



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



# LA CUCINA DELL'AIA

## LE RELAZIONI

CENA ECUMENICA 16 OTTOBRE 2009

L'Accademia Italiana della Cucina ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia per il conseguimento del suo scopo: studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni, di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana. Promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

I QUADERNI DELL'ACCADEMIA  
NUMERO SETTANTASETTE

Collana a cura di:  
Gianni Franceschi, Silvia De Lorenzo e Francesco Ricciardi

Realizzazione editoriale: Ricciardi & Associati  
Via Casale di Tor di Quinto 1, 00191 Roma

Impaginazione: Maria Teresa Pasquali

© 2010 - Accademia Italiana della Cucina  
20124 Milano - Via Napo Torriani, 31  
tel. 02 6698 7018 fax 02 6698 7008  
[www.accademiaitalianacucina.it](http://www.accademiaitalianacucina.it)  
[segreteria@accademiaitalianacucina.it](mailto:segreteria@accademiaitalianacucina.it)  
ISBN 978 88 89116 17

Stampato in Italia

*In copertina: particolare da "Villanella pollajuola" (1894) di Giacomo Favretto.  
L'opera fa parte della mostra "Giacomo Favretto - Venezia, fascino e seduzione"  
aperta a Roma, Chiostro del Bramante, fino all'11 luglio e quindi a Venezia, Museo Correr,  
dal 31 luglio al 21 novembre 2010.*

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

---

**LA CUCINA  
DELL'AIA  
RELAZIONI**

**CENA ECUMENICA**  
16 OTTOBRE 2009



*L*a cucina italiana delle carni esprime il massimo della sua regionalità in quella degli animali allevati nell'aia o bassa corte, un termine quest'ultimo che si collega ad un'alta e nobile corte, nella quale tali carni non mancavano mai, presentate in un'amplessima varietà di modi. Le carni degli animali dell'aia avevano il privilegio di partecipare sia all'alta cucina nobile e sia alla cucina popolare tradizionale, senza distinzioni di classi, se non come disponibilità ed abbondanza. Le carni d'animali, che un tempo erano dell'aia, oggi sono dell'allevamento industriale, che se da un lato le ha rese ampiamente accessibili a tutti, al tempo stesso ha fatto loro perdere le caratteristiche qualitative che le avevano rese celebri. Un tempo queste carni, pur contribuendo in modo sostanzioso al nutrimento della popolazione, soprattutto contadina, non erano presenti sulle tavole italiane nelle odierne quantità, quando il consumo pro capite annuale è di oltre venti chilogrammi e non è più valido il proverbio che "quando un povero mangia un pollo, o è ammalato lui o il pollo". Tuttavia le carni degli animali allevati industrialmente, sia pure di buon livello sanitario e di basso costo, non hanno più tutte le caratteristiche di qualità, tipicità e maturità, senza dimenticare i sapori che provenivano dal tipo d'alimentazione, sempre ricca d'erbe aromatiche, che le caratterizzavano nell'allevamento tradizionale sull'aia. Carni che inoltre consentivano, anzi privilegiavano, metodi di cottura e presentazioni non più sostenibili con le carni degli odierni animali

*tecnologici. Queste brevi e rapide considerazioni rendono più attraente l'ampio e variegato mosaico delle Relazioni che nel 2009 hanno accompagnato la "cena ecumenica" che l'Accademia ha dedicato alla cucina degli animali dell'aia.*

*La necessità di questa pubblicazione, pur con i limiti imposti dall'inevitabile tirannia dello spazio editoriale, deriva dall'esigenza di salvaguardare non solo le produzioni tipiche, ma soprattutto gli usi e i costumi alimentari, con le loro ricette, collegati alla cucina degli animali dell'aia e che rischiano di essere eliminati dall'invadente industrializzazione alimentare che sta aggredendo la cucina italiana, rendendola anonima e disperdendone le tradizioni, delle quali l'Accademia Italiana della Cucina è invece tenace custode. Pur nella sua inevitabile incompletezza, questo Quaderno completa il volume della Collana degli Itinerari di Cultura Gastronomica "L'Italia della Cucina dell'aia" e un altro Quaderno, di prossima uscita, sulle Ricette nella stessa cucina. Una triade che offre un saggio aggiornato e dettagliato non solo di un passato concreto e non soltanto sognato, ma soprattutto un quadro di riferimento per una saggia tutela delle tradizioni culinarie e un loro miglioramento. Un Quaderno infine la cui pubblicazione è stata possibile per l'efficace opera soprattutto dei Delegati e degli Accademici, efficacemente coordinati per la parte editoriale da Gianni Franceschi, Silvia De Lorenzo e Francesco Ricciardi, ai quali tutti va il nostro ringraziamento.*

**GIOVANNI BALLARINI**

*Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*



## LA CUCINA NOBILE E CONTADINA

Quando si parla di animali dell'aia o da cortile, ci viene subito alla mente la massaia che esce di casa e viene attorniata dalle galline, con il gallo dominante che, pur rimanendo in disparte, continua a seguire, attento e interessato, i loro movimenti.

Il *Gallus Gallus* venne addomesticato intorno al 4.000 a.C. nella piana dell'Indo, ma la fortuna gastronomica dei polli, nel vecchio continente, inizia solo attorno al 1600 quando diventano simbolo dell'agiatezza e dell'alta gastronomia. Nel 1520 avviene anche il grande incontro tra il Vecchio Mondo e la carne di tacchino proveniente dal Nuovo Mondo e pronto a deliziare le tavole.

Intorno al XVI secolo si afferma, soprattutto in pianura padana, la forma dell'architettura rurale a corte, i cui dati caratteristici sono la distinzione funzionale dei fabbricati che, oltre all'abitazione padronale, circondavano uno spazio centrale denominato *aia*. È appunto in questo spazio che, per merito delle donne, prende avvio l'allevamento degli animali domestici. Ai già citati galli e galline si aggiunsero specie migratorie come oche e anatre, faraone, piccioni e pavoni, oltre a maiali e conigli. Nella cucina dei ricchi e dei nobili un altro animale da cortile evoca memorie e tradizioni: il capponne.

La donna, esperta in capponatura, arrivava e prendeva un paio di forbici, l'olio, la cenere, l'ago con un filo resistente. Immobilizzato il pollastrello, gli levava le penne sotto la coda e con le forbici faceva un taglio e gli strappava i cantarini. La

ferita veniva disinfettata con olio e cenere. Il cappono veniva ben ingrassato e poi cucinato a Natale, facendo concorrenza, sulle tavole ben imbandite, al tacchino, l'altro animale simbolo delle feste.

Ma non c'erano solo i ricchi e i nobili. C'erano anche i contadini e la gente dei borghi, che avevano nell'aia un luogo dove riunire ricchezze e gastronomie. La regina dell'aia era sicuramente la gallina: faceva le uova, alla base di numerose preparazioni culinarie, e in pentola garantiva superbi brodi e arrostiti prelibati. I galletti ruspanti erano alla base degli spiedi o delle preparazioni alla cacciatora, con funghi freschi. Il cappono era un rito a Natale per il brodo per i cappelletti o i ravioli o ripieno con castagne e altro e poi fatto arrosto. L'anatra era ottima per la preparazione di sughi. L'oca invece, oltre ad essere buonissima arrosto, poteva sostituire egregiamente il maiale nelle preparazioni tipiche quali il salame, il prosciutto o unto con le diverse verdure. E poi ancora il coniglio arrosto, alla cacciatora o "in civet".

Fino alla metà del Novecento, gli animali da cortile rappresentavano un valore e un simbolo di benessere da una parte e di approvvigionamento naturale dall'altra. Solo intorno al 1950, con la diffusione dell'allevamento in batteria, si riduce il prezzo della carne di tali animali e diventa cibo di massa. Ma questo tipo di allevamento di sole razze con caratteristiche altamente produttive, se da una parte fa arrivare la carne bianca sulle tavole di tutti, porta alla perdita di quelle micro razze che prima pullulavano nelle aie.

Il ruolo centrale delle carni bianche, in una corretta alimentazione, è stato definito a partire dagli anni Settanta ed è legato al riconoscimento di un apporto di notevoli quantità di proteine di alto valore biologico, di buone quantità di vitamine del gruppo B e di minerali critici quali ferro, potassio e zinco accompagnati da grassi con alto grado di insaturazione. Il tut-

to a consigliare tali carni sia nella dieta corretta di tutti i giorni sia in diete particolari.

Ma l'aia era anche l'*agorà* delle abitazioni agricole. In essa ci si trovava per lavorare, per parlare, per festeggiare. Uno dei lavori più attesi, seguito da uno dei pranzi più importanti, era a fine giugno la battitura del grano.

Vi partecipavano gli abitanti della corte, i vicini che accorrevano in aiuto e i "pairin" che erano gli addetti al funzionamento della trebbiatrice. Il pranzo che veniva imbandito era composto prevalentemente da pomodori ripieni, i "capunet", i salami migliori (del buel culè e d'la testa), l'anguilla di Tanaro in carpione, la lingua in giardino, la frittata di gaggia, le salse all'uovo, il riso col porro, la minestra, il pollo, il coniglio e per chiudere il bonet e le pesche ripiene o la torta di pesche con amaretti e rhum.

**FABRIZIO VENTURA**

*Accademico di Alba-Langhe*



## **LA TERRA DEI CONIGLI**

**P**er chi giunge da levante ad Albenga, e guarda alla sua destra le vallate, che volgono verso il mare in lieve discesa, è facile intuire che la stessa geografia dei luoghi ha influito in modo notevole sulle attività agricole e sugli insediamenti abitativi. Questo ha condizionato anche il modo di alimentarsi delle popolazioni residenti, che sin dall'antichità hanno dovuto adattarsi alla difficoltà di poter allevare il bestiame e hanno così privilegiato gli animali da cortile più piccoli e più "facili" da mantenere. Ma cosa resta nella memoria storica di Albenga e delle sue vallate sui cibi e sulle ricette legate alla cucina dell'aia? Pur prendendo in considerazione le due "Cuciniere genovesi", del Rossi e del Ratto, ampiamente citate quando si parla di cucina ligure, vediamo anche testi più recenti, che hanno trattato espressamente di cucina del Ponente.

Sì, perché non bisogna dimenticare che gastronomicamente la Liguria presenta alcune diversità tra Genova, capoluogo, madre e matrigna, e le altre zone. Albenga e il Ponente, infatti, per le caratteristiche del territorio, hanno consentito lo sviluppo di piccole cascine, specie nell'entroterra, che ospitavano famiglie dedite alle coltivazioni e alla cura degli uliveti, della vigna, e del bosco ricco di funghi e di castagne. Poche bestie al pascolo, per la natura del terreno spesso impervio e pericoloso, qualche gregge di pecore o capre, più che altro verso le vicine Alpi liguri. Cosa resta allora? Conigli e galline. Restano soprattutto nei quaderni di famiglia, o delle trattorie che hanno accolto nei pranzi domenicali schiere di buongustai e di

villeggianti che univano al piacere per la nascente cucina ligure di mare degli anni '60, il gusto della scoperta di un territorio, l'entroterra di Albenga e le sue vallate, ricco di storia e di tradizioni. Il Ratto non propone nel suo libro alcuna ricetta a base di coniglio, il Rossi ne cita due e precisamente nel capitolo "umidi di grasso": il "coniglio in fricassea" e il "coniglio alla salsa".

Ma questi sono libri scritti a Genova, per famiglie genovesi, borghesi, che prediligevano piatti a base di carni più importanti, spesso importate dal Piemonte, che non dovevano mancare mai nelle dispense. Si pensi all'arte sublime di Bernardo Strozzi e alla sua "Cuoca"; di Giacomo Legi con il suo "Interno di cucina" e la "Dispensa", di Bartolomeo Guidobono con "Natura morta con barbagianni e coniglio", che nei loro quadri hanno mostrato l'opulenza delle mense genovesi. Appunto, abbiamo detto genovesi, ma nel Ponente, la semplicità era la ricchezza, la semplicità era la forza, il sapore, l'aroma.

Un insieme di ingredienti dell'orto, dell'uliveto, della vigna, della fantasia delle cuoca, che combinava con sapienza quel poco che aveva per donare emozioni eterne. Eterne perché restano testimonianze scritte, prima tra tutte quella riportata dal libro "La cucina del ponente ligure", scritto da Paolo Lingua e Silvio Torre nel 1984, che riporta ben sette ricette a base di coniglio, con leggere varianti da paese a paese e talvolta da famiglia a famiglia.

E la magia dell'uovo! Quello della gallina che corre libera nell'aia. Uovo che affascina con la sua forma misteriosa, guscio che racchiude tuorlo dal color dell'oro, legante speciale delle innumerevoli frittate, elemento base della pasta fresca in ogni sua declinazione, quando sodo decoro dei piatti importanti e, infine, interprete dei dolci più buoni per il dì di festa. Era una festa la tavola sino a qualche anno fa, quando i ristoranti non erano tanti come oggi, e quando le contaminazioni

gastronomiche non erano ancora giunte sin qui. Ricordo che nella Guida della Liguria scritta da Luigi Veronelli nel 1968, erano segnalati ben sedici, tra ristoranti, trattorie, osterie, del Ponente albenganese, che avevano tra le loro specialità il coniglio. In umido, in casseruola, a secco, con vino Pigato, con vino Rossese, e chissà quanti altri locali non citati, e quanti altri modi personali per offrirlo ai commensali. Tanto da far pensare al Ponente albenganese come alla “terra dei conigli”, come una località di Salea d’Albenga, famosa per il suo vino Pigato, chiamata “Regione Terraconiglio”.

Oggi il coniglio è quasi scomparso dalle tavole dei ristoranti e persino delle trattorie, le uova vengono demonizzate per il contenuto di colesterolo. Le gabbiette che si trovavano nelle cascine per l’allevamento dei conigli, con le grate di ferro da cui si potevano scorgere gli occhietti miti e le orecchie lunghissime, sono desolatamente vuote e nessuno più raccoglie il tarassaco, ovvero “lacciussi”, mandato dalla mamma a prendere l’erba per quegli animaletti che tanto hanno significato nella cultura e nella gastronomia del Ponente.

**ROBERTO PIRINO**

*Accademico di Albenga e Ponente Ligure*



## GLI ANTICHI ENETI

La Delegazione ha organizzato la “cena ecumenica” in un antico edificio della fine del 1400 situato nella campagna vicentina, a quel tempo deposito di granaglie della famiglia dei conti Tiene, al fine di valorizzare la cucina italiana attraverso la ricerca storica di antichi piatti della tradizione.

Nel corso della serata, dei due Simposiarchi, Giuseppe Zonin illustrava i vari piatti del menu della cena e l’abbinamento con i vini, mentre Antonio Castaman si soffermava sull’origine dei veneti collegata agli animali dell’aia. A questo proposito Castaman ricordava lo storico romano Tito Livio, nato a Padova nel 59 a.C., che, rifacendosi all’Eneide, ci raccontava che gli Eneti, persa malamente la guerra di Troia - erano infatti andati in aiuto di Priamo - rimasti senza la guida del loro re, cacciati dalle loro terre e senza alternative, si lanciarono nella prima migrazione della loro storia. Risalirono il Mediterraneo, lungo la costa dalmata, arrivarono “nell’ultimo seno del mare” in quel golfo che sarà poi il golfo di Trieste e Venezia e si addentrarono lungo il Brenta sino ai Colli Euganei. Qui il loro comandante Antenore consultò un oracolo/indovino che, attraverso il sacrificio di un gallo, gli predisse che, per trovare il luogo dove fondare la sua nuova città, doveva scoccare una freccia contro un uccello in volo: nel luogo dove fosse caduto l’uccello morente doveva fondare la nuova città. Era il 1184 a.C. e la città fondata fu Padova. Qui gli Eneti, poi chiamati Veneti dai Romani, si insediarono e, secondo l’autore, diventarono ottimi addomesticatori e allevatori di animali: in partico-

lare, come da loro antica tradizione, di cavalli, polli e animali da cortile in genere.

Zonin, nel commentare i piatti serviti, si soffermava sull'antipasto, costituito da fegatini di cappone e anitra, cucinati con dei fichi del posto, lasciati ad appassire sulla pianta per renderli particolarmente dolci, con della polenta appena versata.

A seguire veniva servito il primo, ovvero dei bigoli al torcio fatti in casa con l'anitra (bigoli con l'arna). Si tratta di un piatto classico del Vicentino ma due sono le ricette che si contendono la tradizione. La prima è quella che secondo me trova più fondamento, ovvero che il ragù deve essere fatto esclusivamente con le frattaglie dell'anitra, mentre la stessa veniva bollita e poi gustata a parte, e il brodo ottenuto serviva per far bollire i bigoli. L'altra invece utilizza tutta la carne dell'anitra oltre che le frattaglie per il sugo, mentre la carcassa viene utilizzata per fare il brodo dove poi vengono fatti bollire i bigoli. Entrambe le ricette sono valide, ma l'importante è che i bigoli vengano fatti bollire nel brodo dell'anatra, per insaporirli. I bigoli non sono altro che della pasta fatta in casa con farina e uova e ricavati in un torchio chiamato bigolaro: sono in sostanza dei normali spaghetti.

Seguiva il secondo, ovvero il cappon a la canevera (cappone alla canna di bambù o sambuco). Nel periodo autunnale-invernale, quando si usava uccidere il maiale, per ricavare i salumi destinati al consumo familiare, specie nella zona di Arzignano, si conservava la vescica per cucinare il cappone novello. La canevera, altro non è che una canna cava di bambù che funge da sfiato. Si tratta di uno dei piatti più antichi e famosi del Vicentino.

Il cappone come tutti sappiamo, è un gallo evirato, per ottenere carni più saporite. È buona norma allevarlo al buio o quasi. La sua carne era molto apprezzata, per la morbidezza e il sapore, già dai Greci e dagli antichi Romani; caduto poi in



disuso nel Medioevo, fu riscoperto e riguadagnò splendore verso il 1600 presso le tavole dei re di Francia.

Il gallo deriva dall'addomesticamento del gallo selvatico "Gallo rosso della giungla" le cui tracce si trovarono, per la prima volta, circa 4000 anni fa nella valle del Pan Jab, in Pakistan e in altre valli vicino all'India. Alcuni autori sostengono che il gallo non fu addomesticato per ragioni alimentari ma per motivi magici, sacrali e soprattutto per divertimento. In effetti fu molto utilizzato in antichità da Babilonesi, Egizi, Greci e Romani nei sacrifici religiosi, nei riti divinatori e fu anche venerato da alcuni popoli come un dio. Era sempre presente nei vettovagliamenti degli antichi eserciti per usi sia alimentari che divinatori. Nel Vicentino arrivò con i Romani.

**RENZO RIZZI**

*Delegato dell'Alto Vicentino*



## LE CARNI BIANCHE

Il tema della cena ecumenica di quest'anno si ricollega ad una delle tradizioni ormai cancellate, alla quale ripensiamo volentieri e forse con un po' di romanticismo, perché ci ricorda la laboriosità della vita contadina e la semplicità delle relazioni umane che si svolgevano soprattutto sull'aia. Questa era infatti il luogo delle feste ricche di canti e danze popolari che seguivano ogni raccolto che sull'aia subiva le operazioni conclusive: del grano e degli altri cereali, delle leguminose, della frutta (la vendemmia in particolare), della lana.

Da sempre chiamiamo animali dell'aia i piccoli animali allevati dalla famiglia contadina per i fabbisogni più immediati e da sempre abituati a girovagare liberi sull'aia (soprattutto avi-coli: polli, tacchini, anatre, oche, faraone, ecc.); impropriamente in questa definizione comprendiamo anche i conigli, che invece rientrano meglio tra gli animali da cortile e della bassa corte. L'aia non esiste più perché le macchine hanno sostituito le lavorazioni contadine che sull'aia lasciavano residui per gli animali, anche se noi continuiamo a chiamarli così e alcune organizzazioni (in Toscana, in Romagna) tentano di recuperare valori e sapori.

In parallelo, con la meccanizzazione delle operazioni agricole, si sono evolute anche le tecniche di allevamento degli animali che un tempo ruspavano sull'aia; il conseguente aumento delle disponibilità quantitative ci consente di avere polli e conigli tutti i giorni e di non aspettare la domenica per un pollo o un coniglio, né il Natale per avere un cappone.

Qualche allevatore conserva allevamenti familiari, che tuttavia non possono paragonarsi al “*sistema aia*”, perché gli animali si avvalgono del movimento permesso loro dai piccoli recinti ma non dispongono più del beccime vario dei residui delle lavorazioni.

L'uomo è onnivoro e ha fabbisogni (variabili con l'età, ma non sopprimibili) di nutrienti di origine animale nei quali trova proteine e peptidi di elevato valore biologico (aminoacidi ramificati con azione su accrescimento, sistema immunitario, endocrino, nervoso; glutatione che, con il selenio, svolge un importante ruolo nella detossificazione dai radicali liberi), lipidi strutturali con alte proporzioni di acidi grassi insaturi (omega 3 e 6, CLA, acido  $\alpha$ -lipoico, acido arachidonico, utili per la protezione dei vasi, per la sintesi delle prostaglandine e per l'azione anticancerogena), minerali biodisponibili (in particolare ferro, ma anche rame, zinco, potassio, fosforo, iodio), vitamine di esclusiva origine animale (B12, indispensabile per l'accrescimento).

Gli alimenti di origine animale entrano perciò da sempre nell'alimentazione dell'uomo. Presso tutti i popoli si consumavano e si consumano le carni delle specie animali autoctone della propria regione.

Naturalmente, ovunque nella dieta ci sono sempre stati anche gli animali dell'aia perché era più facile sacrificare un piccolo animale, con maggiore disponibilità numerica e meno impegnativo per la consumazione: da ciò derivano il pollo (meglio cappone, soprattutto a Natale) o il coniglio della domenica. Il consumatore italiano gradisce oggi le carni degli animali dell'aia perché sono meno grasse e in cucina si prestano meglio alle preparazioni; naturalmente ne apprezzano anche la convenienza economica.

Originariamente l'uomo si procurava alimenti di origine animale con la caccia (animali di media e piccola taglia) e con

la pesca; la raccolta selvatica rimase un'importantissima fonte alimentare fino al Neolitico (12.000 a.C.). Pitture murali del 13.000 a.C. testimoniano l'inizio della rivoluzione agricola, con la domesticazione e l'allevamento evolutosi, nei secoli, dal nomadismo, all'estensivo, all'intensivo e oggi, per le specie dell'aia, all'industriale senza terra. La domesticazione delle specie di bassa corte è avvenuta poco dopo quella degli animali di aiuto nella difesa e nella caccia e dei ruminanti da latte.

Catone, tra la fine del III e la metà del II sec. a.C., dà notizie sull'ingrassamento di oche, colombi e galline; e dopo Catone, Varrone (116-27 a.C.). Ma Columella (4-70 d.C.) è l'autore del primo vero trattato di avicoltura. In *De re rustica*, consiglia di scegliere polli ad orecchione bianco, asserendo che questi son sicuramente più fecondi degli altri e raccomanda di mantenere galline con cinque dita, avvalorando l'ipotesi che Cesare abbia introdotto in Inghilterra una popolazione di origine romana dalla quale è derivata una razza ancora allevata. Vaghe notizie parlano poi dei polli della Media e di Rodi, definiti più belli e più grossi dei nostrani, e si parla spesso di combattimenti di galli che si svolgevano presso le case dei ricchi Romani.

Ma il ruolo delle carni bianche nell'alimentazione è stato definito solo negli anni Settanta del secolo scorso, riconoscendo anche ad esse la capacità di apportare tutti i principi nutritivi di origine animale di cui l'uomo ha bisogno.

In realtà, la qualità di un alimento è di non facile definizione perché, oltre alle esigenze *bionutrizionali*, deve soddisfare anche i requisiti *igienici* (che sono in realtà dei prerequisiti: assenza di inquinanti farmacologici, zootecnici, ambientali, agricoli, biologici e di alterazioni flogistiche), *sensoriali* o *organolettici* (odore, sapore, colore, grana, tenerezza), *fisico-tecnologici* o *merceologici* (specie, tagli, rapporto magro/osso/grasso, qualità, quantità e distribuzione del grasso, calo di

conservazione e di cottura, pH) e *salutistici*. E ciò anche se il consumatore tipo trascura di norma le qualità nutrizionali e si sofferma prevalentemente sul colore delle carni (chiare), sulla tenerezza (senza connettivi), sulla succosità, sulle pratiche di conservazione e di cottura.

Non tutti i prodotti dell'aia sono uguali e ciò per una complessità di fattori: le cause di variabilità della qualità possono essere tante: specie, razza, genotipo individuale e stato biologico (età, sesso e castrazione), alimentari, sistema di allevamento. Ma per gli aspetti bionutrizionali tutte le specie avicunicole possono vantare dei positivi primati rispetto ai prodotti delle altre specie animali, dovuti alle componenti bioattive per le quali coniglio, pollo e tacchino hanno un buon vantaggio sulle carni rosse.

Una fonte di variabilità che merita attenzione e che potenzia le proprietà nutrizionali è il sistema di allevamento. Oggi le specie avicunicole vengono allevate di norma in estesi capannoni, con alimentazione intensiva e tecniche che assicurano la sanità e l'omogeneità qualitativa dei prodotti e tutti i vantaggi nutrizionali di cui si è detto. Ma l'allevamento tradizionale favoriva, nel coniglio e nel pollo soprattutto, una maggiore presenza, quantitativa e qualitativa, di nutrienti portatori di molecole ad azione benefica per l'uomo (acido alfalipoico, vitamine A ed E, molecole aromatiche ad azione bioattiva). E poi polli, tacchini, anatre, oche e conigli dell'aia godevano dell'attività motoria che stimola la produzione di alcune molecole bioattive per l'uomo (endorfine, carnosina, carnitina, CLA, omega 3 e 6, aminoacidi ramificati, actomiosina, colesterolo HLD) e riduce la presenza di grassi (soprattutto i non strutturali) a vantaggio di uova, carne di pollo e di coniglio, determinando nelle carni bianche dell'aia un indice di aterogenicità molto inferiore a quello delle carni rosse e dei formaggi.

Anche gli animali dell'aia avevano i loro difetti, ma erano più organolettici che nutrizionali: come è risultato da tutte le prove sensoriali condotte (assaggio), queste carni sono infatti più fibrose e dure.

Anche in Puglia gli animali dell'aia hanno consolidato interessanti tradizioni culinarie e sono una preziosa fonte di nutrienti di origine animale, che hanno dato origine ad una eccellente gastronomia, che si conserva nonostante la scomparsa dei sistemi di allevamento tradizionali e delle razze autoctone pugliesi che potevano vantare una ricca etnografia cunicola ed avicola (pollo, fagiano, anatra, oca, faraona, tacchino). Come consumatore posso testimoniare che sapori e tradizioni culinarie tipiche pugliesi si ritrovano nelle preparazioni dei prodotti dell'aia, particolarmente nelle ricette tipiche di pollo: il ricco pollo al forno, ma anche il pollo alle erbe, in crosta, del trullo, in porchetta, salentino alla diavola, ruspante disossato e con peperoni gialli, la casseruola di pollo, i rotolini di pollo. Ma anche in quelle di coniglio (ripieno: alla pugliese con uova, cipolla, pane, pecorino e aromi vari; lombo con funghi, pere e pecorino) e di anatra (coscia con finocchi e agrumi; sugo di anatra).

**DARIO CIANCI**

*Accademico di Bari*

## **UNA TAVOLA POVERA MA RICCA**

**L**a scomparsa di antichi mestieri, la progressiva trasformazione del paesaggio rurale con il contemporaneo abbandono delle campagne hanno mutato molti aspetti della vita e della civiltà contadina. Alcuni usi e costumi sono addirittura scomparsi, ma vitale, gagliarda e succulenta resta la tradizione della sua cucina, e questo è valido anche per la cucina contadina della campagna bolognese, che nel tempo, dietro l'incalzare delle necessità quotidiane, e sulla base di quanto si aveva, ha sfornato un'infinita serie di piatti che hanno reso la sua tavola una delle più ricche e interessanti tra quelle italiane.

Anche per il più sprovveduto turista, quando è a Bologna, o più in generale in Emilia, non pensare al mangiare è difficile, dai sapori e profumi che preannunciano le tante trattorie disseminate nel territorio, ai prodotti agroalimentari per la dispensa e la cucina che, ovunque, ammiccano e attirano gli occhi. Tutto qui ricorda la tavola, e la gente di queste terre è convinta che se si va a tavola, specialmente se vi si trova il frutto della propria terra, tanto vale farlo al meglio e in allegra compagnia.

Tutti sanno che l'aia è quell'ampio spazio in terra battuta, o qualche volta lastricato con i rossi mattoni, delimitato da un bordo rialzato, situato in prossimità della casa colonica, preferibilmente esposto a mezzogiorno, che, solo sino a pochi anni fa, era usato per la battitura del grano, per l'essiccamento dei cereali e di altri prodotti della terra, ma anche per la nota convivialità dell'emiliano, per danzare in occasione di ricorrenze, sposalizi o altri gradevoli eventi.

Nella vita quotidiana del contadino emiliano, l'aia era un'estensione della casa, dove, nell'uso dialettale, per casa si intendeva non tutta l'abitazione ma la cucina, vero e unico fulcro di tutto il vivere della famiglia, e per questo autentico regno della sovrana della casa: la donna.

Non solo in Italia, ma in tutto il mondo, la cucina dell'aia, con il suo ricco forziere gastronomico, è legata da sempre alla civiltà contadina, essendone l'espressione diretta della cultura alimentare, ed essa rappresenta, come ha sempre rappresentato con poche variazioni, da zona a zona, il suo mangiare quotidiano.

Vengono subito in mente i polli, le galline, i capponi, le anatre e le oche, le faraone e i tacchini, e, senza tralasciare i conigli, tutta l'avicoltura in genere, comprendendo in questa, anche i colombi e nei tempi passati financo le quaglie. L'aia con i suoi abitanti, come l'orto con i suoi prodotti, è sempre stata la più importante risorsa alimentare del contadino, espressa in una cucina povera, intesa come essenziale, semplice, fatta di poche cose elementari e umili, ma naturali ed eccelse: una gastronomia che per questo non è affatto povera, da non confondere con quella che era, in realtà, la cucina del popolo urbano, che era letteralmente misera, scarsa ed insufficiente.

Una cucina immutata nel tempo, essendo legata da sempre alla naturalezza e alla semplicità degli ingredienti e alla loro stagionalità, nei secoli inalterata poiché protetta per motivi economici, data la scarsità di mezzi dei contadini, anche da sporadici e casuali acquisti di prodotti non autoctoni. Per questi motivi, i piatti e i cibi di questa cucina, che sono giunti a noi, sono un inestimabile tesoro, non solo culturale. Sono la documentazione tangibile di come mangiavano, sin dai tempi più antichi, gli abitanti delle campagne, che, nei tempi passati, nella gran massa di chi non aveva da che vivere, erano comunque certamente i meno poveri.



Da sempre nella cultura contadina i ruoli erano ben distinti; infatti, salvo rarissime eccezioni, la casa, i prodotti dell'orto, quelli dell'aia e del pollaio, erano appannaggio della donna, che doveva occuparsi dei lavori domestici, provvedere al vitto ma anche all'istruzione dei figli, oltre ad assolvere al compito di conservare e tramandare tutte quelle usanze e quelle conoscenze che costituivano molta parte del ricco patrimonio della cultura contadina.

L'impegno della donna in cucina consisteva nell'approntare quotidianamente i pasti, ma anche nell'eseguire tutte quelle preparazioni atte a conservare i prodotti, così da riempire la dispensa per i lunghi mesi invernali, o per possibili periodi di carestia.

Il camino era il vero centro della casa; oltre che per cucinare, serviva come punto di raccolta attorno al fuoco nei mesi freddi e invernali: ci si sedeva per scaldarsi, far venire così l'ora del letto in chiacchiere, per recitare il rosario, per ricevere infreddoliti ospiti.

Il prodotto dell'aia, però, non è stato solo nutrimento e fonte di guadagno, ma ha avuto anche un importante ruolo nei rapporti sociali fornendo, in occasione del Natale, della Pasqua e delle altre feste comandate, le regalie in natura, secondo una secolare tradizione, ai notabili del paese.

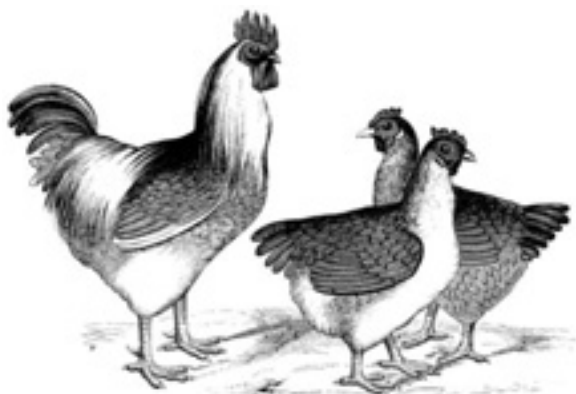
Nei secoli possiamo fissare in questa cucina un unico sostanziale mutamento dovuto all'ampliamento dell'offerta, determinato dall'arrivo, dopo la scoperta delle Americhe, dei prodotti agroalimentari di quelle terre. Nonostante ciò, possiamo affermare che questa cucina ci offre, ancora oggi, la possibilità di mangiare e gustare, nella piena completezza di sapori e umori, seduti allo stesso tavolo, quello che i contadini erano abituati a mangiare nei secoli.

A differenza delle altre cucine, quella dei nobili, dei banchetti e quella povera del popolo, la cucina ufficiale, influen-

zata dalle mode che si sono succedute nel tempo, non ci ha fatto arrivare che aride ricette scritte, per cui è possibile riproporle e riprodurle, ma rimane l'incertezza della reale corrispondenza nei profumi e nei sapori determinati dalle procedure di preparazione e di cottura e dalle diverse caratteristiche delle materie prime usate, rispetto agli originali gustati dai nostri avi. L'altra cucina, quella che per secoli ha accompagnato quotidianamente il pasto del cittadino, possiamo invece solo immaginarla, non essendoci arrivate, per ovvi motivi, ricette scritte ma solo scarse e lacunose notizie orali tramandate da donna a donna e che naturalmente sono una delle radici del mangiare attuale.

**TITO TROMBACCO**

*Accademico di Bologna dei Bentivoglio*



## SULL'ONDA DEI RICORDI

Quando si parla di cucina dell'aia, tanti sono i ricordi, che affiorano nella mia mente, di quando ero bambino e in compagnia dei miei genitori, nel primo dopoguerra, andavamo dalla città a trovare dei parenti che, in piena campagna tra Cremona e Mantova, avevano una grande cascina con annesso mulino ad acqua.

Per me, bambino di città, tutte quelle galline razzolanti, le oche che starnazzavano accanto allo stagno a valle delle ruote del mulino, le anatre, con quel loro incedere ondeggiante da grasse matrone, evocavano un mondo affascinante e quasi sconosciuto, ma al tempo stesso foriero di prelibatezze che per noi cittadini erano del tutto chimeriche, abituati alle ristrettezze di cibo dovute al tesseramento.

Ecco che, dalla cucina sempre a stretto contatto con l'aia antistante, la zia di mia madre usciva di casa e veniva attorniata dalle galline con un gallo altezzoso che sembrava rimanere in disparte pur continuando a seguire, attento e interessato, i movimenti delle proprie compagne dell'aia: era il momento di raccogliere le uova per preparare la sfoglia per le tagliatelle, per la zia cibo abituale, ma per noi quasi un miraggio.

Ma andiamo con ordine e accenniamo un po' alle origini degli animali dell'aia.

Il *Gallus-Gallus* venne addomesticato intorno al 4000 a.C. nella piana dell'Indo da cui giunse in Grecia attraverso la Persia. Gli Etruschi amavano sicuramente galli, galline e uova tanto da raffigurarli con frequenza nelle scene di banchetto delle

tombe dipinte, insieme ad altri animali domestici come il cane, il gatto, l'anitra e il piccione.

I Romani al pollo preferivano pavoni, faraone e conigli che avevano portato dall'Africa e dalla penisola iberica, mentre i galli erano riservati ai sacrifici (forse perché la loro carne era più stopposa?).

La fortuna gastronomica dei polli inizia solo attorno al 1600 quando diventano simbolo dell'agiatezza e dell'alta gastronomia. Bartolomeo Scappi, massimo esponente della cucina rinascimentale, nel IV e ultimo libro dell'*Opera*, dedicato ai malati e/o convalescenti, offre una scelta di 200 preparazioni particolarmente leggere o ricostituenti, definite dietetiche. Poco tempo prima, nel 1520, avviene in Europa il grande incontro con la carne di tacchino, importato dalle Americhe, fino ad allora sconosciuta sulle tavole italiane.

Brillat-Savarin (1755-1826) scrive: "Il tacchino è uno dei più bei doni che il Nuovo Mondo abbia fatto all'Antico".

Fino alla metà del Novecento, gli animali da cortile rappresentavano un valore e un simbolo di benessere; solo intorno al 1950, con la diffusione dell'allevamento in batteria, si riduce il prezzo delle loro carni che diventano cibo di massa.

Naturalmente ciò visto con l'ottica del cittadino, perché le massaie nelle fattorie e nelle cascine delle campagne hanno sempre goduto di queste ricchezze culinarie, seppur limitatamente alle grandi feste liturgiche: Natale e Pasqua.

Questi animali, infatti, erano allevati dalla donna della fattoria che, con la produzione di galletti, grassi capponi (soprattutto per le feste natalizie), polli con carni chiare/rosate e galline ovaiole, integravano il magro bilancio familiare, ma solo nelle grandi occasioni contribuivano ad imbandire in famiglia succulenti desinari.

La cucina che col tempo ne è scaturita è quindi stata caratterizzata da frollature rapide o addirittura rapidissime, con cot-

ture delicate in pentole e tegami di coccio dove era di uso comune l'acqua, i sughi e l'impiego di erbe aromatiche prevalentemente locali, raccolte nei campi circostanti o soprattutto coltivate nell'orto.

Se si va un po' a curiosare nei ricettari delle province della pianura padana, si ritrovano moltissime ricette sia del bianco-mangiare rinascimentale (ad es. la bomba di riso col piccione), sia alla base dell'alimentazione contadina con valenze tradizionali e identitarie del territorio.

L'anatra era una presenza fissa nei poderi della pianura, ottima per la preparazione di sughi o arrostita sul fuoco vivo del camino, magari per festeggiare il Ferragosto; il cappone costituiva addirittura un rito importante per ottenere ottimi brodi durante l'inverno con tagliatelle fresche e fatte a mano da una sfoglia di sole uova e farina; i galletti ruspanti erano tipici delle case di campagna e venivano cucinati allo spiedo o alla cacciatora con i funghi, in caso di arrivo di inattesi ospiti, soprattutto in primavera come buon auspicio per l'estate in arrivo.

La regina dell'aia era però la gallina: quella che faceva le uova, quella che, se anche era vecchia, in pentola garantiva un brodo eccellente, perfetto per cuocere anolini o cappelletti; la gallina si poteva fare arrosto, ripiena, glassata, alla cacciatora, e non mancava mai sulle tavole dei contadini.

Aggiungiamo poi anche gli altri animali dell'aia: l'oca, ad esempio, che oltre ad essere buonissima arrosto e in padella, poteva con il suo grasso sostituire il maiale, all'occorrenza poteva diventare un salame, un prosciutto o semplicemente del grasso per il brodo.

C'erano inoltre conigli, tacchini, piccioni che ravvivavano il cortile di campagna con i loro profumi di cucina e dove, pur nella povertà, un piatto di brodo, un po' di polenta con la cacciatora e due uova sode c'erano sempre.

Al giorno d'oggi trovare un galletto o una gallina ruspante,

o una tacchinella, che abbiano a lungo pedonato nell'aia e si siano alimentati con le erbe selvatiche che ne hanno insaporito le carni, è come cercare l'araba fenice, anche se, a onor del vero, le tecniche di allevamento intensivo si siano negli ultimi tempi alquanto affinate per cercare di avvicinarsi ai sapori antichi.

Il Presidente dell'Accademia, citando quanto detto dal suo concittadino Giuseppe Verdi "Il progresso sta anche nella capacità di tornare indietro", auspica che si possa recuperare un passato non irrimediabilmente perduto con la riscoperta di razze non del tutto scomparse e con la conseguente rivisitazione delle ricette della tavola del contadino, o meglio: "della cucina dell'aia".

Concludo ricordando con tristezza un passato di sapori quasi perduti, ahimè ormai lontani, sostituiti oggi, da qualche grande chef, con crocchette liquide di pollo, magari realizzate con sifoni emulsionanti.

Al contrario, il menu scelto per la cena ecumenica della Delegazione prevede carni di pollastrino novello, piccione e coniglio, scelte e interpretate dallo chef Graziano Cattaneo, con ricette tradizionali rivisitate con creatività, ma rigorosamente legate alla tradizione popolare del territorio e guarnite con salsine che esaltano la leggerezza delle carni bianche.

**ALBERTO TIBALDI**

*Accademico di Budapest*

## IL BAGLIO SICILIANO

Il tema indicato per il 2009 stimola approfondimenti su uno dei luoghi che in Sicilia hanno fatto la storia dell'allevamento degli animali dell'aia (e non solo): il baglio.

Forse, come derivazione dal termine tardo latino *ballium* (*cortile circondato da alti edifici o muri*), possibile anche dall'arabo *babab* (*cortile*), o come derivazione di *balarm* (*casa fortezza*), prende il nome il *bagghiu* siciliano, poi italianizzato in *baglio*, con il significato di “*corte delimitata da mura*” e “*cortile interno delle masserie*”.

