

le bestie

La Maremma non è terra per vegetariani. Escluso i cavalli e le pecore, e queste ultime solo se ce l'hanno fatta a raggiungere un'età al di sopra di ogni sospetto, gli animali, qui, tremano davvero. Come in tutti gli altri posti del mondo, chi più chi meno. Ma forse in Maremma tremano un po' di più perché sanno fin dalla nascita che dovranno morire per dare origine a festeggiamenti attesi con trepidazione per tutto il resto dell'anno.

Se si eccettuano polli e tacchini e, ovviamente, vitelli e vacche, per i quali ogni momento è buono e quindi sono ormai abituati a pensare che la loro vita è appesa a un filo, gli altri, poveracci, si consumano fin dalla più tenera età nell'attesa della fine.

Quando poi arriva agosto e si entra nei mesi della caccia e l'ultimo prosciutto dell'anno prima è arrivato drammaticamente all'osso, cinghiali, volatili e maialetti cominciano ad essere affetti da nevrosi, sindromi depressive e manie di persecuzione. Forse, per chi sta nei boschi c'è ancora qualche possibilità di scampo, remota a dire il vero visto le migliaia di canne puntate (tra cui quella di Marcello detto lo Sceriffo che non sbaglia un colpo...), ma la speranza è l'ultima a morire. I poveri porcelli, invece, si sentono definitivamente condannati a morte e negli stanzini affollati si consumano ore drammatiche.

Nessuno ha mai saputo quanto dura la vita di un maiale o di un pollo, famosi zoologi hanno invano cercato esemplari di galline vecchie (infatti il brodo è sempre cattivo), e quando vedete un coniglio bello grosso non vi illudete, si tratta di un povero adolescente e nulla più. Ma così è. Non resta che ringraziare la buona sorte che ci ha voluto uomini e non bestie, e che ci ha regalato la facoltà straordinaria di dimenticare eccidi ed ecatombi al solo profumo di un arrosto come cielo comanda.

Anche qui vorrei ricordare che ho volutamente omesso le ricette tradizionali, cioè quelle degli arrosti e dei fritti, che sono comunque eseguite magistralmente dalle donne del mio triangolo. Ma prima di passare a descrivervi le singole bestie, i loro martiri e le nostre delizie, vorrei darvi la ricetta della scottiglia e del buglione, due modi diffusi in questa zona di cucinare tutte le carni, compresa quella dell'istrice.

• Buglione con diversi tipi di carne

Se avete a disposizione anche piccoli quantitativi di carne di vitello, pollame, coniglio o maiale potete cucinarli insieme senza alcuna paura che ne venga fuori qualcosa di poco felice: mischiateli e sarà una grandissima sorpresa. Anche questa è una ricetta di Primetta.

Tagliare a pezzetti la carne di cui si dispone (6-7 etti circa) e qualche fettina di pancetta. Fare rosolare il tutto in una teglia nella quale sia appassito, in un bicchiere di olio, uno spicchio di aglio «vestito», con un rametto di rosmarino e un po' di peperoncino. Vi si versa quindi un cucchiaino di aceto e si lascia sfumare. Si aggiungono 3 etti di pomodori pelati oppure un cucchiaino di conserva di pomodoro sciolta in un romaiolo di acqua calda e si porta infine a cottura.

• Scottiglia

In una padella si fa rosolare con 4 cucchiaini di olio la carne di cui si dispone, tagliata a pezzi insieme a 2 spicchi di aglio, 2-3 rametti di ramerino, peperoncino, sale e pepe. Quando si è ben rosolata vi si versa un bicchiere di vino bianco lasciandolo poi sfumare, quindi vi si aggiunge 1 bicchiere di conserva di pomodoro sciolto in 2 romaioli di acqua.

I tempi di cottura variano a seconda del tipo di carne. Comunque la scottiglia è pronta quando la carne è morbida e il sugo giustamente ristretto

il maiale

Riporto la versione integrale di un tema svolto da una amica mia che si trovò, per sua disgrazia, a Montemerano nel periodo in cui muore un maiale al giorno. Nella cantina di mio cugino Brik furono «lavorati» ben quattro maiali (per l'uso delle nostre famiglie e per gli amici). Vorrei sottolineare che Maria Luisa, quando ha scritto il tema aveva appena lavato l'ultimo pentolone in cui aveva bollito l'ultima di 9 soppressate.

Tema

Il maiale

Svolgimento

«Il maiale è un animale che non finisce mai.

