mancano mai carote, cipolle, sedano e patate. La tradizione dei bolliti in Piemonte ha una lunga storia originata dalla consuetudine dei mercati di bestiame che a Carrù (Cuneo), capitale del bollito, si svolgono dal 1473. In questo paese popolato da 4.000 persone dal 1910 si celebra la Fiera del



Un'ampia scelta di salse per rendere più appetitoso il bollito e, al centro, l'immane sale grosso

LE REGOLE BASE

La preparazione del bollito

Per ottenere un ottimo bollito o lessato, gli chef consigliano l'impiego di carni grasse e magre. In genere si prevede la cottura in almeno tre casseruole diverse: in genere una per le carni base, una per la lingua, una per il cotechino. La carne va posta in acqua poco salata in ebollizione, per evitare la fuoriuscita dei succhi e trattenere al suo interno il profumo e il sapore distintivi.

La cottura va effettuata a fuoco basso, senza fretta. Il tempo varia a seconda della tipologia delle carni, ma in genere non supera le tre ore. Il bollito va servito caldo e fumante. Sul tavolo una gustosa scelta di salse – almeno tre – e pane a fette, possibilmente di campagna. Appena collocato sul vassoio di portata il bollito va cosparso con sale grosso e con brodo per esaltare il sapore della carne.



RICETTE PER LE SALSE

Le compagne del lessò

Il lessò ben si accompagna con contorni di verdure e salse, alcune delle quali particolarmente interessanti.

Bagnet vert

Si tratta di una salsa della tradizione piemontese.

INGREDIENTI

1 filetto di acciuga dissalata; 1 panino (mollica); 1 spicchio di aglio; una manciata di prezzemolo; olio extravergine di oliva; un cucchiaino di aceto; un pugno di capperi; sale e pepe quanto basta.

PROCEDIMENTO

Tritare l'aglio con l'acciuga, i capperi e il prezzemolo. Unire la mollica di pane inzuppata nell'aceto e strizzata. Aggiungere olio, sale e pepe e mescolare bene.

Pearà

Si tratta di una salsa della tradizione veronese.

INGREDIENTI

80 g di midollo di bue; 70 g di burro; 70 g di Grana Padano; 220 g di pane raffermo grattugiato; 1 litro di brodo; pepe nero macinato al momento; sale.

PROCEDIMENTO

In una pentola di coccio fondere il burro e il midollo. Quindi aggiungere il pane grattugiato, facendolo rosolare un po'. Aggiungere poco a poco il brodo bollente evitando la formazione di grumi. Lasciare bollire molto lentamente a fuoco basso per oltre un'ora. Verso fine cottura aggiungere abbondante pepe e Grana Padano.

Salsa di agrumi

Si tratta di una salsa della tradizione siciliana.

INGREDIENTI

(per 4 persone - ricetta dello chef Maurizio Urso, del ristorante «Il Podere» di Siracusa).

1 arancia; 2 limoni; 40 g di mandorle tostate; 1 cipollotto piccolo lungo; 80 g olio extravergine di oliva; 5 g di zucchero di canna; peperoncino rosso (una manciata); sale integrale.

PROCEDIMENTO

Pelare a vivo l'arancia e 1 limone. Tagliarli a tocchetti e metterli in un contenitore. Spruzzarli con il succo dell'altro limone. Quindi salare, unire lo zucchero, il cipollotto tagliato a rondelle sottilissime, il peperoncino e infine l'olio extravergine di oliva. Lasciare riposare per circa un'ora e condire la lingua, o un pezzo di reale, o tutto ciò che è bollito.

Bue Grasso, il secondo giovedì antecedente Natale: una grande festa dei sapori in cui il gran bollito trova il suo momento di gloria. Una curiosità: un tempo era buona usanza nelle cascine piemontesi consumare il brodo dopo averlo colorato con un poco di vino rosso, Barbera ovviamente!