Tracce storiche riferiscono che il conte normanno Manfredi Chiamonte chiamò, nel suo francese, con il termine *baille* - trasformatosi poi nel siciliano *bagghiu* - la fortificazione che si estendeva attorno al castello di Chiamonte, cittadina da lui fondata in provincia di Ragusa intorno al 1300.

La tradizione storica, comunque, fa coincidere la nascita del *bagghiu* siciliano con il fenomeno “colonizzatore” avvenuto in Sicilia durante la dominazione spagnola (1516-1713), ad opera di nobili locali. La Spagna, necessitando di grandi quantità di cereali, aveva stabilito la concessione di una “licenza di ripopolamento”: la “*Licentia populandi*”.

In Sicilia, nel 1610, il governo concedeva ai baroni la facoltà di fondare nuovi centri abitati, non già nelle terre demaniali bensì nei feudi rurali in loro possesso, per la messa a coltura granaria di vaste aree fino a quel momento incolte e abbandonate. L'iniziativa contribuiva a favorire il riequilibrio tra produzione ed esportazione cerealicola, in un periodo in cui

l'esplosione demografica siciliana faceva registrare il raddoppio della popolazione, passata da circa 550.000 anime del censimento del 1505 ad oltre un milione nel 1583. Il nobile, assieme all'autorizzazione di ripopolamento, otteneva il privilegio di esercitare la signoria feudale (con il potere del *mero e misto impero*) sul nuovo centro fondato e gli veniva anche concesso un seggio nel Braccio baronale del Parlamento. Al fine di elevare il nuovo borgo a Comune - all'epoca bastava raggiungere il minimo richiesto di 80 famiglie residenti - il nobile favoriva l'immigrazione concedendo nuove e più vantaggiose occasioni di lavoro e di vita, anche attraverso la donazione della casa e la concessione in enfiteusi della terra.

Il fenomeno determinò conseguenze a vari livelli. I dissodamenti del terreno e la distruzione dei boschi, per la messa a coltura di così vaste aree, provocarono dissesti idro-geologici; a livello politico, l'aumento della popolazione feudale, a danno di quella demaniale, concorse ad accrescere l'autonomia del ceto baronale siciliano nei confronti dello Stato spagnolo.

Il *baglio* è nato dove il latifondo è sorto o si è ricostituito; si è trasformato ed evoluto dove il latifondo ha subito dei cambiamenti; ha rappresentato luogo di aggregazione sociale e ha influenzato, nelle varie epoche, l'economia rurale e contadina siciliana.

Come forma architettonica di edificazione a servizio delle grandi aziende agricole, il *baglio* rimase in uso anche nelle *masserie* sorte in Sicilia nel XIX secolo, in conseguenza dell'abolizione del regime feudale e della vendita dei beni rurali ecclesiastici. Lo schema tipico è quello di una costruzione di tipo chiuso verso l'esterno, con le aperture tutte rivolte all'interno del grande cortile, per assicurare protezione. La costruzione principale era riservata al proprietario, in quelle secondarie abitavano i contadini; altri locali erano destinati a de-



positi e stalle, compresi quelli dove si allevavano gli animali da cortile.

Nel libro *Costumi e usanze dei contadini in Sicilia*, di Salomone Marino, leggiamo che “*Nessuna classe sociale è sì affezionata, sì tenacemente legata agli animali domestici come la contadinesca. Ma non si ama l'animale per l'animale, si ama per il tornaconto, per l'utile immediato e sicuro che se ne ricava. Degli animali domestici, una parte entrano nel dominio autonomo ed assoluto della massaia: i polli, i colombi, le oche ed anitre, i conigli e i porcellini d'India, il maiale*”.

Nel baglio contadino, la *massara* siciliana governava tutto in piena autonomia. Allevava tutti gli animali e il loro mantenimento non le costava nulla: utilizzava i resti e gli scarti agricoli. Le galline e le oche razzolavano e mangiavano per l'aia e sul letamaio, spesso assieme al maiale; le anatre, nella fonte d'acqua vicina trovavano nutrimento e spasso; conigli e colombi, i più prolifici di tutti, crescevano e si moltiplicavano nei loro recinti.

La *massara* preparava e seguiva le covate; con piccoli accorgimenti empirici, frutto di ataviche tradizioni, curava gli animali da piccoli e da grandi, li sorvegliava e li difendeva dalle intemperie e dagli animali predatori: i nibbj, la donnola, la volpe.

La *massara* allevava, curava e alla fine qualcosa vendeva. La vendita, soprattutto del maiale, ma anche di conigli, galline, uova, rappresentava un, pur se modesto, cespite di guadagno che lei amministrava da sé e usava per i bisogni della casa e per i piccoli risparmi destinati ad occasioni solenni.

Gli eventi storici, i mutamenti di natura socio-economica legati all'abbandono delle campagne, all'industrializzazione del territorio, al diverso stile di vita, ne hanno determinato lo spopolamento. Il disuso vive però da alcuni anni una tendenza opposta, volta al recupero: sono numerosi gli antichi bagli

e masserie che, ristrutturati, sono diventati strutture agrituristiche. La tendenza più recente li vede acquistati anche da stranieri, che li adibiscono a proprie abitazioni, quando non è lo stesso proprietario, discendente della vecchia famiglia aristocratica, che, avendone le possibilità, lo recupera per se stesso.

**MARISA MONTINERI**

*Accademica di Caltagirone*



## IL RITORNO DELLA GALLINA MODENESE

Nella nostra zona esisteva - ed esiste tuttora - un ceppo locale di pollame di razza italiana comune, ceppo che si diceva derivante dalla *padovana comune* o dalla *gallina Livorno*, frutto della variabilità genetica del pollame nostrano che, secondo le zone, poteva cambiare caratteristiche. La *gallina modenese*, infatti, da tempo immemorabile razzolava nelle aie e nei cortili dei contadini della provincia, che ne prediligevano la carne, ritenendola migliore soprattutto per la preparazione del brodo.

La razza modenese, infatti, al mercato aveva un costo anche due volte superiore agli altri tipi di gallina ed era consumata dal popolo nei giorni di festa per le sue ottime qualità.

Commercialmente, però, tale ceppo di pollame dava minori risultati sia per la produzione di uova sia per la crescita più lenta, con meno resa nell'allevamento. Ciò ha fatto sì che nel tempo tale ceppo venisse pian piano a scomparire a favore di altre selezioni di pollame più redditizie e più adatte all'allevamento in batteria, arrivando quasi fino a scomparire sia dalle aie che dalle tavole modenesi.

Per inciso, per far capire quanto fosse parte del vissuto quotidiano di ogni abitazione rustica o colonica, piace ricordare che un famoso pittore reggiano, il Chierici, già nel XIX secolo, la ritrae in alcuni suoi quadri con tutte le caratteristiche peculiari della razza. Comunque sia, questo glorioso ceppo sembrava destinato a scomparire come tanti, poiché non in grado di reggere il confronto con incroci di tipo commerciale

che vanno anno dopo anno ad affollare il mercato avicolo. Ora, prima della totale sparizione, la famiglia di agricoltori Serafini di Nonantola è riuscita a conservare in purezza un gruppo di questi animali e con l'aiuto di alcune istituzioni, sia universitarie che locali, è riuscita a mantenere e a valorizzare questi polli, tanto che ora è nata l'Associazione per la tutela della gallina modenese (A.T.G.M.).

Tramite l'Università e la Provincia di Modena, inoltre, è stato avviato un percorso di studio di questa popolazione avicola e il conseguente affidamento di un gruppo di pulcini ad allevatori e custodi che hanno deciso di impegnarsi per preservare questo pezzetto di biodiversità modenese che può ancora affascinare, come affascinava il pittore Chierici un secolo e mezzo fa. Infine, a conferma della serietà dell'operazione che si svolge, è stato predisposto un disciplinare della razza cui allevatori o comunque le persone interessate devono assolutamente riferirsi. Chi necessitasse di informazioni può rivolgersi all'Associazione per la tutela.

**PIER LUIGI RONCAGLIA**

*Accademico di Carpi-Correggio*



## I PRANZI DELLA FESTA

La cucina degli animali dell'aia ha subito un lento abbandono causato dall'industrializzazione e dal benessere. Nella civiltà contadina la principale fonte proteica di origine animale era rappresentata dagli animali da cortile, questo perché i bovini erano utilizzati come mezzi di lavoro e produttori di latte, i suini per l'alimentazione nel periodo invernale, mentre gli animali dell'aia servivano per i pranzi domenicali. L'utilizzo culinario degli avicoli, nella provincia di Caserta, era influenzato anche dalla geografia del territorio.

Nell'Alto Casertano venivano utilizzati, per l'alimentazione, polli, faraone e tacchini chiamati nel dialetto con il termine di origine spagnola "pinti". Dopo l'estate si preparavano i capponi, i polli maschi venivano castrati con un intervento cruento, determinandone la sterilizzazione con conseguente ingrasso protratto per circa 120 giorni. Le razze di galline erano di ceppo livornese, con uova dal guscio di colorazione bianca. Razza quasi scomparsa in quanto la colorazione bianca delle uova non è gradita dai consumatori.

Le galline, alla fine della carriera produttiva, venivano utilizzate nelle festività religiose per la preparazione di un brodo, e le carni, ridotte in straccetti, venivano aggiunte insieme a un battuto di uova e formaggio di mucca che determinava una precipitazione di pepite d'oro nel brodo. Tale consommé veniva servito prima del piatto principale.

Ingrediente indispensabile per la preparazione della pasta fresca era l'uovo di oca che, con il grande tuorlo rosso, dava

una colorazione alla sfoglia e una giusta elasticità. Nelle zone paludose del basso Volturno, invece, venivano utilizzate per fini culinari oche e anatre.

Le anatre erano tutte “mallardate” cioè meticci di germano reale definito nel dialetto “mallardo”, termine anche usato dal popolino per definire una persona fiera e virile, caratteristica forse riconducibile all’atteggiamento e all’andatura del germano reale.

L’oca viene ancora oggi chiamata “pecchia” e cucinata con le patate al forno. Il grasso contenuto nelle carni ha condizionato il consumo di anatre e oche in una società dove si richiedono *claims* su ogni prodotto alimentare, certo però risulta difficile resistere alla tentazione di un piatto di tagliatelle con sugo di anatra.

Il soggetto che però non mancava nell’aia contadina era il piccione campano, allevato per l’alimentazione dei bambini nello svezzamento oppure imbottito con un impasto di uova, pane, formaggio e frattaglie tagliate a tocchetti, cucinato al sugo per condire pasta fresca.

**MICHELE TORTORELLI**

*Veterinario Dirigente Asl CE 1*

## IL FAVORE DEL CONSUMATORE

Oggi è sicuramente difficile, se non impossibile, scorgere in piena attività, lungo i percorsi di campagna, quei grandi cortili delle case agricole all'interno dei quali la vita era rappresentata, ricordiamo, dagli animali all'aperto e dai contadini intenti nei vari lavori, molti dei quali scomparsi, in parte perché meccanizzati, come la battitura del fieno o la infornata del pane o la lavorazione, anche ai fini della loro conservazione, dei prodotti alimentari. Molti prodotti erano di origine animale e prevalentemente avicoli. Certo, quanto veniva espresso all'interno di questo contesto rappresentava la base importante per l'alimentazione dei contadini e delle loro famiglie, ma costituiva, anche, ottima opportunità per chi abitava nei dintorni e se lo poteva permettere, perché, soprattutto con le carni bianche, riusciva a preparare pietanze forse non raffinate ma sicuramente molto saporite.

I meno giovani ricorderanno che negli anni Cinquanta/Sessanta il pollo in tavola rappresentava un lusso, perché proveniva dalla realtà appena descritta. Successivamente, l'affermarsi degli allevamenti in batteria ha elevato in modo esponenziale il numero di animali e di uova immessi sul mercato, risolvendo, con i bassi costi, i problemi di alimentazione dei popoli occidentali e contribuendo ad affermarne la loro industrializzazione, abbassandone, però, inevitabilmente, qualità e sapore. Un fenomeno simile e più recente riguarda la differenza che si riscontra fra il pesce di allevamento e quello di scoglio o pescato in alto mare.

Tornando al nostro argomento, va detto che una volontà di recupero è evidente in quanto, anche grazie ad interventi legislativi, si assiste all'avvio di progetti di allevamento a terra e con l'utilizzo di mangimi naturali nel rispetto del principio secondo il quale il progresso non può prescindere dalla necessità di interpretare il passato.

Non si può dimenticare, infatti, che la cucina e la gastronomia dei contadini nascevano proprio dalla "bassa corte", dall'aia delle case agricole, e da ciò che vi si poteva allevare, ovvero mucche, maiali, galli e capponi, galline, faraone e tacchini.

Allevamenti rustici, regolati dall'andamento naturale delle stagioni, dal calore del sole e dal clima in cui gli animali vivevano, nell'aia o nei campi, liberi di cercarsi il cibo con la conseguenza di carni saporite, vere e genuine.

Superando le influenze regionali, possiamo dire che l'anatra era una presenza fissa nei poderi, ottima per preparare sughi e arrostita sul fuoco; il cappone costituiva addirittura un rito importante per ottenere poi ottimi brodi durante l'inverno; i galletti ruspanti erano, anch'essi, tipici delle case di campagna e venivano mangiati allo spiedo o alla cacciatora.

Il principio secondo il quale si intende valorizzare la cucina dell'aia non può prescindere dal ruolo importante e centrale delle carni bianche nella corretta alimentazione, sempre più presente nella moderna cultura alimentare, ed è legato al riconoscimento di un apporto di notevoli quantità di proteine di alto valore biologico, di buone quantità di vitamine del gruppo B e di minerali critici quali ferro, potassio e zinco accompagnati a grassi con alto grado di insaturazione.

Da un recente sondaggio Doxa, si evince che: il 45% degli intervistati giudica appena sufficiente o non all'altezza l'offerta di carni avicole da parte dei ristoranti; il 26% ritiene che si debbano inserire alcuni piatti storici a base di pollo nei menu



dell'alta ristorazione; il 18,2% vorrebbe addirittura dei luoghi di ristorazione monotematica.

Questi dati non fanno che confermare la scelta dell'Accademia Italiana della Cucina che ha inteso recuperare e valorizzare tale cucina durante il 2009, dedicando a questa il volume degli Itinerari di Cultura Gastronomica e la "cena ecumenica". Una scelta, si legge, inserita in un più vasto quadro di recupero della più antica tradizione culinaria.

**ROBERTO CLAUDIO MAZZOCCA**

*Accademico di Castel del Monte*



## LE RAZZE ROMAGNOLE

Le prime documentazioni sul pollo romagnolo risalgono a fine Ottocento. Razza avicola caratterizzata dalla forte costituzione, era diffusa in tutta l'Emilia Romagna, specialmente nelle province di Forlì e Ravenna. Il pollo romagnolo è un gran camminatore, rustico e ruspante, che ha bisogno di grandi spazi dove razzolare. Di taglia un poco sotto la media, definita già da Trevisani (1936) come il "tipo perfetto della gallina di fattoria e per i campi estesi". È caratterizzato da una cresta semplice di grandezza media, diritta nel gallo e piegata nella gallina, di colorito rosso intenso, tessitura fine senza presenza di granulazioni. I bargigli sono alquanto sviluppati, gli orecchioni di forma ovale, piccoli, colore crema chiaro, lisci, talvolta ombreggiati di blu, specie nei soggetti giovani. La pelle varia di colore e può essere gialla o bianca. I tarsi variano dal giallo puro al giallo maculato, al verdognolo e al totalmente scuro. La livrea è alquanto varia, come dimostrato anche dalle poche foto dell'epoca, ma sono comuni il mantello argentato, il grigio "argento fiocchi neri", il rosso dorato "oro fiocchi neri", il bianco e il perniciato.

Questa razza fu oggetto di selezione sia presso la Stazione sperimentale di pollicoltura di Rovigo, sia presso l'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Ravenna, che ottenne gruppi omogenei di varietà dorata e grigia.

Il recupero di questa razza autoctona passa anche dalla riscoperta del suo utilizzo: la carne impiega un po' più tempo nella cottura ma il sapore lo ripaga abbondantemente e le uo-

va, che hanno più tuorlo e meno albume, sono adatte a fare una sfoglia bella soda per ogni tipo di pasta.

Il pollo romagnolo necessita di almeno 3 giorni di frollatura perché la carne assuma la giusta maturazione. Il petto è meno stopposo dei polli d'allevamento ma costituito da fibre leggermente più consistenti che lo rendono meno adatto alle cotture al salto a fuoco vivo. Le cosce succulente e muscolose sono, dopo un'attenta cottura, morbide e saporite senza aggiungere né troppi condimenti né troppi aromi.

Il pollo romagnolo è adattissimo alla cottura stufata in tegame e a una lenta crogiolatura alla griglia dove ne vengono esaltati al massimo le caratteristiche consistenze e gli aromi.

**L'oca.** Originaria dell'Emilia-Romagna (province Ravenna, Forlì, Bologna e Ferrara), viene proposta con la nuova denominazione di "Oca Italiana". Fu presentata ufficialmente dall'Italia all'Esposizione mondiale di avicoltura di Barcellona del 1924 e sembra fu in questa occasione che piacque per patriottismo chiamarla "Oca di Roma". Con questa denominazione è stata esportata in altri Stati.

In Italia oggi è molto difficile imbattersi in animali di razza pura, in quanto gli allevatori hanno preferito insanguare questa razza con oche tedesche di maggior mole (Embden). Caratteristica principale della razza era un'elevata fecondità. Lo standard italiano dell'oca italiana indica una produzione media di 60-80 uova all'anno, del peso minimo di 150 grammi e dal guscio bianco. Di difficilissima reperibilità commerciale, l'uovo di oca è ideale per la preparazione della pasta, in quanto dona alla sfoglia proprietà uniche: consistenza ruvida ed elastica che la rende rustica dando vita ad un connubio perfetto con qualsiasi salsa.

Per ottenere un buon impasto, l'ideale sarebbe impastare energicamente con un chilogrammo di farina tipo 00, 4 uova

d'oca e 2 di gallina (meglio se romagnola) per almeno 5-6 minuti. Lasciare riposare l'impasto 10 minuti prima di "tirare" la sfoglia all'uovo.

La carne dell'oca ha un sapore leggermente dolciastro ma saporito. La parte migliore al consumo è il petto: di colore scuro, quasi nero, è ricoperto dalla pelle spessa e grassa che gli dona sapore e tenerezza durante la cottura. Per esaltarne al meglio il sapore, si consiglia l'uso di condimenti semplici: sale, pepe, aglio e di non usare erbe aromatiche forti o intingoli pesanti.

Meno interessante è la coscia che, essendo piena di ossa e tendini, deve essere disossata e pulita prima di cuocerla. Poiché viene eccessivamente "tagliuzzata", è meglio utilizzare questa parte per il confezionamento di salse, ragù, spezzatino o basi per risotti all'anatra. L'oca è adatta alla preparazione del brodo. Il brodo d'anatra è ideale come base di preparazioni di salse e ragù con selvaggina da piuma.

**Il colombo** venne selezionato alla fine dello scorso secolo a partire da colombi "reali", molto probabilmente derivato dall'antico colombo ascolano e denominato così da Callisto Ghigi alla fine del 1800. È un colombo di grossa taglia (750-850 grammi circa), piuttosto corto, dal volo pesante, piumaggio liscio e lucente, tronco solido e raccolto, portamento orizzontale o leggermente rialzato.

Collo forte e pieno, petto ampio, prominente, dorso largo, ali forti, coda chiusa portata orizzontalmente, zampe forti con penne sui tarsi, abbondanti e lunghe (un tempo esisteva anche una variante a tarso nudo oggi non più riconosciuta).

Dal sapore leggermente ferruginoso, va trattato come la selvaggina da piuma, non necessita di marinatura perché le fibre sono tenere. Essendo saporito può essere utilizzato per la preparazione di terrine fredde, ragù per pappardelle e base

per risotti. Avendo comunque un sapore molto caratteristico, bisogna fare fondi molto leggeri, con scalogno tritato o cipollotto fresco e utilizzare vini bianchi non troppo speziati.

**Il coniglio.** Plinio e Varrone narrarono che, in una cittadina della Spagna, migliaia di conigli nidificarono sotto le case causando il crollo di 25-30 abitazioni. Altri danni vengono imputati ai conigli, ad esempio la grave carestia che scaturì nelle isole Eolie, a causa della loro eccessiva proliferazione. Il coniglio è da sempre considerato l'emblema della fecondità, infatti, una coniglia femmina può dare alla luce fino a 90 cuccioli all'anno.

Originario dell'Africa, il coniglio venne successivamente esportato in Francia e in Italia. Il nome (dal latino *cuniculus*) venne coniato da Catullo che si ispirò all'abilità dell'animale nello scavare tane intricatissime, fatte da grotte e, appunto, cunicoli.

Sotto l'Impero Romano il coniglio assunse una notevole importanza: grazie alle caratteristiche climatiche dei luoghi e alla sua predisposizione a riprodursi, cominciò ad essere allevato a fini alimentari, divenendo in questo modo un cibo prelibato. Nel resto dell'Europa, la diffusione del coniglio inizia nel Medioevo, mentre nel '700 venne suddiviso in razze e, per la sua pelliccia e la sua carne, allevato nei monasteri.

Il coniglio si distingue in due diverse varietà: quello domestico, definito "coniglio da carne", che comprende diverse razze, particolarmente prolifiche, con carni magre e sode, e il coniglio selvatico, molto più piccolo, che spesso non raggiunge il chilogrammo di peso.

Il momento migliore per acquistare, e quindi consumare, il coniglio è l'inverno: infatti, in questa stagione, i conigli sono nell'età ottimale, né troppo giovani, né troppo vecchi. Per capire l'età di un coniglio bisogna tastare le zampe anteriori: se

vi è una protuberanza delle dimensioni di una nocciolina, il coniglio è ancora in fase di crescita. Altre peculiarità del coniglio giovane sono i denti piccoli, le ossa delle zampe flessibili e le giunture grosse. Le carni del coniglio, se fresche, sono rosa pallido o intenso, a seconda della varietà, mentre il grasso dev'essere bianco e il fegato di un colore uniforme e limpido.

Prima di cucinare il coniglio è necessario frollare la sua carne in un luogo fresco e asciutto per almeno 3 giorni. Successivamente dev'essere lavato con cura, eliminando, nel caso in cui fossero presenti, i peli residui. Nel caso in cui si desideri cucinare anche la testa, è bene rimuovere gli occhi e poi romperla a metà.

Il coniglio, generalmente, viene cotto in umido poiché, se cotte al forno, le sue carni magre rischierebbero di diventare troppo secche. È necessario insaporirle con spezie e aromi, poiché il suo sapore è delicato.

Ogni parte del coniglio cuoce in modo diverso: è bene, quindi, separare ogni taglio così da prepararlo secondo la ricetta più indicata. La sella, soprattutto nei conigli giovani, è ottima arrosto; le zampe, le spalle e il petto vanno preparate in umido; il fegato va aggiunto ad altri tagli e solo 5 minuti prima del termine della cottura.

Non essendo molto saporito, è bene tagliarlo a pezzi regolari, così che si insaporisca meglio. Il coniglio può anche essere utilizzato per preparare il ragù bianco, sostituendolo alla carne ovina.

**L'anatra** si distingue per il suo becco schiacciato dai margini dentellati che servono all'uccello per setacciare la vegetazione acquatica. Non esiste una vera e propria razza romagnola; ma è pur certo che in Romagna ci sono numerose paludi o laghetti artificiali che fanno di questo animale un importante patrimonio faunistico. Il piumaggio del maschio è molto viva-

ce, poiché deve attirare l'attenzione della femmina nell'atto del corteggiamento.

La caccia all'anatra era molto diffusa tra gli Etruschi: gli uomini erano soliti cacciarle con l'arco, mentre le donne e le fanciulle con le reti. Questo popolo considerava l'anatra simbolo di fedeltà coniugale: lo sposo allevava un'anatra arricchita da nastri che il giorno del matrimonio donava alla sua amata come pegno d'amore. Nelle epoche successive, si sono diffuse superstizioni legate all'anatra: ad esempio, si credeva che le uova d'anatra, portate in casa dopo il tramonto, avrebbero perso la loro bontà. Se l'anatra deponeva uova di colore scuro, significava che la famiglia avrebbe vissuto un periodo di sfortuna. Se invece l'anatra sbatteva le ali mentre era in acqua, significava che stava per piovere.

Le anatre si distinguono in due grossi gruppi: le anatre selvatiche e le anatre domestiche. Queste, in passato, erano allevate solo a livello familiare, oggi invece l'allevamento, anche intensivo, è molto diffuso in Emilia-Romagna. Quelle domestiche vanno distinte in anatre primaverili, di taglia piccola e dal sapore delicato, e anatre autunnali, più grasse e dal sapore deciso. Tra le varietà di anatre domestiche c'è l'*anatra muschiata* (*Chairina moschata*), nota per l'odore di muschio che emana: è chiamata anche muta, nostrana o comune.

Le anatre più giovani possono essere riconosciute dal becco, che negli esemplari giovani si flette facilmente sotto la pressione delle dita. Invecchiando, invece, il becco si ossifica e le zampe diventano più rugose.

Le carni dell'anatra domestica non necessitano di essere frollate per più di 24 ore.

Le anatre giovani sono adatte per essere arrostiti; per le anatre selvatiche è necessario cuocerle al sangue, altrimenti le carni diventano dure e secche. Quelle domestiche sono tendenzialmente molto grasse, quindi dopo 20 minuti di cottura,

è consigliato scolare il grasso del fondo. Le carni di anatre meno giovani si possono preparare in umido, brasate, in salmì, sia che l'anatra sia domestica che selvatica. In questo caso è possibile togliere il grasso dalle anatre domestiche prima dell'inizio della cottura.

Il petto di anatra viene di solito consumato a parte, come bistecca, cotto quindi o alla griglia o in padella col burro. Gli esemplari più vecchi di anatra, riconoscibili per il becco ossificato e le zampe particolarmente rugose, possono essere impiegati solo per il brodo e per il patè.

I tempi di cottura dell'anatra sono circa di mezz'ora ogni mezzo chilo di carne. È consigliato anche legare l'anatra con dello spago da cucina per far sì che mantenga la sua forma.

**DOMENICO MAGNIFICO**

*Docente dell'Istituto alberghiero di Cervia*

**MATTIA SANTONI**

*Allievo dell'Istituto alberghiero di Cervia*





## PICCOLA STORIA LOCALE

Gli animali dell'aia (o da cortile, dato che venivano allevati anche nei centri abitati, dove le case sono prive di aia, elemento caratteristico delle "corti" di campagna) sono da sempre presenti nel Cremonese. È però difficile stabilire quando ebbe inizio l'uso di allevare a scopi alimentari pollame e altri animali: è assai probabile che i primi esperimenti fossero compiuti nutrendo e facendo crescere i piccoli di animali selvatici (oche, anatre, conigli, ecc.) catturati nel corso dell'attività di caccia. Fra i resti di animali rinvenuti nella stazione neolitica del Vho di Piadena "è segnalata la presenza dell'oca e della lepre".

Ai primi abitatori del territorio in epoca storica, i Celti, si attribuisce la diffusione, nell'Europa Centro-occidentale, dei polli, dopo che gli stessi erano stati introdotti dagli Sciti.

I Romani, che subentrarono ai Celti e che fondarono la città di Cremona nel 219 a.C., facevano largo uso di galline, di anatre e di oche. Probabilmente le allevavano, anche se dai resti che ci sono pervenuti non è possibile escludere che si trattasse, non si sa in quale misura, di animali selvatici; tuttavia la circostanza che la maggior parte del pollame risulti macellato quando aveva circa sei mesi d'età induce a ritenere che si trattasse prevalentemente di animali allevati proprio per il consumo delle carni.

Dopo la caduta dell'Impero Romano e le invasioni barbariche, nel 603 d.C., i Longobardi si assicurarono il controllo del Cremonese. Erano una popolazione bellicosa, ma che si dedicava con competenza anche all'agricoltura e all'allevamento.

Quando nel 774 alla dominazione dei Longobardi si sostituì quella dei Franchi, la situazione del territorio cremonese non subì sostanziali modifiche. La corte si spostava di frequente nei territori del regno, al fine di controllarli meglio, e si insediava in qualcuna delle numerose *corti* o *ville* (delle vere e proprie aziende agricole) che facevano parte del patrimonio diretto del re e numerose erano le *corti regie* nel territorio cremonese.

Ma col tempo l'interesse dei re Franchi si concentrò su altri territori, e la conduzione in Italia delle *aziende agricole regie*, che continuarono ad essere molto estese, fu affidata a conti e marchesi. I contadini che vivevano nelle corti, lavorando la terra e allevando il bestiame, erano costretti a versare parti notevoli dei prodotti del loro lavoro a chi era investito del potere di emanazione regia. È interessante rilevare che i polli erano talora considerati come mezzo di pagamento in sostituzione o ad integrazione del denaro.

I polli (secondi in ciò solo al maiale) avevano infatti un ruolo importante nell'economia rurale e domestica, nonché nell'alimentazione del tempo. Nella cucina della povera gente la carne, tuttavia, compariva raramente (solo quella di maiale, allevato nelle corti e macellato tra dicembre e gennaio, e qualche pollo), essendo essa prerogativa della nobiltà e delle classi abbienti. I poeti cremonesi del XIII secolo, in genere appartenenti a famiglie nobili o dell'alta borghesia, offrono interessanti testimonianze dell'alimentazione delle classi elevate, nella quale un posto di rilievo è riservato a galline cotte a puntino e a capponi da servire in tavola in modo appropriato, su tovaglie candite e in belle stoviglie, con accompagnamento di *peverade* calde e di buon vino.

In età comunale, il mercato a Cremona si teneva in genere il venerdì e il sabato, con ampliamenti in prossimità delle feste di Natale e di Pasqua nel centro cittadino. Alle botteghe, nei

giorni di mercato, si aggiungevano banchi e carretti dei venditori ambulanti. I punti di vendita erano raggruppati per generi merceologici: il commercio del pollame di svolgeva sul lato Est del Duomo, e la porta che lì si apriva si chiamò *porta Anserum* (delle oche).

I pollaroli erano riuniti in corporazione con i venditori di frutta e di ortaggi e con i limonari e dal censimento del 1576, che per la prima volta teneva conto indistintamente di tutti gli abitanti di Cremona, veniamo a sapere che solo 3 sono i pollaroli (mentre 4 sono i limonari e 39 i fruttaroli).

Le cronache cittadine del tempo riportano notizie di sontuosi banchetti nuziali approntati da cuochi francesi e italiani per le nozze di giovani appartenenti a nobili famiglie cremonesi; tra le numerosissime portate di carne, sono ricordate quelle a base di pollame, la cui varietà non può non colpire (sono citati pavoni, fagiani, capponi, anatre, piccioni, tacchini e pollastrelli).

Anche nei conventi si faceva largo impiego di uova e di pollo: lo attestano le relazioni delle visite pastorali condotte dal vescovo Speciano (1599-1606) nelle quali molta attenzione è posta ai cibi consumati nei monasteri di città e di provincia. La carne di pollo si mangia nei giorni di domenica, lunedì, martedì e giovedì, insieme a quella di manzo e di vitello e al salame. Anche le uova sono spesso utilizzate: ad esempio per la preparazione del “vivarolo” (*vivarool* in dialetto cremonese), una minestra delicata e leggera per malati, fatta con uova fresche sbattute con formaggio che, versate dentro a brodo caldo di pollo o di vitello, si rapprendono rompendosi a pezzetti. Oltre a riferire sui cibi in uso nei monasteri, le relazioni contengono anche suggerimenti alimentari, come ad esempio il consiglio di mangiare piccioni in estate e pollame in inverno.

Alla fine del Cinquecento inizia un periodo sfavorevole per l'agricoltura e l'allevamento nel Cremonese ma la pace dei Pi-

renei, nel 1659, mettendo fine all'annosa guerra tra Francia e Spagna, ridà fiato all'economia. La vita riprende più tranquilla, e riprendono, in occasione delle festività, i pranzi tradizionali nei quali polli, capponi, anatre, oche e tacchini hanno un posto di primo piano. Ciò non cambia neppure dopo la Rivoluzione francese, i cui principi arrivarono a Cremona con le armate napoleoniche e con la repubblica Cispadana, poi divenuta Cisalpina.

Un fervente repubblicano - Lorenzo Manini, giornalista, tipografo ed editore, massone, assertore convinto dei principi della Rivoluzione francese e animatore della vita culturale di Cremona - pubblica nel 1794 un curioso almanacco che contiene un ricettario in cui si presentano ai cremonesi ricette desunte dalla cucina francese, con l'obiettivo di suggerire alla cucina locale, già ricca di una consolidata tradizione, un genere raffinato di elaborazioni culinarie, più adeguato alle esigenze dei tempi nuovi.

Moltissime sono le ricette a base di pollame, precedute dalle indicazioni per spumare, ripulire e svuotare piccioni, polli e tacchini. I grassi pollastri sono buoni in fricassea, alla graticola, allo spiedo, cotti alla marinara e con piselli. Per i polli d'India, cioè i tacchini, per le anatre e le oche si consiglia la cottura allo spiedo dopo aver lardellato per bene ogni animale.

Proprio nel capitolo dedicato al pollame, sono frequenti i termini della gastronomia francese nell'indicare i vari modi di cottura: in *tamburri*, in *matalotte*, alla *gibelotte*, alla *poële*, in *court bouillon*, alla *père douillet*, alla *daube*, alla *bourgeoise*...

Nei primi anni dell'Ottocento, il Dipartimento dell'Alto Po formulò una serie di quesiti diretti ad acquisire elementi di conoscenza sull'ambiente, la flora e la fauna dei territori compresi nella nuova struttura amministrativa. Le risposte per il Cremonese furono preparate da Giuseppe Sonsis, medico fisico e chirurgo, professore di chimica farmaceutica e di storia

naturale al liceo di Cremona. Ad esse il figlio Giovanni, anch'egli medico, aggiunse un supplemento dedicato a *Quadrupedi ed animali domestici*; i loro studi, raccolti in un unico volume, furono pubblicati a Cremona nel 1807.

Nel testo numerose sono le notizie curiose: come quella, ad esempio, della scarsa propensione dei cremonesi a cibarsi della carne di *coniglio*, animale allevato più per diletto che per uso alimentare (ancora nella prima metà del XX secolo, nel mercato dei polli che si teneva a Cremona nei pressi della piazza di S. Michele, un coniglio veniva regalato a chi faceva una spesa consistente, e nonostante ciò non sempre l'acquirente accettava questa "offerta speciale").

A proposito degli uccelli domestici leggiamo che le *ocche* erano raramente allevate nelle campagne cremonesi perché, se lasciate libere di pascolare, facevano danni alle vigne e ai seminati; la loro carne era però assai apprezzata, e così il loro grasso, le uova e il fegato; le piume erano poi utilizzate per cuscini e trapunte con le quali riscaldarsi nell'inverno (viene indicato un altro uso insolito: quello delle ossa per fare fischietti da richiamo per la caccia). *L'anatra muta* veniva consumata solo se era giovane (in tal caso con la cottura la carne perdeva lo sgradevole odore di "muschio" che la caratterizzava); nessun problema invece per l'*anatra domestica*, le cui carni venivano anche conservate sotto sale. La carne del *pavone* giovane era considerata squisita e apprezzata al pari di quella del *fagiano*, del quale si registra qualche tentativo di allevamento utilizzando animali selvatici fuggiti dalle riserve di caccia.

Il *pollo d'India*, ossia il *dindo* o *tacchino*, veniva allevato in quantità nelle nostre campagne ad uso alimentare (i suoi pulcini venivano alimentati con ortiche), ma chi prevale decisamente per diffusione sono i *galli* (particolarmente apprezzata è la carne del gallo, divenuto *cappone* dopo la castratura, e ingrassato con alimenti atti a renderne più delicato il sapore) e

le *galline*, dei quali sono assai gradite sia le carni che le uova. È nota anche la *gallina faraona* (le cui carni alle nostre latitudini sono tenere e saporite, mentre in Africa sono dure e insipide) ma essa viene allevata *per semplice curiosità*. Apprezzata è anche la carne del *piccione*, del quale si enumerano numerose razze (domestico, torraio, ricciuto, di barberia, a coda alzata...) che si incrociano tra loro producendo una grande varietà di forme e di colori.

Alessandro Tassani, che fu regio medico provinciale, pubblicò nel 1847 una ricerca sul territorio cremonese, ricca di notizie e di dati sulla popolazione, sull'agricoltura, l'industria e il commercio dei prodotti alimentari. "Un prodotto animale della massima importanza è quello fornito dagli animali da pollaio. Non havvi, direi quasi, casa o cascina in cui non si allevino alcuni capi di polli, galline, galli, piccioni, dindi, anitre, oche, sia per uso culinare, sia per farne traffico, sia per soddisfare a corrispondente tributo affittuario. In alcune epoche dell'anno, ad autunno inoltrato, per esempio, è tale la quantità del pollame ed i prezzi ne sono così modici, da rendere preferibile anche sotto il lato economico il consumo quotidiano di esso al consumo delle carni da macello: nell'autunno del 1843 lo spedale di Cremona ottenne dall'uso giornaliero della polleria in luogo delle carni di bue e di vitello un manifesto risparmio. Delle uova di alcuni tra gli animali da pollaio si fa un traffico che è assai proficuo specialmente nella stagione invernale". Il passo qui richiamato è interessante perché conferma il persistere, nell'Ottocento, della prassi medioevale di utilizzare il pollame per pagare in tutto o in parte l'affitto di terreni o di fabbricati rurali.

Un altro medico, Francesco Robolotti, in un suo libro del 1859, conferma che l'allevamento e il commercio di pollame e di uova sono tanto comuni nel Cremonese che "alla vendita del numeroso pollame e delle uova [...] non si saprebbe assegnare un valore nemmeno per approssimazione".

Dopo l'Unità d'Italia, il parlamento del nuovo regno deliberò di svolgere una vasta ed accurata inchiesta agraria, nota come *inchiesta Jacini*, dal nome del senatore che la presiedette; a tale iniziativa si devono altre notizie dettagliate sull'alimentazione degli abitanti della campagna a metà dell'Ottocento. I dati per il Cremonese furono raccolti dal dottor Giacomo Marengli, che, nella sua qualità di medico, aggiunse anche osservazioni e consigli di carattere sanitario.

La carne di manzo bolliva in pentola due o tre volte l'anno, quella di pollo a Natale, Pasqua e il giorno della sagra, oppure per aiutare i convalescenti. Se il fittavolo lo permetteva, i contadini alle sue dipendenze allevavano volentieri anatre e oche che, prima dell'inverno, venivano uccise, tagliate a pezzi, salate e riposte in olle di terracotta per utilizzarle al momento del bisogno nei mesi freddi.

Con la Prima guerra mondiale, anche a Cremona fioriscono le iniziative per sostenere l'impiego, per usi alimentari, di polli e di conigli, in modo da risparmiare i bovini necessari per i lavori agricoli o per l'alimentazione dei soldati al fronte. Il 14 ottobre 1916, su iniziativa della Sezione femminile zootecnica di Cremona, si inaugura solennemente l'Esposizione interprovinciale di conigliocultura: una bella sfida, data la nota ostilità dei cremonesi per la carne di coniglio... Nelle sale dell'Esposizione i visitatori possono pranzare o cenare secondo menu che variano ogni giorno, ma nei quali il piatto forte è cucinato con carne di coniglio. Ecco il menu offerto il primo giorno: a mezzogiorno: *Pastine in brodo, coniglio alessato, insalata e acetini, coniglio in camicia, patate fritte, frutta e formaggio*; alle 19: *Minestra di riso, coniglio alla Valsugana, spinaci al burro, frittura con limone, salsa verde, crema di cioccolato con biscotti*.

Sempre nel 1916 un comitato patriottico cittadino pubblica un ricettario, il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*,

nel quale nelle poche ricette a base di carne la parte del leone ... la fa il coniglio, del quale vengono presentate - con evidente scopo promozionale - ben 7 ricette.

Finita la guerra, riparte l'economia e si riprendono le abitudini alimentari di un tempo.

Nel 1931 arrivava a Cremona il verbo della cucina futurista. Marinetti viene invitato a tenere una conferenza seguita da un banchetto all'albergo Roma, composto da 14 stravaganti portate, fra le quali era compreso un piatto a base di pollo: il *Pollo Fiat*, ideato da Diulgheroff, e il *Fagiano futurista* (arrostito, svuotato, tenuto un'ora a bagnomaria prima nel Moscato di Siracusa, poi per un'altra ora nel latte, quindi riempito di mostarda di Cremona e di frutti canditi) le cui ricette sono contenute ne *La cucina futurista*, firmata da Marinetti e da Fillia.

Nell'economia rurale delle campagne del Cremonese, come del resto in quella di tutto il territorio lombardo, anche durante la Seconda guerra mondiale, era rimasta un'area riservata alle donne: l'allevamento dei polli e dei conigli era affare loro, e a loro spettavano i proventi dei piccoli commerci che si sviluppavano intorno a queste attività minori della cascina. Il commercio era in genere svolto da ambulanti, famosi quelli di Vescovato, che si spostavano di corte in corte portando in giro (spesso su biciclette con grossi portapacchi carichi di sporte e di fagotti) la loro mercanzia e che acquistavano uova e pelli di coniglio, pagando in denaro o realizzando baratti. Le uova avevano una loro destinazione e un loro proprio mercato (e talora la merce di scambio era un altro genere commestibile: l'olio d'oliva, merce rara in tempi di comunicazioni difficili con le aree di produzione).

Finita la guerra, dopo gli anni duri della ricostruzione, arriva la ripresa economica, e fanno la loro comparsa, anche nel Cremonese, gli allevamenti di polli in batteria.