Esso è composto di:

4 zamponi, o zampini, o zampetti;

4 prosciutti crudi e/o cotti;

1 testa che con opportune manipolazioni, perdita di tempo e fatica, spreco di gas e di pentoloni, diventa una soppressata.

La soppressata degli altri è sempre più buona.

A volte due maiali hanno cinque orecchie. Il fegato del maiale è un grosso fegatello ed è contenuto da barattoli. Le interiora del maiale producono padellate, che sono un pretesto per sbronzarsi e sporcare padelle, dato che in realtà non piacciono a nessuno.

I salami fatti in casa non sono più buoni degli altri, ma dato che costano di più nessuno ha il coraggio di dirlo. Del maiale non si butta via niente, tranne le cose che vanno a male. Il maiale, da vivo si ribella e talvolta si divincola. Da morto è un pochino più docile, ma non sempre. Poiché tende a produrre danni cadendo dai ganci, sia intero che sottoforma di salsicce. Esso è sensibile e dispettoso. La sera prima di morire non ha molta fame e qualche volta piange.

L'abuso di maiale dà luogo a foruncoli e crisi di nervi. In alcune zone d'Italia il suo ammazzamento è un cardine di attività sociali, varie e disordinate¹.

Tutte le sere prego Gesù perché annienti e confonda gli assassini dei maiali».

¹ La parola «maiale» opportunamente accostata ad altre dà luogo a pittoreschi modi di dire.

... UN UOMO IN
MEDIA CAMPA
70 ANNI

... NOI
UNA DECINA

... E..NOI.. NOI?!?

... CREDO CHE
NESSUNO LO
SAPPIA PIÙ

... BUFFO ..NON
CI AVEVO PENSATO
MAI NEANCH'IO

.. MA io, si!
E VOGLIO
SCOPRIRE..
QUANTO VIVE
UN MAIALE!

• La padellata

Nonostante la pubblicità decisamente sfavorevole che le si fa nel tema appena letto, devo dire che, se è ben cucinata, come quella di Adalgisa, al Paracleto, oltre ad essere il primo impatto con la festa dell'ammazzamento del maiale, è un piatto saporito e ideale per berci dietro un fiume di vino.

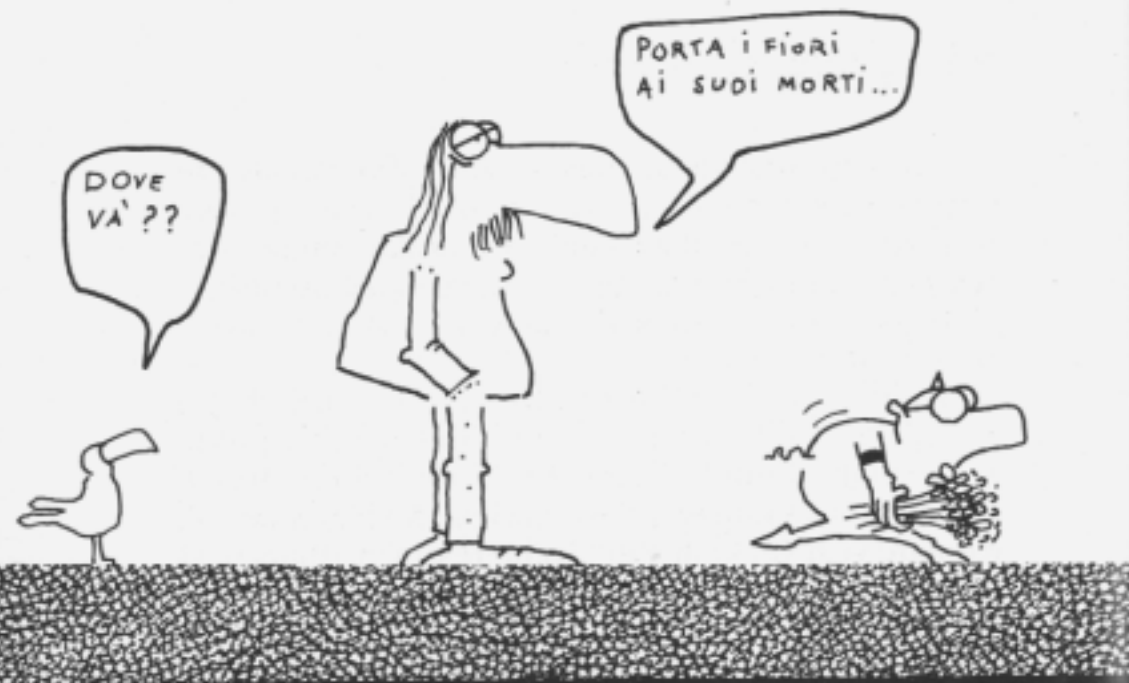
La padellata si fa così: usare, del maiale, qualche fettina di fegato, qualche pezzetto di carne magra e grassa e le animelle. Quindi si fa cuocere il tutto con aglio, peperoncino e un rametto di rosmarino. Quando sono ben rosolate vi si versa mezzo bicchiere di vino bianco, si lascia sfumare e si aggiunge quindi un cucchiaino di pomodoro in un romaiolo d'acqua. A questo punto si aggiusta di sale e si porta a cottura.

