il maiale e le verze

Da bambino la carne di maiale che si consumava in casa era pochissima, prevalentemente quella degli insaccati e quella del prosciutto cotto. La Brianza era piena di salumifici con piccoli allevamenti messi in prossimità dei molini e così quella carne finiva in *cacciatorini*, in *bögia* (il salame con l'aglio), in *luganega* e in *salame nostrano*. Accanto a una miriade di piccoli produttori artigianali c'erano dei salumifici abbastanza famosi: Beretta a Barzanò, Molteni ad Arcore, Vismara a Casatenovo.

Come cambia il mondo! Il salumificio Vismara ad un certo punto si è riconvertito sui medicinali e le proprietà possedute in Valmalenco dove venivano statgionate la Bresaola e il prosciutto crudo, sono diventate la base per i grandi impianti sciistici del Lago Palù a Chiesa. I Vismara ora si occupano di turismo.

I piatti tradizionali, a base di lenticchie e di verze li preparava la nonna, ma si facevano solo un paio di volte l'anno e dunque li ho riscoperti più in là nel tempo. Mia moglie viene da una famiglia di operai e nelle famiglie operaie la carne di maiale era molto più conosciuta e utilizzata: la cotoletta fatta con la fetta doppia di lonza impanata con l'uovo, la braciola fatta al tegame con il burro o ancora fritta a cotoletta, la tempia di maiale con il *vaniglia* (il nostro cotechino), la mortadella di fegato e le lenticchie (il piatto obbligatorio per le festività dei morti) e ovviamente la *cassoeûla*.

Amo molto gli animali, ma non sono vegetariano e mi fa piacere vedere, qui nel senese, che in campagna è ancora diffuso l'allevamento per il consumo personale con i maiali rosa, quelli scuri appenninici e con la cinta allo stato semibrado: vigne abbandonate, campi di mais dopo il raccolto, porzioni di bosco di querce; possibilità di grufolare liberi, fango a

volontà. Lo so come finisce quando arrivano sui 18 mesi … ma, tutto sommato, a differenza di quelli di allevamento, sono vissuti bene.

Quando facendo l'autostrada del sole incontro quei camion dall'odore inconfondibile tra Parma, Reggio e Modena mi vien da chiedermi se non si possano evitare quei trasporti che assomigliano molto a quelli, organizzati dai nazisti, che partivano dal campo di Fossoli proprio da quelle parti. Da quei camion viene un odore dolce amaro che mi ricorda l'infanzia.

Ridurre il più possibile i trasporti che creano solo stress agli animali! Si ha un bel dire che tanto non capiscono. Realizzare *macelli di prossimità* nelle zone di allevamento e il discorso riguarda l'intera filiera zootecnica. Spesso noi umani mettiamo tutta l'attenzione su igiene e profitto dimenticando che i mammiferi hanno un sistema nervoso evoluto e che gli animali sono portatori di diritti.

Dai quarantanni in su la *cassoeûla* è diventata un appuntamento fisso e adesso che ne ho settanta la cucino almeno tre o quattro volte l'anno, il che vuol dire che, tenuto conto di quella che offro agli amici, me ne faccio almeno una trentina di porzioni a stagione. La *cassoeûla*, per venire bene, richiede grandi quantitativi e non è roba da scapoli abituati alla *cenetta mordi e fuggi*.

Uso una grande pentola di alluminio pesante, con i manici di resina termoindurente fissati con ribattini di alluminio che, a giudicare dal marchio impresso sul fondo, è stata fatta prima della guerra. Se devi fare umidi, stracotti, piatti a cottura lenta come la *trippa*, le zuppe di legumi, la *cassoeûla*, l'alluminio pesante non si discute: il cibo non attacca, c'è una notevole inerzia termica e dunque la temperatura all'interno è uniforme. Di recente mi è capitato di riaccendere uno spezzatino con sedano, carote e funghi che era già andato per tre ore e di essermelo dimenticato sul

fuoco lento per altre due prima di accorgermi della dimenticanza al ritorno dalla spesa. Non si è attaccato, nonostante la presenza dei funghi, non è bruciato. Odor di buono in cucina, carne e sugo perfettamente amalgamati, tutto perfetto: profumo, sapore e consistenza.

La preparazione della *cassoeûla* inizia con l'acquisto delle materie prime:

- le costine di maiale non devono essere troppo grandi e avere un bel mix di carne, grasso e tendini; solitamente ne prendo un chilo e mezzo se ci metto anche un po' di lombo di maiale, altrimenti vado sui due chili che, tradotto in costine tagliate, vuol dire tra le trenta e quaranta
- tre o quattro etti di cotenna, difficile da trovare se non prenoti, ma i macellai ormai te la possono staccare dal prosciutto o dalla pancetta freschi; la cotenna garantisce il giusto apporto di grasso e dopo la lunga cottura diventa morbidissima e profumata. La ricetta tradizionale monzese e comasca prevede di utilizzare anche il musetto e il piedino ma quelli, senza prenotazione, sono introvabili e, tutto sommato non sono fondamentali. Fanno parte della ricetta tradizionale perché essa è nata quando il maiale si macellava in casa e le parti meno nobili, oltre che finire nei ciccioli e nella soppressata, andavano bene anche negli umidi
- i verzini sono salamini lunghi sui 4 centimetri fatti di luganega; se non trovate i verzini vanno bene anche le salsicce, ma vale la pena di dar loro una strozzata a metà per portarle a misura; ce ne metterei tra otto etti e un chilo perchè poi ne vanno uno o due a porzione
- un paio di chili (almeno) di verze, cioè due o tre verze a seconda della dimensione; le migliori sono quelle che hanno subito le prime gelate e sono belle sode e croccanti; con le verze è megio abbondare soprattutto se la carne è bella grassa; assorbono il grasso di maiale,

rendono il piatto molto digeribile e acquistano un sapore ineguagliabile
- sedano, carote, cipolla, aglio, erbe aromatiche per il primo soffritto, quello in cui si farà rosolare la carne. Di sedano e carote tagliate grossolanamente a pezzetti ce ne metto complessivamente un chilo e ne uso solo la metà per il primo soffritto in modo che la carne possa rosolare bene
- la farina gialla per la polenta; non basta dire che ci vuole la bramata (a grana grossa), deve essere buona, sapere di mais e qui nel senese-grossetano ne ho trovata finalmente una *che ha il suo perché* (ma non è toscana e arriva dal Veneto).