Oggi l'allevamento degli animali da cortile continua ad esse-



re una pratica assai diffusa nel Cremonese, ed una delle risorse importanti del settore agroalimentare. Alle specie tradizionali altre se ne sono aggiunte: quaglie e fagiani, che una volta vivevano in libertà, sono ora allevati in cattività e preparati per il consumo alimentare (particolarmente pregiate sono anche le uova di quaglia) o destinati a ripopolare le riserve di caccia.

In totale sono circa 200 gli allevamenti avicoli (che allevano anatre, colombi e piccioni, fagiani, faraone, oche, polli, quaglie, struzzi e tacchini), piccoli e grandi; alcuni lavorano in modo integrato, utilizzando come mangime il mais o la soia prodotti dalla stessa azienda agricola, e completano il ciclo della lavorazione con la macellazione e il confezionamento per la vendita.

Pochi invece gli allevamenti di conigli - una quindicina in tutto - e in genere di dimensioni assai modeste, più vicini all'attività famigliare di produzione per l'autoconsumo che a quella industriale; l'unico di un certo rilievo è a Spinadesco: si tratta di un centro di selezione genetica dove vengono selezionate femmine riproduttrici destinate agli allevamenti da produzione per l'ingrasso, mentre i maschi sono destinati al macello e alla confezione per il consumo.

**I ricettari di cucina cremonese.** Il ricettario più antico, di autore anonimo, è *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande*, pubblicato a Cremona nell'Almanacco per l'anno 1794 dall'editore Lorenzo Manini. Nella prefazione si danno precise indicazioni per fare acquisti mirati seguendo le disponibilità stagionali, in modo da utilizzare quello che viene via via prodotto e che è quindi fresco, gustoso, di facile reperimento sul mercato e di costo più contenuto.

Il capitolo sesto, dedicato al Pollame, è preceduto da considerazioni di carattere generale: "Vi sono cuochi, i quali dicono, che ogni sorta di pollame subito ucciso deve essere spiu-

mato, ma al parer mio dico essere bene di aspettare qualche poco di tempo, perciocché saranno più buoni, e più teneri; indi svuotati, ed abbrustoliti sopra di un fuoco bene acceso, passandoli leggermente sopra la fiamma tanto che basti per abbruciarne i peli che vi restano; se non avete il comodo del fuoco acceso prendete un pezzo di carta, ed abbruciatelo sotto i peli. Per sventrarli tagliate la pelle al di dentro del collo, distaccate leggermente senza rompere il Pollame, mettete poscia il dito nella pancia per distaccare ciò che vi è nel corpo, le budella, il fegato ecc., allargate indi il buco vicino al groppone e vuotate il Pollame senza romperlo, levando l'amaro del fegato, e togliendo il ventriglio”.

Vengono poi presentate ben 18 ricette: 9 insegnano a cucinare pollastri o capponi. Seguono quindi le indicazioni relative ai tacchini, nella parte intitolata *De' Polli d'India*. Altre indicazioni sono suggerite poi per anitre e oche: *“L'anitra e l'oca si fa per lo più allo spiedo, servendo per piatto d'arrosto. Si serve anco per piatto di mezzo, ma dev'esser sempre cotta allo spiedo, e quindi fornita di qualche salsa”*. Si passa infine ai piccioni.

Degli scopi del *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* già si è detto, e così pure della assai ridotta presenza di piatti di carni, fra i quali la “parte del leone” è attribuita al coniglio. A conferma di ciò, più precisamente si osserva che tra le 150 ricette presentate solo 9 prevedono l'uso della carne e tra queste sette sono a base di carne di coniglio, “ottima sotto tutti i punti di vista”.

Nel 1976 è uscito a Cremona il primo ricettario cremonese che presenta in modo organico i piatti della tradizione locale. Ne è autrice Lydia Visioli Galetti che nel capitolo dedicato ai *Piatti di carne* rievoca con rimpianto la situazione del passato, nella quale gli animali dell'aia erano saporiti e genuini.

Numerose sono le ricette a base di pollame o di coniglio.

L'ultima ricetta ha un lungo commento che evidenzia l'importanza che l'oca aveva in passato come riserva per l'inverno delle famiglie contadine; la sua uccisione ha la stessa truculenza di quella del maiale, viene poi spennata e appesa per la testa per 2 o 3 giorni in luogo freddo, così che il grasso scenda tutto verso il basso. "Si toglie poi la pelle, la si taglia a listarelle e con il grasso servirà a preparare i ciccioli. L'oca tagliata poi a pezzi viene posta sotto sale. Si può mangiare dopo 20 giorni, ma può conservarsi così per un anno e anche più".

**CARLA BERTINELLI SPOTTI**  
*Accademica di Cremona*



## IL BORSELLINO DELLE MASSAIE

Il ruolo della carne nell'alimentazione contadina è sempre stato modesto. I bovini venivano allevati per il lavoro e per il latte, i vitelli normalmente erano venduti e i pochi capi che venivano macellati erano suddivisi fra le famiglie di mezzadri.

Si adoperavano i tagli meno nobili: per il brodo, per il ragù, per l'arrosto e ancora lingua, fegato, cervella, trippa.

Anche il maiale veniva ingrassato per il lardo e per confezionare gli insaccati, più che per mangiare la carne fresca. Così nelle tavole contadine era presente soprattutto la carne degli animali da cortile: pollame (gallo, gallina, cappone) altri volatili (tacchino, oca, anatra, piccione, faraona), conigli.

Quale risorsa è sempre stata per la società rurale calabrese e crotonese l'allevamento di tali animali! Per i nostri contadini, infatti, l'aia dove razzolava il pollame alla ricerca di animaletti, semi e foglie, la colombaia o la conigliera rappresentavano la sicurezza del loro sostentamento. I variopinti animali, dalle carni bianche, gustose e nutrienti, svolgevano un'importante funzione nella vita domestica, in quanto considerati come il "borsellino delle massaie" che, dalla loro vendita, potevano ricavare gli spiccioli necessari per le spese del quotidiano. Pollo rosolato con patate, oca, piccione o tacchino arrosto, spezzatino di coniglio alla cacciatora erano piatti succulenti che venivano gustati in particolari momenti dell'anno, legati ai grandi lavori stagionali come la mietitura e la vendemmia. Durante le festività natalizie e pasquali, in ricorrenze importanti come il matrimonio o la festa del Patrono. Anche la domenica, spesso,

riuniva i componenti della famiglia, momentaneamente lontani dal lavoro dei campi, attorno alla tavola sulla quale facevano bella mostra una grossa pagnotta di pane nero cotta nel forno a legna e un colorato piatto si spezzato di pollo con cipolla, peperoni e olive nere infornate, insaporito dall'immancabile peperoncino rosso piccante.

Peperoncino e Calabria: inscindibile binomio formato da una spezia forte, dalle peculiarità quasi magiche, efficace all'interno di un regime alimentare carente e precario e da una terra aspra e pittoresca abitata da gente ugualmente forte, laboriosa, che per secoli ha combattuto per contrastare l'atavica miseria e liberarsi dal giogo degli invasori.

È interessante sapere che le massaie ancora oggi, per ottenere uova dal tuorlo più rosso e invitante, mescolano al pastone delle galline polvere di peperoncino.

Cultura rurale che possedeva il sentimento religioso dell'acqua e credeva nella sacralità del pane che si baciava quando cadeva e non si poneva mai capovolto.

Civiltà contadina ricca di saggezza e oculatezza, che viveva nel rispetto delle stagioni, degli animali, della natura e, direi, della vita.

Mi piace ricordare che, in campagna, fino a pochi anni fa, il primo pasto di una puerpera era costituito da tagliolini cotti nel brodo di un colombo giovane dalle carni tenere e saporite. Tutti noi dovremmo impegnarci a salvare i valori della nostra civiltà contadina che non prende alla natura più di quello che le rende, con la conseguenza che i conti del dare e dell'avere sono sempre in pareggio.

Se è vero che non possiamo rinunciare a certi frutti della tecnologia (nessuno pensa di farlo), è altrettanto vero che la civiltà cittadina-industriale potrà convivere con quella contadina solo se riuscirà a giungere dove è arrivata quest'ultima, se riuscirà cioè a trovare un punto di equilibrio che consenta di

reintegrare, anno per anno, ciclo per ciclo ciò che consuma. Oggi le carni degli animali da cortile sono sulle nostre tavole quasi tutti i giorni: la produzione è aumentata, ma il tipo di allevamento si è notevolmente diversificato.

L'esplosione della domanda non poteva essere soddisfatta dal tipo di produzione che avveniva nei cortili e nelle aziende agricole a conduzione familiare. Si è passati perciò a tecniche industriali e a forme di produzione su larga scala, privilegiando la selezione delle razze al fine di ottenere esemplari in grado di produrre un gran numero di uova (oggi una gallina può deporre in un anno fino a trecento uova), esemplari a rapido accrescimento (per avere carne) oppure esemplari di particolare bellezza considerato che il pollo domestico deriva dal maestoso e variopinto "gallo bankiva" che attualmente vive nelle foreste del Sud-est asiatico fino ad un'altezza di 1.500 metri. È salutare, dicono i nutrizionisti, cibarsi della carne degli animali da cortile perché digeribile, fonte di proteine, contenente più grassi polinsaturi rispetto alla carne di altri animali macellati.

Che dire delle uova? Gli albumi forniscono più della metà delle proteine, del potassio e della riboflavina, mentre i tuorli contengono le vitamine A ed E e gran parte delle altre vitamine e sali minerali; il tuorlo contiene anche tutti i grassi e tre quarti delle calorie totali.

Il pollame può essere cucinato e consumato appena macellato in quanto non ha bisogno di frollare. Per assicurarsi che la carne rimanga bianca, quando la si cuoce, passare del limone sulla pelle. Nella preparazione va tenuto conto che è esposto al rischio di contaminazione da salmonella. Si tratta di un batterio che trasforma i nitrati in nitriti, fermenta gli zuccheri negli intestini degli uccelli e può diffondersi, durante la macellazione, ad altre parti dell'animale. La contaminazione può essere evitata prendendo semplici precauzioni nella conserva-

zione, nel congelamento, nella manipolazione e nella cottura del pollame. È importante lavarsi accuratamente le mani dopo averlo maneggiato e, usando acqua calda e sapone, lavare bene tutti gli utensili e le superfici che siano entrate in contatto con esso. Lavare con particolare attenzione coltelli e taglieri prima di utilizzarli per altri cibi.

Ed ecco una buona notizia: meno reumatismi con il pollo. Uno studio svolto a Boston ha dimostrato che, nei pazienti nutriti regolarmente con carne di pollo, i sintomi di artrite reumatica e i dolori articolari sono diminuiti del 25-30%.

L'effetto benefico sembra derivare da alcuni componenti della carne di pollo in grado di svolgere un'azione immunitaria. In sintonia con il francese Brillat-Savarin concludo il mio dire definendo il tacchino "uno dei più bei regali che il Nuovo Mondo ha fatto al vecchio".

**NUCCIA CARMAGNOLA**  
*Storica delle tradizioni*



## IL SELCIATO DELL'AIA

Solo i più giovani o i più distratti non si ricordano dell'aia: quell'area (e in effetti l'etimologia è proprio quella: la parola latina *area*) posta davanti alla casa rurale, a mezzogiorno, che serviva da deposito temporaneo dei raccolti, da essiccatoio, per determinate lavorazioni come la spulatura del grano, ma anche per le feste campagnole, i concerti di violino e fisarmonica che festeggiavano, con il compiersi dei raccolti, anche la fine delle fatiche dei campi; per i banchetti dei matrimoni, per imparare ad andare in bicicletta, per accogliere parenti ed amici quando c'era un battesimo o un funerale. Insomma, l'aia era una sorta di spazio pubblico in dotazione alla casa: potremmo dire che l'aia sta alla fattoria come la piazza sta alla città.

Noi ferraresi la chiamavamo *sélas*, contrazione ruvida (come lo è sempre il nostro dialetto) della parola selciato, ad indicare la caratteristica principale dell'aia: quella di essere piana e ben pavimentata. Attorno si ergeva un bordo di mattoni posti a coltello, che, sempre nel nostro dialetto, si chiamava *rizòl*.

L'aia era popolata da una quantità di animali, tutti governati da un monarca severo e borioso: il gallo. A lui l'onere e l'onore di segnare, col fiero grido di battaglia, il cominciare del giorno, dando così ordine e ritmo alla vita agreste. Attorno al gallo, cortigiani innocui e in sovrappeso, una schiera di capponi che sublimavano nel cibo la perdita di altri piaceri della carne, e un esercito di galline intente tutto il giorno ai



loro mestieri: becchettare, covare, fare - appunto - le galline davanti al gallo. Ma l'attività più apprezzata dal contadino era certamente quella di deporre uova: fino ad un centinaio in un anno le più brave, anche se si tratta di ben poca cosa paragonata alle prestazioni delle moderne ovaiole: mostri da 250 e più uova all'anno, ottenute però a costo di un'esistenza in condizioni che preferiamo non giudicare. Ben diversa era invece la vita delle galline dell'aia: in libertà, all'aria aperta, con l'unica costrizione, semmai, del *còragh*, una sorta di grande cesto senza fondo in cui il contadino le costringeva quando, soprattutto quelle di razza padovana, erano reticenti alla cova.

Dopo i polli, abitatori antichi e fieri del loro stato di autoctoni, veniva una popolazione che oggi chiameremmo di extracomunitari: quella delle faraone. Questi uccelli africani vantavano prestazioni atletiche ben superiori a quelle dei polli: erano infatti in grado di volare per brevi percorsi, sufficienti tuttavia a metterli al riparo, su un albero o sul tetto del pollaio, dalle rincorse della *razdòra* quando veniva l'ora di preparare un arrosto squisito.

Non era raro quindi che la massaia chiamasse in aiuto il marito o l'uomo di corte che, munito di doppietta, metteva fine agli aneliti di libertà della faraona. Lo sparo inaspettato causava un improvviso silenzio nell'aia: persino le colleghe più fortunate della faraona prescelta interrompevano per qualche istante quel loro insistente ed eterno *coquè coquè coquè* ... mentre i maschi, più timidi e discreti, valutavano il da farsi con le loro incredibili facce blu.

Quando vicino alla corte c'era un fosso o uno stagno, non mancavano le anitre mute, dotate della capacità - non così rara a dire il vero - di trasformarsi da deliziosi pulcini in orrendi uccellacci adulti che spesso (e qui si vede che l'amore è cieco) trovavano l'estro di ibridarsi con qualche germano selva-

tico di passaggio, dando luogo a covate dai colori incredibili e metallizzati.

Ma la regina dello stagno era l'oca, più grossa e aggressiva dell'anitra, dal forte becco arancione che le conferisce quella tipica espressione non proprio intelligente. Spesso le oche erano sottoposte ad ingrasso forzato con un pastone di acqua e farina gialla; si ottenevano così fegati ipertrofici assai apprezzati in cucina. Si mettevano un paio di donne della corte su due seggiole, le spalle rivolte alla casa, e, ognuna con la sua oca in mano afferrata per il collo, cominciava a raccontarsela mentre, con gesto meccanico, impiggeva i poveri animali. Non era raro che, durante un pettegolezzo particolarmente eccitante, qualche razdora perdesse le nozioni di tempo e quantità e il povero animale finisse, letteralmente, per scoppiare.

Alto e grosso come molti suoi connazionali statunitensi, il tacchino fa la ruota in fondo al cortile, l'espressione indignata per aver subito chissà quali affronti, mentre i piccioni sorvegliano dall'alto del fienile, per poi spiccare un volo elegante e lontano.

Nell'angolo più nascosto, all'ombra del fico o dell'albero dei rusticani, sta la gabbia dei conigli che verso sera viene alimentata di erba fresca per questi animali timidi e pigri, spesso con la pelliccia bianca e gli occhi rossi.

Attorno all'aia, quindi, un piccolo esercito di animali che davano al contadino non solo carne, ma uova, piume e persino pelliccia: chi non si ricorda (fra quelli che hanno almeno la mia età) di quelle singolari manopole per il manubrio della bicicletta da usare d'inverno col freddo, che altro non erano che due pelli di coniglio rovesciate?

Erano tempi che oggi ci paiono antichi, di un'economia rurale sostanzialmente autosufficiente, in cui la parola "globalizzazione" non era neppure un sospetto, tempi però che possia-

mo rievocare anche grazie al cibo. Questo è il senso dell'odierna serata, in cui in tutto il mondo si parla, fra gli Accademici della Cucina Italiana, degli animali dell'aia.

Bello sarebbe, e l'Accademia potrebbe alzare in questo senso una voce autorevole, che questi animali venissero, se non proprio dell'aia, almeno da allevamenti dove si tenga conto della qualità della vita degli animali e non si sacrificino pietà e civiltà per pochi euro. Sarebbe un modo per riconquistare, fra l'altro, anche un mondo di sapori e tradizioni che rischia di scomparire.

**ANDREA VERONESE**

*Accademico di Ferrara*



## LA RICCHEZZA DELLA BASSA CORTE

Animali da cortile o di bassa corte. Termini che oggi ci riportano romanticamente ad una visione paesana e bucolica di uno stile di vita ormai scomparso. Gli unici cortili che oggi si presentano alla nostra vista sono quelli racchiusi tra strutture enormi di cemento. L'aia su cui si svolgevano operazioni connesse al mondo agricolo resta anch'essa un ricordo.

Eppure ancora oggi gli animali che vivevano nell'aia vengono chiamati così, sebbene la maggior parte venga allevata in batteria. E anche se alcuni produttori precisano "a terra", polli, tacchini e oche non sono più liberi di razzolare nelle aie. In realtà vivono a terra, però quasi sempre chiusi in immensi capannoni, pigiati nei box, quasi impossibilitati a muoversi e alimentati con mangimi.

Ciò non toglie che gli allevamenti italiani siano ritenuti quelli dove la "qualità della vita" sia a un livello superiore alla media europea e così pure il sapore della carne del prodotto immesso sul mercato. Anzi, l'avicoltura è il settore di punta della nostra zootecnia e la produzione, al contrario di quella bovina, copre il fabbisogno nazionale, addirittura è in eccedenza.

Il termine bassa corte era legato ad un mero fattore merceologico: polli, conigli ecc. avevano un costo banale rispetto a quello di specie cosiddette più nobili come pecore, suini o bovini il cui costo era molto alto. Quindi il termine bassa corte non è associato alla tipologia delle carni né alle qualità organolettiche, come spesso oggi correntemente si pensa tra i con-

sumatori poco attenti e disinformati. La carne bianca (pollo, tacchino, coniglio) è ricca di proteine nobili (indispensabili all'organismo, per esempio, per rinnovare i tessuti e per la formazione degli ormoni, degli enzimi, degli anticorpi) e di aminoacidi ramificati (utili nel metabolismo dei muscoli e nel promuovere lo smaltimento delle tossine che si formano quando un organismo svolge un intenso lavoro atletico). Ciò quindi ne fa delle carni ottime, la cui digeribilità e tenerezza sono dovute alla struttura delle fibre muscolari che presentano nel pollo un diametro di circa 45-48 micron, una misura inferiore a quella delle carni bovine (73-75 micron), delle carni ovine (50-54 micron) e di quelle suine (90-92 micron).

Le carni bianche risultano più agevolmente masticabili e digeribili anche perché hanno una minor presenza di tessuto connettivo. Un'altra caratteristica delle carni bianche riguarda la ridotta presenza di grassi: solo l'1% nel petto di pollo e l'1,5% nel tacchino (senza pelle).

Il basso contenuto di grassi, (che tra l'altro sono concentrati nella pelle, facilmente eliminabile), riduce l'apporto calorico di queste carni, rendendole ideali per chi tiene sotto controllo il peso corporeo. Comunque, il grasso di pollo e tacchino ha caratteristiche più vicine ai grassi di origine vegetale, infatti, nella sua composizione predominano gli acidi grassi polinsaturi (acido linoleico e linolenico), e contiene molto meno colesterolo.

**Anatra:** è la carne dell'animale selvatico o da allevamento. In base alla provenienza variano le caratteristiche nutrizionali: l'anatra da allevamento ha una carne più grassa e più tenera, quella selvatica ha un maggior contenuto di tessuto connettivo che la rende meno tenera, e un minor tenore di grassi.

**Cappone:** è il pollo castrato e macellato all'età di 6-7 mesi, ha carni bianche dal sapore delicato e ricche di grassi.

**Faraona:** detta anche gallina faraona, ha carni rosse che

sono più tenere se l'animale è giovane; in genere quelle che si trovano in commercio hanno un'età inferiore ai 5 mesi.

**Gallina:** è la femmina del pollo, macellata tra i 5 e i 17 mesi, ha carni bianche, saporite e caratterizzate da un elevato contenuto di grassi.

**Oca:** volatile da cui si ottiene una carne piuttosto grassa, dal sapore delicato e che diventa meno digeribile con l'aumentare dell'età dell'animale.

**Pollo:** la definizione intende genericamente la carne del pollo domestico, ovvero sia il maschio (gallo) che la femmina (gallina) e prende denominazioni diverse in funzione dell'età e del peso. Più comunemente, invece, il pollo indica il maschio di allevamento di circa 3 mesi di età o il ruspante di circa 10 mesi. Ha carni molto tenere, a ridotto contenuto di grassi e tessuto connettivo, il che la rende ben digeribile.

**Tacchino:** è la carne dell'animale macellato in genere tra i 4 e i 5 mesi di età; la più pregiata è quella che si ottiene dalla femmina macellata tra i 2 e i 3 mesi. Ha carni tenere e facilmente digeribili, caratterizzate da un buon contenuto proteico e modesto apporto lipidico.

**Coniglio:** la carne si ottiene dalla macellazione dell'animale tra i 2 e i 5 mesi di vita. Ha delle caratteristiche nutrizionali importanti perché ha un elevato contenuto proteico, è una fonte di niacina e ha un ridotto apporto di grassi e colesterolo.

**PASQUALE BLOISE**

*Dirigente Veterinario ASL di Foggia*

## SUPERBO CAPPONE

In Romagna i contadini allevano tutti gli animali da cortile. Fino agli anni '60, quando era ancora permesso, anche nei paesi e nelle periferie delle cittadine chi aveva spazio teneva una stia con qualche pollo e una gabbia di conigli. Nei cortili delle case padronali a volte si trovavano anche i pavoni. I capponi, cioè i galli castrati, sono inoltre un rinomato ed eccellente prodotto delle nostre aie. Grasso, carnoso, ben nutrito, il cappone trova il suo impiego principale nella pentola dove, in compagnia di buon manzo, diventerà un eccellente brodo soprattutto nel giorno di Natale. Arrosto, cotto a puntino, è delicato, tenero, consistente, e tra gli arrosti è indubbiamente uno dei più superbi.

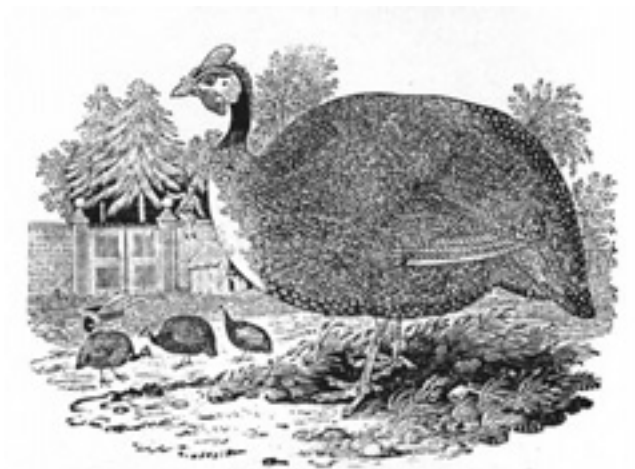
Questo animale è sinonimo di dovizia della mensa tradizionale, e un tempo si usava farne dono di una coppia al medico condotto, al prete, all'avvocato, in segno di riconoscenza e di rispetto.

Come per il maiale, del pollame non si butta via quasi niente. Le piume più grandi, tenute per giorni in acqua, servono come concime, le piume fini e morbide per riempire cuscini; i piedi, dopo aver tolto la pelle esterna, si possono aggiungere nella pentola del brodo. E chi non ha mai sentito parlare del "boccone del prete"? Le uova non nate, le creste, i bargigli e i fagioli dei galli si cuociono con le altre carni nel brodo oppure, quando se ne hanno in abbondanza, possono essere preparati insieme ottenendo un piatto simile al cibreo toscano. In tempi non di abbondanza, le nonne, con grande pa-

zienza, utilizzavano le budella dei polli ruspanti, dopo averle ben lavate internamente ed esternamente, tagliate a tronchetti di un centimetro, lessate come si usa per le trippe, poi messe in tegame per farne un gustoso intingolo con odori e pomodoro.

Le rigaglie (cuoricini, ventrigli e fegatini) trovano numerosi impieghi in cucina per i crostini, i ragù, i timballi, i risotti.

**GIANNI MITA**  
*Delegato di Imola*





## IL BRODO PRIMORDIALE E QUELLO DI GALLINA

**H**o inteso svolgere questa relazione sul tema degli animali dell'aia, facendola scorrere lungo il filo conduttore del brodo, che in qualche modo mi permette anche di rendere un doveroso omaggio a Charles Darwin, il grande naturalista inglese, del quale, in questo anno, celebriamo i 200 anni dalla nascita e che nel 1859 pubblicò *L'origine delle specie*. Un'opera che ha rivoluzionato non solo il mondo scientifico, ma più in generale quello culturale e religioso. Secondo Darwin, l'uomo e gli altri esseri viventi del nostro pianeta sono il risultato di un lunghissimo e complesso processo evolutivo, iniziato milioni di anni fa, proprio in un "brodo".

In presenza di acqua e vapore, semplici molecole si sarebbero via via aggregate in composti sempre più complessi fino ad arrivare, tra processi di adattamento e selezione, a quelli che siamo attualmente. Un processo evolutivo che ci porta ad avere come progenitori le scimmie e, a proposito dell'inedita relazione tra l'uomo e la scimmia, si racconta che la moglie del vescovo di Manchester, leggendo *L'origine delle specie*, avrebbe esclamato: "Discendere dalla scimmia?!... speriamo che non sia vero... ma se così è, preghiamo perché la cosa non si sappia!".

Dal brodo primordiale, dapprima la vita si sarebbe sviluppata nell'ambiente acquatico, dove i pesci ancestrali hanno maturato la riproduzione sessuata; successivamente alcuni di essi avrebbero abbandonato il mare, evolvendosi prima in anfibi e poi in rettili. Questi hanno dovuto adattare le loro uova alle

condizioni della terraferma, dotandole di un guscio calcareo, per cui gli uccelli, gallina compresa, sarebbero un'evoluzione di questi animali e da essi avrebbero ereditato la capacità di produrre uova.

In questa piacevole circostanza vi propongo, invece, un approccio sicuramente meno scientifico, ma più suggestivo. Quando, all'inizio della primavera le galline chiocciavano, la massaia metteva le uova nel grembiule, rigorosamente in numero dispari e, volgendo lo sguardo alla luna calante, formulava questo auspicio: "luna luna, tutte pollastre e gallo uno". E sì, perché nella piccola economia familiare, le galline erano più necessarie e importanti del gallo: esse facevano le uova e poi a fine carriera si prestavano per un ottimo brodo. Il gallo, invece, serviva solo per fecondare le uova e per questo ne bastava uno o due per tutto il pollaio; altro non produceva, se non un buon sugo dopo qualche anno, in occasioni di festa.

L'importanza economica delle uova è testimoniata da tante piccole storie di vita vissuta, tanto che il pollaio costituiva un vero e proprio salvadanaio, che Giovanni Pascoli canta in maniera struggente in *Valentino*: "...costa; ch   mamma gi  tutto ci spese quel tintinnante salvadanaio: ora esso   vuoto; e cant  pi  d'un mese, per riempirlo, tutto il pollaio...".

In considerazione di ci , appaiono decisamente ingenerose e irriguardose le espressioni del linguaggio popolare circa le galline. Fin dai tempi di Plauto l'intelligenza non era la loro qualit  pi  apprezzata; dal proverbiale "*gallina scripsit*", deriva lo scrivere a zampa di gallina e le zampe di gallina, prima di essere rughe del contorno occhi erano, appunto, degli scarabocchi. Oltre al cervello se ne critica la moralit , rapportandola ad un certo comportamento femminile; *gallina vecchia fa buon brodo*:   *gallina vecchia* una persona, soprattutto donna, che sa usare sapientemente la sua esperienza in ogni

campo della vita; si dice per consolare qualcuno non più giovane, che ha perso prestanza fisica, ma ha guadagnato saggezza.

Ma tornando a Darwin, cosa c'era nel suo brodo? Acqua, idrogeno, metano, ammoniaca, vapore acqueo, anidride carbonica, ecc., da cui si sarebbero formate molecole complesse. Anche per questo, alcuni scienziati pensano che la vita sia potuta apparire ed essere presente anche altrove, nella nostra galassia o in un'altra parte dell'universo. Cosa c'è, invece, nel brodo di gallina? Acqua, carota, cipolla, sedano, patate, prezzemolo, gallina in pezzi, sale; le proprietà nutrizionali e il valore energetico dipendono essenzialmente da quali parti della gallina vengono utilizzate.

Qualora si mettano parti con pelle e grasso peri-viscerale, il brodo è sicuramente più nutriente ed energetico e proprio alla presenza di grassi e all'estratto di carne, si devono le tante proprietà ricostituenti e benefiche che, soprattutto in passato, si attribuivano al brodo di gallina. Ma parlare di grassi, oggi, significa toccare un tasto dolente. Dobbiamo sapere, però, che rispetto alle carni delle altre specie animali, il grasso di gallina contiene una maggiore quantità di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi (oleico, linoleico, ecc.), in un più favorevole rapporto con gli acidi grassi saturi (miristico, palmitico, ecc.), il che, da un punto di vista salutistico, consente di avere anche un indice trombogenico più basso.

Nella cucina molisana, il brodo di gallina può vantare una lunga e consolidata tradizione. Un piatto molto fine sono le *lasagne in brodo*, che richiamano origini *arbereshe*, diffuso nel Basso Molise, in particolare a Montecilfone, Portocannone, San Martino in Pensilis, Guglionesi, Casacalenda, Larino. Potrebbe risalire alle *laganae* romane; lo troviamo nella cucina medievale e riproposto nell'800 da Ippolito Cavalcanti, nella sua *Cucina teorico-pratica*, con la denominazione di *lasa-*

*gna rusteca*. Sempre nel Basso Molise, per il pranzo di Natale è d'obbligo preparare le *lasagne in brodo di tacchino*, *polpettine e cardone*, oppure le *lasagne in brodo con sfilacci di polpa di gallina*, *polpettine*, *mozzarella e formaggio*.

Usanza ancora viva, in diverse zone della regione, è quella di preparare il *brodo di gallina con tagliolini all'uovo*, pietanza che, in occasione del "consuolo", parenti, amici o compari portavano alle famiglie colpite da un lutto, come pranzo del primo giorno di lutto. Questa attenzione poteva durare anche diversi giorni, così, per i parenti meno stretti e meno affranti, ma soprattutto per i ragazzini, la morte diventava occasione di festa, in quanto si mangiava abbondantemente e bene.

Considerati galattogeni e per questo destinati alle puerpere, sono i *tagliolini in brodo di piccione*: una pariglia di piccioni e una spasetta di tagliolini erano il dono che i parenti portavano subito dopo il parto.

I *frascarielli in brodo*, erano un piatto considerato anch'esso galattogeno e per questo si dava alle donne che avevano appena partorito; si preparava con nocciolotti di pasta fatti con farina spruzzata di acqua con una piccola scopa di saggina, cotti in brodo di gallina o di piccione; a proposito, numerosi sono i detti o le espressioni sarcastiche.

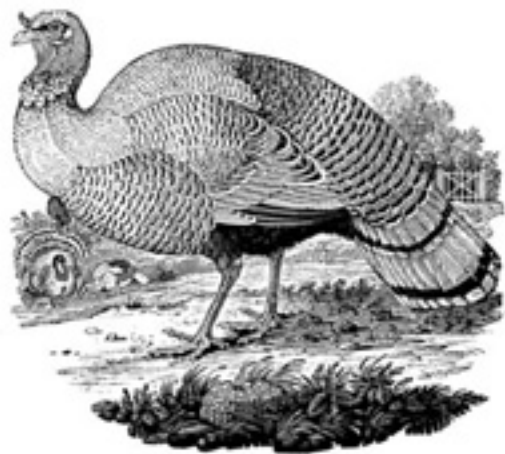
Ad Agnone, in occasione della Pasqua, ancora oggi si usa mangiare la *cicoria ricamata*: verdura di campo preparata con uova e formaggio in brodo di gallina, mai di gallo, perché memori della frase di Cristo: "...prima che il gallo canti mi rinnegherai tre volte".

Sempre ad Agnone, a Natale, il brodo di gallina diventa una ricca *zuppa alla santé*, elaborata nelle più diverse maniere, a seconda dell'abbondanza di altri ingredienti che ci sono in casa, soprattutto formaggi a pasta filata. Con una tazza di brodo, tagliolini e vino rosso si fa uno *scattone* molto più raffinato rispetto alla versione abituale. Esempi questi di una cuci-

na che si innova e si evolve, in relazione alla maggiore disponibilità economica e alle mutate esigenze del gusto. Ma tornando a Darwin, se da una parte l'innovazione rappresenta l'elemento vivificante della tradizione e dell'evoluzione, dall'altra dobbiamo essere attenti e vigili contro possibili rischi di involuzione.

**GIAMPAOLO COLAVITA**

*Accademico di Campobasso*



## L'AIA IN COLLINA

La cucina dell'aia nella provincia di Latina è espressione di una tradizione gastronomica e di una cultura che non possono essere dimenticate e che devono essere rivalutate specialmente dopo il fallimento della cucina monotona e priva di fantasia dei *fast food*.

Questa cucina per tanti secoli si è sviluppata solo nei paesi collinari della nostra provincia perché le zone paludose della pianura, a causa dell'infestazione malarica, sono rimaste desertiche fino ad un passato recente. Per tanto tempo la palude è stata terra di allevatori di bufale e di ovini, di tagliaboschi e una cucina d'importazione si è potuta attuare solo dopo la bonifica del territorio soprattutto ad opera di colonizzatori.

Quindi storicamente la cucina dell'aia si è affermata sulle colline, dove si è caricata non solo di aspetti conviviali ma anche di significati religiosi specialmente negli spazi antistanti le capanne o nelle aie delle semplici casette di campagna.

In questi ambienti rustici si è manifestata una simbiosi, un rapporto fra paesani benestanti, contadini e animali domestici e da lavoro; qui il canto dei villici nei momenti di riposo, il suono della fisarmonica, dei grilli, delle cicale e il cinguettio degli uccelli hanno animato lo scenario della natura e la tavola apparecchiata.

Le casette e le capanne, oasi di ristoro, fino agli anni '40-'50 del secolo scorso, sono rimaste prive di impianto elettrico ma i lumi ad olio e le lucciole con la loro luminescenza naturale hanno creato, seppure in condizioni difficili, zone di luce ca-

pacì di rendere le persone felici e partecipi di un mondo indimenticabile.

La convivialità, dalle nostre parti, si è manifestata nelle situazioni più disparate, durante le pause dal lavoro, nelle occasioni di felicità, nei banchetti nuziali, nelle festività religiose o civili e nei momenti di tristezza durante i quali parenti e amici, con la loro presenza, hanno potuto esprimere solidarietà e affetto alle famiglie colpite dal dolore.

C'è una varietà di ricette della tradizione, realizzate con maestria da casalinghe della nostra terra in tutte le situazioni considerate; queste preparazioni hanno ancora un grande valore per tutti coloro che, come me, anno fatto parte di quel mondo e hanno potuto gustare le carni degli animali allevati nell'aia. Trasmesse oralmente da madre a figlia, queste ricette hanno determinato per secoli la gastronomia del vetusto territorio pontino. Un mondo forse perduto ma non dimenticato.

Ancora oggi, comunque, nei moderni appartamenti e nei ristoranti del nostro territorio, le carni degli animali da cortile sono utilizzate in campo culinario: il pollo, il tacchino, l'anatra, il cappone, la faraona, le galline, l'oca, il piccione e il coniglio.

Si tratta di un patrimonio gastronomico che resiste al tempo e non deve scomparire; in questo senso l'Accademia Italiana della Cucina, per non dimenticare, ha preso l'impegno di pubblicare un quaderno delle ricette della cucina dell'aia delle varie zone d'Italia.

È però il caso di precisare che oggi, per il depauperamento di animali allevati in libertà, in cucina è più difficile ottenere gli ottimi risultati del passato e spesso la richiesta di piatti da preparare con le squisite carni locali deve essere inoltrata anticipatamente al ristoratore, per far sì che egli possa approvvigionarsi di carni pregiate di animali liberi di muoversi a terra o di volare.

In questo senso una soluzione del problema si è avuta con l'affermazione dei ristoranti a chilometro zero che, nelle singole realtà territoriali, utilizzano materie prime del circondario. Del resto, le carni degli animali da cortile meritano considerazione perché, ad eccezione di quelle dell'oca e dell'anatra, sono squisite, digeribili e magre; inoltre il loro grasso può essere ridotto ulteriormente spellando l'animale prima della cottura.

Tradizionalmente nelle nostre campagne queste carni vengono cucinate in vari modi.

L'anatra è particolarmente adatta per l'arrosto; il cappone (gallo castrato, ingrassato) per i bolliti e gli arrosti; la gallina faraona per gli arrosti, la gallina ovaioia per il brodo; il pollo ruspante arrosto o con i peperoni; per il tacchino, il piccione, il coniglio vengono utilizzati vari sistemi di cottura.

Una menzione a parte meritano le frattaglie o rigaglie del pollame, utilizzate soprattutto per il brodo; ne fanno parte il fegato, la lingua, il cuore, il timo, i reni, il cervello, la trippa, la testa, la coda, gli zampetti.

**AGOSTINO D'ONOFRIO**  
*Accademico di Latina*





## LA GIGANTE NERA DELLA VAL DI VARA

È una razza a duplice attitudine (carni e uova) che fu selezionata dal Pollaio Provinciale di Genova intorno al 1929 dall'esperto avicolo Frausanna, autore di molti scritti riguardanti l'avicoltura, selezionando come base razze del tipo: *Orpington nera*, *Cocincina nera*, *Java*, *Jersey*, *Langshan Croad* e *Australorp*, assai apprezzate all'epoca sul nostro territorio nazionale, allo scopo di ottenere animali adatti alle caratteristiche dell'ambiente e di eccezionale sviluppo.

Si tratta di animali di grossa taglia, (il massimo peso raggiunto da un gallo di due anni era di 6,5 kg) classificati tra le razze pesanti, con caratteristica di sedentarietà e con scarsa attitudine al pascolo, dotati di cresta semplice, orecchioni rossi, tarsi nudi biancastri e piumaggio nero con riflessi verdi.

In Val di Vara (La Spezia) l'allevamento della razza *Gigante Nera* è una pratica antica: i polli venivano facilmente integrati nell'azienda in quanto necessitavano di poche cure e in compenso fornivano la carne, le uova e la pollina, sottoprodotto utilissimo per la fertilizzazione del suolo.

Il tipo di allevamento era estensivo, legato alla terra, e la produzione era destinata all'autoconsumo della famiglia del contadino, oltre che per farne doni ai padroni in occasione delle maggiori festività: si iniziava il primo giorno di Quaresima in cui si donava la gallina e si finiva con il cappone per il Natale.

Di fatto il pollo è tradizionalmente presente sulle nostre tavole nei giorni festivi, sia come piatto della domenica, sia co-

me immancabile pietanza del giorno dei Santi, tanto che un locale proverbio afferma: “Santi senza becco Natale meschinetto”. La razza fu quasi abbandonata nel dopoguerra, ma grazie all’istituzione del Consorzio Valle del Biologico, all’impegno di un gruppo di allevatori e all’aiuto del Centro di istruzione professionale agricola di La Spezia si è riusciti a recuperare la razza *Gigante Nera d’Italia*. I polli riproduttori schiudono solo da uova deposte da galline al secondo ciclo di deposizione, dopo cioè aver portato a termine la muta, tutto ciò per garantire una notevole rusticità e adattamento all’ambiente ligure. Inoltre questi riproduttori sono sottoposti ad un programma di selezione teso ad evitare malattie specifiche o problemi sanitari connessi con alcune razze e varietà utilizzate nella produzione intensiva, dove vengono somministrati antibiotici per prevenire la diffusione di germi e virus.

Il programma di selezione prevede anche la realizzazione di due linee consanguinee (linea maschile e linea femminile) dalle quali prenderà origine il “Pollo della Val di Vara”.

Attualmente ci sono circa 1500 esemplari allevati solo nell’Alta Valle del Vara, nei comuni di Varese Ligure e Sesta Godano, dove l’Associazione Gigante Nero d’Italia si propone di salvaguardare la biodiversità avicola, per preservare un patrimonio culturale e genetico da tramandare alle generazioni future.

**MARINELLA CURRE CAPORUSCIO**  
*Delegata della Spezia*

## DAL PAGLIAIO AL POLLAIO

L' aia è quell'area davanti alla casa colonica dove, oltre lo spazio battuto, sorgono i pagliai del fieno e della paglia. Come la piazza principale è il centro del paese, così l'aia è il centro del podere. Tanto più numerosi sorgono i pagliai tanto più grande e importante è il podere. L'aia è il luogo da dove si parte per il lavoro e dove si torna con i raccolti: fieno, grano, uva, frutta, olio, ecc.