La versione «in bianco» è senza conserva e senza ramerino ma con semi di finocchio.

• Salsicce con ordinali e fagioli

Degli ordinali abbiamo parlato a proposito dell'acqua cotta. Anche in questa ricetta vogliono mettere il naso, ma se non riuscite a trovarli, potete sostituirli con quelli che si comprano dai fruttivendoli.

La ricetta è questa: rosolare le salsicce assieme agli ordinali in un po' d'olio (2 cucchiaini circa). Aggiungere quindi i fagioli già cotti insieme a un cucchiaino di conserva di pomodoro sciolta in un romaiolo di acqua calda. Fare insaporire bene e infine aggiustare di sale, se occorre, e peperoncino a piacere.



• Buglione di maiale

Il buglione di maiale è un modo tipico di cucinare sia il maiale che l'agnello in una sorta di «umido» più saporito di quello che si incontra nella cucina toscana tradizionale, a causa del peperoncino che in Maremma la fa da padrone.. Allora:

tagliare a pezzetti 6 etti circa di maiale e un po' di prosciutto o pancetta. Fare rosolare bene il tutto in una teglia in cui sia appassito, in un bicchiere scarso di olio, uno spicchio di aglio «vestito» con un rametto di rosmarino e un po' di peperoncino. Vi si versa quindi un cucchiaino di aceto e si lascia sfumare. A questo punto si aggiungono 3 etti di pelati oppure un cucchiaino di conserva di pomodoro sciolta in un romaiolo di acqua calda e si porta a cottura.

• Osso di prosciutto con un po' di carne

Se il prosciutto è buono, un osso con la carne è quasi un'utopia, se è vero che la parte migliore di tutta quella gran coscia sta proprio attaccata lì. Ammesso comunque che ce l'abbiate fatta a resistere alla tentazione di finirlo senza pietà, ecco come sfruttarlo fino in fondo, coerenti col detto antico «del maiale non si butta via nulla».

La ricetta che segue me la dette molti anni fa Silda Marioni e ora io la dò a voi: bollire l'osso con la cotenna che riveste la parte del prosciutto quando è alla fine, toglierlo dall'acqua, fare a pezzetti la cotenna e lasciar-

la insaporire in un tegame dove è stata fatta appassire una cipolla in poco olio. Dopo una decina di minuti si aggiungono 3 etti circa di pomodori pelati e un pezzetto di peperoncino e si lascia bollire dolcemente per un'oretta. Aggiungere sale e acqua se occorre.

il cinghiale

Sono stata molte volte alla caccia al cinghiale.

È una cosa da uomini e poi io non sparo più da anni, ma nonostante questo, sono spesso invitata alle battute che si fanno qui nella zona perché penso che abbiano capito quanto sento e amo quelle mattine gelide dell'autunno che a un tratto diventa inverno: i colori, i suoni, gli odori, nel tempo uguali, di quel rito antico di Maremma.

Una mattina arrivammo alla posta che rischiarava appena. ci avevano assegnato una posizione alta, subito a ridosso della rocca di Montaùto, ai margini di una macchia fitta e ruvida che a stento permetteva di muoversi. Amorino, grande cacciatore, accese un fuoco, il freddo di quella mattina ci entrava addosso leggero e insinuante e la fiamma, bella di colori e calda, ci attraversò come un mezzogiorno d'agosto. E si aspettava. Zitti e di lì a poco l'aria si sarebbe rotta di voci, cani, spari. Si aspettava e gli occhi lontani, dopo la macchia, là dove la nebbia cominciava a sciogliersi come neve di primavera, scoprendo lo scuro degli alberi giù fino al piano per lasciare sopra di sé il sole appena nato di un'alba fredda di dicembre.