LOMBARDIA: UNITI NEL NOME DEL BOLLITO

Nelle sere d'inverno, un gruppo di signori in cappa blu dedica una volta alla settimana tempo, parole e palato a dissertare su tagli di carne e su salse in ristoranti scelti del Nord Italia. L'argomento clou è il piatto più succulento della stagione. Loro sono i cavalieri della Confraternita del Bollito, una realtà nata a Milano quasi per scherzo nel 1998 tra un gruppo di amici e che oggi annovera numerosi appassionati amanti del mangiare secondo tradizione.

In Lombardia con il bollito mica si scherza. Biancostato, ganascino, capello da prete, coda, lingua e gallina ripiena vengono serviti su carrelli, in pentoloni di rame o su grandi banchi espositivi in ristoranti dove si arriva fino a 13 varietà diverse di carne. L'abbinamento classico è con la mostarda: da quella mantovana, con frutta spezzettata, a quelle più innovative, come la mostarda di anguria bianca, fino ad arrivare alla gelatina di Lambrusco. La tradizione cremonese dedica particolare riguardo al bollito, che propone con la mostarda a frutti interi, con salsa verde o di verdure cotta, con gelatina di Lambrusco e in abbinamento a verdure lessate. La ricetta nel rispetto dei tre brodi prevede la cottura separata in tre pentole diverse: la prima con carne di manzo mista con osso, carne di manzo magra e pollame, la seconda con lingua fresca di manzo e testina di vitello, la terza con lingua salmistrata preventivamente lasciata a bagno almeno 24 ore. Il salame da pentola viene messo a parte in una casseruola di acqua fredda non salata e fatto bollire lentamente per non oltre 50 minuti. Quando tutte le carni sono giunte a cottura, vengono servite su un piatto, bagnate con brodo bollente e salate con sale grosso. La consapevolezza della bontà del piatto è talmente radicata nei cremonesi da spingerli a confronti audaci. Come quello, ad esempio, con il bollito piemontese, patrocinato lo scorso anno dall'Istituto nazionale di società rurale.

VENETO: QUANDO LA SALSA CI METTE LO ZAMPINO

Si dice che il primo bollito misto fu preparato per una cena da Dodin Buffant, cuiniere del 900, in onore del principe di Eurasia. In tavola vennero portati in un enorme vassoio coperto cosciotto di bue, salsicce, capponi, petto di vitello lardellato, accompagnati da una purea di cipolle rosse. Monsieur Dodin fu nominato duca con la carica di maestro di palazzo. Da allora di strada il bollito ne ha fatta tanta, sui banchetti conviviali. E si

Bollito misto con pearà



CIBO PRONTO LEGATO ALLA TRADIZIONE

Lesso food

In alternativa al kebab o al fastfood è nato a Verona, lo scorso settembre, il primo locale per il consumo e l'asporto di bollito alla veronese, servito con pearà, cren e mostarda. Una esperienza pionieristica, nata dai trentenni Loris Andreoli e Marco Chinelli, con precedenti esperienze nel campo della ristorazione. «Volevamo conquistare il pubblico con quello che da tempo mancava, il cibo pronto strettamente legato alla tradizione. Il successo riscosso ci ha spinto a pensare di aprire l'anno prossimo 3-4 nuovi punti vendita sul territorio». Tra le proposte, piatti con quattro diversi tagli di bolliti e arrosto, per una spesa media di 12 euro, e panini con arrosto o con bolliti e pearà, a 4 euro. E, da martedì a giovedì, oltre a manzo, cotechino, lingua, testina e spalla di maiale, si serve anche la trippa. Le richieste abbondano la domenica: la gente ha sempre meno tempo per preparare piatti elaborati con il rigore che un bollito doc impone e che viene molto apprezzato per i pranzi in famiglia. Ecco perché i due giovani hanno spinto l'acceleratore sui piatti più storici, più impegnativi e stuzzicanti della tradizione scaligera.

«Antichi sapori» - Via Pellicciai, 20 - Verona - Tel. 045.594454. ●



Da sinistra: Marco Chinelli e Loris Andreoli

è arricchito di carni meno nobili come la testina, lo zampino di vitello, la lingua, la coda e la gallina «vecchia».