Siamo pronti: preparate la carne e le verdure a pezzi e sfogliate le verze (almeno in parte, il resto lo farete in corso d'opera). Vi servirà un coltellino per agevolare il distacco lavorando sul torsolo. Delle verze, a parte quelle ammosciate all'esterno, si usano tutte le foglie, verdi e bianche e non bisogna esagerare a togliere la costa che viene comunque buona in cottura.

Servono due fiamme abbastanza grandi, su una si mette il pentolone per la *cassoeûla* e suil'altra una casseruola larga da usare per stufare le verze con poca acqua. Si fa il soffritto di erbe aromatiche, cipolla, aglio, sedano e carote (magari con un po' di pancetta e mettendoci la cotenna); poi si inizia a rosolare la carne sfumando con un po' di vino rosso.

Serviranno dei forchettoni robusti per girare la carne visto che si lavora a fiamma alta; si aggiungono il sale, il pepe, le bacche di ginepro, un po' di alloro e qualche chiodo di garofano. Quando la carne incomincia ad essere un po bruciacchiata aggiungo la restante parte di sedano e carote, una bella dose di polpa di pomodoro (un paio di lattine da quattro etti) e, quando si è ripresa un buona ebollizione, inizia la aggiunta graduale delle verze, già un po' stufate e

con le foglie belle grandi.

Per agevolare l'appassimento uso coperchi in vetro che mi consentono di controllare in trasparenza lo stato dell'arte. Si va avanti così per almeno un'ora, tanto vi ci vorrà per esaurire la scorta di verze, mentre con il forchettone continuerete a rigirare il tutto, operazione che risulterà via via più semplice man mano che le verze e la carne si ammorbidiscono.

Trascorse un paio d'ore dall'inizio è ora di buttare in pentola i salamini, che hanno un tempo di cottura più breve, e che non vanno messi all'inizio per non farli diventare stopposi. Lasciate la pentola sul fuoco almeno per un'altra ora. L'ultimazione della cottura la vedrete da due elementi: dalla morbidezza delle verze, che vanno in niente, ma ci sono e basta assaggiare per rendersene conto, dalle costine che iniziano a mollare l'osso. Levate gli ossi di costina completamente staccati e spegnete o lasciate cuocere a fuoco lento.

Assaggiate e aggiustate di sale e pepe: la carne deve essere morbida e staccarsi con la forchetta, le verze devono essere morbidissime e se non è così continuate con la cottura; il profumo è dolce e inconfondibile e sarà ancora migliore nei due o tre giorni successivi. La *cassoeûla* è come la crostata raggiunge il gusto migliore dopo 48 ore. Non commettete l'errore, diffuso in molti ristoranti, di non cuocerla a sufficienza.

Nel frattempo dedicatevi alla polenta: paiolo rigorosamente di rame con manico laterale lungo, acqua fredda e sale grosso. Per 400 g di farina ci vanno tra un litro e mezzo e due litri d'acqua. Quando l'acqua inizia a intiepidire si getta la farina a pioggia rimestando con l'apposito bastone; quando inizia l'ebollizione il composto deve essere molto morbido; si indurisce man mano che la farina assorbe l'acqua in cottura; si farà sempre più fatica a rimestare mentre, per effetto del

fuoco vivo, sul fondo e sulle pareti si formeranno le croste, una squisitezza a disposizione del cuoco e dei parenti intimi.

La polenta va cotta tra i 35 e i 40 minuti e a fine cottura, mentre la rimestate, si deve staccare bene dal paiolo; rovesciatela su un piatto di legno precedentemente bagnato e con le mani bagnate, per non scottarsi, datele una bella forma e coprite con un canovaccio. Poi fate prendere uno shock termico al paiolo bollente bagnandolo all'esterno sotto l'acqua fredda; se avete lavorato bene le croste si staccheranno facilmente con l'aiuto di una forchetta o di un coltello da tavola.

Mentre sgranocchiate le croste potete preparare i piatti: fondina capiente, due o tre costine a testa, un paio di pezzi di cotenna, un salamino (o due a seconda del gusto) e una bella sbrodolata di verdure e di liquido di cottura (si usano una schiumarola e un mestolo); su un lato una bella fettona di polenta e naturalmente del vino rosso corposo. Cucinata bene risulterà perfettamente digeribile dopo averla apprezzata con l'occhio, il naso e l'apparato gustativo, che inizia a lavorare dal primo boccone.

E' un piatto unico ma se non siete sazi fate sciogliere un po' di gorgonzola o di taleggio maturo tra due strati di polenta calda, perché da noi in Brianza si dice che *la buca l'è minga stracha sa la sa no de vaca* (la bocca non è stanca di mangiare se non c'è, alla fine, il gusto del formaggio)

Qui trovi altri racconti che hanno a che fare con la mia vita, e qui trovi i capitoli della autobiografia

---