Ma non bastava ancora e il mare ci volle regalare un bagliore improvviso, l'incendio di un raggio che, finalmente libero dalla bambagia, andò a posarsi silenzioso e inaspettato sulla lingua d'acqua tra 5. Stefano e Giannella. che brillò forte di una gran luce, quasi un lampo nella notte. In quel preciso momento la macchia trovò la sua voce, e furono grida, tonfi, guaiti, sfraschiò. La caccia andava a cominciare.

Passando a qualcosa di più prosaico, il cinghiale in Maremma come dappertutto, si cucina arrosto e in umido. Una ricetta tipica della zona è invece il...



• Cinghiale al finocchio

Si mette in padella senza alcun condimento, giusto per «far fare l'acqua», i chilo di polpa di cinghiale tagliata a pezzetti. Dopo aver buttato via l'acqua che è uscita dalla carne, si fa soffriggere quest'ultima con uno spicchio d'aglio, un pizzico di finocchio, un rametto di rosmarino e un pezzetto di peperoncino. Si fa rosolare bene bene e vi si versa un bicchiere di vino bianco che verrà fatto poi sfumare. A questo punto si aggiunge un pizzico di farina bianca, si allunga il tutto con un po' d'acqua e si porta a cottura.

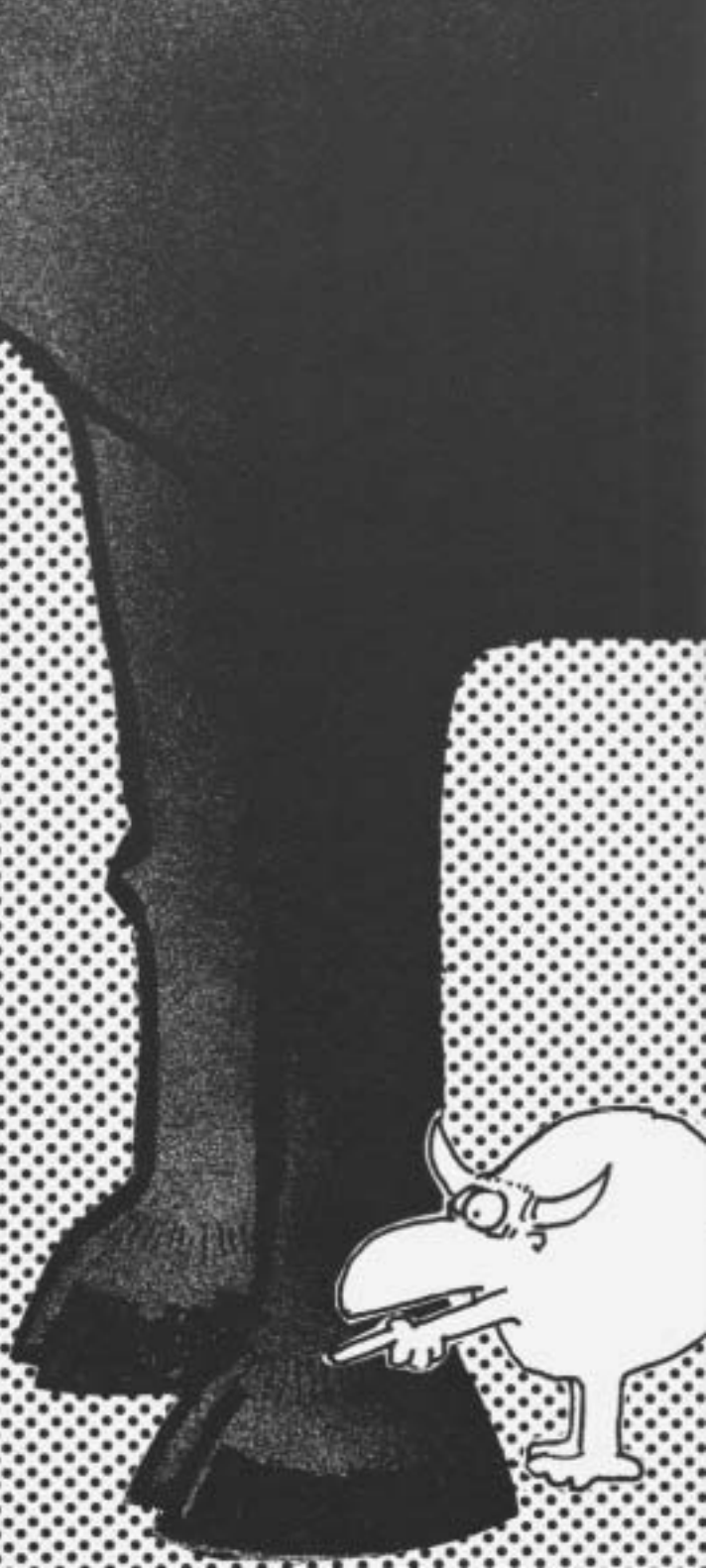
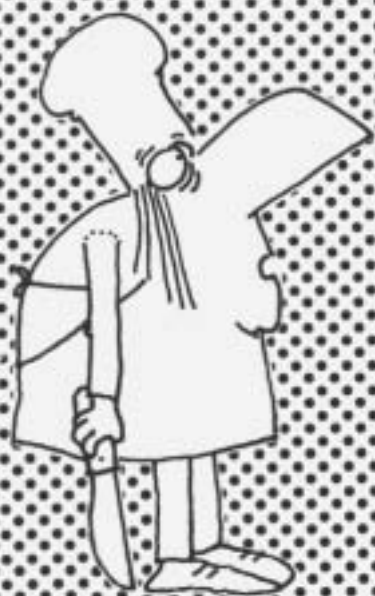
• La spinosa (o istrice)

