

STRENNA DEI ROMANISTI

NATALE DI ROMA

1965

ab U. c. MMDCCXVIII

AMADEI - APOLLONI - APOLLONJ GHETTI - BACHINI - BALDINI - BARBERINI - BARTOLI
BAUMGARTEN - BERGONZOLI - BERNETTI - BIORDI - BOCCA - BRANCALEONI - BUSIRI
VICI - CALABRESI - CALCAGNO - CAMERINI - CAMILUCCI - CAPANNA - CARTONI
CASTELLANI - CECCARIVS - CERULLI-IRELLI - CHIARELLI - CLEMENTE - CLERICI
COLLALTI - CONSOLAZIONE - D'AMBROSIO - D'AMICO - D'ANGELANTONIO - D'ARRIGO
DE DOMINICIS - DELL'ARCO - DELLA RICCIA - DE MATTEI - DE PAOLIS - DIGILIO
D'ORMESSON - DRAGUTESCU - FAILLA - FALLUTO - FELICI - FOLGORE - FORTINI
FRATELLI - FREDA - FROSINI - GABRIELI - GALASSI PALUZZI - GASBARRI - GATTI
GELPI - GERRA - GIORDANI RAINALDI - GIUNTELLA - GIUSTI - GRANDE - GRILLANDI
GUERRINI - HARTMANN - HUETTER - INCISA DELLA ROCCHETTA - JANNATTONI
KOCIEMSKI - LAURENZI - LEFEVRE - LODOLINI - MANCINI - MARAZZI - MARONI
LUMBROSO - MERLO - MESSINA - MISSERVILLE - MONTENOVESE LOTTER - MORICI
MORRA - MOSCUCCI - MUCCI - ORAZI - ORIOLI - ORLANDI - ORLANDO-CASTELLANO
PALAZZESCHI - PALMA - PARATORE - PASCARELLA - PATRIZI - PETTINELLI
PIETRANGELI - PIROTTA - POGGI - POGGI D'ANGELO - POSSENTI - PUGLISI - QUAGLIA
QUILICI BUZZACCHI - REBECCHINI - ROSSELLINI - ROSSI - RUSSO - SABBATINI
SACCHETTI - SALA - SANTANGELO - SARAZANI - SCANO - SCHIAVO - SIGNORELLI
SIMONETTI - SORIA - SPAINI - STADERINI G. - TASTALDI - TENERELLI - TINOZZI
TRELANZI GRAZIOSI - VACCHINI - VERDONE - VIAN - VIERO - VOLPICELLI - ZAPELLONI



STADERINI EDITORE - ROMA

La coda alla «vaccinara»,

La coda è l'estremità appendicolare del tronco del bestiame bovino adulto. La qualifica «vaccinara» trae titolo da una vecchia denominazione, ora in disuso, attribuita agli operai «scortichini» addetti alla spellatura del bestiame mattato e che erano chiamati «vaccinari». Essi, per le loro prestazioni, ricevevano la testa e la coda della bestia spellata, bestia che, senza alcun riferimento al sesso veniva comunemente chiamata «vaccina». Da qui il nome di «vaccinari».

Dapprima teste e code vennero usate per fare il brodo, che per quanto buono era di colore piuttosto scuro per l'eccessiva presenza di sangue nelle fibre delle carni stesse.

Per le aumentate e sempre crescenti necessità della Capitale, il piccolo e insufficiente mattatoio del Flaminio, fu sostituito da altro ben più grande al Testaccio, ove per motivi di lavoro, cercarono di stabilirsi tutti gli operatori interessati, «vaccinari» compresi.

Con il continuo sviluppo della popolazione romana e residente, vi fu un incremento delle macellazioni e di conseguenza anche delle quantità di teste e di code spettanti ai «vaccinari».

L'aumentata disponibilità di queste carni, rese necessaria una maggiore e migliore utilizzazione delle stesse e si dovette ideare qualche cosa di nuovo per un più largo consumo.

Traendo origini dallo stufatino col «sellero», i «vaccinari» seppero creare un piatto ancor più pregiato.

Così nacque a Testaccio, da «vaccinari» buongustai, la famosa coda alla «vaccinara». Tanto famosa, che per la sua saporosa bontà, riuscì un certo tempo a risolvere un vecchio antagonismo esistente tra i popolani di Trastevere e quelli di Testaccio, come scrisse il compianto e valente romanista Gustavo Brigante Colonna, nell'opuscolo «Roma gastronomica» pubblicato dall'E.P.T. Per iniziativa di alcuni volenterosi vi fu un incontro fra trasteverini e testaccini. Dopo lo



scambio di qualche frase gentile, questi ultimi invitarono i trasteverini ad una mangiata di coda alla «vaccinara» in una osteria vicina al mattatoio. I trasteverini meravigliati dalla bontà di tanto gustosa pietanza, dimenticarono i vecchi rancori e rappacificati, invitarono i testaccini ad una «magnata» in un loro abituale luogo d'incontro nel Trastevere.

Di questo squisito piatto romano che ormai è passato nei fasti della nostra cucina, offro qui di seguito la ricetta per sei persone:

Dosi: una bella coda (circa 2 kg.) e 1 kg. di «gaffi» (i «gaffi» sono le guance dell'animale), in tutto kg. 3; olio, mezzo decilitro; grasso di maiale (possibilmente di prosciutto), 3 etti; gli odori per fare l'umido (cipolla, carota, basilico, aglio pochissimo - tritati - e poco pepe); sale, quanto basta; vino bianco, quanto basta; polpa di pomodoro, 1 kg.; conserva di pomodori, 2 etti; costole di sedano, 6 etti; uvetta passa senza semi, mezz'etto; pinoli capati, mezz'etto; cioccolato tipo famiglia finemente grattugiato, 15 grammi.

Istruzione: tagliare i rocchi della coda e sciacquarli insieme ai «gaffi» anch'essi tagliati a pezzi di circa mezz'etto l'uno. Preparare

una pentola d'acqua tiepida, immergere i rocchi della coda e i pezzi dei «gaffi» e lasciarli in bagno per tutta la notte, al sereno (circa dieci ore). Questa operazione serve per far dissanguare meglio le carni. Risciacquare e far sgocciolare bene. Indi preparare in un recipiente capace di contenere il tutto, un soffritto con l'olio, il grasso di maiale, gli odori e il sale. Quando il soffritto è imbondito mettere la coda e i «gaffi». Far rosolare bene e poi coprire tutto col vino alzando per un po' di tempo il calore. Far ritirare piano piano il vino e poi mettere i pomodori e la conserva. Lasciar cuocere lentamente per almeno cinque ore (si badi che la carne si deve staccare facilmente dall'osso). Sorvegliare spesso per timore che si asciughi troppo, e se necessario aggiungere di tanto in tanto un po' d'acqua calda. Poco prima della perfetta cottura (circa mezz'ora), mettere le costole di sedano, la cioccolata, i pinoli e l'uvetta. Poi far riposare a fuoco spento quanto più è possibile ed indi servirla calda in piatti caldi.

SECONDINO FREDA