Nel Veronese il bollito si accompagna principalmente con la «pearà», salsa densa e cremosa realizzata con pane raffermo, brodo, midollo di bue, olio e pepe nero. Nella pubblicazione «La Verona di Giorgio Gioco in cucina», a cura di Edizioni La Libreria di Demetra, si racconta che la «pepata» fu preparata da un capo cibarie veronese nel VI secolo per Rosmunda, moglie di Alboino, divenuta inappetente dopo essere stata costretta dal marito a bere vino nel teschio del padre assassinato. La leggenda riferisce che la pearà funzionò talmente bene che non solo rivitalizzò la regina ma, complici le sue virtù afrodisiache, la indusse a sedurre lo scudiero Elmichi per fare uccidere il marito. Di fatto, storie longobarde a parte, la pearà si mangia prevalentemente «con galoni de pito, tochi de bò e de vedel; galine, caponi lesse l'è un piatto che fa sempre festa» (con galloni di tacchino, pezzi di bue e di vitello; galline, capponi lessi, è un piatto che fa sempre festa). Il bollito con la pearà è talmente apprezzato e rinomato da essere protagonista di una festa, giunta alla sua settima edizione, che ogni anno, a metà novembre, a Isola della Scala (Verona), propone il fior fiore di questa ricetta attirando numerosi appassionati.

Nel Padovano la tradizione del bollito risale al 1600. Nel libro «La cucina padovana» di Giuseppe Maffioli, si cita una nota delle spese di carne di Galileo Galilei al beccai di Abano in cui si riferisce il consumo di ben 260 libbre di carne di manzo, 83 libbre di sovranello e 54 libbre di vitello. La tradizione ci riferisce come nei banchetti di nozze il bollito precedesse gli arrosti. Tra le carni previste anche anatra, oca e faraona. Il tutto accompagnato con verdure cotte, cren con l'aceto, salsa verde, mostarda e sale grosso. Un piatto che una decina di ristoranti del Padovano si impegna a difendere dedicando una serata enogastronomica, alla fine di ogni novembre, a base di sapienti ricette di questa specialità.

Nel Vicentino, invece, si parla di «lesso rifatto»: un «sacchettiino» con fette di fesa crude aromatizzate, lingua, cotechino, testina già lessate insieme a sedano, carota e scalogno, che viene avvolto in garza, cotto in brodo di carne per pochi minuti e servito con mostarda vicentina e cren grattugiato.

DALL'EMILIA AL LAZIO: UN TRIONFO DI RICETTE

Ampia scelta di proposte nei due capoluoghi del bollito «made in Emilia-Romagna»: Modena e Parma. Siamo nella regione dove si onorano le possibilità espressive, dal punta di vista culinario, del maiale. Si spazia dal classico zampone alla copertina (polpa di spalla), alla testina, per arrivare al prosciutto di Praga, alla punta ripiena e al guancialino. Con abbinamenti tradizio-

nali con lenticchie e purè di patate. Ma anche con tocchi preziosi di sapore: quelli regalati da poche gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Una interessante tradizione di bollito riguarda anche la Toscana: nel piatto della tradizione, oltre a manzo e a gallina, rientrano anche pollo, testina, musetti, zampuccio, coda e zampetti. E Firenze è la capitale della trippa, formata dalle varie parti che compongono lo stomaco dei ruminanti e in particolare dei bovini. I carretti dei trippai bazzicano in alcuni luoghi della città, come in via dei Cimatori e all'arco di San Piero. In particolare, uno dei quattro stomaci dei bovini, il lampredotto, può essere apprezzato lessato in panino, con la salsa verde o rossa piccante. Poco distante, nel Senese, troviamo un'altra ricetta, denominata «francesina». Si tratta di un lesso rifatto aromatizzato con cipolle rosse, pomodori peperoncino e, nel finale, uova sbattute. Condimento principe è l'olio extravergine di oliva. A Roma



Lingua con agrumi



Cuore con cipolle e mandorle



Interiora bollite

esiste una versione di lessso «ripassato» con cipolle che viene chiamato «bollito alla picchiapò» e che propone come variante la passata di pomodoro, latte, vino bianco e basilico. Un'ulteriore proposta di lessso rifatto ci giunge dalla Liguria. Definito *boggio freido*, prevede di aggiungere, in un contenitore in terracotta, gallette sbriciolate, olio di oliva e aceto e una salsa a base di acciughe, capperi, senape e uovo sodo a pezzetti.