La cito vicino al cinghiale perché, come lui, vive nelle macchie, è irsuta anche più di lui, e non ha un buon carattere. Si ammansisce un po' quando viene in tavola sotto due dita di sugo profumato e denso. L'istrice, infatti, qui si caccia e si mangia cucinato a scottiglia, secondo la ricetta che si trova a pag. 49.

il manzo

Non sono purtroppo arrivata a tempo per vedere le colline dolci del mio triangolo attraversate lentamente dalle mandrie di buoi maremmani. Per gustarsi quegli spettacoli perduti, non rimane che la stupenda Riserva dei boschi dell'Uccellina, autentico paradiso di fauna e di flora.

Ho trovato due piatti di carne davvero eccellenti.
Eccoli:



• Spezzatino con cipolle e Sedano

È uno spezzatino particolare perché il soffritto è composto di sole cipolle e sedano che danno a questo piatto un gusto più leggero e diverso da quello dello spezzatino tradizionale.

Si comincia col rosolare .6 etti di carne di vitello tagliato a tocchetti con una cipolla affettata e un sedano medio senza foglie in mezzo bicchiere d'olio, sale e un pezzetto di peperoncino. Quando il tutto è ben dorato, si spruzza con del vino bianco e lo si lascia sfumare, quindi si aggiunge 1/2 chilo di pomodori maturi spellati e strizzati oppure 1/2 di pelati. Il sugo deve risultare abbastanza denso.

In questa ricetta la carne di vitello può essere sostituita degnamente con quella dei pollo.

• Bollito alla salvia

È un modo di «rifare» il lessso che avanza, ma da tanto ch'è buono vi consiglio di fare il lessso apposta per poi rifarlo (evviva la lingua pura!).

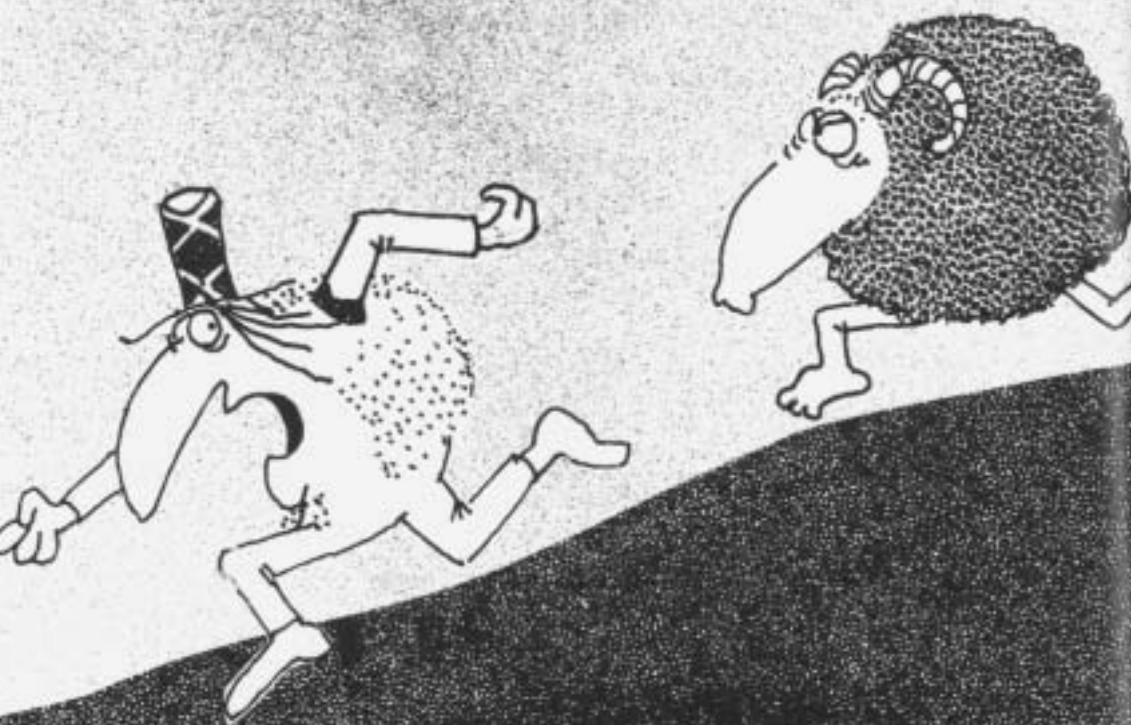
Si mettono dei pezzi di carne (vitellone o manzo o pollo già lessato) in un tegame con 4 cucchiaini di olio, qualche foglia di salvia, due spicchi di aglio interi, sale ed un pezzetto di peperoncino. Quando è ben rosolato si aggiunge 1/2 bicchiere di aceto, si lascia sfumare ed è già pronto per andare in tavola. Si serve ben caldo..