Sull'aia, di buon mattino, la massaia dà (dava) il mangiare agli animali da cortile: galline, polli, anatre, tacchini, paperi, piccioni, faraone. L'alimentazione consiste in avanzi piccoli della cucina (quelli grossi sono del maiale), con il becchime che è composto dallo scarto del grano e da altri semi vari raccolti al momento della trebbiatura.

La trebbiatrice era dotata di varie bocchette di uscita regolate da un sistema di vagli. Una era per insaccare il grano, un'altra per lo scarto di grano, altre ancora per la *veccia* (pianta spontanea della specie delle leguminose), e ultima quella dei semi piccoli vari. Un tempo non esistevano gli erbicidi selettivi e nel campo del grano si trovavano le chioccioline, i *rosolacci* (papaveri), la *veccia* e tante altre piante infestanti. Gli animali, dopo il primo mangiare dato dalla massaia, si arranjavano cercando, durante il giorno, un po' di tutto. Rimediavano: chiocciolini, chioccioline, erbe varie, cavallette, pietruzzette per aiutare il lavoro del "*durone*" (callosità dello stomaco). Alla sera la massaia li chiamava (col famoso grido *pire, pire...*) e dava loro il cibo (si diceva governo). È importante rilevare che

quei volatili vivevano liberi all'aria aperta, in movimento e, all'occasione opportuna, si fermavano al sole per fissare i sali minerali nell'organismo.

Le razze di questi animali erano ibride. Tra le galline si poteva riconoscere qualche *livornese* dal corpo slanciato (un'*ovaiola* dal piumaggio bianco, che deposita uova bianche), qualche *Rhode Island* e *Plymout* per uova e carne. Tra le anatre qualche *germanata* e le *mute*. In fattoria, a discrezione del proprietario e del fattore, si potevano trovare allevamenti selezionati sia di piccioni che di galline e conigli, inoltre i pavoni, e le voliere dei fagiani dorati e argentati.

La gallina che si "*acchiocciava*" (che si disponeva a chioccia, cioè a covare) era tenuta da parte per la cova di 18 uova al massimo, per la durata di 20-21 giorni. La cova iniziava sempre a luna calante e mai a luna crescente e nel mese di agosto, perché nel mondo contadino si credeva che altrimenti sarebbero nati pulcini storpi. Oggi, al contrario, con una sola incubatrice si possono incubare anche 144 uova.

I pulcini appena nati stavano con la chioccia ed erano nutriti con il *brillo* (farina) di granturco fine, simile a quello della *polenta bramata* (di farina un po' granulosa) miscelata con un trito di *rosolacci*. Ai piccoli tacchini il *brillo* veniva miscelato con un trito di radicchio e ortica. Ogni tanto, sia ai pulcini che ai piccoli tacchini, era somministrato il trito di qualche uovo sodo e fichi secchi.

Per ottenere un pollo, del peso di 600-700 grammi, passavano tre, quattro mesi. Le carni erano squisite: cotte, non si staccavano dall'osso, ed era necessario mangiarle con le mani. Oggi, dopo 30-35 giorni dalla nascita, si possono acquistare polli cucinati: li gustiamo cotti allo spiedo con il rum e tutte le droghe, ma ci rimane subito l'osso in mano quando li addentiamo. Perché? Li troviamo già appezzati in bocconcini impastati ed altri modi pronti alla cottura: l'industria, con la pubbli-

città, ci fa mangiare ciò che vuole! Per tante ragioni si segue la corrente e acquistiamo quelle cose lì. Tre mesi occorre pure ai conigli per crescere. L'alimentazione consisteva in erba appassita, meglio fieno, scarti di carota, finocchio, sedano e accanto la ciotola per l'acqua. In tanti poderi erano tenuti liberi sull'aia. Erano macellati al peso di 1,200-1,500 kg, per consumarli fritti, e di 2 kg per cucinarli arrosto.

Molti gallinacci erano venduti al mercato in città, parte vivi, chiusi nelle stie, altri uccisi e pelati, ma con un ciuffo di penne in cima al collo per abbellimento. I conigli erano sventrati ma venduti ancora da spellare.

A Livorno arrivavano (con le *gabbrigiane*, le contadine del Gabbro), molto apprezzati, i polli del Gabbro, ma anche quelli di Colognole, Parrana S. Giusto e S. Martino, Loti Pandoiano e altre località collinari prossime alla città. E con gli animali arrivavano anche tante verdure e le chioccioline.

Sull'aia, in occasione delle giornate di lavoro per la trebbiatura, si allestiva, su cavalletti e tavoloni, una bella tavolata imbandita sia per la colazione della mattina che per il pranzo.

C'era anche il prosciutto nostrano, la pancetta agliata, le salsicce conservate sott'olio. Va ricordato che il grasso del maiale, che oggi si scarta, era di un sapore eccellente, anche perché frutto delicato della varietà degli alimenti che erano dati agli animali e prodotto della sapiente lavorazione artigianale delle carni. Pure il cacio pecorino, lasciato dal pastore quale ricompensa per aver ottenuto il permesso di far pascolare il gregge nel podere, era ottimo.

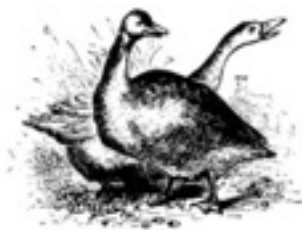
Al pranzo era servito un eccellente brodo di gallina, perché gradito in modo particolare dagli addetti al lavoro dei covoni sempre a contatto con la pula, cioè la polvere (qualcuno versava nel brodo un bicchiere di rosso).

Della gallina non era buttato via nulla: le zampe, prive delle unghie, pulite e fiammeggiate, entravano nella pentola per

il brodo. Il collo serviva per cucinarlo ripieno; i bargigli, la cresta, il fegato, il durone (lo stomaco) e le budelline aperte, ben lavate in acqua acidula e lasciate in infusione, servivano a preparare un ragù per condire i tagliolini all'uovo (che sapore avevano quelle uova quando la nonna togliendole dal covo ti chiamava a berle praticandoci due fori. *Tira su* - diceva! Oggi quelle che compri al mercato sono tutte pulite, hanno stampigliata la data della deposizione, sono addirittura fertili, ma non hanno più quel sapore).

Sulla tavola c'erano pure anatre in umido, conigli arrosto, fagiolini, insalate, pomodori gustosi, colti al momento, e tante altre bontà. Il tutto accompagnato dal miglior vino tenuto in serbo per l'occasione. Le annate non erano sempre buone e il vino qualche volta non riusciva bene, ma in quel tempo era ottimo e gradito pure un bicchiere di *vinello*. Il pranzo era abbondante, cucinato bene e le persone rispettose, cordiali e allegre.

**ANTONIO CONFORTI**



## LA GALLINA D'ORO

Le stalle, spesso vaste come cattedrali a tre navate, erano (e in molti casi ancora sono) l'edificio più monumentale della cascina lodigiana, emblema, insieme alla casa padronale, della ricchezza dell'azienda, sia essa gestita dal proprietario che dal fittavolo. Un'azienda che aveva nell'allevamento bovino il suo cespite principale di rendita. La grande stalla, (*el stalòn*) con i fienili, le stallette per le manze, la scuderia (*el stalìn*), circoscrivevano la corte squadrata, con la sua aia, teatro delle opere e dei giorni, con il via vai dei carri e dei trattori che portavano in cascina il granoturco, il frumento, il fieno.

Ma oltre l'aia, vera e propria piazza maggiore del microcosmo della cascina, dietro un basso corpo di fabbrica che ospitava le case dei contadini, c'era sempre un'altra corte più piccola, detta infatti "*la curtina*", in bel francesismo "bassa corte", forse perché il suolo non era rialzato e pavimentato come l'aia, ma in terra battuta, dove dopo le piogge ristagnavano grandi pozze d'acqua. Questa corte secondaria era chiusa da una fila di "*cassinotti*", i rustici, uno per ogni famiglia, che vi teneva il pollaio: cinque, sei, al massimo dieci galline per famiglia, con un bravo gallo per pollaio, così che un coro alterno di chicchirichì si levava puntuale al primo albeggiare, e magari qualche volta un gallo estemporaneo rompeva il gran silenzio notturno.

Era il pollaio la vera risorsa economica del contadino. Le galline - le rosse, le bianche e quelle dal collo pelato - scodelando ogni giorno il loro prezioso uovo, garantivano non solo

un sicuro apporto all'alimentazione quotidiana, ma anche al salvadanaio (ricordate il Pascoli e il suo "Valentino vestito di nuovo"?), perché in cascina passava a raccogliere uova e polastri "*el pularoel*", che li portava a vendere in città. Non c'era allevamento né distribuzione commerciale organizzata su vasta scala, ma questa compravendita capillare garantiva comunque un passaggio dal produttore al consumatore di un prodotto autoctono, genuino e di un sapore oggi lontanissimo.

Finita la sua onorata funzione di ovaiola e di chioccia, "*la pita*" vecchia, dopo un paio d'anni finiva in pentola. Ed anche questa era un'integrazione apprezzatissima di un regime alimentare che, nelle nostre campagne, e fino a non moltissimi anni fa, era piuttosto povero, soprattutto di carne. La carne, quando c'era, si mangiava una volta la settimana, e per lo più proveniva dalla "bassa corte". La vecchia gallina, che come vuole il proverbio "*fa buon brodo*", era la protagonista quasi unica di bollenti pentoloni fumiganti, sia da sola, con un odoroso accompagnamento di verdure dell'orto, sia ripiena di una farcitura di pane ammollato, prezzemolo, aglio, uovo e grana. Il brodo, con gli occhi tondi di un grasso che non si usava affatto discriminare, serviva per corroborare gli stomaci deboli e per preparare i risotti ben conditi della domenica. In occasioni più speciali si immolava anche il gallo, o qualche galletto di primo canto in soprannumero, che veniva in genere cucinato arrosto con patate, o in umido "alla cacciatore", adatto ad accompagnarsi all'immane polenta.

Tutto, della gallina, si godeva, perfino le zampe, che venivano appena liberate dagli unghioni e dalla pelle più rugosa mediante scottatura sul fuoco, ma poi dopo cotte venivano religiosamente spolpate fino all'ultima falange. Cuore, fegato, ventriglio (detto *el perdè*) a tocchetti andavano ad arricchire l'umile minestra di riso e prezzemolo o riso e rape invernali. Per non dire delle creste. Quando era stagione di "cappona-



re”, cioè di castrare i pollastrelli destinati alla “*capunèra*”, ovvero alla stia da ingrasso, e questa cruenta operazione eseguita da un praticone avveniva in primavera, le donne avevano a disposizione un sontuoso trofeo di creste, bargigli e testicoli (mia nonna li chiamava pudicamente “uova di gallo”), per un intingolo in umido da mettere intorno al più regale risotto della domenica che si potesse immaginare.

Nel pollaio c’era anche qualche anitra muta, che diguazzava volentieri nelle pozze di bassa corte, più raramente una o due oche dal piumino grigio e dalla voce acuta (le “oche del Campidoglio”, ottima guardia per segnalare l’incursione della faina o della volpe, ma in altri tempi c’erano anche i classici ladri di polli), e qualche faraona, cui venivano spuntate le ali perché non volasse. Le donne infatti erano solite lasciar razzolare i polli nell’ortaglia o nel campo subito dietro il pollaio, non senza aver prima “tastato” la gallina, per verificare se aveva l’uovo pronto, perché non lo scodellasse a casaccio qua e là. Succedeva a volte, e si vedeva arrivare in corte addirittura la chioccia con la sua bella schiera di pulcini, covati *foera dal cavagnoel*, come si soleva dire di un bastardino venuto al mondo fuori dal cesto predisposto.

Niente incubatrice, un tempo: il pollaio era una forma di allevamento del tutto ruspante, regolato solo dall’esperienza ancestrale della massaia. Anche l’alimentazione era preparata dalle donne sempre allo stesso modo: cicoria o *urtis* tritate, miste a farina di granturco, oppure il cosiddetto *rusp*, la parte più leggera del granturco, che dopo la sgranatura della pannocchia, fatta a mano sull’aia, veniva sollevata in aria con pale di legno, per separarla dai chicchi più pieni e più interi. Le galline poi mangiavano veramente di tutto, anche gli scarti di cucina, bucce di patata o di cocomero: era una forma perfetta di riciclo, nel rispetto dell’ecologia e dell’ambiente. Fra l’altro, non va dimenticato l’ottimo apporto dello “sporco di pollaio”

come guano ricco di azoto fertilizzante da spargere nell'orto.

Le malattie del pollame venivano forse anche un tempo (e per questo c'erano donne che "segnavano" le galline con l'immagine di Sant'Antonio), ma questa dieta, aliena dalle forzature iperproteiche dei mangimi, era senza dubbio più naturale e rendeva la carne più soda e meno insipida di quella dei polli in batteria dei grandi allevamenti odierni.

Resiste ancora nel Lodigiano l'allevamento della "bassa corte"?

Per quanto le cascine siano ormai in gran parte spopolate, le case coloniche vuote, i cascinotti in rovina, e i rifornimenti alimentari siano ormai assicurati alle poche famiglie di salariati agricoli dai supermercati onnipresenti o dai furgoni di commercianti che hanno sostituito in senso inverso "el pularoel", si può trovare ancora questa forma di allevamento a dimensione poco più che familiare. Il prodotto di uova e polli non raggiunge la grande distribuzione commerciale, ma viene per lo più consumato direttamente dall'allevatore, o alimenta un piccolo spaccio, frequentato da chi lo conosce e preferisce fare qualche chilometro in più alla ricerca di una genuinità e di una garanzia "biologica" che incomincia ad essere apprezzata come qualità aggiunta all'alimentazione.

Abbiamo visitato uno di questi allevamenti che si possono definire "biologici": è alla cascina "Il Mulino della Pagnana", nel comune di Castiraga Vidardo (Lodi). Qui, dietro un vecchio fabbricato dove si conserva la ruota del mulino con tutto il suo ingranaggio di legno, troviamo galline e galli, faraone, anitre e un drappello di oche grige che "ruspano" allegramente tutti insieme in una pittoresca "bassa corte", dove vengono allevati in due recinti anche alcuni capi da carne, vitelloni bianchi di razza piemontese.

È una piccola fattoria vecchio stile a conduzione familiare, cui presiede la signora Ernestina. In un capannone al chiuso

stanno le ovaiole. Ma complessivamente i circa 300 volatili sono tirati su secondo natura, senza uso di mangimi e integratori. Alcuni tacchinotti, separati dagli altri, ingrassano in vista del Natale, ma non raggiungono i 10 chili, e i polli impiegano ben più dei 35-40 giorni dei polli allevati in batteria, prima di essere pronti da cucinare. Per questo la loro carne è più soda e gustosa. Infatti vengono a rifornirsi qui diversi ristoranti della zona, ma soprattutto privati.

**MARIA EMILIA MAISANO MORO**  
*Accademica di Lodi*



## L'ALTERNARSI DELLE STAGIONI

Parlare di “animali dell'aia” significa parlare degli albori dell'avicoltura quando galline, galletti, capponi e anatre venivano allevati per soddisfare le esigenze famigliari.

Questa definizione ha anche una connotazione affettiva, perché ci rimanda ad un mondo contadino ormai scomparso, anche se ancora presente nei ricordi di persone non più giovani che hanno avuto la fortuna di viverlo ed apprezzarlo.

Per la famiglia contadina l'allevamento del pollo costituiva una fonte proteica così preziosa che carne e brodo di pollo venivano riservati per le festività e per le migliori occasioni. Pollame e uova, secondo una vecchia consuetudine, erano anche offerti al padrone in occasione delle festività.

Del pollo, al pari del maiale, si mangiava tutto compresi stomaco ghiandolare, fegato, milza, cuore, intestino tenue, testa, collo, zampe.

Nella civiltà contadina, le tappe dell'allevamento del pollame erano scandite dalle stagioni. In primavera, fra le galline che avevano superato i pericoli dell'inverno, venivano scelte quelle che avevano più propensione a fare la chioccia. In virtù di questa scelta, queste maturavano il diritto ad avere un trattamento particolare basato su una miglior alimentazione (cibo subito disponibile vicino al nido), separazione dalle altre galline (più tranquillità), alloggiamento in un locale riparato (dispensa). Nel programmare la sua produzione, il contadino sapeva che una chioccia poteva covare fino a 15 uova e che per quantitativi superiori si poteva optare per una tacchina (30 uova). Le “cinesine”, ottime mamme chioce, a causa delle loro ridotte dimensioni, venivano usate per la selvaggina.

In giugno, per San Pietro, mentre le pollastrine della nuova generazione si preparavano a sostituire la vecchie ovaiole, un certo numero di maschi (distinguibili per la creстина più grossa

e rossa e per il loro carattere più prepotente e battagliero) venivano sottoposti alla “capponatura”. Testicoli, creste e bargigli venivano asportati ma non buttati, diventando un piatto prelibatissimo e assai ricercato. Ma questo tributo pagato dagli ex galletti non era speso invano, diventava di fatto una sorta di salvacondotto che permetteva loro di raggiungere il tempo di Natale. I fratelli non capponati sapevano, infatti, che non avrebbero potuto godere di questa possibilità, finendo con l'allietare la mensa del contadino molto prima di questa data.

Ma il *fil rouge* che accomunava tutti mesi dell'anno erano naturalmente le uova, sempre presenti in ogni giorno, saporite e con tuorlo ben pigmentato.

Le razze di polli che venivano utilizzate erano per la grande maggioranza di origine italiana e principalmente a duplice attitudine: da carne e da uova. Purtroppo la maggior parte di queste (se ne contavano circa 53) sono ormai estinte ma qualcuna si è salvata e fra queste val la pena ricordare: la *gallina padovana* (in vari colori ma caratterizzata da un gran ciuffo al posto della cresta), la *livornese* (esistono diverse colorazioni ma la più famosa anche all'estero è quella bianca, White Leghorn, base di partenza per la selezione della maggior parte delle attuali linee di galline ovaiole), *Ancona* (livrea nera picchiettata di bianco, cresta semplice, pelle gialla, tarsi gialli maculati), *Collo nudo italiana* (apprezzatissima per la pelle estremamente sottile, la relativa facilità di spiumatura e la grande resistenza al congelamento della cresta anche negli inverni più rigidi), *Siciliana* (livrea color oro, bianca, cresta a coppa).

L'alimentazione principe di questa tipologia di allevamento era costituita essenzialmente da granaglie spezzate, a volte integrate con cicoria e farina a costituire i “pastoni”, oltre naturalmente da quanto ogni animale riusciva a racimolare ruspando per l'aia e dintorni. Questi cicli di crescita, rispettosi

delle stagionalità e non forzati con alimenti arricchiti, permettevano di avere carni organoletticamente più appaganti sia in termini di gusto che di potere nutrizionale.

Oggi, essendo cambiato il destinatario di questa produzione, (non più solo la famiglia ma tutta la popolazione), l'allevamento del pollo è diventato una vera industria.

Questa trasformazione ha comportato innanzitutto la perdita della stagionalità in quanto il consumo di polli/uova è distribuito in modo abbastanza uniforme durante tutto l'anno e la produzione deve tener conto di questa esigenza.

La filiera produttiva costituita da incubatoi, allevamenti, macelli, per poter raggiungere questo scopo, deve essere ben organizzata e programmata con sufficiente anticipo.

Le razze sono state selezionate e sono state ottenute delle linee genetiche che portano in sé caratteristiche specifiche per ogni tipologia di produzione. Queste linee genetiche riguardano sia le linee femminili che quelle maschili ed esprimono il massimo della loro potenzialità solo negli ibridi di prima generazione. Agli appartenenti alla linea da carne competono le capacità di crescere in tempi sempre più brevi con un minor apporto di mangime; agli appartenenti alle linee da uova spetta invece la capacità di produrre un alto numero di uova, consumando poco mangime (a 80 settimane di vita hanno prodotto intorno a 350 uova consumando circa 112 grammi di mangime al giorno; in pratica ogni gallina produce circa 21 kg di uova).

Con la selezione non si è solo cercato di aumentare la produttività ma anche di migliorare altre caratteristiche per meglio soddisfare le richieste del consumatore, quali, ad esempio, il colore del guscio (il consumatore italiano, a differenza della quasi totalità del resto d'Europa, preferisce uova a guscio scuro non bianco), la conformazione del petto o il rapporto del petto rispetto al resto della carcassa.

Ma la selezione da sola non riuscirebbe ad estrinsecare tutta la potenzialità delle linee genetiche se questa non fosse supportata anche da altri accorgimenti quali un'appropriata somministrazione e formulazione dei mangimi (per migliorare le conversioni dei polli da carne ma anche per evitare un eccessivo ingrassamento delle ovaiole, oppure per garantire con ripetitività lo stesso colore del tuorlo), un'adeguata somministrazione delle ore di luce (per permettere a tutti i componenti di un gruppo di raggiungere la maturità sessuale in modo contemporaneo e all'età voluta, oppure per ottenere un maggior numero di uova deposte).

Quelli riportati sono solo degli esempi, ma molti altri parametri devono essere tenuti in considerazione e opportunamente gestiti per ottenere il massimo risultato.

Il risultato finale è un prodotto (uovo o carne) che garantisce un buon apporto nutritivo ad un costo abbastanza basso, tanto che questo tipo di allevamento è di gran lunga diffuso in tutto il mondo, anche nei paesi più poveri.

Ma se questo prodotto consente e ha consentito la sopravvivenza a moltissime persone, non è ancora riuscito ad appagare il palato dei buongustai, che hanno ben presente il sapore e la consistenza della carne dei polli "di una volta", più maturi e che hanno avuto la possibilità di razzolare.

È questa constatazione che ha rilanciato in questi ultimi anni l'allevamento ruspante, magari di tipo biologico a maggior garanzia di genuinità.

**MASSIMO CANTI**

## REALTÀ E PROSPETTIVE

Il comparto avicolo marchigiano è costituito, secondo l'ultimo censimento ISTAT, da 36.409 aziende che detengono pollame (da carne e/o da uova): in realtà un'analisi dettagliata evidenzia che le aziende che operano per il mercato sono circa 220, infatti l'89% del pollame) è nella classe di oltre 2000 capi per azienda, e quasi 36.000 aziende non superano i 100 capi.

L'elaborazione dei dati ISTAT evidenzia una produzione per il mercato di circa 25.000.000 di capi di pollame da carne all'anno su circa 170 aziende, per un fatturato di circa 120.000.000 di Euro, e 1.700.000 galline ovaiole su circa 50 aziende che producono circa 450.000.000 di uova per un fatturato di circa 30.000.000 di Euro. Le produzioni avicole rappresentano circa il 18% della P.L.V. agricola regionale complessiva e intorno al 45% dell'intera produzione lorda zootecnica.

Il valore della P.L.V. alla produzione si aggira, secondo i dati INEA - ISTAT, intorno ai 150 milioni di Euro. Nel territorio marchigiano operano anche 2 impianti di trasformazione che lavorano la quasi totalità della produzione del pollo da carne con un fatturato intorno ai 200.000.000 di Euro con oltre 30.000.000 di capi macellati. Oltre a questi operano altri piccoli impianti di trasformazione, con un fatturato che si aggira intorno ai 20.000.000 di Euro; opera, inoltre, un impianto di trasformazione delle uova che lavora circa il 60% del prodotto regionale, con un fatturato di oltre 15.000.000 di Euro. L'intero comparto, compreso l'indotto, raggiunge oltre 300 milioni (Euro) di fattu-



rato con circa 5.000 occupati (esistono nel territorio anche 2 o 3 mangimifici che lavorano esclusivamente per il settore avicolo). Il comparto rappresenta il 6% circa dell'intera produzione nazionale collocando le Marche al IV posto.

La dimensione media degli allevamenti, intesa come animali allevati per ogni ciclo di produzione, è di 33.000 per il pollo da carne e di 36.000 capi circa per le galline ovaiole. L'attività di allevamento è perfettamente integrata nell'azienda ed è agricola a tutti gli effetti.

I numeri di cui sopra collocano gli allevamenti marchigiani nella fascia della piccola e media dimensione rispetto alla realtà nazionale più evoluta (Emilia-Romagna e Veneto in particolare); essi, tuttavia, hanno un ruolo fondamentale nella formazione di un adeguato reddito aziendale, soprattutto per le numerose aziende agricole delle aree collinari interne, contribuendo al mantenimento dell'equilibrio socio-economico e ambientale del territorio regionale.

La maggior parte dei produttori del comparto sono insediati nella media collina marchigiana. Quasi tutte le aziende di produzione risultano direttamente collegate al mercato, operando all'interno di una filiera organizzata in linea verticale, al cui vertice compaiono gruppi leader di settore. Tale collegamento, che avviene per lo più attraverso contratti di soccida stipulati con le aziende leader (uno stato di fatto raggiunto per naturale evoluzione del sistema produttivo: la quasi totalità del comparto è così organizzata in tutta Italia), evidenzia le seguenti caratteristiche: garanzia di redditività per gli allevamenti; elevata qualità e sicurezza igienico-sanitaria del prodotto (i fattori di produzione dalla scelta delle razze, all'incubatoio, all'alimentazione, ecc., controllati centralmente su tutta la filiera, permettono un'elevata standardizzazione del prodotto finale, il più aderente possibile alle esigenze di mercato); utilizzo ottimale delle strutture produttive.

*Punti di forza del comparto avicolo marchigiano:* peso economico e occupazionale della filiera; realtà produttiva di rilievo nazionale; presenza di accordi interprofessionali e alleanze strategiche; elevata integrazione della filiera; elevate capacità imprenditoriali; notevoli capacità di marketing; elevata qualità dei prodotti; elevata capacità di innovazione dei prodotti; elevata capacità di integrazione con l'ambiente circostante sia sotto il profilo associativo che produttivo.

*Punti di debolezza del comparto avicolo marchigiano:* costi elevati alla produzione dovuti principalmente alla logistica di approvvigionamento delle materie prime (cereali come grano tenero, granturco, sorgo devono essere trasportati dal Nord); dimensioni tecnico-economiche ridotte per molti impianti; livello tecnologico degli impianti non sempre adeguato; difficoltà di smaltimento e costi elevati dei sottoprodotti della filiera (pollina-lettiere esauste degli avicoli, carcasse morte in allevamento, residui della macellazione, scarti incubazione); carenza di formazione degli addetti; difficoltà di reperimento di manodopera all'interno dell'intera filiera (il settore ha al suo interno circa il 50% di manodopera extracomunitaria).

*Opportunità del comparto avicolo marchigiano:* ulteriore sviluppo di prodotti innovativi ad alto contenuto di servizio aderenti alle nuove esigenze del consumatore; ulteriore sviluppo di prodotti di qualità: As (registrazione europea del "Gallo Ruspante" come Attestazione di specificità, prodotto di Stg "Specialità tradizionale garantita" - Reg. (CEE) n. 2082/92), "allevamento estensivo al coperto" ex decreto MIPAF n. 465/99, ora ricompreso nei prodotti tradizionali marchigiani e prodotti biologici; possibilità di redditività adeguata; maggiore internazionalizzazione delle aziende; adesione al disciplinare comune di etichettatura volontaria delle carni di pollame, redatto dall'Unione nazionale Avi-Italia per l'identificazione

dell'origine nazionale del prodotto e di alcune caratteristiche qualitative specifiche; maggiore attenzione dell'Istituzione pubblica alle esigenze del comparto.

*Minacce al comparto avicolo marchigiano:* crescente concorrenza nazionale e internazionale; instabilità dei prezzi internazionali per i mangimi; aumento sproporzionato dei costi di produzione (energetici e di smaltimento sottoprodotti); limitazione all'espansione degli allevamenti; ricorrenti scandali internazionali alimentari e cattiva informazione, ad esempio in occasione dell'influenza aviaria, con disaffezione del consumatore al consumo delle carni in genere.

*Obiettivi del comparto:* rafforzare e dare visibilità ad un distretto avicolo marchigiano di qualità organizzato in filiera, integrato sia verticalmente che orizzontalmente con gli altri settori per un collegamento più stretto con il territorio, per creare sinergie che aumentino la competitività dei comparti e rispondano alle esigenze del nuovo ruolo dell'agricoltura inteso come fattore essenziale per l'equilibrio e il rispetto del territorio e dell'ambiente; garantire la competitività dei produttori marchigiani con i concorrenti delle altre regioni a vocazione avicola (Emilia-Romagna e Veneto soprattutto), favorendo lo sviluppo aziendale, sia dal punto di vista dimensionale che tecnologico e il recupero dei maggiori costi logistici rispetto alle regioni menzionate; sviluppare le sinergie aziendali, sia a livello primario che di trasformazione; superare le problematiche legate allo smaltimento dei sottoprodotti, riconoscendo al settore avicolo pari dignità con gli altri comparti; collaborare con le altre associazioni di categoria agricole, per sostenere gli interessi degli allevatori e svilupparne la formazione imprenditoriale; attestare l'origine del prodotto all'interno di un disciplinare comune di filiera; riconoscere al comparto una valenza regionale proporzionale al proprio ruolo e all'importanza socio-economica (PLV e potenziale occupazionale).

Ciò significa attivare una politica e una strategia regionali che tengano conto, nella programmazione del territorio, delle risorse finanziarie, della grande potenzialità del comparto, agevolando la possibilità di sviluppo (soprattutto in termini qualitativi) e consolidamento, dotandolo degli strumenti e delle risorse necessarie per sfruttare tutte le opportunità, con la certezza che gli investimenti nel comparto saranno in grado di generare ricchezza e sviluppo per il futuro.

**ILARIO PAPI**



## L'OMBELICO DELLA RURALITÀ

La verifica della fatica dell'uomo lungo il suo percorso evolutivo è costellata dal riscontro di innumerevoli successi che testimoniano il lavoro, la ricerca, l'intelligenza della nostra specie. Potrebbe perciò apparire riduttivo interessarsi dell'aia, questo piccolo ombelico del mondo rurale, ma da ciò che può apparire banale è possibile storicizzare aspetti più ampi, che danno la visione delle aziende agrarie, siano esse masserie, fattorie, cascine o masi, disseminati nelle diverse regioni italiane.

L'aia ha una nascita antica. Quando l'uomo da nomade è divenuto stanziale, per acquisita consapevolezza della propria superiorità intellettuale sui vegetali e sulle altre specie animali delle quali iniziò la domesticazione, ha avuto il problema di dover lavorare i prodotti raccolti nel campo per migliorarne la qualità e la conservabilità.

L'aia era un suolo circoscritto, ben spianato, con una lieve pendenza verso la periferia per favorire lo sgrondo dell'acqua e con un basso cordolo per evitare la perdita delle granaglie accumulate dopo la mietitura per essere pulite, vagliate ed essiccate.

Quelle più povere erano in terra battuta. Alcune venivano bitumate per renderle impermeabili. Importante era la pavimentazione, costituita da pietre calcaree ben squadrate per non lasciare spazi fra le connessioni. Al Nord la pavimentazione era a volte in laterizi, posti in opera di taglio per ottenere una maggiore resistenza.

Ora l'aia è spesso un luogo d'abbandono, un rudere dove qualche massaia operosa pone vasi di gerani e di begonie. Il lavoro sull'aia è sempre più marginale, ridotto a piccole aree montane. In pianura le grandi mietitrebbie raccolgono i cereali in campo, scaricando la granella già pulita direttamente nei camion.

Un tempo si portavano i covoni sull'aia, si spandevano e si passava sopra con gli animali che trainavano attrezzi rudimentali. Il calpestio favoriva il distacco dei chicchi, che venivano poi separati dalla paglia e vagliati. Scene ancora vive nel ricordo, riconducibili alle tele del Millet.

Anche il risone doveva essere steso sull'aia per favorirne l'essiccazione. Considerato il periodo autunnale, spesso era un frenetico rifare i cumuli e coprirli per proteggere il raccolto quando si ravvisava minaccia di pioggia, per poi ridistenderli quando tornava a splendere il sole. Attorno si affannavano, con insaziabile voracità, gli animali della corte; c'era sempre un variopinto assembramento di volatili di ogni tipo, che costituiva la riserva di carne, uova e penne per i fabbisogni aziendali. Il loro starnazzare, chiocciare, pigolare era continuo e diveniva ancor più rumoroso quando si azzuffavano per ingozzarsi di granaglie attorno alle aie.

A farla da padrone erano soprattutto le oche e i tacchini, specie i maschi, più aggressivi e caparbi, fortemente dominanti anche in quel piccolo territorio. Tutti riuscivano comunque a procurarsi la loro buona razione di becchime. I contadini tolleravano questa sottrazione di cibo perché erano consapevoli di quanto fosse ben finalizzata.

A fine estate il pollame era ben in carne e pronto per essere utilizzato secondo gustose ricette locali. Le schiere di animali si assottigliavano perché servivano al sostentamento delle famiglie contadine.

Il ciclo riprendeva a primavera, con le chioce che guida-

vano le nidiate di pulcini a razzolare attorno alle aie e con le anatre che venivano accompagnate nei fossi e riprese a sera. Quando le piantine di riso erano ben accestite e radicate, gli anatroccoli venivano condotti in risaia e lì rimanevano sino al raccolto, solo allora si radunavano e si riportavano nella corte. Eventuali perdite erano compensate dal fatto che in quei mesi si procuravano il cibo da soli. Tutto ciò era possibile poiché non si usavano diserbanti o altri prodotti e il riso veniva mondato e trapiantato a mano.

Al Sud non si riscontrava questa vivace presenza di animali da cortile. Le famiglie che vivevano in campagna erano poche. I braccianti venivano in masseria all'alba e la sera tornavano in paese, dove vivevano stabilmente con la famiglia. Solo i pastori, i vaccai e i casari si alternavano a gruppi per una presenza più prolungata nelle aziende. Questo modo di vivere limitava il diffondersi dei piccoli allevamenti. Gli animali tenuti in libertà venivano falciati dai selvatici presenti in gran numero, specie volpi, donnole e faine, oltre che dai furti e dalla prepotente arroganza dei padroni, che si approvvigionavano a piacimento di quel che serviva loro. Un proverbio meridionale, assai in uso a quei tempi, sanzionava in modo icastico questo taglieggiamento. Pensando a quelle soperchierie, i contadini mormoravano: "Rocco fatica e pizzicatu mangia, perciò è megghju nenti attia e nenti mancu ammja". Altri tempi davvero, che sembrano lontani pur essendo trascorso solo qualche decennio.

Nei periodi di raccolta si svolgeva un'intensa attività agricola, che evidenziava l'estrema fatica di uomini e di animali colpiti dall'invettiva divina e condannati a vivere duramente del proprio lavoro. L'ingegno umano ha però mostrato di possedere risorse insospettabili, che gli hanno consentito di costruire macchine agricole sempre più sofisticate e versatili.

L'aia è così divenuta un luogo di incontri e di svaghi, for-

nendo ampie possibilità di socializzazione nel tempo libero. Ho memoria di questi avvenimenti sia al Nord che al Sud, per una mia duplice appartenenza tramite i nonni paterni che avevano una grande azienda agricola nel Piemonte risicolo e quelli materni che dimoravano nel marchesato di Crotona.

Sull'aia del Nord, il sabato sera, le squadre di mondine, dopo aver faticato tutta la settimana, curve, con le gambe in acqua e con i piedi nel fango, si esibivano in danze. Lungo gli argini che circondavano le cascine, avvolti da nugoli di moscerini, di zanzare e di lucciole, che erano la traccia luminosa di una natura veramente ancora incontaminata, era un ribollire di gioiosa vitalità.

Al Sud, in quegli spazi circoscritti, ferveva l'attività dei mietitori, che dopo aver riposto il grano nei sacchi, improvvisavano tarantelle, canzoni d'amore e di lavoro, filastrocche dialettali, accompagnati da organetti e da armoniche e ispirati da un vinaccio che la liberalità dei padroni concedeva ai lavoratori in quei giorni di dura fatica. Anche le raccogliatrici di olive e le squadre delle tabacchine esaurivano la loro esuberanza con canti, balli e recitativi. C'era forse un riferimento inconscio a Callimaco e ad altri lirici greci in questi canti mediterranei così antichi e così vivacemente alternati.

Era la vita sull'aia che animava le sere di riposo, specie estive. Le aie del Sud, con le grosse pietre calcaree squadrate a regola d'arte da scalpellini provetti, costituivano uno spazio perfettamente curato e delimitato, un ampio palcoscenico per fare teatro e dove si narravano le gesta e gli avvenimenti della comunità.

Nella seconda metà dello scorso secolo è però subentrato il disuso e, in molti casi, un forte stato di abbandono. In qualche caso, con una metafora piuttosto azzardata, questi luoghi così trascurati, venivano definiti orti di pietra, dove si coltivavano



piantine di prezzemolo, di basilico, di salvia, di timo, immiserite dalla forte calura e dalla trascuratezza di chi avrebbe dovuto curarle.

In molti casi le belle pietre sono state ora divelte per adornare viali di ville e giardini in luoghi assai anonimi, dove non possono più esprimere la loro storia plurisecolare fatta di vita dura, di lavoro, di fatica ma anche di letizia: non dimentichiamo che sull'aia si festeggiavano i fidanzamenti e si instauravano nuovi rapporti di parentela, quasi sempre indissolubili.

**LUDOVICO POLLASTRO**

*Agronomo*



## ANCHE L'OCA HA IL SUO PERCHÉ

Questo starnazzante pennuto è diffuso soprattutto sulle nostre tavole, dove per nostre intendo della Lombardia, anzi più precisamente della Lomellina, quella zona di territorio compresa tra i fiumi Po a Sud-est, arrivando a lambire le provincie di Casale Monferrato e Alessandria, il Ticino a Ovest, a delimitare le provincie di Milano da quelle di Lodi e Pavia e il Sesia a Nord-ovest, separando la Lombardia dalla zona di Vercelli.

Per capire la ragione di questo consumo di carne di oca, nonché il perché dell'elevato numero di allevamenti di animali da cortile in così pochi chilometri quadrati bisogna andare indietro nel passato.

Nella Milano di Giangaleazzo Visconti, quindi all'incirca nel 1400, gli ebrei non erano autorizzati non solo ad esercitare il mestiere di avvocato o di notaio, cosa del resto comune all'epoca (con l'unica eccezione delle città di Ferrara e di Trieste) ma vigeva anche il divieto a questi di soggiornare all'interno delle mura cittadine. Questa posizione estremistica si inasprisce sotto il governo di Ludovico Sforza, detto il Moro, il quale emette un decreto di espulsione, nel 1492, in seguito a diatribe sui prestiti. Arriviamo in breve a Francesco II Sforza, che nel 1533 riconosce agli ebrei di passaggio a Milano il diritto di soggiorno per un massimo di tre giorni entro le mura, senza tuttavia poter esercitare l'attività del prestito, e di risiedere per otto anni, che poi diventavano in molti casi a vita, in ogni luogo del ducato, fatta eccezione per la città di Milano.

Ecco perché a Milano non è presente un ghetto, una brutta parola che non ha traduzione: è “ghetto” in qualunque lingua. Una curiosità: il termine deriva dall’insediamento ebraico a Venezia, sull’isola della Giudecca, dove c’erano le fonderie e un getto bollente per eliminare le scorie metalliche; vi lavoravano soprattutto emigrati dell’Europa orientale. Di qui, getto diventa “ghetto” per descrivere come arrivare alle loro abitazioni... “in der Nahe des gettos...” (in prossimità del getto).

E la nostra oca? La nostra oca forniva agli ebrei, che scappavano dalla Spagna della regina Isabella, passando per l’Italia per rifugiarsi nei paesi del Nord Africa, carne kasher, pura, fresca o conservata. Scappavano dall’Inquisizione che Isabella la cattolica aveva importato dal Portogallo. Niccolò Machiavelli, scriverà poco dopo che “il fine giustifica i mezzi”. Cosa significa? Che coloro i quali non si volevano convertire al cattolicesimo, diventando “marrani”, né carne, né pesce, né cattolici né più ebrei, venivano espropriati di tutti i beni: questo avrebbe permesso alla regina di rientrare dei prestiti pazzeschi, che si era fatta fare per finanziare i viaggi verso le Americhe, o addirittura di non rendere tali somme. Si assiste quindi all’ennesima diaspora, questa volta verso l’Italia. Arrivavano a Livorno e raggiungevano Venezia passando dalla bassa lombarda, la nostra Lomellina. Alcuni si fermavano, altri continuavano la fuga attraverso Ferrara, dove il duca d’Este li proteggeva, in cambio di denaro e preziose opere d’arte. A Ferrara infatti c’è il ghetto più raffinato ed elegante d’Italia. Il duca permetteva loro di esercitare anche il mestiere di avvocato o notaio, cosa proibita ovunque tranne che a Trieste.

I contadini della Lomellina avevano il loro bel da fare ad allevare oche, ma l’oca è sempre a portata di mano, diventa matura per essere mangiata in soli cinque mesi, e non si spreca nulla, perché con le piume si potevano fare indumenti caldi per l’inverno.

La tradizione del “salame d’oca ecumenico”, dove l’aggettivo “ecumenico” definisce l’essere in grado di soddisfare le prescrizioni religiose delle tre fedi monoteiste, la cattolica, la musulmana e l’ebraica, nasce in quei tempi.

Nella ricetta tradizionale veniva prodotto con carne magra d’oca battuta a coltello, insaporita con “pimento”, una spezia dall’aroma molto garofanato, tipica del Nord Africa. L’impasto era quindi pigiato nel collo stesso dell’animale e poi appeso a stagionare. Con le restanti parti intere si producevano altri salumi: lo speck e il prosciutto; i ritagli e il grasso venivano sistemati in contenitori chiamati “onte”, dove si conservavano per tutto l’inverno. Una sorta di “foie gras”, fatto con grasso e scarti.

Certamente il salame di cui si parla sarebbe molto forte e ingrato, come sapore, al nostro palato. Quello che viene prodotto ora è composto per due terzi da maiale e per un solo terzo d’oca, e viene infilato in budello naturale di varia origine animale, oppure artificiale.