SICILIA: INFLUENZE ARABE E SPAGNOLE

La tradizione dei bolliti in Sicilia ha radici antiche e prevede l'utilizzo delle parti di scarto dell'animale come pancia, trippa, centopelle, cuore, cervello, fegato, polmoni, milza... Nell'agorà delle città greche di Sicilia c'era un angolo dedicato alla cucina pronta dove si vendevano verdure e interiora bollite, o arrostiti alla brace, pesce fritto.

La vastedda ca meusa, la stigghiola, la quarume, la frittola, il musso, sono solo alcune delle forme rappresentative della gastronomia da strada. L'ingrediente principale della *vastedda ca meusa* è rappresentato da fettine di milza e polmoni bovini, che vengono bolliti, fatti raffreddare e infine fritti nello strutto di maiale. Si possono condire con limone, e caciocavallo (*schetta*) o, in alternativa, con la ricotta (*maritata*). Le forme utilizzate per servire il *pani ca meusa* sono la focaccina rotonda e la mafalda, forma ellittica, entrambe abbondantemente cosparse di semi di sesamo.

La *quarume* è un bollito misto di interiora di agnello e di vitello; fra i pezzi di carne si trova *quagliaru, centopelle, ziniro, corata, e matrizza*, che vengono cotti con pomodori, carote, sedano, patate, cipolla, pepe, sale e alloro.

Sul banco del *quarumaro* si trova ogni



Pane, panelle e milza



Reale bollito con peperone alle braci



Trippa



Ventre ripieno di riso

genere di cartilagini e frattaglie bollite, fatte raffreddare e condite, per gustare una cena fredda, con olio, sale, pepe e limone: dal *musso* (piede di vitello) al *masciddaru* (mascella), dalla *virina* (mammella) alla *matruzza* (vagina), dal *centopelle* (trippa) alla lingua.

Su questi banchi si celebra una festa di sapori e di odori, e come in ogni festa non può mancare la pesca a sorpresa: la *frittola*. La sorpresa sta nel fatto che sui suoi ingredienti vige un alone di mistero: si infila la mano nel cesto rigorosamente coperto da un panno e si mangia senza tentare di identificare a quale animale appartengono i pezzetti di carne e grasso bolliti e fritti nello strutto di maiale. La frittola viene ricavata dalla lavorazione delle ossa e degli scarti delle macellerie. Questi, messi a cuocere per lungo tempo in grosse caldaie, «rilasciano» i residui di carne dalle ossa e le callosità ammorbidite. Infatti, la frittola è formata principalmente di pezzetti di carne, cartilagini e parti callose che vengono poi soffritti con lo strutto (*saime*) e insaporiti con spezie profumate: alloro, zafferano, pepe.

Conservata in cesto di vimini e ben coperta perché si mantenga calda, questa specialità che risale al Cinquecento viene venduta per strada e consumata con molto limone, per renderla meno grassa, dentro un panino o da sola prendendola rigorosamente con le dita.

Con la *meusa*, la frittola ancora oggi per molti sostituisce, di mattina, il cappuccino o l'aperitivo prima del pranzo. Per altri, purtroppo, visto il basso costo, costituisce ancora il pranzo o la cena.

Piera Genta, Monica Sommacampagna

Si ringrazia lo chef Maurizio Urso del ristorante «Il Podere» di Siracusa (traversa Torre Landolina, 11 - Tel. 0931.449390) per il contributo sul bollito in Sicilia e per le relative foto di questa pagina.