l'agnello

Una delle cose che più mi scatena il riso è passare in mezzo a un gregge dove ci siano un bel po' di agnellini. Il contrasto tra le voci di questi e quelle delle loro mamme e poi guardarli immobili con lo sguardo perso e decisamente ebete, beh, è una scena di una comicità assurda.

Ma sono anche belli, contro il verde fresco dell'erba, sparsi tra gli oliveti. I piccoli, poi, fanno tenerezza e se proprio si vuole cucinarli, è meglio non averli visti da vivi per non rischiare, come è successo a me da bambina, di trovarseli pecore e becchi per non avere avuto il coraggio di farli fuori al momento giusto.

Ma fu un'eccezione e, specie in Maremma, dove questa carne si mangia tutto l'anno, i poveri agnelli tremano davvero, consci fin dalla nascita di essere vittime giustificate di un crudele infanticidio.



L'agnello, anche qui come dappertutto, si cucina arrosto e fritto, ma la «morte sua», tanto per restare in tema, nella zona del triangolo, è nel buglione, di cui si è già parlato a pag. 49. La ricetta che segue si differenzia dalla precedente per alcuni particolari atti a meglio esaltare questo tipo di carne.

• Buglione d'agnello

Mettere in un tegame dai bordi bassi 7-8 etti di agnello tagliato a pezzi e farlo rosolare bene con un po' di aglio, sale, peperoncino e un rametto di ramerino, il tutto in mezzo bicchiere d'olio o poco più. Quando ha preso colore vi si versa un bicchiere di vino bianco o rosso, lo si fa sfumare e infine si aggiunge pochissima conserva di pomodoro e acqua.

Si serve posato sopra alcune fette di pane casalingo tagliate molto sottili, abbrustolite e strofinate leggermente d'aglio, il tutto abbondantemente bagnato col sugo di cottura.

• Zampucci a scottiglia

Dell'agnello non si butta via niente. Veramente si era già detto per il maiale, ma si può felicemente applicare anche a questo animaletto, visto che è stato inventato un modo di cucinare anche gli zampucci.

Rosolare in una padella con olio, ramerino, aglio, peperoncino e sale 32 zampucci di agnello, pelati, lavati e «scrocchiati» al ginocchio. Rosolati che siano aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e farlo sfumare. Vi si versano quindi due tazze di acqua in cui si è fatto sciogliere un cucchiaino da minestra di conserva di pomodoro e si portano a cottura gli zampucci che devono risultare morbidi.

In questo modo si possono cucinare anche le testine.

• Testine di agnello fritte

Se lo stomaco e il cuore reggono a tanta brutalità ecco una ricetta di gran successo:

Lessare le testine, pelate, spellate e ben lavate, e quando sono cotte, disossarle e lasciarle freddare comprimendole. Si tagliano poi a fette, si infarinano, si passano nell'uovo sbattuto e infine si friggono.