Il bottaggio d’oca, piatto caldo autunno/invernale tipico della zona, che viene denominato “ragò” in Piemonte (non dimentichiamo che la Lomellina confina con il Piemonte) non ha origini “Sefardite” (ebraiche del Nord Africa e della Spagna), bensì “Ashkenazite”, dell’Europa dell’Est, dove verze, oche e cipolla venivano consumati insieme abitualmente. Si tratta di una contaminazione.

D’altronde la nostra terra lombarda, qualche decennio più tardi, sarà invasa da austriaci e ungheresi, che lasceranno ulteriori tracce del loro passaggio nella nostra cucina regionale. Uno per tutti, gli involtini di verza e carne macinata di maiale, che sono uno dei piatti forti delle popolazioni magiare.

Nei paesi dell’Est Europa, fino ad arrivare al nostro Sudtirolo, quando mangiano l’oca per San Martino, l’11 novembre, ne osservano lo sterno: se bianco, sarà un inverno nevoso, se di

color marrone, molto freddo. San Martino rappresenta il periodo clou del consumo d'oca, come del resto il 17 gennaio, Sant'Antonio Abate, lo è per il maiale.

Tanti sono i proverbi nati intorno a San Martino: San Martino, maiale, oca e vino: si spillavano le botti, si ammazzava il maiale per preparare viveri per l'inverno, si ammazzava l'oca, perché, come narra la leggenda, San Martino che sfuggiva ai monaci per non essere nominato vescovo di Pavia, rifugiandosi in un chiostro, fu smascherato dalle oche, che, disturbate, cominciarono a starnazzare, proprio come le oche del Campidoglio.

L'oca rappresentava un bene "rifugio" per i contadini che a San Martino dovevano pagare la decima ai proprietari terrieri: invece di denaro pagavano in natura e venivano scambiate oche. In Veneto c'erano parecchie fiere dove l'oca veniva usata come merce di baratto. A Sant'Andrea di Portogruaro, ogni anno, in autunno, si tiene ancora la Fiera dell'oca e degli stivali. E la superstizione, in Veneto, suggeriva di mangiarne una l'11 novembre per avere prosperità. Ancora oggi in Veneto si dice "chi no magna l'oca a San Martin no fa el beco d'un quattrin".

In Centro Italia c'è una piccola area, in Abruzzo, dove si mangia l'oca per Sant'Anna, il 26 luglio, quando, finita la mietitura, ai lavoratori viene offerto un ricco pasto a base di oca.

L'oca rappresentava un simbolo sacro presso le popolazioni celtiche. I Celti a novembre celebravano i riti del Samuin, che segnavano la fine del periodo rurale. L'oca rappresentava il messaggero che traghetta le anime dei defunti nell'aldilà. La chiesa sostituisce con San Martino, festività cristiana, un rito pagano, come ha fatto con molte altre ricorrenze.

Ci sarebbero ancora tante cose da dire su questo simpatico volatile da cortile, ma concludo ricordando il modo di dire: "Ecco fatto il becco all'oca... e le corna al Podestà".

Non starei a scomodare il Tribunale di Firenze con tutta la sua tradizione di corna appese in bella vista all'entrata. Mi limiterei a raccontarvi della dama, sposa del Podestà, infatuata del pittore che la ritraeva e che ne ricambiava l'ardente passione. Per poter consumare a lungo il loro idillio, il pittore non faceva che fare e rifare il becco di quest'oca presente nel ritratto.

**LORETTA BONACINA ORSENIGO**

*Accademica di Milano*



## GLI ANIMALI DI CORTE

**P**erché mai l'ingenuità delle galline mugellane fosse assurta a fama proverbiale non ci è dato di conoscere, ma che addirittura il motto "cosa da far ridere anche le galline del Mugello" fosse citato proprio dal filosofo e politico Terenzio Mamiani non può non destarci meraviglia. Probabilmente il grand'uomo imparò il detto negli anni tra il 1825 e il 1830 quando frequentava i circoli intellettuali fiorentini dove, in un periodo di gran fervore intellettuale, quel motto lo si doveva usare nell'esposizione dei complessi ragionamenti politico-filosofici. Onestamente, per i nostri fini, poco importa della scarsa reputazione che le bestiole mugellane godevano nei circoli fiorentini, sicuramente però il fatto testimonia che le produzioni delle nostre corti erano ben conosciute sui mercati cittadini e, di conseguenza, apprezzate sulle tavole urbane.

In quegli anni, Emanuele Repetti girava la Toscana in lungo e in largo per costruire la sua opera più meritoria il "Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana" e, parlando degli animali che popolavano l'Appennino mugellano, si compiacceva di notare la copiosa presenza, nelle cascine dei nostri monti, di polli e di tacchini che attiravano l'attenzione di volpi, lupi e faine. La copiosa presenza di tacchini era elemento che aveva focalizzato l'attenzione del geografo carrarino e quindi ritenuto inconsueto nella comune popolazione del pollaio che, comunque, era uno degli elementi caratterizzanti l'edificio rurale del nostro territorio e il discreto stato di conservazione di quel patrimonio edilizio ce ne offre ancora oggi

un'eloquente testimonianza. Quei piccoli edifici, addossati all'edificio principale, improbabili, talvolta inaccessibili, nella loro semplicità sono la testimonianza dell'attenzione che la realtà rurale dei secoli passati offriva agli animali cosiddetti di "bassa corte". La costruzione di un riparo in pietra, con tetto e porta, in una civiltà dove ogni sasso, ogni pezzo di legno avevano un preciso valore del quale si doveva render conto, non era impegno da poco e lo si affrontava solo nella visione di dover proteggere un elemento patrimoniale significativo, se non vitale per l'economia familiare.

La popolazione dei pollai comprendeva polli, anatre, paperi, tacchini, mentre le galline faraone (dalle nostre parti definite, non si sa perché, folaghe) spesso albergavano all'esterno, sapendosi ben gestire e proteggere dagli attacchi dei predatori e quindi erano ospiti del pollaio solo in particolari situazioni, stagionali o fisiologiche. In verità nei secoli più antichi, ovvero nel periodo tardo medievale e rinascimentale, i pollai erano popolati da una più ricca fauna, basta scorrere l'elenco delle specie allevate in "villa" che redige Pietro De Crescenzi nel XV secolo: ancora non erano comparsi i tacchini, o galline d'India come si definirono al loro arrivo, ma l'aia era popolata, oltre che da polli, anatre e paperi, da pavoni e fagiani, mentre nelle stie si ingrassavano pernici e tordi. Con buona probabilità quest'arca di Noè non era appannaggio di tutti ma contornava le ville e le case padronali mentre i ceti inferiori era già molto se tiravano su qualche pollo per l'uso proprio e per vendere al mercato.

Nell'economia rurale, il pollo era il principe dell'aia e rivestiva un ruolo importante sia sotto l'aspetto nutritivo (rappresentava una delle poche fonti di approvvigionamento di carne), che economico, poiché costituiva uno dei rarissimi generi che il contadino poteva porre autonomamente sul mercato, ricavando un minimo di denaro per le spese necessarie, essen-



do il resto dei guadagni poderali, di fatto, poco più che nominale e rigorosamente conservato nei registri dello scrittoio di fattoria. Nel 1927, il ruolo del pollaio nell'economia rurale veniva talmente enfatizzato che tale Carlo Samarini pubblicò un poderoso volume dal pretenzioso titolo "Il pollame: una miniera d'oro per gli agricoltori e le massaie" che diceva molto di quanto l'economia di regime si attendeva dai pennuti domestici.

Polli e galline, nel bestiario rurale, s'inserivano in un rapporto con l'uomo che superava quell'aspetto che tecnicamente potremmo definire zootecnico, per conquistare una dimensione sinantropica che li conduceva a condividere con l'uomo, dal momento in cui la mattina venivano liberati dal pollaio, non solo gli spazi domestici ma anche l'alimentazione. È quest'ultimo un aspetto antropologico che trova una semplice ragione nell'onnivorismo del pollo, che da molti è stato letto come fattore limitante al suo allevamento, in quanto competitivo con l'alimentazione umana, ma che per altri aspetti costituisce una delle fonti del successo del suo allevamento poiché questi volatili riescono ad integrare la loro alimentazione con tutto ciò che l'uomo scarta o all'uomo residua. Già il De Crescenzi notava questo problema suggerendo di riservare al pollame le graminacee non utilizzate dall'uomo: il loglio e la saggina. Comunque era bene chiarire che buona parte del loro alimento i polli dovevano procurarselo autonomamente nel bosco, nel prato, intorno alla stalla, rasgando, scrutando, selezionando incessantemente per tutto il giorno.

I tacchini di cui Repetti lodava la presenza, rigorosamente di piumaggio nero e di mole assai inferiore agli attuali, avevano abitudini alquanto simili ai polli e si adattavano ad una condizione di autonomia trofica, soprattutto nelle zone di montagna: le chioccioline sono le loro prede più ambite e inoltre un becco più robusto di quello del pollo riesce sicura-

mente ad utilizzare meglio ciò che offre l'ambiente. Nei pollai nostrani il problema dei tacchini era rappresentato dalla loro mole, comunque ingombrante, e dalla vivace competitività con gli altri coabitanti della corte. L'aggressività del tacchino determinava un certo timore ma era anche lo strumento con cui l'animale affermava il proprio dominio sull'aia, pertanto il suo allevamento richiedeva molta cura al fine di consentire una pacifica convivenza rurale. Soprattutto bisognava comprendere e ben gestire la psicologia meleagridea poiché tanta aggressività nascondeva un carattere pavido tanto da divenire proverbiale, come ha ribadito un'originale sentenza della Corte Costituzionale dove si afferma che *"tacchini" sono quei personaggi che non tollerano critiche ai loro tacchineschi comportamenti. Sono gli uomini dalla querela facile: ritenendosi degli intoccabili non sanno difendersi dalle critiche.*

I palmipedi, anatre e paperi, trovarono in Mugello maggior attenzione nei territori più pianeggianti o in quelli di bassa collina, per la necessità, tipica di quelle specie, di disporre di acqua ma anche per le esigenze alimentari, tanto che l'allevamento di questi animali fu riservato ai poderi più ricchi, quelli che potevano destinare loro piccoli appezzamenti coltivati a prato da cui cavare l'erba necessaria alla loro nutrizione o addirittura di orti i cui avanzi ben si addicevano a questi animali. Del resto la voracità delle anatre è rimasta proverbiale in Mugello con il detto "avere il budello diritto come le anatre" ad indicare l'insaziabilità dei palmipedi che per la loro ingordigia non rispetterebbero nemmeno i tempi necessari per la digestione. Il papero lo si doveva allevare per il rituale pranzo della battitura; un paio di schiamazzanti oche marcavano anche le aie dei piccoli poderi di montagna, là si cercava di realizzare una pozza di acqua dove gli animali trovassero refrigerio: era quella che comunemente veniva definita "la pozza delle anatre", un vaso minimo nel quale l'acqua rapidamente mu-

tava in liquame e questo in motriglia ma dove gli animali affondavano i loro piedi palmati nell'illusione di un habitat ottimale.

Tacchini, anatre e paperi fornivano carne e solo occasionalmente se ne utilizzavano le uova la cui produzione non poteva competere con quella delle galline, anche se talvolta le massaie mugellane tentavano un riscatto qualitativo nel loro utilizzo per la produzione della pasta, ma comunque la produzione di uova era appannaggio della gallina.

Nell'immaginario mugellano e forse non solo, l'uovo materializzava la perfezione. Una volta un contadino delle nostre terre, mostrando un uovo delle sue galline, spiegava orgogliosamente ad un giardiniere "Perfezione più di questa al mondo non c'è" (N. Lisi, *Favole*, pag. 130) come se racchiudesse in quell'ammirata espressione tutto il significato simbolico, strutturale e nutritivo dell'uovo. Tale concetto di perfezione, reale e simbolica, sicuramente ispirò l'uso di somministrare un uovo per far recuperare le forze a persone stremate da fatica, da miseria o malasorte, pratica usata dalle "gentildonne" fiorentine nelle loro opere di bene (J. Nardi, *Istorie della città di Firenze*, pag. 293). L'uovo era la base per tantissimi piatti, ma soprattutto era l'elemento indispensabile per la sfoglia: uova e farina erano i cardini della gastronomia mugellana. L'uovo aveva anche un'altra dote di non secondaria importanza: era una merce di facile commercio poiché molto richiesto. Nel Medioevo tre uova si potevano acquistare per un denaro, oppure si poteva barattare mezza serqua di uova (ovvero sei) per un braccio di panno di lino, solo quattro uova se il lino era più spesso. Sui nostri mercati, in quegli anni, il prezzo di sei uova equivaleva a quello di una libbra di carne di buona qualità. È un rapporto economico che difficilmente riusciamo a leggere con la moderna ottica, in una logica di profonda svalutazione dei prodotti alimentari primari ma che, nonostan-

te variazioni di mercato più o meno turbolente, rimase tale fino a tutto il XIX secolo. Pertanto, in un'economia minuta come quella della realtà rurale mugellana dei secoli trascorsi, si capisce come un contadino si sia partito da Marcoiano, percorrendo dieci chilometri di andata e dieci di ritorno, per portare a vendere al mercato di Scarperia un paio di serque di uova, visto che non sempre poteva permettersi di offrire sulla piazza qualche pollo. Ed è in questa logica che si dedicava materna attenzione alla produzione delle uova: si ponevano le ceste per la deposizione, si cambiava la paglia, si pulivano con cura i pollai e tutto con il timore del padrone o del fattore che avevano in profondo spregio tali attività, infatti: *“Le uova e polli escon dal pollaio che pur si nutrisce del podere ed al solo contadino frutta”* (G. Capponi, *Cinque letture di economia toscana lette nell'Accademia dei Georgofili*, pag. 37).

Nel serraglio degli animali di corte, o di aia che dir si voglia, i colombi e i conigli costituivano casi a sé, i primi guardati con estrema diffidenza, i secondi giunti con netto ritardo.

Tenere dei colombi richiedeva risorse particolari: innanzitutto una colombaia, ovvero un piccolo locale, interamente dedicato a quegli animali, del quale iniziarono a dotarsi le nuove case rurali a partire dal XVIII secolo. Quelle singolari costruzioni a torretta, poste al centro della casa, con una parete o due tempestate dai fori di accesso per i colombi, caratterizzarono l'edilizia rurale mugellana e non solo, delineando una sorta di gerarchia nella geografia poderale. I poderi che venivano dotati di case con colombaia erano i più ricchi, quelli che disponevano delle terre migliori e delle più ampie superfici coltivabili. Allevare colombi significava disporre di campi a sufficienza e tale esigenza era stata denunciata già a metà del 1600 da Vincenzo Tanara il quale inquadrava i piccioni in due specie: quelli “casalini” e quelli “torrisani”, i primi sostanzialmente domestici, di maggior mole e più apprezzati,

gli altri più piccoli e con la gran dote di saper provvedere da soli ai propri bisogni. Il Tanara avvertiva che *“se si volesse mettere su un allevamento di piccioni casalini ci volgi tanto terreno”* (V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, pag. 97) dando subito misura della necessità di diluire il “danno” che tali animali portavano alle colture. Ancora nel 1828 gli Accademici Georgofili denunciavano i piccioni come una calamità per i campi. In un discorso letto a quell'Accademia il 2 agosto del 1829, Francesco Forti, da accorto giurista quale era, denunciando con calore la dannosità dei piccioni, tentò di promuovere anche in Toscana norme in uso nella germanica Jena, che limitavano ai contadini il numero di piccioni allevati in relazione alla superficie di terra di cui disponevano. Il Forti stesso però avanzò perplessità sulla propria proposta riflettendo che quell'allevamento comunque costituiva una risorsa importante per molte famiglie e una tale imposizione sarebbe stata vessatoria. Naturalmente l'accademico aveva pronta una soluzione non meno radicale della legge teutonica: lasciare liberi i proprietari dei terreni di sparare a tutti i piccioni che credevano opportuno abbattere! Come diceva il Forti, i piccioni rappresentavano un'industria di non poco conto per le famiglie rurali e il loro apprezzamento sui mercati nostrani era notevole, per cui molti dei contadini mugellani si industrialarono ad allevarli e a portarne qualche paio al mercato settimanale. Per avere un'idea del valore dei piccioni, possiamo considerare che, a metà del XVIII secolo, cinque paia di piccioni avevano il valore di un cappone (l'animale più costoso e ambito del pollaio) e allevare dieci piccioni, pur con tutte le accortezze necessarie, era certamente più facile e, se non altro, non serviva l'opera del castrino.

Quando l'allevamento del coniglio iniziò a prender campo in Mugello, i patrii sentimenti inneggiavano ormai ad un'Italia unita. L'allevamento del coniglio non aveva mai trovato grandi

favori in Italia e lo sviluppo che ebbe, a partire dalla seconda metà del XIX secolo, trovò forti ragioni nelle esperienze fatte nel Nord Europa, particolarmente nell'area francofona. Da quell'epoca in poi, però, il successo del coniglio condusse ad una rapida estensione degli allevamenti per più motivi: primo, i conigli non avevano un'alimentazione competitiva con l'uomo come invece i polli; erano animali estremamente frugali, si accontentavano di erba raccolta nelle aree marginali e addirittura di frasca; secondo, erano estremamente prolifici tanto che ogni due mesi regalavano una figliata, ovvero sette/otto coniglietti, contro la covata annuale delle galline. Questi motivi sicuramente incoraggiarono il diffondersi delle stie e il rosicchio dei conigli conquistò le aie. Erano per lo più conigli grigi, con il mantello "leprato", come si soleva definirlo, che per la metà erano venduti sui mercati locali, e all'inizio del 1900 un buon coniglio valeva il corrispettivo della paga giornaliera di un salariato agricolo, mentre per l'altra metà andava ad arricchire la mensa contadina, concorrendo anche a ingentilire il guardaroba delle ragazze e delle signore delle nostre campagne. Le pelli dei conigli erano una risorsa non trascurabile, venivano raccolte e vendute al pellaio, altrimenti potevano essere conciate in proprio con allume di rocca e sale e quindi utilizzate per confezioni rigorosamente casalinghe di pellicciotti di varie dimensioni e fogge. Una pennellata *glam* che colorò le nostre aie dalle quali scaturivano risorse non solo per imbandire le tavole ma anche per agghindarsi per le feste.

**LUCA CIANTI**

*Veterinario provinciale Asl Firenze*

## LO SPECCHIO DELLA SOCIETÀ

Dedicare un convivio alla cucina degli animali da cortile risulta davvero inusuale, in una società che sembra aver destinato tali simpatici animali solo ai cartoni animati. Quale modo migliore per riscoprire la loro genuinità e bontà se non quello di gustarli proprio dove vengono allevati? E così la Delegazione ha organizzato la “cena ecumenica” proprio presso una delle tante fattorie di cui il territorio nicosiano è ricco.

Ai soci è stata offerta non solo la cucina degli animali da cortile ma cordialità e tradizione: un tuffo nella cultura contadina che dalle nostre parti non è roba d'altri tempi, ma è viva e presente nella tavola ogni giorno.

Tre sono gli animali da cortile su cui si è puntato l'interesse e che hanno trionfato sulla tavola della “cena ecumenica”: l'oca, il coniglio e il tacchino.

La carne del coniglio è interessante da un punto di vista nutrizionale e gastronomico, è molto digeribile, tenera e saporita. Contiene molte proteine, pochi grassi e basso contenuto di colesterolo. I conigli della fattoria visitata vengono allevati liberi di scorazzare nelle terre che circondano l'azienda. Da qui il loro sapore di selvaggina, che consente di realizzare piatti più gustosi. Con la loro carne si sono realizzati due piatti legati alla tradizione contadina: il sugo per condire i maccheroni e il coniglio in casseruola con le verdure dell'orto.

L'oca ruspante, allevata nell'azienda agricola, viene lasciata libera di gironzolare in branco nella corte. Offre una carne proteica, saporita, ma ricca di grassi. Negli allevamenti di tipo

intensivo, invece, le oche sono sottoposte a vere torture. Vengono spennate due volte, prima da vive e subito dopo la macellazione, ma spennare un'oca viva è tanto traumatico per l'animale da comportarne la sterilità.

Quelle allevate per il fegato, sono ingozzate per mesi e costrette all'immobilità, fino all'ipertrofia del fegato stesso (che ingrassa fino a raggiungere almeno un chilo di peso). La carne di oca ha permesso la preparazione di due ricette gustose e genuine: gli strozzapreti al ragù di petto d'oca con castagne e uvetta, e l'oca al profumo di aromi - finocchietto in grani, rosmarino e origano - ed erbe selvatiche.

Quanto al tacchino, è presente nelle fattorie siciliane in quanto rappresenta un'ottima fonte di carne e, in compenso, si nutre con alimenti poveri e sottoprodotti agricoli: cereali, insetti, frutta, ecc. Ormai diffuso in tutto il mondo, proviene dall'America dove ancora scorre indisturbato nei boschi e dove rappresenta il piatto della festa per eccellenza. La carne di tacchino, nutriente, gustosa e tenera, viene apprezzata anche dai bambini. Durante la "cena ecumenica" sono stati serviti i medaglioni di fusi di tacchino ripieni di pecorino siciliano, pancetta e aromi.

Tutti questi animali erano già presenti nella civiltà mesopotamica, nell'antico Egitto e nell'antica Cina, per la loro facilità ad essere addomesticati e trasportati dai popoli nomadi. Nella storia e nella letteratura ricordiamo le famose oche del Campidoglio che salvarono Roma starnazzando durante la notte; i capponi che Renzo portò all'avvocato Azeccagarbugli nei "Promessi Sposi" per ottenere una consulenza; il cantare del gallo che nel Nuovo Testamento segnò il tradimento di Pietro.

Certo fino a qualche decennio fa, nonostante la presenza degli animali da cortile in tutte le campagne, il consumo quotidiano di carne, nelle famiglie, era molto esiguo o inesistente. Così, piatti come il brodo di gallina o di cappone, il pollo o il



tacchino al forno, il coniglio in agrodolce o alla cacciatora rimanevano relegati alla domenica e ai giorni di festa.

La presenza delle gallinelle in ogni famiglia assicurava, invece, una sicura fonte per le preziose uova, consumate in abbondanza e barattate spesso dalle massaie in cambio di bottoni, filo, zucchero, ecc. Occorre ricordare come fino a qualche decennio fa era “il cantar del gallo” a sostituire la sveglia mattutina nelle fattorie, a dimostrazione dell’imprescindibile presenza degli animali da cortile ovunque. All’allevamento di questi animali si dedicavano anche i monaci che, nei monasteri, preferivano consumare carni bianche, ritenute meno afrodisiache della carne rossa. E forse tempo fa non era così impensabile ordinare anche al ristorante la carne degli animali da cortile. Avere, oggi, animali da cortile sulla tavola non è facile, vuoi perché la cottura richiede tempo, vuoi perché si preferiscono cibi semi-pronti, mentre di certo si tratta di una cucina che permette di coniugare sicurezza alimentare, nutrizionalità, qualità e soprattutto economicità. In periodi di crisi economica e di temuta recessione, si registra una maggiore attenzione verso le tradizioni - vedi il boom degli agriturismi - forse nella speranza di trovare quella stabilità che manca in altri campi. E la tutela delle tradizioni passa anche attraverso la tutela della cultura contadina, della sua promozione e del suo miglioramento.

Ancor più da evidenziare ritengo che sia il concetto di cucina come specchio della società. La nostra società sta cambiando per la massiccia presenza di nuove componenti sociali e gruppi sempre più importanti di immigrati in tutte le città. Ebbene, questo porta ad un rimescolamento di identità culturali e di tradizioni. Nella cultura dei popoli che arrivano dall’Est Europa, come i Romeni, la cucina degli animali da cortile è ancora viva e molto presente, come avveniva da noi ai tempi dei nostri nonni.

**CONCETTA FERRARA**

## IL GALLO SIMBOLO DI FEDE

Per non perdere di vista il tema dell'attuale "cena ecumenica" entriamo nel vivo dell'argomento sottolineando il fatto che l'esistenza degli animali dell'aia la sentiamo, quasi a livello inconscio, evocandoli spesso, nel bene e nel male, nel linguaggio quotidiano. Se vogliamo offendere una bella donna diciamo che è un'oca, dimenticando le mitiche antenate del Campidoglio che furono determinanti per la salvezza del popolo romano e ignorando che nel mondo animale sono da considerare come esempio di fedeltà di coppia che dura fino alla morte. Sempre nel linguaggio comune, se si vuole fare un complimento ad una coppia molto fertile, evochiamo l'instancabile fertilità del coniglio.

Come archeologa penso al valore simbolico delle numerose colombe fatte dai maestri fusori per i santuari nuragici e all'attuale significato della colomba che è diventata simbolo di pace e di libertà in tutto il mondo. Nell'architettura, nell'arte e nella bibliografia colta, l'animale più citato è sicuramente il gallo che, per rimanere nel tema di oggi, sveglia all'alba tutti gli animali dell'aia.

Viene infatti rappresentato negli scudi dei guerrieri dei vasi attici a figure rosse del V secolo avanti Cristo, nelle *pinaches* dei fregi decorativi dei templi della Magna Grecia, dove il gallo era legato al culto dei morti e sacrificato ad Esculapio. Il gallo è rappresentato nel simbolo del giudicato di Gallura e, nel IX secolo dopo Cristo, il papa Nicola I lo impose a tutti i cattolici come simbolo di perseveranza della fede cristiana, ri-

cordando il triplice tradimento di San Pietro, citato nel brano evangelico che ricorda le profetiche parole di Gesù “prima che il gallo canti mi avrai rinnegato tre volte”. Da allora i campanili delle chiese di tutto il mondo cattolico hanno il gallo semplice o trasformato in gallo segnamento, che è ancora usato soprattutto in Francia, in Germania e in Belgio sui tetti delle case.

Dopo il decreto papale, il potere evocativo del gallo fu talmente forte che anche nei segnamenti della Grecia venne sostituito l'antico simbolo del dio Tritone, documentato anche nell'acropoli di Atene, che segnava la direzione del vento con la coda. Gli animali dell'aia, pur esaminati solo in modo superficiale, dovranno essere preparati nella nostra cucina con la sapienza della tradizione e con il dovuto rispetto per l'importante ruolo che hanno avuto nella storia dell'alimentazione dell'umanità.

**MARIA AUSILIA FADDA**

*Accademica di Nuoro*



## LE DUE LITIGANTI

**D**a secoli due tipici esemplari delle basse corti padovane si contendono il primato di qualità, sapidità, digeribilità: la gallina padovana e quella di Polverara. Entrambi questi volatili sono dotati di un grosso ciuffo di piume sulla testa. Quello della padovana è fatto di penne lunghe e lanceolate disposte a mo' di crisantemo, due basette piumate sotto gli occhi, una buffa barba e un piumaggio che può essere nero, bianco, dorato, camosciato e argentato.

Quello della gallina di Polverara è composto da piume fitte e non copre, come nel caso della gallina padovana, un cranio conformato in maniera particolare; i bargigli sono rudimentali se non assenti, la cresta è ridotta e, nei migliori esemplari, può prendere la forma di una coppia di cornetti disposti a "V" davanti al ciuffo. In alcuni esemplari un terzo cornetto più piccolo sovrasta le narici. Il colore del piumaggio è meno vario rispetto alla padovana limitandosi a due tipologie: il nero e il bianco. Sul piano estetico la palma della bellezza è difficile da consegnare all'una o all'altra: si tratta di due vere campionesse dell'aia, molto decorative e molto belle, al punto che chiunque le veda per la prima volta vorrebbe possederne una.

Secondo la tradizione, fu l'astronomo e filosofo Giovanni Dondi dell'Orologio che, trovandosi intorno al 1300 in Polonia, notò una particolare qualità di galline, che lo colpì tanto per la bellezza da portarne alcuni esemplari nella regione padovana. Secondo il giornalista e studioso dell'argomento, Franco Holzer, pare che non esista alcuna documentazione

che attesti ciò e pare che Giovanni Dondi dell'Orologio non abbia mai avuto contatti con la Polonia. Le ricerche dell'Holzer renderebbero più plausibile l'ipotesi secondo cui "polli dal ciuffo" sarebbero giunti nella regione del Padovano portati dai pellegrini dell'Est europeo, diretti in Italia verso i luoghi sacri della cristianità. Ciò sarebbe in accordo con il fatto che fosse il monastero di Santa Maria della Riviera a Polverara, piccolo comune di circa 3000 anime a pochi chilometri da Padova, ad allevare i primi volatili ciuffati. Questo dato dimostrerebbe, in ultima analisi, che l'origine delle due storiche prelibatezze sarebbero identiche e che successivamente, da incroci con volatili locali, si sarebbero realizzate le due tipologie.

Un dato storico di recente scoperta è la prima raffigurazione conosciuta di una gallina ciuffata nel Padovano: si tratta di un affresco risalente al 1397 e presente nell'oratorio di San Michele Arcangelo a Padova.

Così il monaco bolognese Ulisse Aldrovandi, medico e naturalista, descrive, nel trattato "Historia Animalium" pubblicato agli inizi del XVII secolo, le galline con il ciuffo: *"Tra i nostri gallinacei più grandi ne esistono alcuni che il popolo chiama padovani, ma si tratta comunque di galline nostrane. Il gallo è bellissimo, ornato di ben cinque colori: decisamente nero, verde e rosso, in tutto il corpo prevale il nero. La testa è coperta di penne bianchissime, mentre le ali e il tronco sono in parte di colore nero con riflessi verdi. Anche la coda ha gli stessi colori, ma la base delle penne è di colore biancastro... La testa è ornata di un bellissimo ciuffo con piume di colore bianco alla base, una macchia rossa circonda gli occhi. La cresta è piccola, il becco e le zampe sono gialli"*.

Ma a chi spetta il primato della razza? È la gallina padovana che deriva da quella di Polverara o viceversa?

Sia l'una che l'altra possibilità sono state, di volta in volta, proposte ora da alcuni ricercatori e allevatori ora da altri, in

una diatriba che continua ormai da parecchi anni. Dal punto di vista organolettico le differenze sono poche: peso medio da 2 a 3 kg per il gallo, poco meno per la gallina. Entrambe, per essere pronte per la tavola, devono raggiungere almeno i 12 mesi e devono aver completato il loro primo ciclo di produzione di uova.

Oggi, finalmente, la padovana viene riconosciuta come razza pura che deve essere allevata secondo precisi standard che regolamentano la sua alimentazione, lo spazio minimo riservato all'animale perché possa essere definito "ruspante" (almeno quattro metri) e l'età che deve raggiungere prima di essere "sacrificata" per usi alimentari (un anno).

La carne in tutte e due le razze è magra, di colore bianco rosato, di sapore molto delicato.

Ma il duello continua tra aneddoti e baruffe a volte di fronte a due identiche preparazioni, con l'unica differenza dell'ingrediente di base, fatto sta che le due galline non si trovano in tutte le pollerie, i costi non sono concorrenziali, i ristoranti che ce l'hanno in menu non sono molti e ciò anche se le promozioni da parte di Camera di commercio e Ministero delle Politiche agricole e forestali non mancano.

E allora ecco apparire, nella moderna aia della nostra epoca, il rivale più temibile delle due antiche regine: il pollo "latte & miele". Brevettato nel 2007, si presenta come un pollo di aspetto normale, dal sapore raffinato e pieno, con una carne tenerissima e un'ottima tenuta dei sughi, secondo gli esperti.

Si tratta di un pollo locale, allevato a terra, nutrito con una dieta rigorosa a base di cereali e crusca, integrata però con una dieta a base di latte e miele negli ultimi quaranta giorni di allevamento, accorgimento questo che dà il nome al prodotto e giustifica una maggiore morbidezza della carne e una dolcezza particolare sulla tostatura della pelle.

Una delizia per gourmet e cultori dei prodotti di corte.

Il progetto del pollo “latte & miele” è voluto dalla Camera di commercio di Padova, dalle associazioni agricole padovane, dagli allevatori e dall’Università. Il merito dell’invenzione o, meglio, dell’idea, spetta a Pierangelo Barontini e a Martino Cassandro, docente universitario.

Il nostro giudizio personale si può sintetizzare come segue: profumo piacevole e complesso, consistenza morbidissima e succosa delle fibre, carne salda ma tenerissima, ottima tenuta dei succhi, sapore elegantissimo e senza sbavature.

Secondo i gastronomi e i gourmet più accreditati, il latte fornirebbe il giusto apporto di proteine, il miele, invece, darebbe un maggiore contributo energetico con una minore acidità e una maggiore dolcezza. Il pollo “latte & miele” può essere acquistato solo in alcune macellerie selezionate e degustato in alcune trattorie, ma tutto lascia supporre che presto potrebbe diventare una moderna e apprezzata attrazione gastronomica della città del Santo.

**CESARE BISANTIS**

*Delegato di Padova*



## DAL PALEOLITICO AD OGGI

La “domesticazione della natura” prende avvio nel Neolitico, con l’esperienza dell’agricoltura. In Italia e in Europa, questo periodo preistorico è attestato intorno a seimila anni fa, mentre nella “mezzaluna fertile”, dal Medio Oriente al delta del Nilo, risale a circa diecimila anni fa. I reperti più antichi, rinvenuti nelle recenti campagne di scavo nella Turchia orientale, rivelano un insediamento di agricoltori realizzato con tecniche abitative avanzate tra i più precoci, tra l’8000 e il 6000 a.C.

La “riconversione contadina”, è stata la prima grande rivoluzione culturale che l’umanità conosce dopo un’altra cosiddetta “domesticazione”, quella del fuoco. Nasce in risposta agli sconvolgimenti climatici, tra i più grandi e catastrofici della storia umana, avvenuti nel periodo interglaciale, come testimoniano tutte le mitologie legate al diluvio, tramandate nelle varie culture.

Di conseguenza, le grandi prede, costituite dai mammiferi erbivori che fornivano cibo agli umani, iniziarono a scarseggiare, migrando verso le regioni artiche alla ricerca di un *habitat* più congeniale, iniziando così il lento, ma inesorabile, processo di estinzione di alcune specie.

Durante tutto il Paleolitico l’uomo cacciatore era vissuto in sintonia-simbiosi con gli elementi naturali e la sua religiosità “animista” lo portava ad assecondarne gli eventi. Con il sopraggiungere dell’epoca neolitica, per l’umanità inizia un rivoluzionario rapporto di “domesticazione” dell’ambiente: la legge della natura che prima veniva recepita “in toto” inizia a tra-



sformarsi in “cultura”, elaborando nuovi codici vitali per la sopravvivenza. Le scoperte archeologiche degli ultimi trent’anni, anche qui in Abruzzo, ipotizzano che questo rinnovamento probabilmente fu opera del genere femminile, poiché mentre i maschi, in quanto cacciatori, “migrano” seguendo gli animali per lunghe distanze, le donne, i bambini e gli anziani risiedono stabilmente nei villaggi a predisporre quanto necessario per l’organizzazione del lavoro collettivo volto alla sopravvivenza dell’intero gruppo sociale.

Lentamente, ma inesorabilmente, il clima cambia fino a diventare temperato e le comunità “cavernicole” sono costrette a “scendere a valle”, presso laghi e corsi fluviali, costruendo i primi villaggi di capanne e palafitte, nutrendosi con alimenti nuovi e sconosciuti rispetto al passato. Ad esempio, iniziano a cibarsi con le lumache di terra; talvolta, se ne rinvencono i resti fossilizzati: le “ciammariche”, in vernacolo, che fino ad allora non venivano considerate appetibili, con la crisi si rivelano “gustose” agli antichi palati.

Anche gli utensili in pietra di selce, per cacciare e uccidere le prede, risultano di misura ridotta, perché, per sopravvivere si ricorre anche a piccoli animali, come scoiattoli e roditori vari. Le grotte, intanto, diventano santuari ipogei, per garantire il contatto rigenerativo con la madre terra. La “grotta dei piccioni” presso Bolognano (Pescara), scavata dagli archeologi dell’Università di Pisa già negli anni ’60, ha rivelato una frequentazione per scopi culturali dal Paleolitico fino all’età dei metalli, uno degli esempi di continuità religiosa più emblematici d’Europa.

Quindi, mentre gli uomini, semi-nomadi, seguono le ultime grandi prede, le donne, come sempre, “fanno di necessità virtù”, e vivendo per lunghi periodi nello stesso luogo, osservando l’andamento meteorologico e l’avvicinarsi delle stagioni, elaborano i primi calendari, in sintonia con il ciclo men-

sile femminile e il ritmo agricolo, seguendo le fasi lunari, così codificando la prima scansione temporale della storia. Infatti, i simulacri di divinità femminili più arcaici, litici o fittili, spesso mostrano delle tacche incise sulla superficie, talvolta a forma di crescente lunare, probabilmente utili per segnalare e conteggiare il passaggio delle stagioni dalle semine al raccolto, ma anche per controllare la riproduzione degli animali che nel frattempo erano stati addomesticati e allevati presso i villaggi, come pecore, capre, bovini, maiali.

Mentre gli ovini fornivano latte e fibra tessile, materie prime rinnovabili, il maiale rappresentava un'inesauribile riserva di carne e grasso e una risorsa di carne fresca continua e sicura, costituita dai numerosi lattonzoli che la femmina "scrofa" partoriva con frequenza ricorrente. Una delle prime testimonianze della "porca accisa" di antica memoria, come la "porca procidanea" immolata a Cerere per propiziare un'abbondante mietitura, è raffigurata sul retro di una moneta, esposta presso il Museo delle Genti d'Abruzzo di Pescara, che riproduce il giuramento dei capo-tribù della Lega italica a Corfinio, su un maiale sacrificato allo scopo di sancire l'alleanza contro le mire espansionistiche di Roma. Tale animale, fino al secondo dopoguerra, poteva paragonarsi ad un "frigorifero con le zampe", perché non esisteva la possibilità di conservare le carni macellate, a meno che non venissero salate o affumicate e quelle suine costituivano le più adatte allo scopo e nel periodo più freddo dell'anno, tra Natale e gennaio, il "nobile" animale veniva sacrificato, approfittando dell'aia sulla quale si affacciavano le abitazioni rurali.

Quindi, "l'are", nel termine dialettale dei nostri avi contadini, non è altro che la continuazione dello spazio posto al centro tra le capanne dove si svolgeva l'attività sociale del clan prima e della tribù dopo. Nell'aia si svolgevano i lavori comuni: si trebbiavano e si mondavano i cereali, si sbucciavano i le-

gumi, si trattavano le fibre tessili, si intrecciavano canestri e, nel frattempo, ci razzolavano gli animali cosiddetti “da cortile”, utili per integrare la magra economia di sussistenza familiare. L’aia, nella cultura contadina, rappresenta, comunque, il luogo dove lo spazio sociale e operativo trova il suo massimo riscontro, perché è sull’aia che gli animali non solo transitano, ma collaborano con l’uomo, come anche buoi, cavalli, asini e muli, la “forza lavoro”. “L’are” è di importanza fondamentale, perché corrisponde alla piazza cittadina, il luogo dove le relazioni si esprimono al meglio.

Nel momento in cui, nell’evoluzione preistorica, tra le nuove esperienze si “inventa” la panificazione, nell’aia è presente il forno, che viene utilizzato anche per la cottura di utensili in ceramica. In definitiva, quindi, nel Neolitico, si ottengono scoperte grandiose: si addomesticano gli animali, si inizia ad elaborare il primo cibo impastando acqua e farina, probabilmente avvalendosi di scoperte casuali come sempre accade e si sperimenta anche la cottura dell’impasto di argilla ottenendo la ceramica. Da allora l’umanità non dipende più esclusivamente dalla natura, ma elabora forme funzionali ai vari usi, così come non consuma più solo carne ma inizia ad alimentarsi con verdure; gli indigesti cereali vengono resi commestibili grazie alla realizzazione della “pignata” di terracotta, sistemata sul focolare al centro della capanna o dell’aia.

Nella citata “grotta dei piccioni” in Bolognano, vengono utilizzati pesi da telaio insieme ad ossa di anatra, impastate con argilla e colorate di ocre rosse, probabilmente utilizzate per percuotere tamburi durante lo svolgimento di pratiche rituali di propiziazione dei raccolti. L’uccello, in quanto volatile, è considerato un animale “tramite” tra l’umanità e le divinità celesti. Polli e galline, invece, risultano più recenti, vengono importati dall’India in epoca romana, facilmente disponibili, in quanto incapaci di volare, per divenire prelibate pietanze in

“luculliani” banchetti. Durante i rituali di magia nera, soprattutto durante il Medioevo, si utilizzano galline nere, poiché volatile imperfetto, associato alla terra e quindi al mondo “infero”; lo stesso sottosuolo che, invece, per l’umanità pre-cristiana rappresentava la sede più connaturata alle forze benefiche della natura.

Con il cristianesimo medievale e la successiva inquisizione, l’intera essenza del mondo sub-terrestre prende invece una deriva infernal-demoniaca che, per fortuna, la cultura contadina non ha mai assorbito completamente, mantenendo con la natura un rapporto di funzionalità e religiosità coerente con il suo stile di vita. Nel Medioevo gli uomini tornano a cacciare nelle selve, anche se gli aristocratici praticano la caccia più per passatempo che per reale esigenza alimentare. Gli agricoltori, invece, continuano ad allevare gli animali addomesticati, confermando il ruolo che vede la donna più come contadina e il maschio tendenzialmente cacciatore.

Infatti, tuttora, sono soprattutto le donne ad accudire agli orti, così come la conoscenza delle proprietà officinali delle piante e la cura degli animali restano sempre i principali compiti del genere femminile, mentre gli uomini si adoperano più per attendere ai lavori agricoli negli appezzamenti di grandi estensioni.

