



**RICETTA TRADIZIONALE** Essendo un rito, la ricetta tradizionale del gran bollito misto alla piemontese è decisamente impegnativa per il fisico di chi lo consuma e lo prepara. In primis, comprende sette tagli principali di manzo, cotti insieme nella pentola più grande: tenerone, stinco, scaramella, culatta o scamone, cappello da prete, punta col suo fiocco, nocce. Poi sette ammenicoli da cuocersi in pentole separate: lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotichino, rollata. E ancora sette bagnèt o salse (verde rustica, verde ricca, rossa, cren, mostarda, cugna, al miele), un richiamo a metà servizio (lonza di maiale arrostita con pepe e aglio) e quattro contorni (patate lesse, spinaci al burro, funghi trifolati e cipolle in agrodolce). Al termine è consigliata una tazzina di brodo ben caldo. In realtà, a parte i locali storici di Carrù (Osteria del Borgo, Vascello d'Oro, Al Bue Grasso, Moderon...), in Piemonte il bollito misto non è quello integralista e prevede un numero minore di pezzi e tre salse: verde ricca (prezemmolo e acciughe), rossa (anzi, rubra che è l'antenata del ketchup) e cren. Visto l'impegno richiesto, ha senso prepararlo a casa? «Assolutamente sì, a patto di consacrare tre-quattro ore ai fornelli, senza distrarsi. Le pentole vanno tenute sotto controllo, per la presenza del brodo: se si asciuga troppo, la carne rischia di essere salata e nel caso opposto insipida» spiega Davide Palluda, chef-patron di Enoteca a Canale (CN). Uno dei cuochi che sta riscrivendo la cucina piemontese, enfant du pays e cuore juventino, serve il bollito misto nella suggestiva osteria sotto lo stello, in una versione ridotta e sempre con successo. «Un buon dilettante deve puntare su cinque tagli: biancostato, testina, lingua, muscolo e gallina. Per otto persone di buon appetito, bisogna pensare a cinque-sei kg di carne fra i vari tagli ricordando che della quantità messa in pentola, se ne perde almeno il 25%. Importante che il macellaio abbia tagli di animali vecchi, abbastanza grassi e di colore ossidato: lasciate perdere le carni giovani, con il classico rosso vivace. Mentre il tutto si cuoce, si preparano le verdure e le salse: per me non possono mancare il nostro bagnèt verde, una al pomodoro, una agliata, la giardiniera fatta bene e una maionese di livello. Con una spesa di un centinaio di euro, si fa una signora cena a base di bollito misto, meglio ancora se c'è una bella partita in televisione». E ovviamente delle buone bottiglie.

La propria intellettuale e riconducibile alla forte specialità in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da riservarsi per uso privato

Maurizio Bertera

**N**on fa piacere sentirsi dare del «bollito», tanto più se sei uno sportivo. Ma dal punto di vista culinario è un gran bel complemento, visto che pochi piatti trasmettono maggiormente l'immagine di gusto intenso, tradizione e convivialità. È un piatto della tradizione piemontese (ma se ne trovano di simili in tutto il Nord Italia con qualche variante nei tagli, ma anche in Francia con il pot au feu o in Spagna con il cocido) che nelle Langhe e dintorni si è mantenuto vivo più che altrove. Al punto da avere la sua bella Confraternita che ne difende l'ortodossia.

**IL BUE DI CARRÙ** Un amore profondo, esaltato a dicembre dalla Fiera del Bue Grasso di Carrù, un piccolo comune agricolo del Cuneese dove ogni anno si ripete un rito, quello del gran bollito misto. Fin dall'alba stuoli di golosi che arrivano da tutta Italia si siedono nei locali del borgo per sorbire brodo, mangiare trippa e gustarsi il bollito. Emozione autentica, atmosfere uniche, ci si sente nelle pagine dei langaroli Pavese e Fenoglio. «Non c'è agricoltura senza cultura, il bollito alla Fiera è la celebrazione di un animale come il bue grasso che serviva per lavorare e a fine carriera per cibare il popolo. Il bollito è rispetto perché si usa ogni parte dell'animale che ha come minimo quattro anni e mezzo di età, così da offrire la corretta dose di grasso alle fibre», spiega Sergio Capaldo, veterinario cuneese di origini napoletane e leggenda vivente dell'allevamento italiano. Nel '96, ha fatto rivivere l'antica Raz-

# Torna il bollito Dal bue di Carrù ai sette tagli della tradizione

● E' considerato un piatto pesante ma conquista sempre nuovi appassionati. I consigli dello chef per cucinarlo a casa

za Piemontese che stava sparando, fondando La Granda, (associazione che segue un disciplinare rigidissimo) e dando vita a uno dei più famosi Presidi Slow Food. «È un lavoro in nome della massima qualità. Tenere un bue grasso così a lungo ha un valore economico importante: parliamo di bestie che costano 10 euro al kg e sfiorano i 1400 kg di peso - continua Capaldo - i nostri 71 associati non risparmianno minimamente sull'alimentazione: pochi cereali, tanto fieno e niente insilati, integratori vitaminici o Ogm. Lo fanno per scelta etica e per l'orgoglio di allevare i migliori capi: vincere la gualdrappa per un allevatore delle Langhe è come conquistare uno scudetto. Ma al di là delle eterne discussioni su concorsi e giurie, un solo aspetto conta: il bue grasso rappresenta la perfetta sintesi di quell'equilibrio tra agricoltura, zootecnica e ambiente che dovremmo inseguire».

**POPOLARE E DI LUSSO** Non è un paradosso che un piatto considerato popolare e pesante stia conquistando nuove fasce di appassionati. Dalle compagnie che lo gustano in una sperduta trattoria della Bassa sino ai gourmet (con signore al seguito) che lo scoprono al Terrazza Gallia, il ristorante del cinque stelle lusso nel centro di Milano, gestito dai Cerea, quelli del Tre Stelle Michelin **Da Vittorio (Brussaporto)**. Un «misto» da accompagnare con un grande Barolo - secondo le regole della tradizione - ma anche un Metodo Classico o un Rosé strutturato. Piacerebbe all'antropologo Claude Lévi-Strauss che considerava il bollito come l'emblema dell'evoluzione culturale. Secondo l'autore de «Il crudo e il cotto» con il bollito l'uomo è passato dalla primordionalità della carne arrostita alla sapienza della cottura attraverso l'acqua. E qualsiasi chef o gourmet non possono che essere d'accordo.

**1.** Il gran bollito misto servito all'Osteria del Borgo di Carrù. **2.** Il bue grasso di Carrù. **3.** Davide Palluda, chef-patron del ristorante «All'Enoteca» di Canale, in provincia di Cuneo