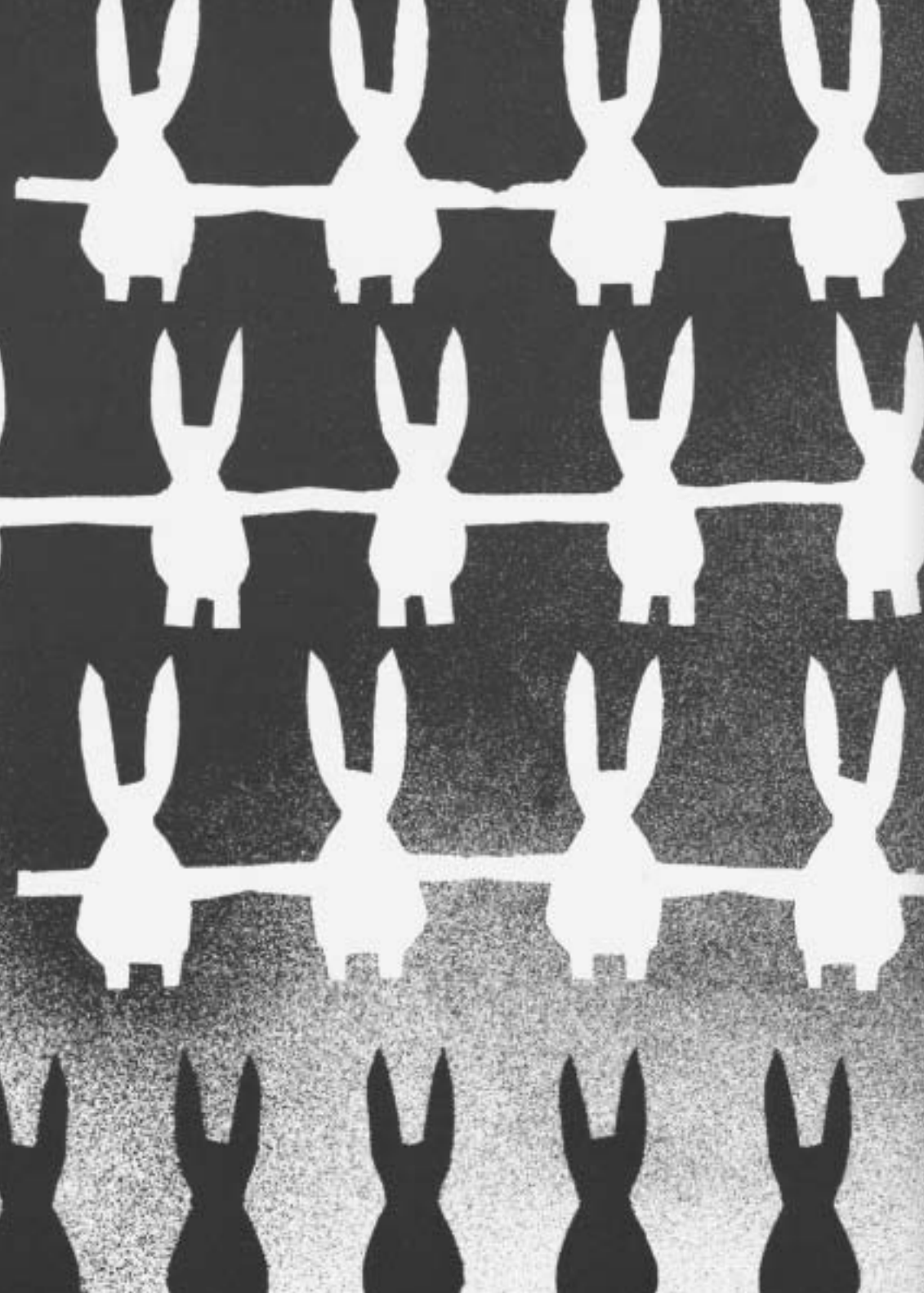
il coniglio

Il coniglio è un animaletto che non mi stimola la fantasia. Più bellino e tenero nella letteratura infantile che nella realtà in cui si presenta vergognosissimo, di salute cagionevole, perennemente affamato e inafferrabile, è bene che finisca dentro qualche padella a friggere oppure in un bel forno caldo.

In questo caso provate la ricetta che segue e vi accorgete che l'arrosto che ne esce è davvero più gustoso di quello tradizionale.

• Coniglio a porchettaccia

Si prende il coniglio intero, ovviamente morto, spellato e svuotato delle interiora. Gli si riempie il ventre con pezzetti del proprio fegato, sale, pepe e un pizzico di semi di finocchio rosolati in olio e, qualcuno la aggiunge qualcun'altro no, una patata fatta a pezzettini e rosolata anch'essa nell'olio. Quindi si cuoce come un normale arrosto.