Quando parliamo del cibo attuale, ad esempio, quello riportato nel menu di questa serata, è interessante notare come l’umanità abbia integrato le sue pietanze con le proprietà e i sapori di specie vegetali diverse; le culture umane si sono sempre arricchite di novità, di nuove esperienze, frutto di secolari contatti di scambio, commerci e colonizzazioni. Con la scoperta dell’America, arrivano nuovi animali anche nel cortile, come il tacchino che questa sera assaggeremo cucinato alla “canzanese”, la cui ricetta è nata per caso. Inoltre, abbiamo gli ortaggi che accompagnano i nostri menu mediterranei, come

il pomodoro che fu introdotto nella nostra cucina da non più di trecento anni; così la patata, che era stata scoperta dagli spagnoli nelle Americhe, ma restò sconosciuta perché ritenuta “segreto militare”. Essa fu divulgata in Europa allorché un galione spagnolo naufragò al largo delle coste d’Irlanda che all’epoca subiva una grave carestia.

Le donne che frequentavano la spiaggia alla ricerca di risorse occasionali trovarono queste specie di “pietre” che, galleggiando, raggiungevano la riva, ma erano morbide e provarono a cuocerle, svelando le loro proprietà alimentari. Con esse vennero sfamate le popolazioni di tutta Europa: ecco perché l’Irlanda divenne il maggior produttore di patate, e con ciò fu rivelato anche il segreto dei marinai spagnoli che non soffrivano dello scorbuto durante la lunga traversata dell’Oceano.

Il peperone, altro ortaggio arrivato in Europa dalle Indie occidentali, anche tra paesi limitrofi in Abruzzo, conosce più definizioni dialettali: a Pescara si chiama “pependòne”, a Chieti e Francavilla “pipidigne”, a Ortona “pispagnùle”. In quest’ultimo termine risulta evidente il riferimento all’importazione spagnola di tale ortaggio: il dialetto sedimenta e rivela un dato, come i livelli stratigrafici del terreno nello scavo archeologico, la linguistica e l’alimentazione per le scienze antropologiche sono dati oggettivi utili per risalire alle provenienze e comprendere le contaminazioni culturali.

Quindi, i peperoni, che mangeremo questa sera, si rivelano una riuscita sintesi cultural-alimentare, fra le produzioni agricole originarie e quelle di un “altrove” che ci ha trovati pronti nell’assimilazione. Probabilmente, con i popoli di recente immigrazione, con i quali stiamo vivendo in contatto sempre più stretto, scopriremo dei nuovi sapori e, viceversa, le stesse popolazioni, esporteranno qualche pietanza o ingrediente “italiano” quando torneranno nei loro paesi d’origine.

È un errore ritenere che la cultura tradizionale conservi i suoi saperi fossilizzandoli nel tempo, tanto per restare in tema, piuttosto, la paragonerei ad un erbivoro ruminante, perché rielabora il dato preso dall'esterno uniformandolo secondo i propri canoni, relativamente alle proprie usanze e quando lo ha assimilato lo adotta definitivamente.

**ADRIANA GANDOLFI**

*Ricercatrice e documentarista etno-antropologica  
per Abruzzo e Molise*



## LA TRADIZIONE ABRUZZESE

Un interessante excursus storico sull'allevamento degli animali di bassa corte tra passato e presente ha arricchito la riunione conviviale della Delegazione. Il relatore, il veterinario Gabriele Costantini, che cura per l'Agenzia regionale di sviluppo agricolo proprio l'area di assistenza alle produzioni locali, è partito dalla constatazione di come fosse diffuso in passato l'allevamento di galline, papere, faraone, conigli, oche, tacchini.

Questi animali venivano serviti nelle principali ricorrenze festive e nelle cerimonie più solenni, in qualche caso, come a Canzano, dando vita a ricette tipiche come il "tacchino alla canzanese".

Nelle famiglie contadine, questi animali venivano lasciati liberi di razzolare nell'aia sotto il controllo per lo più di anziani o di bambini, ed erano alimentati con le poche granaglie disponibili, integrate da ciò che trovavano al pascolo.

Oggi la scomparsa di tantissime aziende agricole, l'urbanizzazione e le normative sanitarie sempre più stringenti hanno ridotto molto questa pratica, con una produzione rivolta quasi esclusivamente al consumo familiare. Ciò che si produce viene da allevamenti intensivi ipertecnologici con animali sottoposti a forzature alimentari.

Per riottenere animali di bassa corte di alta qualità, occorrerebbe una filiera regionale con sistemi di allevamento tradizionale, in grado di garantire elevata qualità organolettica a uova e carni. E grazie a questo materiale di prima scelta si potrebbe

ridar vita a tante ricette che sono parte fondante della ricchissima tradizionale culinaria abruzzese come la gallotta, il coniglio alla cacciatora o i maccheroni alla chitarra con sugo di papera muta.

**ROBERTO MINGARDI**

*Accademico di Pescara Aternum*





## L'ARRIVO DEL TACCHINO IN EUROPA

Con la scoperta dell'America, la regione andalusa moltiplicò le sue capacità attrattive. Realtà di confine tra Mediterraneo e Atlantico vide rafforzarsi l'intervento di operatori stranieri accorsi per sfruttare le opportunità che la "Grande Scoperta" stava offrendo. Cadice e Siviglia divennero piazze cosmopolite. Siviglia si trasformò; il suo porto, i quartieri, le strade si affollarono di persone di ogni cetto sociale in cerca di affari e avventura: marinai, vagabondi, artisti, ma soprattutto mercanti e banchieri. La città, dunque, si popolò di italiani, fiamminghi, portoghesi, francesi, tedeschi, inglesi, divenendo un centro di interessi internazionali.

Le Indie occidentali stavano esercitando un forte richiamo; la propensione agli affari, non meno che la curiosità di scoprire e sperimentare il nuovo, trapelano dai documenti degli operatori del tempo: "mi farete grazia darmi alcune nuove di costà e delle cose d'India per poterne far parte a più amici mia", scriveva Giovambattista Botti che, dopo avere vissuto buona parte della sua vita tra Cadice, Siviglia e Valladolid, era rientrato a Firenze da dove continuava a mantenere rapporti di affari con gli amici ancora presenti su quelle piazze. La casa commerciale dei Botti era una compagnia che, nella prima metà del Cinquecento, aveva filiali in Italia (Firenze e Pisa) e in Spagna (Cadice, Siviglia, Valladolid). I fratelli Botti erano nove; cinque di essi avevano continuato l'attività del padre creando un gruppo aziendale molto attivo nei commerci tra America, Spagna e Italia. Matteo e Simone rimasero a Firenze,

mentre Iacopo, Giovambattista e Francesco si mossero più volte tra Toscana e Spagna; solo Iacopo, che sposò una spagnola, rimase in Andalusia sino alla morte.

La loro presenza in quelle terre era cominciata nel 1519, e se la loro attenzione fu rivolta soprattutto al mondo degli affari, nelle loro missive le notizie economiche e finanziarie si mischiavano con le più diverse indicazioni su piante e animali sconosciuti o sulle azioni militari dei *conquistadores*. Alle lettere seguivano le spedizioni delle prime e più curiose novità, come quei “galli d’India” che Francesco Botti inviò a Firenze nel 1547 o quei “semi nuovi”, il mais, che suo fratello Giovambattista chiedeva a Siviglia.

Il “gallo d’India” o “pavone gallo” o “gallinazzo” o, come lo chiamavano i contadini, il “tocco” (da cui è probabilmente derivato il nome usato oggi in Italia), altro non era che il tacchino: tra gli animali giunti dal Nuovo Mondo, quello che determinò nel Vecchio Continente gli effetti economici più significativi.

Strano, ma bello; almeno così lo giudicava Matteo Botti che nel 1547, dopo aver ricevuto da Siviglia alcuni esemplari, li fece portare nella villa di famiglia sulle colline fiorentine, per provare ad allevarli. In una lettera indirizzata al fratello Iacopo racconta quell’esperienza: “Come dite io hebbi il gallo et l’hebbi molto a caro, ma venne col male agl’occhi et se havamo la vostra ’strutione quando lo mandasti lo medicavamo et non ci moriva tra mano come ha fatto che mi è molto doluto. Io pensavo che questa aria fussi quella che non li comporti, ma voi dite pure che gli hanno tal male ancho costà. Haviamone pure cavato ii pollicini, ma non so se andranno avanti: farenne la pruova. Sono belli, ma d’una gran briga et poi si muorono. Imperò teniamo in villa una donna che tiene pochi faccenda et pureché campassino. La gallina sta pure, sino qui, sana et certo sono belli”.

Belli, ma difficili da allevare; soprattutto poco resistenti e facili ad ammalarsi e a morire da piccoli; una fragilità che qualche anno più tardi il bresciano Agostino Gallo precisò nella sua opera *Le vinti giornate dell'agricoltura*. Anche se giunto da poco, il tacchino era ormai entrato nella cucina ricca e il desiderio di riprodurlo era più forte di ogni difficoltà e non deve meravigliarci che il Botti fosse disposto a impegnare nell'impresa il lavoro di una domestica dedicata alla loro cura.

È molto probabile che il tacchino sia stato scoperto da Pedro Alonso Niño, altrimenti detto *El Negro*, nel 1499, sulla costa di Cumana nella Terra Ferma; l'esploratore spagnolo lo avrebbe portato in Europa l'anno successivo. Nel 1526 Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, nella sua *Historia General y Natural de las Indias*, ne dava una prima puntuale descrizione: "Sono in quelle parti pavoni di color biondo, altri neri, e hanno la coda della fattezze delle pavonesse di Spagna, nella penna e colore".

La diffusione in Europa fu altrettanto rapida. Fra i primi a occuparsi del "pavone americano" ritroviamo i gesuiti, che lo allevarono a Bruges, introducendolo un po' ovunque (non a caso per un certo periodo, fu chiamato anche "gallo gesuita"). Poco dopo il 1520, secondo alcuni documenti, una coppia di animali, la cui femmina era di colore bianco, fu inviata a Roma da La Hispañola. Nel 1538 il tacchino è menzionato in Francia; tre anni più tardi lo troviamo in Inghilterra dove prese il nome di *turkey-cock*; così fu battezzato il nuovo volatile, aggiungendo l'aggettivo turco (cioè strano, sconosciuto) che segnalò molti dei nuovi prodotti americani, si pensi al "grano turco" o ai "fagioli turchi". Nel 1560 era presente in Germania, proposto, probabilmente, come piatto prelibato in una lista di nozze.

Anche in Italia la diffusione fu abbastanza veloce, soprattutto sulle tavole ricche, dove il volatile andò contendendo rapidamente il posto principale al pavone e al cappone. Alla

metà del '500 era già allevato e consumato largamente nei pranzi di lusso, anche se vi era chi sosteneva che erano “sporchi, disonesti e [...] stroppiano e ammazzano molte fiате i galli nostrani” e che in bellezza non reggevano al confronto col vero pavone. In ogni caso, nella commedia *La fantesca* di Giovambattista della Porta, il servo Panurgo, per stuzzicare l'appetito di Morfeo, stabiliva di cucinare il nuovo animale “tutto infilzato di fettoline di lardo, acciocché cocendosi pian piano, venghi tenero, ben cotto e non disseccato”.

Nonostante dunque qualche resistenza, il suo consumo si diffondeva; Bartolomeo Scacchi, il cuoco del papa Pio V, nel suo ricettario del 1570, lo consigliava per il pranzo di Natale; nel 1581 il Cervio, nel suo *Trinciante*, lo proponeva in banchetti di alto livello. In quegli stessi anni lo troviamo in area genovese e nel Bolognese. Di lì a poco e in modo particolare nel Napoletano, si cominciò ad allevarlo con finalità economiche; in effetti nella prima metà del Seicento, dalla Campania partivano gruppi di 200 esemplari destinati al mercato romano.

Mentre si diffondeva nei giardini, nei cortili e sulle tavole, il tacchino faceva la sua comparsa nelle opere d'arte. Nel 1549 fu rappresentato in un arazzo mediceo conservato a Firenze nella Galleria degli Uffizi; sei anni più tardi il francese Pierre Belon du Mans ne fece un'incisione nella sua *Histoire de la Nature des Oyseaux*; nel 1583 l'Allori, nella villa medicea di Poggio a Caiano, lo dipingeva tra i tributi offerti a Cesare dall'Egitto: non è allora un caso che, agli inizi del XVII secolo, cinque paia di tacchini figurassero fra i doni che i pratesi solivano offrire al Granduca venuto a passare qualche giorno proprio a villa Ambra.

Un'ultima breve considerazione conviene dedicarla al successo che il “gallo d'India” si conquistò nella gastronomia europea. Abbiamo accennato allo spazio che i grandi cuochi del XVI secolo, lo Scappi e il Cervio, dettero nei loro ricettari al

nuovo animale; a questi vorremmo aggiungere Bartolomeo Stefani che, nella seconda metà del Seicento, ne *L'arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole professione*, proponeva numerosi modi per portare in tavola i tacchini: se piccoli “si cuociono allo spiedo lardati [...], ingrossati [...] se gli dà una cottura alla svizzera, con vino, stecchi di cannella e mastice. Cotti che saranno, si levino da detto succo, si polverizzino con sale e pepe ammaccato, si lascino raffreddare e saranno buoni al gusto [...]: riescono ancora buoni nel forno; delle loro polpe e del petto se ne fanno bragiolette per regalar bische. Le cosce si possono mettere alla gradella, bagnate con aceto rosato, butiro, ovvero oglio di Toscana o d'altra qualità, perché sia buono. Di più si fa pasticci freddi in forma di aquilone, lardandoli con lardoni grossi”.

**ANGELA ORLANDI**

*Docente dell'Università di Firenze*



## L'ISOLA CHE NON C'È

Bello, questo libro sulla cucina dell'aia, presentato questa sera e che va ad arricchire la collana degli "Itinerari". Bello anche perché è costruito in bilico tra la memoria e la realtà, tra il desiderio e la nostalgia. Sembra un paradosso: gli animali dell'aia ci sono ancora, ma l'aia non c'è più. Anche loro sono emigrati, come i contadini diventati operai nelle fabbriche: i conigli negli allevamenti, le galline nelle batterie, le ovaiole da una parte, quelle da carne da un'altra. Sono scomparse le chioce, sostituite dalle incubatrici. Oche, anatre, polli, piccioni vengono spennati a macchina; un robot toglie la pelle ai conigli, i pulcini vengono messi in un congegno che li divide equamente: i maschietti da una parte, le femminucce dall'altra. E i poveri maschietti fanno una brutta fine: incapaci di fare le uova e di crescere in fretta, approderanno nei cosmetici e nelle creme. E dire che una volta, per dirla con il Collodi, i "galletti di primo canto" erano bocconcini da re. Insomma, l'aia è diventata una specie di isola che non c'è, una novella araba fenice "che ci sia ciascun lo dice dove sia nessun lo sa". Per fortuna noi Accademici lo sappiamo benissimo.

Scusatemi per questo inizio forse un po' paradossale ma lo ritengo una premessa necessaria. Non è un grido di dolore. Tutt'altro. È un auspicio, una speranza, un augurio. Perché, fortunatamente, lo ripeto, abbiamo l'Accademia che con questo bel volume salva dalle attuali macerie culturali uno degli elementi fondamentali della nostra civiltà della tavola, delle nostre più antiche, classiche e tradizionali abitudini gastronomiche.

Oggi i polli e i tacchini li troviamo solo nelle vaschette dei supermercati, pronti all'uso, si potrebbe dire chiavi in mano, spesso surgelati, precotti, conditi, aromatizzati, affettati, manipolati in mille modi. L'oca è ormai un oscuro oggetto del desiderio, la si trova soltanto in alcune isole felici, che grazie a Dio ci sono ancora. Così per le anatre, le faraone e i capponi che fanno capolino solo per Natale e non dappertutto.

Per fortuna, dicevo, c'è l'Accademia. Questo libro infatti, non è uno sterile "amarcord", nemmeno una piagnucolosa "laudatio temporis acti". È invece un intelligente, direi anche sagace, impegno a non abbandonare le sane tradizioni gastronomiche legate a quell'aia che non c'è più ma pervicacemente sopravvive, e non solo nella memoria. Sopravvive, infatti, incredibilmente vivace e feconda, sulle nostre tavole.

Ma il volume rappresenta anche un importante saggio socio-economico, perché la scomparsa dell'aia, intesa in senso tradizionale, ha rappresentato la fine dell'economia curtense, quel sistema economico che trovava nella corte o cortile, e quindi nell'aia, il proprio fulcro sociale. Era una formidabile struttura, nata nel Medioevo, che consentiva alle popolazioni agricole i più elementari mezzi di sussistenza, sganciata sovente dalla mezzadria o da altri oneri feudali. L'aia era di competenza, pertinenza e spettanza del contadino (e, più spesso, di sua moglie).

Al padrone veniva offerto, al massimo, come regalia, qualche cappone a Natale. Era quindi ineluttabile che, con la trasformazione dell'agricoltura, l'aia scomparisse. E dire che l'aia era anche il luogo deputato per le feste paesane, come la sfogliatura del granturco o la trebbiatura, quando saltava fuori una fisarmonica e si ballava fino alle ore piccole.

Per fortuna, dicevo, c'è l'Accademia, meno male che abbiamo l'Accademia, che "siamo" l'Accademia, e le siamo grati insieme a tutti i suoi Delegati che hanno contribuito a questa

pubblicazione con i loro ricordi, le loro riflessioni, le loro ricerche, la loro passione.

Cosa dire di più? Non resta che aprire il libro, leggerlo senza sfogliarlo qua e là, ma sorbirlo lentamente a piccole dosi come fosse un romanzo. Perché in queste pagine c'è davvero tutta l'avventura dell'aia e della sua cucina, raccontata dagli Accademici dalle Alpi a Capo Passero, come si suol dire. E grazie anche a voi che avete avuto la pazienza di ascoltare queste mie estemporanee divagazioni.

Un'ultima riflessione: oggi per trovare L'Aja, quella con le iniziali maiuscole, bisogna andare in Olanda. E dall'Olanda arrivano anche molti dei polli che troviamo al supermercato.

**GIANNI FRANCESCHI**

*Direttore della rivista "Civiltà della Tavola"*





## SPECIE SELVATICHE E DOMESTICHE

Il coniglio, grazie alla leggendaria capacità riproduttiva, caratteristica che ne ha facilitato l'assonanza con gli altri animali di corte nell'allevamento domestico, può vantare pure una rimarchevole delicatezza delle carni. Esse sono meno saporite di altre al punto da sembrare scialbe, ma apprezzate fin da quando il coniglio iniziò ad essere addomesticato e allevato, dopo che i Fenici lo portarono dall'Africa in Europa, dove viveva allo stato selvaggio. Fu così che dalla Spagna passò in Francia, in Italia e in tutto l'impero romano, dove assunse notevole importanza come animale da carne grazie alla facilità con la quale poteva riprodursi e, dopo appena 4 o 5 mesi di vita, sfamare sia i legionari che le popolazioni colonizzate.

Non ultimo, per l'impiego della sua pelliccia, conobbe grande diffusione nel Medioevo quando, ad occuparsi dell'allevamento delle diverse razze in modo meno approssimativo, furono i monaci dei monasteri. Da lì, il suo ingresso in tutte le aie delle case dei villaggi che andarono sviluppandosi attorno agli insediamenti religiosi.

Macellato, attualmente, in età compresa fra le 10 e le 13 settimane, con un peso vivo variabile fra i 2 e i 3 kg, il coniglio presenta una carne dal basso contenuto di colesterolo (meno di 50 milligrammi per 100 gr), con un buon apporto proteico, un limitato quantitativo di grasso e una buona concentrazione di fosforo, potassio e magnesio, mentre calcio, ferro e sodio sono presenti in quantità limitate. Nel complesso un tipo di carne "leggera" ma sostanziosa, soprattutto se arric-

chita da verdure e intingoli o da farcie che variano a seconda delle consuetudini e delle tradizioni culinarie delle diverse aree del Paese. Per evitare di snaturare troppo il sapore delle carni di coniglio lasciandole a bagno nell'aceto prima della cottura, pratica diffusa ma da disdegnare, basterà approvvigionarsi da fornitori che, qualche giorno prima della macellazione, alimentino il coniglio con sole verdure quali carote, sedano e foglie di altre erbe orticole. Il metabolismo del coniglio farà il resto e le carni risulteranno profumate e meno inselvatichite visto che, come ben sapevano i contadini di un tempo, il sapore della sua carne dipende strettamente, molto più di qualsiasi altro animale, da quello di cui si ciba.

Se il consumo di carne di coniglio nel nostro Paese risulta essere agli ultimi posti, le carni di pollo e di gallina godono di un piazzamento decisamente rimarchevole.

Basti pensare che a fronte di un consumo mondiale pari a circa 20 miliardi di capi in un anno - cinque miliardi e duecento milioni in Europa - in Italia ne finiscono sui piatti circa 450 milioni, mentre 40 milioni di capi di sesso femminile sono destinati alla produzione di uova per il consumo immediato e ben diverse da quelle destinate alla cova. Soprattutto per quanto riguarda quelle per l'allevamento domestico, che purtroppo vengono fatte dischiudere in misura sempre minore nelle aie. D'altra parte, di fronte all'enormità dei consumi e all'introduzione di avanzate norme igieniche, con costi sempre più elevati per dare loro una selezionata alimentazione, ormai non è più pensabile che polli e galline possano scorrazzare davanti alle case di campagna e negli spazi antistanti ruspando il terreno, come impensabile sembra il ritorno ad un allevamento tradizionale che stia al passo con i ritmi consumistici di oggi.

Le galline e i polli dei nostri giorni, infatti, vengono allevati e fatti crescere in capannoni affollatissimi, fino a 10-15 polli per metro quadrato, sotto la luce sempre accesa perché si ali-

mentino continuamente e crescano tanto velocemente per essere macellati dopo appena una quarantina di giorni di vita quando, in natura, potrebbero vivere fino a 7 anni. Ecco perché trovarsi di fronte a un piatto di carne di gallina o di pollo, che abbia avuto il tempo di far crescere la sua struttura ossea di pari passo con l'accrescimento della massa carnea e muscolare, va considerato come un evento sempre più raro.

Razzolatori onnivori, anche se prediligono il grano, i rappresentanti della specie *gallus gallus domesticus*, nome che classifica gli appartenenti alle diverse razze di questi avicoli, sono dotati di becco robusto e curvo, capace di smuovere il terreno come una zappa. Hanno zampe e dita robuste (quattro) con unghie forti, adatte per scavare e per sostenere una corsa veloce; hanno ali corte e scarsa attitudine al volo: "sfortunata" caratteristica che ne ha reso facili la predazione prima e l'allevamento successivamente, quando, cioè, l'uomo primitivo passò dalla caccia all'agricoltura cambiando lo stile di vita da nomade a stanziale.

La carne di pollo, come tutte le carni bianche, è caratterizzata da un basso contenuto di grassi, da un equilibrato contenuto in acidi grassi saturi e insaturi e da un elevato contenuto proteico, indispensabile per rinnovare i tessuti e per la formazione degli ormoni, degli enzimi, degli anticorpi, ecc... Avendo la carne di pollo minor tessuto connettivo, è molto digeribile e ciò rappresenta un'altra caratteristica positiva per coloro che vogliono mantenersi in forma; inoltre, i grassi del pollo si trovano soprattutto nella pelle e nel sottocutaneo per cui, volendo, è facile eliminarli. Le proprietà nutrizionali del pollo, ottime anche dal punto di vista del contenuto in ferro, fanno sì che questo alimento sia molto importante nella dieta di chi deve crescere; anche la morbidezza di questa carne, che risulta molto tenera specialmente se cucinata in modo semplice, la rende appetibile e di facile masticazione e digeribilità per me-

rito della struttura delle fibre muscolari che sono più corte e sottili rispetto alle altre carni. Il valore calorico di un etto di pollo è pari a 110 Kcal senza pelle ma sale a 171 con la pelle.

Da ricordare che, fra le tante razze, quelle più prelibate sono allevate nel vicino Padovano: la mitica gallina padovana dal gran ciuffo e quella di Polverara che, secondo la tradizione, sarebbe giunta nelle campagne venete grazie al filosofo e astronomo chioggiotto Giovanni Dondi dell'Orologio. Questi le avrebbe portate nel Padovano nel 1300, dopo un soggiorno in Polonia, attirato dal loro insolito ciuffo e dalla loro portanza. Queste galline, che oggi sono diventate vere e proprie rarità, in quanto non molto portate alla cova delle uova, vengono poste in apposite incubatrici dai pochi e pazienti allevatori che ancora oggi si curano di mantenere vitale questa razza dalle carni bianchissime e tenere oltre misura.

L'anatra, termine generico che identifica un volatile acquatico appartenente alla famiglia degli anatidi, si distingue per il suo becco schiacciato, dai margini dentellati, che servono all'uccello per setacciare la vegetazione acquatica. Il becco del maschio è spesso molto colorato, mentre quello della femmina è meno appariscente; le zampe dell'anatra sono posizionate molto indietro e sono funzionali all'animale più per nuotare che per camminare, visto che le tre dita delle zampe anteriori sono unite da una membrana.

Un uccello palmipede dunque, che, grazie allo sviluppo delle sue ali, riesce a volare coprendo le grandi distanze tipiche degli uccelli migratori, da sempre oggetto di attenzioni da parte dei cacciatori per la bontà delle carni. Pratica, quella della caccia all'anatra, nota fin dai tempi degli Etruschi che la cacciavano con l'arco, usando grandi reti, non appena i volatili si fermavano per nutrirsi con la flora e la fauna degli specchi lacustri, delle valli o di corsi d'acqua non impetuosi, rendendo le loro carni particolarmente saporite. Una qualità riconosciuta

ancora oggi, anche perché, data la loro classificazione di carni rosse, possono essere impiegate in molteplici preparazioni, sia fresche che conservate.

Da qui, molto probabilmente, anche per questo pennuto iniziò la consuetudine di allevarlo rendendolo domestico, specie in quelle zone rurali prossime ai corsi d'acqua e alle aree vallive o, in alternativa, creando loro degli spazi acquei come vasche e laghetti artificiali. Un allevamento che, sfruttandone la rapidità di crescita (60 grammi alla settimana) e la mansuetudine, ha portato nel tempo anche alla differenziazione delle anatre in due grossi gruppi: le selvatiche e le domestiche. Queste, in passato, erano allevate solo a livello familiare, mentre oggi l'allevamento, anche intensivo, avviene soprattutto per scopi commerciali ed è molto diffuso in Veneto, Emilia-Romagna, Piemonte e Lombardia. Tra le anatre domestiche si distinguono le anatre primaverili, di taglia piccola e dal sapore delicato, e le autunnali, più grasse e dal sapore deciso.

In base alla provenienza, infine, variano le caratteristiche nutrizionali: l'anatra da allevamento ha una carne più grassa e più tenera, quella selvatica ha un maggior contenuto di tessuto connettivo, che la rende meno tenera ma con un minor tenore di grassi. In ogni caso, come tutte le carni rosse, va frollata prima del consumo.

Per quanto riguarda invece le anatre selvatiche, precisazione dovuta al nostro Accademico Antonio Giordani, le specie più diffuse sono:

- Germano reale (*Anas platyrhynchos*), lungo 70 cm circa, il cui maschio è facilmente riconoscibile per il capo di colore verde smeraldo e, per questo, in Italia è anche noto con il nome di Capoverde. Vive nelle zone temperate dell'America settentrionale, dell'Europa e dell'Asia.
- Marzaiola (*Anas querquedula*), di piccola taglia, lunga circa 20-30 cm, ha le sopracciglia bianche e le penne delle

spalle bianche-nere che la rendono inconfondibile. Molto diffusa in Europa occidentale e centrale.

- Alzavola (*Anas crecca*), lunga circa 40 cm, riconoscibile per delle righe color smeraldo che il maschio ha intorno all'occhio. Molto diffusa nell'Europa centrale, ma la si trova anche sulle coste del Mar Nero e sulla costa occidentale del Mar Caspio.
- Codone (*Anas acuta*), lunga circa 75 cm, deve il suo nome alla lunga ed esile coda. Il maschio è di colore grigio pallido, ha il capo marrone e il petto bianco. Presente nel Nord Europa, nell'Asia settentrionale, in Canada ed Alaska.
- Mestolone (*Anas chrypeata*), lunga 50 cm, caratterizzato da un becco particolarmente sviluppato di colore nero. Il maschio ha la testa verde e il petto bianco, mentre i fianchi sono castano rossicci. Diffuso soprattutto in Europa orientale. È una specie dichiarata protetta dall'Agreement on the Conservation of African-Eurasian Migratory Waterbirds.
- Fischione (*Anas penelope*), lunga circa 50 cm, riconoscibile per la livrea del maschio, che ha il capo marrone con piume gialle che spiccano dalla fronte. Molto diffusa nelle aree più settentrionali dell'Asia e dell'Europa, deve il suo nome al fatto di essere una specie particolarmente rumorosa; il Fischione è stato dichiarato animale protetto dall'Agreement on the Conservation of African-Eurasian Migratory Waterbirds.

Le anatre più giovani possono essere riconosciute dal becco che si flette facilmente sotto la pressione delle dita, mentre, invecchiando, si ossifica e le zampe diventano più rugose. È una distinzione da memorizzare perché, per un cuoco, assume notevole importanza saper distinguere se le carni del penuto dovranno essere cotte più o meno a lungo. Nel caso di animale non più giovane, infatti, è necessaria la cottura al sangue, altrimenti le carni diventano dure e secche. Diverso inve-

ce per quelle domestiche che, conducendo una vita meno “sportiva”, sono tendenzialmente molto grasse e quindi, dopo 20 minuti di cottura, è consigliabile scolare il grasso del fondo. Per gli esemplari più vecchi, riconoscibili per il becco ossificato e le zampe fortemente rugose, l’impiego si limita al brodo e al paté. I tempi di cottura dell’anatra sono circa di mezz’ora per ogni mezzo chilogrammo di carne.

Anatre, oche e, in generale, gli uccelli migratori si costituiscono delle riserve energetiche in previsione del loro lungo viaggio verso i luoghi dove trascorreranno la stagione successiva. Per questo motivo tali animali cercano spontaneamente una dieta anabolizzante che permetta loro di accumulare del grasso che viene localizzato in particolar modo nel fegato. Il “gavage” - la sovralimentazione realizzata dall’uomo - quando viene condotto in maniera tradizionale e naturale replica questo fenomeno dando origine al foie gras.

La faraona domestica, bipede dotato di ricco piumaggio che lo fa somigliare a un grossa pernice, deriva dalla *Numida meleagris meleagris* L. (sinonimo *Numida meleagris galeata*), specie originaria dell’Africa occidentale. È stata allevata e apprezzata per la sua ottima carne già dai Greci e poi dai Romani fino ai tempi delle invasioni barbariche.

Secoli oscuri anche per la faraona che, in quei tempi, conobbe una sorta di estinzione che in Europa durò fino al Medioevo quando, per merito dei portoghesi, fu reintrodotta in tutto il continente europeo per ritornare sulle tavole, a cominciare dalle classi nobiliari e successivamente su quelle dei popolani che iniziarono a dedicarsi all’allevamento di questo pennuto proprio per la bontà delle carni. Anche se non ha mai raggiunto la notorietà di polli e galline, pagando un differenziale di popolarità presente ancor oggi nonostante la qualità e la piacevolezza della sua polpa, questo pennuto è considerato, a ragione, più nobile e signorile del *gallus gallus*. Ben

si presta per un'alimentazione a base proteica sana, equilibrata e non grassa proprio per merito delle sue carni rosse, più asciutte di quelle delle galline, che hanno fatto assimilare la faraona ai pennuti selvatici il cui consumo, dal Medioevo in poi, era appannaggio di quanti potevano permettersi la caccia o, nel caso dell'allevamento, potevano attendere che le faraone si sviluppasse fino a raggiungere il peso ottimale (2 kg). Da ricordare, infine, che un altro fattore che ne ha reso contenuta la diffusione nella nostra dieta, è la caratteristica che le faraone tendenzialmente sono animali con una spiccata tendenza alla monogamia ed è solo grazie all'allevamento semibrado e all'ingegneria genetica moderna dei nostri giorni, che si è riusciti a implementare i processi riproduttivi di questa specie rendendola così fonte di approvvigionamento alimentare. Trova la sua massima esaltazione con la cottura al forno, da eseguirsi senza smembrarne il corpo in pezzi ma cuocendola intera, magari ricoprendone il busto con sottili fettine di lardo, vista la poca quantità di grasso della pelle che non garantisce la stessa morbidezza delle carni delle galline o di altri pennuti di corte dalla pelle più spessa e grassa.

La faraona è solita trascorrere il suo tempo sul terreno, ma quando è inseguita da un qualsiasi animale predatore o da un uomo, magari in veste di cacciatore, si rifugia sugli alberi ed è per questo che nell'allevamento domestico le vengono "spuntate" le parti finali delle ali che, in natura, sarebbero più lunghe. La produzione di uova è stagionale, da marzo a settembre e, se allevate in libertà, si aggira intorno alle 100 uova, mentre quelle allevate intensivamente, con particolari accorgimenti ambientali (riscaldamento), possono arrivare a produrre fino a 200 uova all'anno. Sono uova piccole, con peso medio di 45 grammi; presentano un guscio molto duro, di color mattone chiaro e si possono utilizzare sia per il consumo fresco che per la preparazione di paste alimentari, soprattutto quan-



do si voglia conferire a queste ultime un colore meno giallo, tendente all'ocra, e un sapore decisamente diverso, forse più dolce-amaro e più intenso di quello ottenuto impastando quelle di gallina.

Bella, bianca, grassa, invitante da viva e non proprio di facile digestione da cotta, l'oca è un altro di quei pennuti entrati ormai nella leggenda dell'allevamento degli animali da corte. Come non ricordare infatti quelle che salvarono il Campidoglio e i Romani assediati dai Galli di Brenno e che, accortesi del tentativo di penetrare nottetempo all'interno della cittadella da parte di questi ultimi, cominciarono a starnazzare dando l'allarme agli assediati?

Aneddotica e leggende storiche a parte, l'allevamento delle oche da parte degli abitanti delle campagne è praticato fin dall'antichità, ancor prima dei tempi romani, come provano testimonianze archeologiche dell'antica Mesopotamia, dell'Egitto e dell'Asia orientale.

Della famiglia degli anatidi, dell'ordine degli anseriformi, l'oca è più pesante e goffa rispetto all'anatra e dotata di un piumino più abbondante e morbido. Migliore camminatrice dell'anatra ma meno abile nuotatrice, è stata da sempre allevata per la qualità e la quantità delle sue carni. Queste possono raggiungere anche i quindici chilogrammi al termine dell'opera d'ingrasso compiuta in allevamento. Per la quantità, inoltre, di piumino prodotto, elemento naturale di cui tutti conosciamo le virtù termiche, le oche hanno rischiato addirittura l'estinzione prima degli allevamenti intensivi creati ad arte. Per fortuna non nelle aie di casa, dove hanno sempre e comunque goduto di grande considerazione per il fatto che utilizzano molto bene il pascolo - tanto da poter essere definite "erbivore" - in zone altrimenti non utilizzabili quali rive di canali, pascoli degradati o aree incolte. È un animale pressoché indipendente e dalla rilevante importanza per l'economia dome-

stica rurale, non disdegna il mais foraggero, bietole, carote e altre radici che riesce a lacerare col becco e con un muscoloso apparato digerente. Insomma un animale della bassa corte che premia chi lo alleva ma anche quanti hanno la fortuna di disporre della sua carne, provvista di quantità di grasso esagerato e particolarmente ricca di colesterolo, ma che riesce a diventare cibo prelibato e delicato adottando metodi di cottura che la rendano più asciutta.

In genere le oche si cucinano arrosto, insieme ad abbondanti rape e patate che hanno il compito di assorbire il grasso che trasuda durante la cottura. Di contro, affinché la carne risulti più croccante, non bisogna mai bagnare l'oca con il suo sugo ed è consigliato cuocerla appoggiata sulla griglia del forno in modo che il grasso coli nella sottostante leccarda dove vanno precedentemente versati uno o due bicchieri d'acqua. Tempi di cottura: un'ora per il primo chilogrammo di peso e 15 minuti per ogni chilogrammo successivo. Acquistando un'oca intera, conviene restare su esemplari che abbiano tra gli otto e i nove mesi, e un peso di circa tre chilogrammi, in modo che la cottura nel forno di casa avvenga alla perfezione. Se invece si compra a pezzi, ricordare che il quarto anteriore è la parte migliore. Se poi si vuole rendere ancora meno grassa la carne dell'oca arrosto in forno, è suggerita una sbollentatura preventiva.

Fra gli animali allevati così amorevolmente dai nostri contadini, lungo l'arco dei secoli che hanno contrassegnato non solo l'evoluzione degli animali stessi ma anche degli usi e dei costumi degli uomini, passati dallo stato di nomadi cacciatori a quello di stanziali agricoltori e da lì, cittadini perennemente indaffarati, ci sarebbero i tacchini e i capponi.

Ma, poiché nel menu di questa sera, questi ultimi non figurano e data l'impossibilità di un riscontro oggettivo immediato fra il dire, il leggere e il mangiare, si è pensato di rimandare le argomentazioni su tali abitanti della bassa corte ad un prossi-

mo convivio. Non tralascerei, però, di riservare alcune righe al tacchino, presente nella proposta culinaria, il quale, pur essendo giunto in Europa solo dopo la scoperta dell'America, è entrato a buon diritto fra le specie - ordine dei galliformi, famiglia dei Meleagridi - di pennuti che hanno popolato insieme agli altri avicoli gli spazi delle aie.

L'American Standard of Perfection del 1953 ha stabilito sette razze di tacchini domestici in relazione al fatto che, mentre diminuivano drasticamente gli allevamenti domestici, forse anche per il carattere poco mite dei tacchini, andavano affermandosi allevamenti intensivi sempre più grandi dove, per ragioni di programmazioni economiche, si era resa necessaria una ridefinizione delle razze, diventate soltanto incroci industriali o ibridi commerciali. Di contro anche il numero delle razze italiane di tacchini, che pur avevano resistito, ha subito una forte diminuzione e, in particolare, si può dire che le razze originarie del Meridione sono da considerarsi estinte, mentre riescono a sopravvivere, in piccoli gruppi, quelli dell'Italia settentrionale. Purtroppo le caratteristiche produttive, via via trascurate, sono sempre più peggiorate e pertanto le razze rimaste poco differiscono fra loro, sia per precocità che per accrescimento delle masse pettorali, tanto che ormai si differenziano soltanto per il colore della livrea.

Fra esse va ricordata la razza *Brianzolo*, originaria della Lombardia, il *Bronzato comune*, originario del Nord Italia, il *Bronzato dei colli Euganei*, originario del Veneto, il *Castano precoce* che, insieme al *Nero d'Italia*, è l'unica razza che presenta degli standard ottimali ed è originario del Veneto, mentre il *Bianco di Avellino*, originario della Campania, è ormai una razza pressoché estinta come quella del *Fulvo di Benevento*. Altre razze ancora, quella di *Parma e Piacenza*, originaria dell'Emilia Romagna, della quale sono rimasti solo due gruppi che contano circa 30 esemplari ognuno, quella di *Ro-*

*magna*, originaria della stessa zona, quella di *Treviso*, proveniente dal Veneto ma che risulta ormai estinta, la *Lilla di Corticella*, razza nata nel Veneto e poi fissata in Emilia Romagna. Infine, l'*Ermellino di Rovigo* proveniente dall'omonima città. Si tratta di un tacchino rustico, di taglia media, caratterizzato da un piumaggio bianco ermellino e ottimo pascolatore, che si presta molto bene all'allevamento all'aperto anche in zone montane. I maschi raggiungono il peso di 10 kg, mentre le femmine si aggirano attorno ai 4 kg e presentano carni di morbida consistenza, bianche ed equilibrate sia per quanto riguarda la frazione proteica che minerale, con quantità di colesterolo più che accettabile.

I tacchini, che oggi troviamo sul mercato, non appartengono più ad una razza ben precisa ma sono il risultato di incroci mirati allo sviluppo delle caratteristiche produttive e funzionali. Pertanto si può sintetizzare che in quelle poche aie e corti che sono rimaste ancora popolate di così tanti generosi regali della natura, sono rimasti solo tre tipi di tacchino, uno leggero, uno medio e uno pesante. Mentre i primi due sono destinati al consumo intero e a consumatori più esigenti, quelli pesanti sono destinati al consumo porzionato, raggiungendo e oltrepassando, spesso troppo agevolmente, i dieci chilogrammi di peso. Peso esagerato, che si fa sentire soprattutto quando se ne acquistano e se ne consumano le cosce che, per sorreggere tanto peso, diventano ricche di muscolatura così coriacea da impedirne la degustazione, mentre la carne, da magra degli esemplari semi selvatici, è diventata notevolmente più grassa.

**MARIO STRAMAZZO**

*Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia*

## I GALLETTI E I CAPPONI

Per il 16 ottobre la *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) ha indetto la “Giornata mondiale dell’alimentazione”, nello stesso giorno l’Accademia Italiana della Cucina organizza in tutto il mondo la “cena ecumenica” che ha come filo conduttore la cucina dell’aia e, negli stessi giorni, l’*Associazione italiana di Dietetica e Nutrizione clinica* (ADI) rilancia l’Obesity day, ossia la giornata dedicata all’obesità come problema emergente di salute.