I pennuti

Dopo la simpatia del maiale, la regalità del cinghiale e la tenerezza dell'agnellino, entrare nel pollaio pare proprio un gran scivolone verso il basso, a meno che non si sia già inciampato in qualche fetida gabbia di conigli. Meglio quindi tenersi lontani da questi luoghi e trovarsi faccia a faccia con i cosiddetti animali da cortile già belli nudi e pronti per essere cucinati.

Arrosto e fritti restano comunque il modo più classico e diffuso di portare in tavola queste bestie, ma i piatti che seguono sono egualmente molto buoni.



• Pollo con sugo di carne

Due piccioni con una fava! Come dice il noto proverbio. In[atti con gli stessi ingredienti e il medesimo «ammattimento» si ottiene un duplice risultato: il sugo, con cui si condisce la pasta e il pollo che rappresenta il secondo piatto.

Grazie a Rosanna che mi ha passato questa vecchia ricetta.

Si fa prima il sugo con mezza carota, una costola di sedano, una cipollina, 1/2 bicchiere di olio. Tritare e rosolare e poi aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco che si lascia sfumare, e quindi un cucchiaino di conserva di pomodoro sciolta in due romaioli d'acqua calda. Quando il sugo è cotto vi si mettono a insaporire per una mezz'ora i pezzi di pollo tagliati e già rosolati nell'olio, poco sale e pepe. Lo si lascia insaporire per un quarto d'ora circa nel sugo già preparato ed è pronto per andare in tavola.

• Petti di pollo alla salvia

Il petto di pollo, come quello di tacchino, è un'invenzione recente e fa parte della «storia contemporanea» della cucina maremmana. Questo è un altro piatto che mi ha insegnato Elisabetta, il cui aiuto è stato davvero prezioso nella mia ricerca di ricette vecchie e nuove nella zona del triangolo.

In un petto di pollo ricavare quattro fettine che si salano leggermente, si pressano nel pangrattato e si fanno rosolare in poco olio e burro. Quando sono cotte si spegne il fuoco, si coprono con una foglia di salvia (che cede il sapore alla carne), si tappa la teglia qualche minuto con il coperchio, quindi si servono.

• Colombe di Tecla

Chiedo scusa alle colombe che si sono offese mortalmente quando hanno saputo che le avevo messe nello stesso capitolo degli animali da cortile. Infatti, consapevoli del ruolo che hanno assunto da secoli nella simbologia tradizionale, volano alte, bianchiccie e sprezzanti di tutti i colleghi pennuti.

Quando volano un po' più basse ci sta che finiscano tra i tegami di Tecla che le cucina così:

Si riempiono le colombe precedentemente spennate, lavate e fiammeggiate, con il loro fegato e la loro «cipollina», sale, pepe, mezzo spicchio di aglio, due foglioline di salvia ed un pezzetto di burro. Dopo averle salate e pepate all'esterno, si legano con un filo bianco da cucina. Quindi si mettono in un tegame con 4 cucchiate di olio e 50 gr. di burro che si dispone a pezzetti sopra le colombe stesse. Bisogna poi farle rosolare a fuoco vivo e quando sono colorite si aggiunge una tazza di brodo, anche di dado, si abbassa il fuoco e si fanno cuocere lentamente, versando ancora brodo nel caso fossero sempre dure.

A cottura ultimata devono risultare tenerissime.

• Petti di tacchino di Isetta

La cucina di Isetta è grandissima e luminosa, con le sue porte-finestre che danno sui Poderi di Montemerano. Forse la bell'aria di lassù l'ha ispirata nell'invenzione di questo piatto eccellente.

Dal petto di tacchino si ricava una fetta stesa sopra la quale si adagia questo ripieno fatto mischiando un pugno di funghi secchi ammollati, un ciuffetto di prezzemolo, uno spicchio di aglio, sale e pepe e un uovo intero. Si arrotola la fetta e si fa cuocere come un comune arrosto in un tegame con olio e burro.

• Petto di tacchino a porchetta

Il termine «a porchetta» o «a porchettaccia», come si è visto a proposito del coniglio, significa che l'animale deve cuocere arrosto ma farcito con le proprie interiora opportunamente insaporite. Nel caso invece del petto di tacchino di cui stiamo parlando, il ripieno della fetta, che sia stata battuta e distesa, è composto di semi di finocchio, aglio, peperoncino e sale. Dopodiché si arrotola, si lega e si mette nel forno con l'olio in una teglia.