Ma come si legano queste tre iniziative e quale è il senso comune che non le fa essere in contrasto tra loro? I dati sulla fame nel mondo sono sconvolgenti: il numero degli affamati nel 2009 è cresciuto ancora e ora arriva a quota 1,02 miliardi per colpa della crisi alimentare e della recessione economica mondiale, che hanno spinto nel tunnel della malnutrizione circa 100 milioni di persone in più rispetto allo scorso anno (il 9%): il livello più alto dal 1970. Il trend positivo della sicurezza alimentare, registrato negli anni 1990-2002 e che aveva come prospettiva quella di dimezzare il numero degli affamati, è stato negativizzato.

L’enormità del fenomeno è legata al fatto che un bambino su tre al mondo è malnutrito per carenza alimentare. Possiamo affermare che un abitante su sei del nostro pianeta soffre la fame ma è impressionante osservare che anche uno su sei ha un peso eccessivo e va incontro a patologie metaboliche su base nutrizionale. In pratica, se sommiamo, semplificando, quelli che non hanno da mangiare (malnutriti per difetto) con

quelli che mangiano troppo (malnutriti per eccesso) arriviamo a 2 su 6. E il dato più allarmante è che gli obesi e i diabetici stanno aumentando in modo impressionante proprio nei paesi neo-industrializzati. Se consideriamo il periodo 2002-2030, i diabetici in India passeranno da 31 milioni a circa 80 milioni, in Cina da 20 a 42 milioni, in Sud America da 7 a 18 milioni e nell'Africa sub Sahariana da 7 a 18 milioni. Fenomeno analogo si osserva per l'obesità.

Da quanto sopra si comprende che l'iniziativa della FAO e quella dell'ADI non sono in contrasto. Rimane da dimostrare il rapporto con l'Accademia che è un'Istituzione culturale tesa a salvare e implementare le tradizioni e la cultura della tavola. Il tema dell'aia è significativo perché gli animali da cortile hanno sempre rappresentato una dispensa vivente e redditizia per i nostri agricoltori. Se un solo anno di crisi economica ha causato tanti affamati in più, è verosimile pensare che gli interventi dei paesi industrializzati non sono stati in grado di implementare quella cultura dell'autosostentamento di cui proprio l'aia, come l'orto, sono espressioni forti.

E se parliamo di punti critici, non possiamo non sottolineare come il problema emergente siano le risorse idriche: l'acqua viene definita oro blu perché è una riserva non illimitata. Senza acqua non si sviluppa né agricoltura né cultura, senza acqua non si vive.

Quando parliamo di cucina dell'aia, ci viene subito in mente il pollo, che ha un rapporto antico con l'uomo tanto che possiamo ricordare che il *Gallus Gallus* venne addomesticato intorno al 4.000 a.C., nella piana dell'Indo, da cui giunse in Grecia attraverso la Persia ed era comunemente apprezzato più per le uova che per la carne. I Romani preferivano, al pollo, pavoni e faraone e riservavano i galli ai sacrifici. La fortuna gastronomica inizia solo attorno al 1600 quando diventa simbolo dell'agiatezza e dell'alta gastronomia. La possibilità di al-

levare animali da cortile (polli, anatre, tacchini, conigli, ecc.) ha rappresentato da sempre, insieme all'allevamento di uno o più maiali, uno degli elementi certi dell'alimentazione umana. Nel 1520 il grande incontro con la carne di tacchino, fino ad allora sconosciuta sulle tavole italiane, arrivata dal Nuovo Mondo, è l'inizio di un "sodalizio". Anthèlme Brillat-Savarin scrive: "Il tacchino è uno dei più bei doni che il Nuovo Mondo abbia fatto all'Antico".

Tuttavia non è stato sempre possibile permettersi nemmeno il solo pollame, che andava costantemente difeso dai furti e dagli animali del bosco, tanto che la carne e il brodo di pollo erano riservati alle festività e alle migliori occasioni della famiglia, che doveva di solito ripiegare sui prodotti dell'orto. Numerose coppie di capi di pollame e decine di uova, secondo la consuetudine feudale e lo stesso contratto di mezzadria, costituivano anche il regalo al padrone in occasione delle festività. Racconta il Manzoni ne "I Promessi Sposi" che Renzo Tramaglino, andando a chiedere un parere al dottor Azeccagarbugli, gli portava in omaggio quattro capponi vivi, legati per i piedi e a testa in giù, e che quelli, ignari di essere affratellati da un comune destino, la pentola, si beccavano fra loro. Da lì il modo di dire "comportarsi come i polli di Renzo".

Nel 1888 si tenne a Roma la prima Esposizione internazionale degli animali da cortile. In quell'occasione Trevisani, un pioniere della moderna pollicoltura, scriveva: "A me pare che la pollicoltura debba essere volgarizzata con tutti i mezzi per diventare una industria razionale anche presso di noi, sia per il miglioramento economico dei cittadini, sia per l'assoluto aumento di ricchezza nazionale che essa produrrebbe. Ma il nostro pollame è di piccola mole, malissimo nutrito, peggio alloggiato, sicché giunge sui mercati in cattivo stato; e le galline sì e no arrivano a produrre la media di 90 uova all'anno ognuna". L'Italia ha iniziato una vera attività industriale, nel campo

agricolo-industriale, a partire dagli anni '50 e siamo oggi arrivati a livelli di sviluppo e di ricerca competitivi con i paesi, come gli U.S.A, dove l'industria avicola è più progredita e diffusa. Proprio dopo il 1950, con la diffusione dell'allevamento in batteria, si riduce il prezzo e diventa cibo di massa.

La domanda a cui cercherò di dare una risposta rapida è: quale valore hanno le carni bianche? Il ruolo nutrizionale è legato all'apporto di notevoli quantità di proteine di alto valore biologico; all'apporto di buone quantità di vitamine del gruppo B; all'apporto di minerali critici quali ferro, potassio e zinco; all'apporto di grassi con alto grado di insaturazione. Le carni, inoltre, sono più tenere e digeribili di ogni altra carne.

<b>Contenuto proteico</b>	<b>(g/100g parti edibile)</b>
Fesa di tacchino femmina	24,2
Fesa di tacchino maschio	23,7
Petto di pollo	23,3
Vitellone, lombata e costata	21,5
Maiale, bistecca	21,3
Agnello	20,8
Vitello	20,7

Recenti ricerche hanno confermato che il consumatore italiano preferisce le carni avicole perché meno grasse, più gustose, genuine, sane, apprezzandone la convenienza economica e la versatilità in cucina. Quindi anche il prezzo gioca un ruolo importante in un momento di crisi economica. Per quanto riguarda i consumi, dopo la caduta nelle vendite del 2006 (con punte anche del 70%), la carne bianca è tornata sulle tavole degli italiani.

I consumi sono in netta ripresa, con una crescita di 4,2% mensile da luglio 2006 a febbraio 2007 (Confederazione italia-



na agricoltori). In Italia ci sono 6.150 allevamenti, 180.000 persone che lavorano nell'intera filiera, 4,2 miliardi di euro il fatturato globale (3 per la carne e 1,2 per le uova). Un sondaggio DOXA per l'Unione nazionale dell'avicoltura (4/10/2008) riporta che:

- un italiano su due dichiara di mangiare carni avicole abitualmente nei giorni lavorativi, durante la pausa pranzo o a cena;
- per il 42,6% c'è il rapporto qualità prezzo;
- per il 25,8% è un gusto capace di soddisfare tutti i palati;
- il 45% degli intervistati giudica appena sufficiente o non all'altezza l'offerta di carni avicole da parte dei ristoranti;
- il 26,2% ritiene che si debbano inserire alcuni piatti storici a base di pollo nei menu dell'alta ristorazione;
- il 18,2% vorrebbe addirittura dei luoghi di ristorazione specializzati e di alta qualità.

Una riflessione sul cappone che si è trasformato da un animale "sfortunato" a uno splendido piatto natalizio. Senza usare perifrasi, la storia del cappone è la storia della castrazione applicata al settore avicolo: una tecnica conosciuta e praticata già dai Greci e dai Romani, specie sul gallo. Sembra che fossero gli abitanti dell'isola egea di Delo a praticare per primi, fin dal VII secolo a.C., la trasformazione del gallo in cappone. Il nome di cappone, invece, è romano: così vengono chiamati da Varrone (I sec. a. C.) i galli evirati.

Il solo a soffermarsi con precisione sulla loro trasformazione è però Columella, il quale scrive che al gallo castrato non solo vengono tolti gli organi genitali ("amissis genitalibus"), ma anche bruciati con un ferro rovente gli speroni, ricoprendo le ferite con creta. Questa pratica è rimasta sostanzialmente invariata fino all'avvento dell'avicoltura moderna. Infatti, solo a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, negli allevamenti avicoli è stato adottato un nuovo metodo

di castrazione che, senza i traumi di quello tradizionale, raggiunge ugualmente lo scopo. Gli studenti di una scuola elementare di Narni così hanno trascritto quanto raccontato dai nonni. I contadini quando avevano dei pollastrelli da far diventare capponi, chiamavano una donna “esperta in capponatura” che si presentava con un paio di forbici, l’olio, la cenere, l’ago, il rocchetto con un filo resistente... e si apprestava a operare.

Immobilizzato il pollastrello gli levava le penne sotto la coda e con le forbici faceva un taglio netto sotto il sedere, gli strappava i “cantarini” e poi con l’ago ricuciva la ferita. Disinfettava la parte con olio e cenere, poi finalmente lasciava il “cappone” che poteva andare in giro per la campagna tutto addolorato (“La capponatura” da “Un tozzu de pane e ... du’ baca d’olia”).

La gran parte della produzione di capponi è concentrata, com’è noto, nelle festività natalizie, secondo una tradizione antica: in passato quasi tutte le famiglie della buona borghesia usavano cucinarlo il giorno di Natale, e anche nelle case più modeste questo non poteva mancare, o perché regalato in cambio di particolari servigi o perché, semplicemente, comprato al mercato anche a costo di notevoli sacrifici.

Oggi tutto è più facile e la cucina si è modificata sia per i capponi che per i polli. La ricetta simbolo di Ferran Adrià, titolare del ristorante europeo più gettonato dai globetrotters del gusto è una crocchetta liquida di pollo, in linea con la sua filosofia e la sua tecnica, basata sull’uso in cucina di sifoni per emulsionare le materie prime.

Ecco come si fa: “Occorre mettere su un fazzoletto di pasta fresca, realizzato come per un raviolo e molto sottile, un po’ della farcia così preparata: stufate per mezz’ora tre cucchiaini di cipolla e due spicchi d’aglio ben tritati. Aggiungete a un etto di petto di pollo lessato, a sua volta tritato fine, 250 ml

di panna e 5 ml di brodo di pollo. Fate bollire tutto, aggiungete a caldo due fogli di gelatina già ammollata, legate, freddate e tenete in frigo per 12 ore, finché rassodi e sia possibile tagliarlo in porzioni. Ora chiudete la crocchetta con meno pasta possibile, impanate con farina, uovo e pan grattato, frigate in olio di girasole e...”. Per quanto ci riguarda siamo rimasti fedeli ai polli e ai cuochi con le... ali.

**GIUSEPPE FATATI**

*Accademico di Terni*



## DALLO SPIEDO AL FORNO

La cucina molisana, come tutte le cucine regionali, porta con sé la commistione dei sapori del territorio e delle sue possibilità; generalmente i piatti hanno il gusto schietto degli ingredienti che, ovviamente, sul posto danno origine a quel sapore particolare che li caratterizza.

Questa cucina è stata fortemente influenzata anche dai 'tratturi', faticosi itinerari tracciati dalla montagna al mare che, unendo l'Appennino centrale al Tavoliere delle Puglie, passano proprio attraverso la pianura molisana. La forte frequentazione di queste vie ha arricchito e caratterizzato il ricettario molisano, pur rimanendo quella molisana una realtà gastronomica sorprendentemente originale, fatta di pratiche alimentari dissimili da ogni altra e tali da consentire una precisa identità regionale.

Una delle consuetudini, che ancora oggi non si è persa, è quella della produzione di carne ad uso familiare; intendiamo dire che molte famiglie allevano o fanno allevare nelle aie delle cosiddette masserie prevalentemente: pollame, faraone, tacchini, anatre, papere mute, oche, colombi, ma anche conigli, agnelli e suini che serviranno al fabbisogno alimentare di carne e insaccati della propria famiglia.

Il sistema di cottura preferito di queste carni è quello dello spiedo, che conferisce loro un gusto inimitabile; molto usate e altrettanto gustose sono anche le preparazioni al sugo, al forno, alla cacciatore e lo spezzatino. Oggi, si ritorna alle vecchie usanze e si avverte il desiderio di gustare i sapo-

ri di un tempo come quelli forti delle pietanze che venivano consumate solitamente nelle ricorrenze e nei giorni di festa: galluccio ripieno al ragù; tacchino o cappone in brodo con il cardone; pappardelle o “taccunelle” come si costuma a Montenero, al ragù di papera muta; papera muta alla cacciatora; spezzatino di pollo con i peperoni; frittata di interiora di pollo; coniglio alla cacciatora o in salmì; piccioncino ripieno in brodo (per le gestanti) o al forno; pollo al forno con le patate novelle.

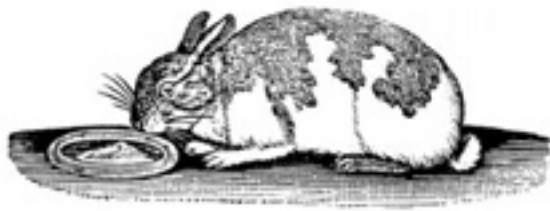
Relativamente alla pasta da condire con i sughi ottenuti con le carni degli animali dell’aia, c’è da dire che anche in Molise, come in Abruzzo e in Puglia, la lavorazione della pasta ha una grande importanza e il piatto più caratteristico, in questo particolare settore gastronomico, sono i rinomati maccheroni alla chitarra. Ma la varietà di lavorazione della pasta è elevatissima. Nelle case molisane e nei ristoranti si preparano ogni giorno taccozze, crejoli (parenti stretti dei maccheroni alla chitarra), fusilli, orecchiette, cavatelli, vrdocchi (cavatelli a due dita) ecc.

In un popolo di contadini e pastori, quale è stato per millenni quello molisano, le abitudini alimentari si sono adeguate a ciò che, stagionalmente, i campi offrivano e alla disponibilità di carni degli animali allevati nel cortile; si sono conformate alle cadenze dell’anno, alle feste e ai santi, agli incontri e agli appuntamenti del lavoro; si sono arricchite e diversificate sul territorio, sulla base di ciò che esso riusciva ad offrire e si sono specializzate per aree e per vocazioni.

Nel basso Molise, ad esempio, per il pranzo del 15 agosto, giorno della festa dell’Assunta, o per quello del 4 agosto, festa del Patrono di Termoli “San Basso”, è d’obbligo cucinare il tradizionale “galluccio ripieno al ragù” (pollo novello, pollastrello, che cresce libero e razzolante sulle aie delle masserie).

Con il ragù si condisce la pasta fatta in casa (chitarra, fusilli, orecchiette), mentre la carne e il ripieno costituiscono un ottimo secondo. Per il pranzo di Natale, invece, è d'obbligo preparare le "lasagne in brodo di pollo, polpettine e cardone". Il 2 agosto, a Guglionesi, per la festa di San Felice Martire, si prepara il galluccio al forno a legna con le patate novelle, uno spicchio d'aglio e il rosmarino.

**ITALO SCIARRETTA**  
*Delegato di Termoli*



## IL POLLAIO CARSOLINO

Parlando di vita contadina nei dintorni di Trieste, il primo pensiero non può che abbracciare il Carso, che si espande a ridosso della città. Terra difficile da coltivare, arida e pietrosa, priva di acque in superficie, accarezzata energicamente dalla bora. Nel passato, la scarsa produzione agricola era appena sufficiente alla sopravvivenza delle persone e degli animali. Per questi motivi dettati dalla natura, il piccolo cortile carsico era popolato da un numero poco considerevole di animali rispetto ad altre regioni: pollame e forse qualche coniglio. Nella vita del carsolino il pollame era della massima importanza. Innanzitutto le uova, che quotidianamente servivano per la preparazione di varie pietanze e anche come cibo destinato in primo luogo ai bambini deboli, ai malati e agli anziani. Le “donne del latte” che giornalmente scendevano in città a vendere il latte, potendo, aggiungevano qualche uovo, racimolando così qualche soldino in più. Da ricordare poi l'importanza delle uova in occasione delle varie festività, soprattutto nella preparazione dei dolci.

Ed eccoci alle feste, in particolare quelle familiari. Quando veniva tirato il collo ad una gallina, si celebrava un grande evento: battesimo, comunione e cresima, ma in primo luogo il matrimonio. Le pietanze che formavano il menu del giorno delle nozze erano in gran parte preparate con carne di gallina, accostando ad essa anche carne di coniglio o di vitello, ma sempre doveva trattarsi di carne bianca. Brodo di gallina, “supeta con bleki” (spezzatino di carne di gallina con maltagliati),

gallina ripiena, risotto con gallina, gallina arrostita, gnocchetti di semolino con fegatini di gallina, interiora con fegatini e sangue di gallina al tegame con fiori di finocchio, pollo impanato. Queste le pietanze che per secoli formavano il menu festivo e aiutavano a creare l'atmosfera della festa.

La gallina però, oltre a ricoprire un posto rilevante nella cucina delle feste, aveva un ruolo molto importante e interessante anche nei riti che precedevano il giorno del matrimonio, quale il trasporto della dote della sposa, cerimonia particolarissima e densa di significati. Sul carro trainato da un bue sedeva il fratello minore di lei che portava in dono ai futuri suoceri un cesto con una gallina, preferibilmente bianca e ingentilita da un fiocco rosso legato al collo. Il fiocco di colore rosso è indice di forza, salute, amore, sangue, mentre la gallina va intesa come augurio di fecondità. Questa antica tradizione rivive nelle "Nozze carsiche", festa folcloristico-etnografica nella quale viene celebrato un vero matrimonio secondo riti e usanze risalenti ad oltre 150 anni fa, con la partecipazione di tutta la popolazione dell'altipiano carsico.

**VESNA GUSTIN GRILANC**  
*Accademica di Trieste*





## I GALLINERI E I BUTIRRANTI

Il mercato veneziano di Rialto, già fiorentissimo luogo di commercio e scambio nel XI secolo, fu oggetto di radicali e più funzionali ristrutturazioni edilizie nel 1322 e nel 1341, per volere dello stesso Maggior Consiglio. Al suo interno trovavano posto anche le rivendite dei pollaioli, a Venezia chiamati *gallineri*, come testimoniato negli antichi documenti: il 5 maggio 1332 fu prontamente revocata la legge dell'11 aprile 1330 che vietava la vendita “*de gallinis et aliis... in Rivoalto, nisi in Rialto novo*”; il 15 maggio 1341 le pollerie furono spostate da Rialto novo verso la zona delle *Beccherie nove*, ovvero in una piccola “piazzola” presso San Matteo di Rialto.

Trattandosi di piccolo commercio, esercitato più o meno saltuariamente da contadini provenienti dalle isole lagunari come dalla vicina terraferma, spesso restii ad assoggettarsi ad una qualsiasi forma di controllo da parte dello stato, soprattutto se di carattere fiscale, si cercò da sempre di evitarne il disordinato, e abusivo, esercizio per l'intera città. Si vietò di vendere per conto terzi, riservata a quelli *qui apportant res suas propria set de suis propriis domibus et curtivis*, e di non ingombrare le vie e i luoghi di passaggio con *caponarias sive cabias magnas*.

Solo dal 1429 fu consentita la vendita anche con personale dipendente, esercitata a Rialto ma pure a San Marco, lungo le Procuratorie Nuove, sempre consentendo agevole transito alla popolazione, e anche in altri luoghi, se non già riservati ai *compravendi*, ovvero ai grossisti che poi rivendevano al minuto. Questi ultimi potevano acquistare il pollame solo dalle

barche - e non dai pubblici banchi - e rivenderlo subito, una volta scaricato a Venezia; dovevano inoltre essere riconoscibili con una lettera "C" di panno rosso, appuntata sull'abito, per gli uomini e, se donne, era loro proibito indossare il *fazzuol* o *facciol*, mantello di panno leggero, che copriva tutta la persona, tipicamente portato dalle artigiane.

Nel giugno 1502, su istanza di altri bottegai della Pescheria nuova, che lamentavano *puzze et fettori* causati dalle *capone-re* dei *gallineri*, che *sporcano et imbratano quel luogo*, i Provveditori alla Sanità disposero l'immediato abbandono del sito, *chel rimagni netto et espedito*, consentendo unicamente la vendita in loco a *villani maschi et femene et forestieri che vien per zornata, con polli, vuove et simile cose che vien, et el zorno medemo vende ditte su robe et torna a casa*: la dura pena fissata per i disobbedienti fu di *esser frustadi da San Marco a Rialto, star sei mesi in preson, pagar lire dusero ... et perder tutte robe che i se troasseno a vender, le qualle siano subito portade alla Pietade* - ovvero all'ospedale della Pietà, il pubblico orfanotrofio - *in elimosina*.

Ai *gallineri* spettava inoltre la vendita delle uova, ampiamente consumate anche dal popolo minuto: per assicurarne la freschezza, negli allora limiti del possibile, era vietato *incanearle*, ovvero accumularle in quantità o nasconderle in altri magazzini o addirittura nelle botteghe di "caffè" e smerciarle *da un'Avemaria all'altra*. Numerosa in questo senso la legislazione emanata dai Provveditori alla Sanità, e ribadita anche nel corso dei secoli. Nel novembre 1506, ad esempio, scoperto che alcuni acquistavano *vuove staize* (ovvero stantie, vecchie) da *villani*, rivendendole poi *per fresche nasciude in questa terra*, con grande *detrimento, precipue di amaladi*, fu applicata ai contrafacenti una multa di 25 lire nonché *esser frustadi da San Marco a Rialto et star mesi dui in preson*. Il divieto fu ribadito nel novembre 1533, obbligando la vendita

esclusivamente nelle botteghe e, per i *villani* a giornata, non *possino vender altre che quelle porterano loro medemi de fuora dalle ville*. L'ordinanza fu ripresa anche nel luglio 1571, constatato che si trovavano in vendita uova *marzi et guasti*, nocivi *alli corpi umani*. Associati ai *gallineri* erano i *butirranti*, venditori di *onto sottil*, cioè burro, ottimo condimento per le varie tipologie di pasta vendute, anche pronte, dai *lasagne-ri*: la qualità era controllata dallo stato, il burro non doveva essere *rifatto*, adulterato, ed equamente suddiviso tra tutti i confratelli prima di essere sottoposto al pagamento dei dovuti dazi imposti dallo Stato e infine posto in vendita secondo le tariffe imposte dai calmieri.

Severamente vietata l'importazione *da esteri stati*, il commercio del burro a Venezia venne disciplinato nel settembre 1731, richiamando all'osservanza di leggi già promulgate nel secolo XVII: i quantitativi di burro superiori alle "lire dieci" dovevano essere accompagnati da un *mandato* ovvero *bolletta a stampa* indicante "Nome e Cognome del Conduttur, luogo dell'estrazione, quantità delle Casse, o ceste, sacchi, o altro, e con il giusto peso delle libbre di detto onto sottil, requisito necessario, che si scuopre presentamente ommesso in delusione de Publici ordini", poi, alle "pubbliche rive di Rialto" pagare il dovuto dazio, fissato in "ducati due per ogni cento libbre" ed infine interamente consegnati ai rappresentanti dell'arte dei *gallineri*, per la vendita al dettaglio. Proibito era "a chiunque fratello dell'arte andar incontro alli conduttori per sottrar butirro benché in minima quantità", con pena di perdere la merce e con multa di ben 100 ducati, nonché ai conduttori di venderlo "sfuso", fuori dai previsti contenitori, con pena di 50 ducati "et altre ad arbitrio della Giustizia".

Sino alla fine del XVI secolo i *gallineri* non avevano avuto, e neppure richiesto, un pubblico riconoscimento come corporazione di mestiere da parte dello Stato.

Solo nel marzo 1595 Paulo della Donà, con altri ventidue soci, rivolse una *supplica* al Consiglio dei Dieci per ottenere *licentia che possiamo erigere et levare una scuola di gallineri sotto nome della Anonciatione della Beata et Gloriosa Vergine Maria* e poter, nel futuro, *con maggior facilità et prontezza obedire li comandamenti che da sua Serenità ci saranno secondo l'occasione imposti e dunque con buona regola et con devotione reggersi nell'avvenire senza confusione.*

Sentita l'opinione delle magistrature preposte alla verifica dei dovuti requisiti - i Provveditori di Comun che ritengono *loro supplicanti esser degni della grazia che adimandano*, e i Giustizieri Vecchi, del parere *che detti supplicanti siano esauditi* - il 16 novembre i Dieci concessero che si erigesse la *scola di devozione* della corporazione.

La scelta della sede cadde sulla chiesa di San Giovanni Elemosinario, a Rialto, ove i *gallineri* chiesero di poter erigere un altare dedicato all'Annunciazione della Vergine, festa da celebrarsi il 25 marzo con messa solenne e avere la propria "arca di sepoltura" ai piedi di detto altare. Solo nel febbraio 1598 il doge Marino Grimani concesse loro l'uso dell'altare e dell'arca, posti a *man sanca* (a sinistra) ottenendo in cambio il donativo annuo di *doi para de fasani*. Ad abbellimento furono poste una pala con i *Santi Pietro, Paolo, Marco e la Vergine in gloria* attribuita o a Damiano Mazza, allievo del Tiziano, o a Bonifacio Pitati, e, nel lunettone, il *Padre Eterno in gloria con il doge Marino Grimani, la dogaressa Morosina Morosini e Confratelli della Scuola dei Pollaioli*, di Domenico Tintoretto, fratello di Jacopo. Una lapide sui gradini dell'altare, attestata dal Cicogna, testimonia un restauro ultimato nel marzo 1792.

L'antica *mariegola* dell'arte non è a noi pervenuta, ma altre fonti attestano che gli apprendisti potevano essere assunti dai 10 fino al massimo di 20 anni, e il periodo di garzonato e di lavoranzia duravano rispettivamente 5 e 2 anni. Nel secondo

Settecento fu inoltre fissata la distanza minima di 100 passi (pari a circa m. 173) tra una bottega e l'altra. Le cariche interne all'arte, elette dagli stessi capomaestri iscritti, erano quelle riscontrabili anche nelle altre corporazioni di mestiere veneziane, cioè un *gastaldo*, coadiuvato da due *compagni*, un *scrivano* (segretario), 4 "tansadori" per la ripartizione delle imposte fiscali - due scelti tra i *gallineri da polame* e due *da onto sotil* - 3 *sindaci* per la revisione dei conti, 2 *soprastanti* per i controlli nelle botteghe, un *nonsolo* per le attività devozionali.

Grazie agli elenchi degli artigiani, distinti per corporazione di mestiere, periodicamente redatti dal Collegio della Milizia da Mar per provvedere alla fornitura dei rematori per la flotta della Repubblica, ci è possibile conoscere il numero degli iscritti anche all'arte dei *gallineri* e la sua variazione dalla fine del XVI secolo sino alla caduta della Serenissima: nel 1595 risultavano 93 membri, nel 1603, 103, nel 1660, 92 (di cui 59 capomaestri, 12 lavoranti e 21 garzoni), nel 1672, 100 (di cui 56 capomaestri, 14 lavoranti e 30 garzoni), nel 1690, 133, nel 1752, 123 ed infine nel 1773 ben 308, di cui 195 capimaestri, 86 lavoranti e 27 garzoni, distribuiti in 198 botteghe.

Come le altre arti, anche i *gallineri* erano obbligati ad osservare la chiusura nel giorno di domenica e in "tutte le altre feste comandate da Santa Chiesa, ovvero di consuetudine ordinaria per voto, over publico editto solite ad osservarsi dalla Città", ma "perché è stato sempre solito per comodo universale della Città permettere alcune cose spettanti al vivere si possono vender anco in tali giorni festivi", la Giustizia Vecchia dispose che alcuni *gallineri*, estratti a sorte - *che per tessera li toccherà* - aprissero l'attività, ma con divieto "di metter fuori delle botteghe caponere né robbe di sorte alcuna".

Ma i *gallineri* non vendevano solo polli e galline ma pure colombini, colombini torresani, oche, anitre, pollastri d'India, cioè tacchini, e tutti i gustosi volatili che abbondantemente si

ritrovavano nelle lagune veneziane, chiamati all'epoca *salvatini* o *oselame*, come folaghe, *oselle*, *mazorini* (germano reale), fagiani, quaglie, pernici, *albastrelle*, gru, chiurli (*arcaze*) che venivano ad imbandire le tavole dei veneziani. Da varie fonti documentarie, raccolte da Bartolomeo Cecchetti, i prezzi di alcune tipologie di pollame risultano, tra il 1459 e il 1464, così ripartiti: un paio di colombi soldi 15; un colombo grosso soldi 5; un paio di anitrotti soldi 16; un'anitra domestica soldi 17; un paio di polli piccoli ma grassi soldi 13; una pollastra grassa da 7 a 8 soldi; un paio di pollastrelle soldi 9; un'oca grassa soldi 12; un'anitra selvatica soldi 6; un paio di quaglie soldi 9; un paio di colombe selvatiche soldi 4; un paio di capponi piccoli soldi 17; un paio di pernici soldi 19; una gru grassa soldi 16; un francolino soldi 18; due chiurli grassi soldi 10; sei tordi soldi 10; un paio di pavoncelli soldi 5. Sia detto per inciso che nel 1460, ad esempio, cinque uova erano vendute a 2 soldi, mentre nel 1463 tre uova erano valutate a un soldo.

Anche indagando tra gli antichi inventari di alcune botteghe di *galliner* possiamo avere un'idea dei generi commerciati.

Vicenzo Binzoni, *galliner* in Campo delle Beccarie, ha nella sua bottega, nel 1639, 2 *caponi*, un gallo e 9 colombini *tutti vivi*. Isabetta Vicini, con attività all'Ascensione, nel 1680 ha ben 10 *dindi*, 20 capponi, 14 *polastre*, 12 colombini, 154 non meglio definiti *oseleti*, ben 180 foleghe, 13 *osele* e 2025 uova. Antonio Cattani, nel 1735, possiede 61 *caponi*, 26 colombini, 4 *dindie morte*, 6 *polastre mezzane*, e 4 pernici.

Per antichissima usanza le oche e gli uccelli di valle dovevano essere venduti già spennati; i polli, per ragioni sanitarie, non potevano essere illecitamente enfiati o venduti quelli morti per malattia.

L'importanza dei volatili nell'alimentazione di tutte le classi sociali è attestata anche dalla presenza di "pollerie" all'interno dei conventi veneziani, mentre ci sfugge, purtroppo, la docu-

mentazione relativa agli allevamenti famigliari, non esplicitamente proibiti dalla legislazione della Serenissima.

Un esempio per tutti è quello del monastero femminile della Santa Croce nell'isola della Giudecca. Tra la splendida cartografia del complesso monastico, conservata nell'archivio proprio del convento, oggi all'Archivio di Stato di Venezia, in una dettagliatissima mappa del secolo XVI, compare sia un *albergo da galine* sia una vicina stanza *da far ove*. Un'altra mappa identifica addirittura un'apposita *corte da galine larga passa VI longa VII* (metri 10,38x12,11), con adiacenti un *albergo da nidi da galine largo passa I e mezo, longo V* (metri 2,55x8,65) e un *albergo da galine per dormir largo passa III, longo V* (metri 5,19x8,65).

Un corrispettivo in “volatili” rientrava di sovente tra i canoni d'affitto pagati in natura. Sempre le monache di Santa Croce ricevevano da tale Bortolo Tassetto, nel 1768 affittuale di due campi, un canone annuo che comprendeva: *ovi da Pasqua 100, polastri da San Pietro 2 para* [paia], *anare da agosto 2 para, ocche da san Martino 1 paro, caponi da Natale 3 para, galine da Carnevale 2 para*. Ma esempi di questo tipo potrebbero essere infiniti andando ad esaminare i documenti fiscali dell'Archivio dei Dieci Savi alle Decime in Rialto, massimo organo di riscossione fiscale della Serenissima, cui spettava la riscossione del 10% sui redditi dei beni stabili degli abitanti di Venezia e del Dogado. L'arte dei *gallineri* dovette, in tempi diversi, subire e proteggersi dalla concorrenza, esercitata attraverso vendite illecitamente fatte da altre corporazioni o da veri e propri commercianti abusivi.

Nel 1639, ad esempio, per evitare che i *frutaroli* continuassero a vendere indebitamente burro e uova, il capitolo generale dell'arte concesse tale deroga ai *frutaroli*, previo pagamento di un ducato annuo di tassa di *benintrada* per singolo artigiano.

Nel 1655 è invece la stessa Giustizia Vecchia ad intervenire, per porre fine a “l’inchiete & appalti che vengono commessi a pregiudicio dell’abbondanza della Città” per *oselle* e folaghe e *osellame* in genere, da Muranesi, Buranelli, *Cestaroli* e altri *Sbacegari* “contro la forma delle leggi, a danno e pregiudicio grandissimo dell’ubertà di così numeroso popolo”. Ai *Cestaroli* e altri non iscritti all’arte viene esplicitamente proibita la rivendita “in molta o poca quantità” di “folaghe, oselle d’alcuna sorte, ocche tagliate in pezzi ... sotto i portici delle fabbriche nove, né per le strade o in altro loco della Città” e pure “l’andar sopra le barche a comprar ... e molto più andargli incontro per viaggio prima che giongano effettivamente in questa città, e d’usare insolenze, minaccie o altri modi improprii a conduttori d’essa vittuaria”, con pena per i contraffacenti “di tratti tre di corda, pregion, e galera ad arbitrio della giustizia, secondo la qualità delle trasgressioni”.

Interessante anche ricordare che, all’interno del Ghetto, esistevano apposite rivendite per il commercio al dettaglio di pollami rigorosamente *ad uso e rito ebraico*, subappalta dalla stessa arte e, dal 1752, messe all’asta (*al pubblico incanto*) direttamente dall’Inquisitorato alle Arti. Ma nella *privata scrittura*, ma con valore legale *come se fosse fatta in atti di pubblico Nodaro* e stipulata il 7 dicembre 1744 tra l’arte dei *Galineri* e l’Università degli Ebrei, valevole per la durata di ben 20 anni, sino al marzo 1765, apprendiamo che i capi dell’Università potevano aprire nel Ghetto una sola bottega, *ove più le parerà e piacerà*, dove poter vendere *ogni sorte di polame ... all’uso e rito ebraico, e pure far vendere sopra quanti banchetti che da loro fossero creduti necessari e bisognevoli dindi e dindie et ocche solamente col rito et uso ebraico, ponendovi in essi quelli venditori che meglio a loro parerà, purché siano ebrei... con tutti quei modi e condizioni si per l’osservanza del rito ebraico che per quel di più che credessero d’ingiunge-*



*re a venditori stessi per beneficio e interesse della predetta Università ebraica.* Il canone annuo d'affitto fu fissato in 100 ducati correnti, da lire 6 e soldi 4, con la corresponsione di 300 ducati anticipati.

Le trasgressioni alle regole di vendita del pollame dovettero, si presume, intensificarsi nel corso del XVIII secolo, provocando l'emanazione di una più severa legislazione da parte della Giustizia Vecchia e del Senato, con un articolato proclama, a stampa in forma di libretto, comprendente leggi emesse nel settembre 1729, nel settembre 1748 e nel maggio 1752. Per evitare un abusivo rincaro dei prezzi si dispose "non vi sia alcuno, sia maschio sia femina, o terrier o forastier, abitante a loco e foco in questa Città, che ardisca ingerirsi sotto alcun color o pretesto nel trafico de polami, salvaticini et oselami di sorte alcuna, o aver intelligenza palesa, o secreta con conduttori di polame, e contadini, e ciò in pena di ducati cinquanta... ovvero d'altre afflittive di corda, berlina, priggion ... risservata solo a confratelli legittimamente descritti nell'arte de galineri la libertà di provvedere le loro botteghe nelle forme e modi dalle leggi stabiliti". Fu inoltre concesso a "li contadini e conduttori de polame, salvaticini et oselami in questa città debbano loro stessi vender li loro polami, salvaticini et oselami con la solita libertà d'andar vagando per la Città a loro arbitrio a fine di renderla da per tutto ubertosa, restando alli suddetti contadini e conduttori permesso far stazio, e stalia [ricovero] per la vendita delle loro robbe nelli lochi soliti dalle leggi permessi, cioè nelle solite piazze di San Marco, Rialto, Campi delle Beccarie, di San Polo et in quelli vender, ma sempre loro stessi", dopo essersi "dati in nota", ovvero registrati, entro un mese, presso l'ufficio della Giustizia Vecchia. Nel caso, alla sera, avessero qualche avanzo, potevano "ricoverarlo", cioè conservarlo in un luogo nella stessa contrada di vendita, anch'esso da essere notificato, con la sola eccezione "delli chio-

zotti, che doveranno continuare nella pratica di tener quelli avanzi del loro polame anche di notte nelle loro barche". I prodotti avanzati dovevano essere rigorosamente messi in vendita "la mattina seguente avanti l'ora di terza, o venderlo vagando per la Città" pena il sequestro della merce e relative pene pecuniarie e corporali.

Altri divieti: nascondere o occultare i volatili in botteghe, case e altri luoghi, ma esporli tutti e venderli "a prezzi convenienti e moderati a tutti quelli che ne ricercassero"; noleggiare o prestare "caponere, ceste o altri ordigni di poner polame" ai venditori a giornata; ai *galineri* l'acquisto di qualsiasi sorte pollame nella giornata di sabato, "in poca o in molta quantità... né in publico né in privato... né per sé né per interposte persone", e pure servirsi di *bazarioti* [rivenditori occasionali, di solito di generi alimentari, a buon mercato] per la vendita degli avanzi delle loro botteghe. Ma all'inizio del 1752 l'arte fu sottoposta ad un "processo" per rilevare eventuali abusi - *maligno intacco* - nella gestione dei proventi introitati dalla cassa propria della corporazione.

Marc'Antonio Dolfin, allora Inquisitore alle Arti, relazionò in modo dettagliato al Senato, evidenziando non solo un'abnorme crescita delle spese pubblicamente dichiarate ma pure ben fondati illeciti nella gestione del capitale accumulato.

Al tempo i *gallineri* risultavano complessivamente 123, ed era arte "serrata", cioè non accessibile ai forestieri. La merce *più qualificata e grandiosa* da essi venduta era il *butirro*, consumato nella quantità di un milione di libbre annue, che, per un prezzo di vendita al minuto di 26 soldi alla libbra, produceva un introito di circa duecentomila ducati correnti, *non compreso il consumo della Terra Ferma*. Il burro, inoltre, non era stato sottoposto ad alcun dazio, *onde non raffreddare ne' benestanti l'inclinazione a moltiplicare l'armente*.

Il Senato, accogliendo le osservazioni dell'Inquisitore Dol-

fin, e persuaso delle *procedure tanto contrarie agl'istituti suoi di carità e di giustizia* perpetrate da alcuni componenti dell'arte, dispose, il 6 luglio, *l'intiero scioglimento dell'arte de gallineri*, autorizzando chiunque alla libera vendita di *poli, oselami, ovi e butirro* in ogni luogo di Venezia, *niun eccettuato*. Ma la speranza che tale liberalizzazione avrebbe portato un ridimensionamento dei prezzi di commestibili ritenuti fondamentali per il popolo, e pure maggiori introiti alle casse dello Stato mediante una giusta riscossione dei dazi imposti, non fu concretamente esaudita.

Su istanza della stesso Inquisitore alle Arti e dei Giustizieri Vecchi, ormai impossibilitati alla riscossione dell'annuale *tassa insensibile* da versare alle casse della Milizia da Mar, il Senato fu costretto precipitosamente, già il 26 maggio 1753, a ripristinare la corporazione, nei termini però di "arte aperta" a chiunque vi avesse fatto richiesta d'entrata. In occasione della ri-fondazione dell'arte fu pure redatta una nuova *mariegola* e nel 1767 l'attività fu nuovamente riservata *ai soli nativi veneti* - ovvero ai veneziani - *esclusivamente a qualunque altro, anche suddito dello Stato*.

Dopo la caduta della Serenissima Repubblica (12 maggio 1797), le corporazioni di mestiere sopravvissero sino al Decreto di Eugenio Napoleone, viceré d'Italia, del 26 maggio 1807 che proibì "...le congregazioni, le compagnie e in genere tutte le società religiose laicali...".

Il mondo veneziano, anche quello economico, subì profonde e negative modificazioni, trasformandosi l'antica Dominante da capitale di uno stato europeo con secoli di storia ad una delle tante città, prima del napoleonico Regno d'Italia, poi dell'asburgico Regno Lombardo-Veneto.

A concludere dunque, la testimonianza di un americano, William Dean Howells (1837-1920), brillante giornalista e scrittore che a Venezia trascorse ben tre anni, dal 1861 al 1865,

anni duri e complessi, prima dell'annessione di Venezia al sabaudo Regno d'Italia. Di questa lunga vacanza veneziana l'Howells lasciò un diario, pubblicato nel 1866 con il titolo *Venetian life*, ora anche in traduzione italiana a cura di Cristina Nadin. Parlando delle attività lavorative svolte dai veneziani, così si esprime il nostro giornalista: "Io non intendo contribuire ad alcuna statistica, ma mi pare che l'attività industriale più attiva a Venezia sia spennare uccelli. D'estate tutta la gente lavora sulla soglia di casa, e alle finestre, e quasi fuori di casa, per quanto la strettezza delle strade lo consenta; ed è difficile passare in qualunque parte della città senza imbattersi in un negozio di pollamaio, sulla cui porta inevitabilmente sta seduto un ragazzino, che strappa le piume di qualche disgraziato uccello. È raro notarlo, tranne in quei momenti di crisi dello spennare, in cui il suo lavoro pare tutt'altro che finito; e infatti non è mai portato a termine alla perfezione. Forse fa parte del suo duro destino che le penne ricrescano sotto le sue dita a mano a mano che egli le strappa via, tant'è vero che nei ristoranti, io lo so, la quantità di piume che si ingoiano nel consumare pollo arrosto è sorprendente, quando non se ne ha ancora esperienza. E gli uccelli sono sempre molto magri, per di più, ed hanno un aspetto solo fiacco e stanco nonostante l'energico modo con cui il ragazzo li stringe quand'è al lavoro. Può darsi che i veneziani non amino i polli grassi. I tacchini, in particolar modo, hanno quell'aspetto emaciato che tra di noi attribuiamo solo al tacchino di Giobbe; e quanto ad oche e anatre, esse possono interessare solo gli anatomisti. È come se i lunghi periodi di incursione ed oppressione, che hanno impoverito e devastato l'Italia, alla fine abbiano influito sul pollame e lo abbiano reso miserabile come il popolo".

La situazione non migliora nella visita al Ghetto, ove abbondavano le oche: "... appena ci avvicinammo al Ghetto, notammo nell'aria molte piccole particelle che volteggiavano

come lenti e sparpagliati fiocchi di neve. Poi capimmo che queste erano le piume di un gran numero di oche, che vengono sempre spiumate dall'intera popolazione; il grasso degli uccelli destinati al sacrificio viene sostituito al lardo, nelle cucine del Ghetto, e la carne a quella di maiale... La strada per la quale passammo aveva negozi da ambo i lati, e sulle porte gruppi di giovani ebrei scherzosi stavano seduti a spiumare oche; mentre dentro pendevano dalle travi e dai muri lunghe file di resti mortali di oche. Il terreno era cosparso di zampe d'oca, e certi ragazzi rozzi che si interruppero per guardarci, avevano ciascuno un'oca che si trascinarono ai calcagni nell'infelice e allungata posizione peculiare dei polli morti. Il suolo era macchiato di sangue di oca, e l'odore di oche che si arrostitavano usciva dalle finestre delle sinistre e alte case”.

Il curioso americano poi afferma di aver gustato, nelle osterie della zona di Rialto, il tipico piatto di “sangue coagulato di pollame, fritto a fette con cipolle”, più delicato, nel sapore, dello “sguazzetto”, spezzatino brodoso di dubbia ricetta, poiché fatto, a detta del nostro, “di quei disgraziati avanzi di carne che sono ritenuti inadoperabili persino dai salumai”.

**MICHELA DAL BORGO**

*Accademica di Venezia Mestre*

## L'OCA E LE ERBE DI CAMPO

Nell'entroterra veneziano, tra gli animali da cortile che razzolano in ordinate schiere vocianti e compatte nei campi lungo gli argini dei canali e sulle aie delle case di campagna, prima di passare sui fornelli delle cucine domestiche e della ristorazione, per importanza si distingue l'oca, da sempre allevata con particolare cura e attenzione. Tale presenza nasce contemporaneamente all'insediamento dei primi agglomerati rurali poiché, vista la sua importanza, l'oca è uno dei primi animali ad essere stati addomesticati dall'uomo. Infatti su questo argomento le testimonianze archeologiche risalgono a ben oltre l'antico Egitto.

Seppur non molto diverse dalle loro progenitrici, le oche che oggi troviamo nelle nostre campagne sono il frutto di numerosi incroci, non sempre casuali e spontanei, di soggetti comuni con precursori blasonati quali: l'*oca pezzata veneta*, capo di medio peso (5-7 kg), con fondo bianco ma grigia dalla testa a metà collo e sulla coda, e con le sue caratteristiche ali e cosce pezzate, e l'*oca romagnola* di un tempo che ora si chiama *oca italiana*, soggetto più pesante (6-8 kg) tutta bianca e buona produttrice di uova (70-80 all'anno di almeno 150 gr di peso). Tra le nostre specie avicole allevate, quest'ultima è quella con il miglior incremento ponderale, tanto che in 70 giorni di allevamento intensivo arriva a superare i 4 kg di peso, mostrando un eccellente indice di conversione alimento/carne pari a 2,9 e una notevole resa di macellazione pari al 77%.

L'oca viene chiamata "il maiale con le ali" o "il maiale dei poveri" proprio perché, come quest'ultimo, oltre ad aver rappresentato nei momenti difficili un'importante ed economica risorsa alimentare per le genti di campagna durante la cattiva stagione, di essa si utilizza proprio tutto. In primis le sue carni, che vengono impiegate sia in cucina che per la produzione di

prelibati insaccati (prosciutto, salami e speck); poi i suoi visceri, che concorrono a preparare il famoso “foie gras” e diversi ripieni di gustosi intingoli gastronomici; ed ancora la pelle, che viene utilizzata per la preparazione degli involucri dei suoi insaccati; e poi le penne, che con le piume sono richieste per il confezionamento di piumini e cuscini; e da ultime le uova, ben più grandi di quelle di gallina, che rientrano negli ingredienti di particolari preparazioni alimentari.

Inoltre non dimentichiamo che l’oca è da sempre considerata portatrice di fortuna e buoni auspici. E ciò per diversi motivi fra i quali: primo quello che annunciava l’arrivo della buona stagione nei paesi freddi con il suo ritornare dalle migrazioni, e secondo quello che vede il suo consumo legato all’inizio dell’anno agrario e al rinnovo dei contratti di mezzadria come testimonia il popolare detto veneto “Chi no’ magna l’oca a San Martin no’ fa el beco d’un quattrin” (Chi non mangia oca a San Martino non fa il becco d’un quattrino); un altro detto ci ricorda “Oca, castagne e vino tieni tutto per San Martino”.

Le carni delle nostre oche sono molto delicate e gradite per il loro buon sapore. Hanno una composizione centesimale media proteica di 18,40, lipidica di 3,96, l’acqua è pari a 68,30 e le ceneri a 1,10; la presenza del grasso nelle sue carni non è uniforme ma varia perché, non essendo disposto dentro le cellule (bensì negli spazi intercellulari), è presente più abbondantemente solo in alcuni punti. Ciò fa sì che il grasso sia concentrato più nei tagli interi con la pelle, mentre scende notevolmente in quelli sgrassati e più magri tipo petto e coscia; la sua quantità e consistenza dipende pure dal tipo di allevamento adottato e dalle tecniche impiegate. La produzione dell’oca da “foie gras” (crema di fegato grasso) comporta una sua ulteriore alimentazione forzata nelle ultime 3-4 settimane di allevamento, a base di granaglie e mangime che, somministrati manualmente o con appositi macchinari, fa raggiungere a questi sog-

getti pesi corporei di 10-15 kg, con un fegato che può arrivare fino a 1 kg di peso. Nuove tecniche di allevamento semi intensivo sono oggi capaci di produrre un numero maggiore di soggetti di migliore qualità organolettica e nutrizionale, e questo consente di soddisfare le sempre crescenti richieste di mercato di un'affezionata ed esigente clientela, cosicché questa preziosa matrice alimentare difficilmente verrà a mancare nelle cucine dei più attenti ristoratori e delle nostre case.

I più affermati allevatori di oche, nell'ultimo periodo del loro ciclo produttivo, le fanno pascolare o pasturare con erbe di campo selvatiche dalle caratteristiche proprietà officinali e aromatiche quali: il crescione, il tarassaco, il topinambur, la portula, il radicchio, la sedanina, la piantaggine. Questo comporta un duplice beneficio: dapprima gli animali hanno modo di trarre utilità per se stessi dalle peculiarità officinali di detti erbaggi, cosicché il crescione, insieme al tarassaco e alla sedanina di risorgiva, saranno per loro depurativi del sangue, diuretici, antireumatici, corroboranti, fornitori di vitamine e sali minerali, mentre la portula sarà epatoprotettiva, antipiretica e vermifuga e ciò consentirà loro di affrontare al meglio le impegnative produzioni del "foie gras". Ma un ulteriore beneficio da queste pianticelle spontanee si avrà pure sulle qualità organolettiche e nutrizionali delle carni stesse, che saranno caratterizzate da sentori erbacei e delicati profumi che soddisfano le pretese e le richieste da parte di un consumatore assai qualificato e di nicchia disposto a pagare il giusto per un prodotto di eccellenza. Ecco la chiave del successo: impiegare tecniche di allevamento rispettose delle esigenze etologiche degli animali, con l'ausilio di erbe spontanee selvatiche da sempre presenti nelle nostre campagne e da sempre consumate per le loro qualità officinali riconosciute utili per gli animali e per l'uomo.

**CARMINE GUADAGNO**

*Accademico di Venezia Mestre*



## DAL POLLO AL PICCIONE

Si perde nella notte dei tempi e in mille ipotesi, la storia del pollo. Ad avviarla potrebbe essere stato un abitante della giungla, il gallo rosso, ancora presente, allo stato selvatico, nel Sud-est asiatico. A raccontare i primi allevamenti sono invece geroglifici di 5000 anni fa, che lo descrivono già come risorsa alimentare nei primi villaggi stanziali.

Gli ultimi 5000 anni di storia riservano uno strano destino a questo fiero animale: prima utilizzato nei combattimenti, poi venerato come un dio e utilizzato nei sacrifici, per finire infine sulle tavole dei ricchi, e anche qui con alterne fortune. Fino ad oggi quando, noncurante di secoli di storia, c'è ancora chi lo considera un animale dalle carni povere.

Ma la storia del pollo è soprattutto storia di cucina. E di ricette. Ad iniziare dagli antichi Romani che lo consideravano una pietanza prelibata, riservando grande cura all'allevamento e nella scelta del mangime. Il pollo, naturalmente, era il protagonista solo delle cucine patrizie, per i ceti più bassi un semplice miraggio. La storia corre, le abitudini cambiano, ma alcune si tramandano. Dal XIV secolo le tavole abbondano di polli e pollastri in brodo o ripieni, conditi con salse o cucinati nelle più svariate ricette, alcune delle quali arrivate fino a noi. È del maestro Martino, ad esempio, la prima preparazione del pollastro arrosto all'arancia.

L'avvento della forchetta, introdotta da Caterina de' Medici, modificò totalmente l'abitudine nel preparare il pollo. Non c'era più l'obbligo di macerare le carni e ridurle in poltiglia.

Nel 1520 il grande incontro con la carne di tacchino, fino ad allora sconosciuta sulle tavole italiane, arrivata dal Nuovo Mondo. È l'inizio di un "sodalizio". Originario dell'America centrale, tenuto in gran considerazione sia dalle civiltà precolumbiane sia dai nascenti Stati Uniti, il tacchino ebbe dunque in Europa un'accoglienza trionfale, tanto da suscitare l'entusiasmo anche del re Carlo IX, che volle a tutti i costi che venisse allevato anche in Francia.

L'ultima frontiera da abbattere viene definitivamente superata nell'Ottocento, quando pollo e tacchino vengono preparati con il pomodoro, altro regalo del Nuovo Mondo. Una soluzione che sembrò quasi troppo azzardata, ma che ben presto diventò un'abitudine. Tutto è lecito in cucina per preparare pollo e tacchino, *i piatti da re*.

Oggi, i produttori avicoli italiani si impegnano nella ricerca di tecniche di allevamento sempre più avanzate, che garantiscano una migliore qualità delle carni sia riguardo alla sapidità che alla sicurezza igienico-sanitaria, e sempre nel rispetto del benessere degli animali. I mangimi equilibrati e altamente selezionati, le strutture di produzione controllate dall'origine fino alla distribuzione e la cura costante del benessere e della salute degli animali, sono testimoniati dai valori nutrizionali delle carni bianche e delle uova che portiamo oggi sulle nostre tavole: alimenti sani, ricchi di proteine ad alto valore biologico e di nutrienti importanti, ma anche con basso contenuto di grassi, frutto di una continua ricerca nel segno della qualità e della garanzia del consumatore.

Le carni di pollo e tacchino oggi in commercio sono ancora migliorate, nel senso che contengono più proteine e meno grassi di prima. Le Tabelle di composizione degli alimenti, aggiornate nel 1997 dall'Inran-Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, evidenziano infatti che i contenuti proteici delle carni di pollo e tacchino sono decisamente alti,

a smentire il luogo comune che le riteneva carni poco nutrienti e dunque poco indicate per il regime alimentare degli sportivi e dei ragazzi. Da qui, la raccomandazione di molti esperti della nutrizione a includere più spesso il pollo, il tacchino e la faraona nella dieta.

Pollo e tacchino si confermano inoltre tra le carni più magre, con minor contenuto in colesterolo e con un'ottima composizione in acidi grassi. Il petto di pollo, ad esempio, oggi contiene solo 0,8 gr di lipidi per 100 gr di parte edibile; il coscio di tacchina crudo, invece, ne contiene 5,1 gr. Inoltre, le carni di pollo e tacchino presentano un'ottima qualità in termini di proteine e di minerali quali ferro, zinco, sodio, potassio, calcio e magnesio. Una grossa sorpresa si rivela la faraona, che presenta carni molto magre e molto ricche di proteine. Sebbene non sia molto popolare sulla tavola degli italiani, è una delle carni più saporite e più nutrienti. Tutti questi risultati sono merito di un attento metodo di allevamento. Inoltre, dall'inizio del secolo ad oggi, i prezzi delle carni avicole - a valori costanti - sono più che dimezzati, rappresentando, insieme a uova e latte, la razione proteica più a buon mercato.

La bassa quantità di lipidi presente nelle carni di pollo e tacchino, e soprattutto la buona qualità di acidi grassi fanno sì che queste siano da preferirsi nella prescrizione di regimi alimentari dietetici. La composizione in nutrienti energetici dei vari tagli di pollo e di molti pesci è pressoché sovrapponibile. Questo, di fatto, permette un'interscambiabilità tra questi alimenti, cosa che risulta molto utile nelle diete ipocaloriche (dimagranti) e in quelle per le dislipidemie, eliminando così la monotonia, uno dei maggiori problemi delle diete per qualsiasi tipo di patologia. I vari cibi possono essere, quindi, alternati, rendendo l'alimentazione più varia e più appetibile.

È sicuramente un vantaggio poter utilizzare vari tagli di pollo e tacchino (petto e cosce di pollo, fesa e fusi di tacchi-

no), che apportano la stessa quantità di calorie e di nutrienti. Da questo punto di vista, anche i prodotti avicoli cotti e precotti possono costituire una soluzione interessante per una razione alimentare giornaliera adeguata alle singole esigenze nutrizionali ed equilibrata nei suoi apporti nutritivi. Sulle confezioni di questi prodotti, infatti, sono spesso riportati sia il valore energetico complessivo, sia le specifiche dei contenuti in proteine, carboidrati e grassi, il che permette di rispettare agevolmente anche regimi dietetici rigorosi.

Anche la faraona era nota già agli antichi Romani, anche se molto meno diffusa del pollo. Questa gallina, conosciuta come “gallina africana” o “gallo della Numidia”, è citata anche nelle pagine degli antichi scrittori latini. Varrone nel *Rerum rusticarum* ne parla come di una specie rara a Roma, così da essere venduta a caro prezzo. Sempre Varrone racconta che alla faraona veniva riservato un trattamento speciale: più che nelle cucine, per fini gastronomici, addirittura si trovava nei salotti, come animale da compagnia.

La specie domestica della faraona deriva da quelle selvatiche originarie della Numidia (regione dell’Africa settentrionale). Oggi si è pienamente adattata al nostro ambiente, vivendo in branchi e pascolando nei prati e nei frutteti a caccia di larve, insetti e semi. Molto rustiche e semplici da allevare, le faraone si adattano bene all’allevamento estensivo. Il loro peso medio commerciale si aggira su 1,5 chilogrammi.

La leggenda sull’origine della gallina faraona (*Numida Meleagris*), che venne ripresa anche da Omero, è rintracciabile tra le imprese mitologiche dell’antica Grecia, ed ha come protagonista l’eroe Meleagro, figlio di Eneo, re di Galidone. Egli fu famoso per le sue imprese straordinarie, ma commise la grande dimenticanza di non fare i sacrifici ad Artemide; la dea, offesissima, mandò un cinghiale a devastare le sue terre, e Meleagro lo uccise. Artemide si vendicò facendo scoppiare

una guerra tra gli abitanti di Galidone e i Cureti per ottenere il possesso della pelle di cinghiale; Meleagro morì in battaglia, trafitto da una freccia. Fu a lungo pianto dalle sorelle, che, uccise dal dolore, furono da Diana trasformate in splendide “meleagridi”. Le macchie bianche fatte a perla, impresse sul loro piumaggio scuro, sarebbero dunque l'impronta delle loro lacrime, simbolo dell'amore fraterno.

Erano però già conosciute e allevate nel mondo antico, specie a scopo sacrificale, sia dai Greci che dai Romani. Questi ultimi, probabilmente, le conobbero in seguito alla conquista di Cartagine, durante le guerre puniche; le faraone erano anche apprezzate dalla regina Cleopatra, che si compiaceva di riempirne i suoi giardini sul Nilo. Caduto un po' in disuso l'utilizzo nel Medioevo, questo volatile fa la sua ricomparsa in Europa reintrodotta dai portoghesi, che lo importarono dagli allevamenti arabi.

Per giungere ai nostri giorni e alle nostre terre, proprio nel Veneto gli allevamenti di faraona si sono maggiormente sviluppati a seguito degli incroci realizzati nel decennio 1924-1934, e ruolo importante, in questa selezione, ebbe anche il Polesine, dove prese particolarmente piede. La sua carne rossa, molto saporita e non eccessivamente grassa, ricorda la selvaggina, in particolare la pernice e il fagiano, ed è ormai diventata una delle carni più utilizzate nella cucina tradizionale veneta, anche perché ad essa sono applicabili le ricette che riguardano i due volatili più rari. Prima di essere utilizzata, la faraona ha bisogno di almeno sette giorni di frollatura.

Volatile d'antichissima origine (pare esistesse già nel Cenozoico), l'anatra, *anas* o *anser* in latino, caratterizzata dal piumaggio variopinto, era considerata da Egizi, Celti, Sanscriti e Greci un animale di tutto rispetto, tanto da essere assunto ad uccello sacro, simbolo della creazione del mondo. Le anatre “moderne” appartengono alla famiglia degli anatidi, che anno-

vera oltre sessanta generi e quasi centosettanta specie. I Romani ne gustavano le carni in piatti prelibati e raffinati. In seguito il consumo d'anatra decadde fino ad essere considerato un cibo plebeo, meno pregiato del pollo; e in effetti, fin dai tempi più antichi, è sempre stato uno dei più diffusi e graditi piatti popolari, spesso legato anche a feste tradizionali. Le anatre sono state tra gli animali da cortile più diffusi del Medioevo, in quanto, vivendo e nutrendosi per lo più nell'acqua, non danneggiavano le campagne. Naturalmente, accanto a quelle domestiche, c'era la significativa presenza di quelle selvatiche (o germano reale, dalla caratteristica colorazione), che vivevano in tutti i corsi d'acqua, negli acquitrini e nelle paludi.

L'anatra possiede qualità "atletiche" non indifferenti: ha infatti una grande capacità natatoria anche nelle acque più fredde e nelle condizioni climatiche più disagiate, grazie all'impermeabilità del piumaggio e alla sua notevole abilità e resistenza in volo.

Oggi nel Polesine, oltre alle specie selvatiche presenti nel Delta, viene allevata l'anatra muta in importanti aziende. La sua carne, discretamente digeribile ma piuttosto grassa, è molto apprezzata per il particolare sapore. In Veneto il consumo di anatra è tradizionale, tanto da essere considerata da molti gastronomi quasi oggetto di culto. Molte sono anche le sagre dedicate a questo volatile, e alcune feste sono addirittura scandite dal suo utilizzo come piatto tradizionale.

La cucina moderna ha rivalutato moltissimo questo animale, che accanto alle tradizionali preparazioni arrosto, ripiena o lessa è protagonista di innumerevoli e splendide proposte.

Già se ne hanno tracce in tempi preistorici, quando un antenato dell'attuale coniglio domestico, a causa dell'ultima grande glaciazione terrestre (2-3 milioni di anni fa) si spinse da Belgio, Francia e Germania nelle regioni sud-occidentali dell'Europa e in quelle dell'Africa mediterranea. Si trattava di

un coniglio selvatico che fu allevato dai Fenici verso il 1100 a.C. e successivamente anche dai Romani. Dopo la caduta dell'impero romano, il suo allevamento fu abbandonato e ripreso soltanto verso il 1700 nei monasteri, dove furono selezionate razze utilizzate per la produzione di pelliccia e di carne. È riconducibile a questo periodo la comparsa del pelo d'angora sul mercato.

Oggi esistono 50 e più razze di coniglio allevate in tutto il mondo. In Italia se ne contano una quarantina, per ciascuna delle quali sono fissati dei criteri di valutazione e dei punteggi per la classificazione, ma se ne utilizzano solo alcune per gli incroci da cui ottenere animali più vigorosi e produttivi e quindi adatti per l'allevamento. Fino a 30-40 anni fa era diffuso l'allevamento di tipo rurale, che oggi è quasi completamente scomparso o destinato al consumo familiare. In questi ultimi anni il coniglio ha acquistato sempre maggiore importanza all'interno del mercato delle carni, e la maggior parte degli allevamenti è di tipo intensivo, per rispondere alle esigenze di mercato in termini quantitativi e di prezzo. Gli allevamenti medi contano almeno 300 fattrici (coniglie adibite alla riproduzione) che partoriscono fino a 300 conigli all'anno (nascono in media 8-10 conigli a parto).

Gli italiani sono i maggiori produttori e consumatori (circa 5 kg a testa all'anno) di carni cunicole (di coniglio) anche se al quarto posto dopo suini, bovini e pollame.

I conigli sono macellati intorno alle 10-13 settimane di età, quando raggiungono un peso vivo fra i 2 e i 3 kg. La tipologia di vendita più diffusa è ancora la carcassa intera, che raggiunge un peso di 1,5-2,5 kg dopo spellatura ed eviscerazione (sono comunque lasciati fegato e reni), o la mezza carcassa. Nei negozi della grande distribuzione si trovano anche disossati, in confezioni monoporzione, in singoli tagli e come prodotti trasformati, quali hamburger e rotoli.

Per avere carni tenere adatte ad un arrosto è meglio scegliere conigli giovani. Si riconoscono perché il loro peso è di circa 1,5 kg, le loro carni sono rosa chiaro, il grasso è bianco, hanno i denti corti, le gambe magre e le ginocchia grosse, il fegato è pallido, lucente e senza macchie, i reni sono sodi al tatto. Se invece vogliamo preparare un ottimo umido, sono preferibili conigli un po' più grossi e anziani: hanno carni più dure ma molto saporite.

Se acquistiamo solo alcuni tagli del coniglio, possiamo scegliere fra la testa, che è utile per il brodo e per il ragù, le spalle (ottime in umido o, disossate, per la preparazione di terrine), la pancia o costine per fare il ragù e infine la sella (cioè il dorso) e le cosce, le parti di maggior pregio, ottime arrosto, in umido e al vapore.

È un alimento ottimo, valida alternativa alla solita fettina. Ha un ottimo contenuto proteico, è ricco di lisina e treonina, due aminoacidi (i mattoni che servono per costruire le proteine) cosiddetti essenziali, che il nostro corpo può avere, cioè, solo con l'alimentazione ma non è in grado di costruire partendo da molecole più semplici. Questo fatto rende la carne cunicola adattissima ai bambini, agli adolescenti e agli anziani.

Il contenuto in lipidi è più basso rispetto a quello di altre carni, con acidi grassi sia saturi che insaturi in ottima proporzione fra loro. Per questo la carne di coniglio è adatta anche a chi soffre di ipercolesterolemia, nonostante il contenuto di colesterolo sia simile o di poco inferiore per esempio a quello dei bovini (65 mg/100 gr contro 68 mg/100 gr di parte edibile).

Troviamo dosi di fosforo, potassio e magnesio simili a quelle di altre carni, ma non è così per quanto riguarda il ferro, che invece è circa la metà (1 mg/100 gr di parte edibile). Vista la scarsità di lipidi, sono poche le vitamine liposolubili, mentre raggiungono una quota simile a quella di altre carni le vitamine idrosolubili (cioè quelle del gruppo B).



Il piccione, ossia il colombo addomesticato, era uno dei volatili più utilizzati nella cucina tradizionale italiana. Già apprezzato nel Medioevo, a quel tempo ogni castello aveva le sue colombaie, che garantivano una scorta sempre disponibile di carne fresca. La carne del piccione era considerata una prelibatezza, tanto da essere utilizzata come merce di scambio nelle trattative commerciali. Le varietà di piccione domestico derivano dal loro cugino selvatico, il colombo, che ha carni più scure e saporite. Il piccione giovane, o piccioncino, raggiunge un peso attorno ai tre etti e ha una carne molto tenera, quasi bianca; il piccione adulto può arrivare a mezzo chilo a quattro settimane di età. I migliori sono dunque quelli giovani, riconoscibili soprattutto dalla flessibilità del becco. Inoltre bisogna evitare l'acquisto di volatili dagli occhi poco lucidi oppure infossati e con ali avvizzite; sono caratteristiche che indicano una permanenza prolungata in frigorifero. La carne di piccione contiene molte proteine ed è povera di grassi; può essere cucinata arrosto, oppure bollita. L'abolizione del tiro al piccione, la difficoltà di allevamento rispetto ad altri piccoli volatili (quaglia), nonché preoccupazioni igieniche (i piccioni delle città, igienicamente parlando, non sono il massimo...) hanno praticamente ridotto a zero il consumo di questa carne. Oggi prevalgono le ricette a cottura rapida dei piccioni più giovani.

**UMBERTO GUARNASCHELLI**

*Delegato di Voghera-Oltrepò Pavese*

## SCOTTIGLIA E CIBREO

È un piatto antico molto frequente nei poderi di campagna. Per passare le sere piuttosto noiose e lunghe, i braccianti si riunivano nei poderi, al ritorno dai campi. Intorno al focolare, le massaie, portavano ciascuna gli avanzi di casa propria, talvolta anche molto poco, lasciavano da parte le parti meno nobili delle carni degli animali macellati nella giornata precedente (le altre parti erano riservate al fattore e al padrone), quindi mettevano sul fuoco tutti i pezzi che i convenuti avevano portato, che potevano essere di pollo, tacchino, faraona, piccione, coniglio, aggiungendo un po' di odori e pomodoro.

Il nome "scottiglia" deriva proprio dal fatto che le carni venivano scottate e i pezzi rimanevano riconoscibili, in ultimo l'aggiunta di altri odori e un trito di sedano, carota e cipolla, il tutto bagnato con vino rosso e fatto cuocere per circa due ore. A fine cottura venivano aggiunte le olive e le verdure.

Un piatto tipico della cucina fiorentina nobile, invece, è il "cibreo". È celebre per essere stato uno dei cibi prefriti da Caterina de' Medici che tentò di esportarlo in Francia, peraltro senza successo duraturo. Si racconta che la regina fosse talmente golosa di questo piatto da prenderne una pericolosissima indigestione.

Pellegrino Artusi nel suo libro "L'arte del mangiar bene" ne fornisce questa definizione: "il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, adatto alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti".

Per preparare i crostini di cibreo è indispensabile trovare “creste” e “fagioli” di pollo (testicoli) che vanno scottati, spelati e tagliati a fettine. Poi si fanno rosolare in una padella con olio, salvia e cipolla, si fanno cuocere aggiungendo poi i fegatini di pollo, i cuori e la noce moscata. Infine si versano sopra i tuorli d'uovo sbattuti e il succo di limone.

**MAURIZIO LUPERI**  
*Delegato di Volterra*





## B I B L I O G R A F I A

---

- Anonimo - *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande*, Cremonabooks 1999.
- ASVe - *Stampe di magistrati veneti antichi*, b. 112, 1664 *more veneto* (=1665), 19 febbraio, proclama a stampa dei Provveditori alla Giustizia Vecchia e Giustizieri Vecchi "In materia di santificar le Feste".
- ASVe - Biblioteca Legislativa, b. 28, "Bollettino delle Leggi del Regno d'Italia", 1807, 1 gennaio-30 giugno, n. 89.
- ASVe - Giudici di Petizion, Inventari, b. 356, n. 56.
- ASVe - Giustizia Vecchia, b. 168.
- ASVe - Giustizia Vecchia, b. 169.
- ASVe - Inquisitorato alle Arti, b. 2, statistica per l'anno 1773.
- ASVe - Inquisitorato alle Arti, b. 37, 1767, 12 settembre, in copia.
- ASVe - Inquisitorato alle Arti, b. 37.
- ASVe - Inquisitori di Stato, b. 596.
- ASVe - Maggior Consiglio, *Civicus*, reg. 12, c. 46, 1330, 11 aprile.
- ASVe - Maggior Consiglio, *Spiritus*, reg. 17, c. 46v, 1332, 5 maggio.
- ASVe - Provveditori alla Sanità, Capitolare, reg. 2, c. 33 r e v, 1502, 8 giugno.
- ASVe - Provveditori alla Sanità, Capitolare, reg. 2, c. 33v, 1506, 13 novembre.
- ASVe - Senato, Terra, filza 2157, 1751 *more veneto* (1752), 21 febbraio, relazione inserita nella minuta originale della deliberazione del senato del 1752, 6 luglio.
- ASVe - Stampe magistrati veneti antichi, b. 112 e 113, 1655, 29 ottobre, a stampa.
- ASVe - Stampe magistrati veneti antichi, b. 113, 1731, 19 settembre.
- ASVe (Archivio di Stato di Venezia) - Maggior Consiglio, *Spiritus*, reg. 17, c. 77 v.
- ASVe, Senato, Terra, reg. 342, cc. 247v-249v, 1752, 6 luglio e reg. 344, cc.161v-162r e filza 2175, alla data. Oggi conservata in ASVe, Arti, b. 156.
- Almansi Sabbioneta C. (a cura di) - *Guida all'Archivio storico della Camera di commercio di Cremona*, Cremona 1998.
- Barbari M. e coll. - *Il patrimonio edilizio storico del territorio agricolo forestale, valorizzazione delle costruzioni rurali nell'Alto Mugello*. Università di Firenze.
- Becchetti B. - *La vita dei Veneziani nel 1300*, Venezia, 1885, ristampa anastatica di A. Forni ed., 1980, parte II.
- Bertinelli Spotti C., Saronni A. - *I Cremonesi a tavola. Ieri e oggi*. Vol II, Cremona 2005.
- Boerio G. - *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, 1856, *ad vocem*.
- Beccaria G. L. - *Tra le pieghe delle parole - lingua storia cultura*, Einaudi, Saggi 884, Torino 2007.
- Capocaccia Orsini L., Doria G., Violani C. - *Gli animali per l'alimentazione, in 1492-1992. Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, Genova, SAGEP, 1991.
- Capponi G. - *Cinque letture di economia toscana lette nell'Accademia dei Georgofili*, Firenze 1845.

- Carisi P.F. - *Scuola d'aritmetica pratica*, Parma 1760.
- Cessi R., Alberti A. - *Rialto. L'isola - Il ponte - Il mercato*, Venezia, 1934 (ristampa anastatica 1991).
- Cherubini G.- *Una comunità dell'Appennino dal XIII al XV secolo*, Firenze 1972.
- Cicogna E. A. - *Corpus delle iscrizioni di Venezia e delle isole della Laguna veneta*, a cura di P. Pazzi, (tomo I), Venezia, 2001.
- Crouzet Pavan E., Faugeton F. - *Le marché de Rialto à la fin du Moyen Age: le centre d'un espace de ratataillement sans frontière*, in «Medioevo», n. 7 (luglio 2007).
- Contini G. - *Poeti del Duecento*, Napoli 1960.
- De Crescenzi P. - *Trattato dell'Agricoltura*, vol III, Verona, 1852.
- De Los Ángeles Pérez Samper M. - *Lo scambio colombiano e l'Europa*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, coordinamento di M. Montanari e F. Saba, 2 volumi, Torino, UTET, 2004.
- Deledda G. - *Tradizioni popolari di Nuoro* (1894), Edizione anastatica a cura del Rotary Club di Nuoro - Tipografia 3T, Cagliari 1972.
- Forti F. - *Scritti vari di Francesco Forti*, Firenze 1865.
- Gadda C. E., *Viaggi di Gulliver, cioè del Gaddus. Alcune battute per il progettato libro*, in *Le bizze del capitano in congedo e altri racconti*, ed. Piccola biblioteca Adelphi n. 119, Milano 1981.
- Howells W.D. - *Vita a Venezia dal 1861 al 1865*, traduzione a cura di Nadin C., Venezia, Editoria Universitaria, 2005.
- Howells M. - *Buono da mangiare*, Einaudi, Saggi, Torino 2005.
- Jacini S. - *Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulla condizione della classe agricola*, Roma 1882.
- Lisi N. - *Favole*, Firenze 1946.
- Lanfranchi R. - *Pro isolamento del Duomo di Cremona*, Cremona 1913.
- Mamiani della Rovere T. - *Lettere dall'esilio raccolte e ordinate da Ettore Viterbo*, Viterbo 1899.
- Marangoni G. - *Le Associazioni di mestiere nella Repubblica Veneta (vittuaria-farmacia-medicina)*, Venezia, 1974.
- Marcocchi M. - *La riforma dei monasteri femminili a Cremona - Gli atti inediti della visita del vescovo Speciano (1599-1606)*, Cremona 1966.
- Marengi G. - *Il Circondario di Cremona*, in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria*, v. VI, t. II, (*L'alimentazione*), Roma 1882.
- Marinetti F., T. Fillia - *La cucina futurista*, ed. Sonzogno, Milano 1882.
- Menant F. - *La formazione delle signorie locali*, in *Storia di Cremona. Dall'Alto Medioevo all'età comunale*, Cremona 2004.
- Nardi J., *Istorie della città di Firenze*, Firenze 1888.
- Nigro G. (a cura di) - *L'alimentazione in età preindustriale*, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini", 1999.
- Orlandi A. - *Entre Sevilla y el Nuevo Mundo. Florentinos bajo el soplo de los Alisios*, in corso di stampa.
- Passi Pitcher L. - *Archeologia della colonia di Cremona: la città e il territorio*, in *Storia di Cremona. L'età antica*, Cremona 2003.
- Pearce M. - *Una pianura tra le acque: preistoria e protostoria del Cremonese*, in *Storia di Cremona. L'età antica*, Bergamo 2003.

- Rapp R. T. - *Industria e decadenza economica a Venezia nel XVII secolo*, Roma, 1996.
- Repetti E. - *Dizionario Geografico, Fisico, Storico della Toscana*, vol. I, Firenze 1833.
- Rivolta S. - *L'ornitopatrina: o la medicina degli uccelli domestici e semidomestici*, Torino, 1880.
- Robolotti F. - *Storia di Cremona e sua provincia*, Cremona 1859.
- Roncai L. - *Architettura 1814-1900*, in *Storia di Cremona. L'Ottocento*, Bergamo 2005.
- Samarini C. - *Il pollame: una miniera d'oro per agricoltori e massaie*, Piacenza 1927.
- Spallanzani L. - *Dissertazione di fisica animale e vegetale*, Tomo I, Modena 1780.
- Sonsis G. - *Supplemento agli oggetti di storia naturale del Dipartimento dell'alto Po non compresi nei quesiti dati dalla Prefettura al professore di chimica farmaceutica e di storia naturale del liceo di Cremona [Giuseppe Sonsis]*, Cremona 1807.
- Tanara V. - *L'economia del cittadino in villa*, Venezia 1674.
- Tassani A. - *Saggio di topografia statistico-medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847.
- Vanzan Marchini N.E. - *Le leggi di sanità della Repubblica di Venezia*, vol. III, Venezia, 2000.
- Vio G. - *Le Scuole Piccole nella Venezia dei Dogi. Note d'archivio per la storia delle confraternite veneziane*, Venezia, 2004.
- Visioli Galetti L. - *Cui pèe sòta'l tàaol*, Cremona 1976.
- Vigo G. - *Il volto economico della città*, in *Storia di Cremona. L'età degli Asburgo di Spagna (1535-1707)*, Cremona 2006.

## INDICE

---

---

<b>PRESENTAZIONE</b>	pagina <b>7</b>
<i>(Giovanni Ballarini)</i>	
DELEGAZIONE DI ALBA-LANGHE	
<b>La cucina nobile e contadina</b>	<b>9</b>
DELEGAZIONE DI ALBENGA E PONENTE LIGURE	
<b>La terra dei conigli</b>	<b>12</b>
DELEGAZIONE DELL'ALTO VICENTINO	
<b>Gli antichi Eneti</b>	<b>15</b>
DELEGAZIONE DI BARI	
<b>Le carni bianche</b>	<b>18</b>
DELEGAZIONE DI BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO	
<b>Una tavola povera ma ricca</b>	<b>23</b>
DELEGAZIONE DI BUDAPEST	
<b>Sull'onda dei ricordi</b>	<b>27</b>
DELEGAZIONE DI CALTAGIRONE	
<b>Il baglio siciliano</b>	<b>31</b>
DELEGAZIONE DI CARPI-CORREGGIO	
<b>Il ritorno della gallina modenese</b>	<b>35</b>



DELEGAZIONE DI CASERTA	
<b>I pranzi della festa</b>	<b>37</b>
DELEGAZIONE DI CASTEL DEL MONTE	
<b>Il favore del consumatore</b>	<b>39</b>
DELEGAZIONE DI CERVIA	
<b>Le razze romagnole</b>	<b>42</b>
DELEGAZIONE DI CREMONA	
<b>Piccola storia locale</b>	<b>49</b>
DELEGAZIONE DI CROTONE	
<b>Il borsellino delle massaie</b>	<b>60</b>
DELEGAZIONE DI FERRARA	
<b>Il selciato dell'aia</b>	<b>64</b>
DELEGAZIONE DI FOGGIA	
<b>La ricchezza della bassa corte</b>	<b>68</b>
DELEGAZIONE DI IMOLA	
<b>Superbo cappon</b>	<b>71</b>
DELEGAZIONE DI ISERNIA	
<b>Il brodo primordiale e quello di gallina</b>	<b>73</b>
DELEGAZIONE DI LATINA	
<b>L'aia in collina</b>	<b>78</b>
DELEGAZIONE DELLA SPEZIA	
<b>La Gigante Nera della Val di Vara</b>	<b>81</b>
DELEGAZIONE DI LIVORNO	
<b>Dal pagliaio al pollaio</b>	<b>83</b>

DELEGAZIONE DI LODI	
<b>La gallina d'oro</b>	<b>87</b>
<b>L'alternarsi delle stagioni</b>	<b>92</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI MACERATA	
<b>Realtà e prospettive</b>	<b>96</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI MANDURIA	
<b>L'ombelico della ruralità</b>	<b>101</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI MILANO	
<b>Anche l'oca ha il suo perché</b>	<b>106</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DEL MUGELLO	
<b>Gli animali di corte</b>	<b>111</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI NICOSIA	
<b>Lo specchio della società</b>	<b>119</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI NUORO	
<b>Il gallo simbolo di fede</b>	<b>122</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI PADOVA	
<b>Le due litiganti</b>	<b>124</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI PESCARA	
<b>Dal Paleolitico ad oggi</b>	<b>128</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI PESCARA ATERNUM	
<b>La tradizione abruzzese</b>	<b>135</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI PRATO	
<b>L'arrivo del tacchino in Europa</b>	<b>137</b>
<hr/>	

DELEGAZIONI DI ROMA EUR E ROMA NOMENTANA	
<b>L'isola che non c'è</b>	<b>142</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA	
<b>Specie selvatiche e domestiche</b>	<b>145</b>
<hr/>	
DELEGAZIONI DI SPOLETO E TERNI	
<b>I galletti e i capponi</b>	<b>157</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI TERMOLI	
<b>Dallo spiedo al forno</b>	<b>164</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI TRIESTE	
<b>Il pollaio carsolino</b>	<b>167</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI VENEZIA MESTRE	
<b>I gallineri e i butirranti</b>	<b>169</b>
<b>L'oca e le erbe di campo</b>	<b>182</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE	
<b>Dal pollo al piccione</b>	<b>185</b>
<hr/>	
DELEGAZIONE DI VOLTERRA	
<b>Scottiglia e cibreo</b>	<b>194</b>
<hr/>	
BIBLIOGRAFIA	<b>197</b>



QUESTO QUADERNO È STATO STAMPATO  
IN 7100 COPIE FUORI COMMERCIO  
RISERVATE AGLI ACCADEMICI DELLA CUCINA

FINITO DI STAMPARE  
NEL MESE DI MAGGIO 2010 PRESSO LA TIPOGRAFIA:  
GRAFICA GIORGETTI  
VIA DI CERVERA 10, 00155 ROMA

**Altri titoli pubblicati  
dall'Accademia Italiana della Cucina**

**GLI ITINERARI DI CULTURA GASTRONOMICA**

L'ITALIA DEL PESCE

L'ITALIA DELL'ORTO

L'ITALIA DELLA CUCINA DEL MAIALE

L'ITALIA DELLA CUCINA DELL'AIA



**LA COLLANA DI CULTURA GASTRONOMICA**

CINQUANT'ANNI DI CULTURA E CIVILTÀ DELLA TAVOLA

*Autori vari*

IL BUON GOVERNO DELLE COSE CHE SI MANGIANO

*di Ulderico Bernardi*

LA CREAZIONE DELLA CUCINA

Orme biologiche nell'esperienza gastronomica

*di Giovanni Ballarini*

IL MARKETING DEL CONSUMATORE

Strategie e strumenti delle scelte gastronomiche

*di Gabriele Gasparro e Carlo Magni*

IL FALSO IN TAVOLA

Una mistificazione da conoscere e combattere

*di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni*

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

nella Cucina italiana

*di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni*