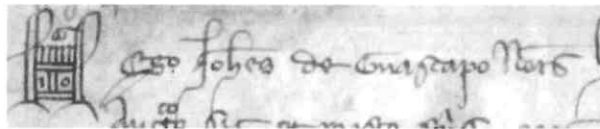




Signum Tabellionis di Iobannes de Guascapo,
1294 maggio 31 (Pergamena; ASCB,
Famiglie, Bulgaro, m. 3 fasc. 17)



88

scapè; era costituito da 130 scatoloni conservati al piano superiore della Biblioteca Civica di Biella. L'avevo richiesto in visione all'allora direttore

Pietro Torriero per l'eventuale tesi di laurea. Oggi lo rivedo presso il locale Archivio di Stato, cui il municipio l'ha affidato.

L'ingente collezione di documenti e l'ampio spazio temporale che esso abbraccia, addirittura dal 1112, in copia cartacea, parla della situazione dei possedimenti di una delle maggiori dinastie ghibelline non solo nel Vercellese, dove l'odierna città di Borgo Vercelli, sede principale del casato, aveva sino al 1804 mantenuto il nome di Bulgaro, ma anche nel Biellese sud-orientale (Cossato, Lessona, Cavaglià, Salussola...).

Nell'archivio sono preziose le genealogie di famiglie piemontesi, di Biella e di Vercelli, studiate già da Carlo Giuseppe Bulgaro verso il 1750; le pergamene relative al primo periodo; le "carte di Sicilia" del conte Giovanni Battista Bulgaro, che in pratica fu "direttore delle finanze" dei Savoia nell'isola; una bozza d'inventario dell'Archivio Vescovile di Vercelli ed un interessante blasonario pubblicato nel 1987 da Mario Coda.

Nei primi faldoni si trova, non a caso, una pergamena locale in formato maneggevole, quasi perfettamente "uni", di bella prosa latina poco corrotta, che parla di un affitto di terre site «al pozzo del cattivo consiglio» (che definizione!). Viene detto il costo in «pavesi» e si sottoscrive un notaio dal "cognome" strano: *Iobannes de Guascapo*. A leggerlo mi si libera nella mente l'immagine di un particolarissimo "impermeabile" antico che anche i pastori dei nostri monti portavano per non inzupparsi: il *vascapon*, caro alla memoria del fu Giacomo Calleri, studioso locale che ne curò un esemplare, ora al Museo del Territorio a Biella.

Ogni epoca ha avuto passione per certi argomenti. Tra gli interessi diplomatici di oggi c'è la ricerca ai fini di definire la figura del notaio, in rivalutazione. Non tanti mestieri sono rimasti così simili, oggi come allora. Che ruolo per esempio giocavano nella società gli altri notai come il Guascapo alla fine del 1200? Chi erano? Da dove venivano? Quale fu il loro corso di studi? Quanto tempo durava il loro tirocinio? Quanti se ne contavano in proporzione alla popolazione? Erano stanziali? Occorrerebbe anche qui un lavoro di *équipe* per dipanare la matassa. Comincio a sfogliare i nomi in videata alla fine del XIII secolo. Trovo altri due Giovanni. Nel 1296 un *Iobannes Marescotus* (oggi Marescotti?) ricevette 6 denari per aver steso l'atto del 21 maggio. Sarà stato pagato altrettanto quel *Iobannes de Marcho* (con quell'h caratteristica quanto inutile oggi) che per il contratto steso nel 1279 ricevette quattro pernici?

di Mina Novello



spoglio
BI10030594

Il quinto quarto

89

Tagli poveri per cucina *chic*. Frattaglie e parti di uso non comune erano ingredienti utilizzati abitualmente anche nei pranzi aristocratici. E oggi?

È notizia recente che il raffinato ristorante Trussardi alla Scala (per dirla con linguaggio attuale: una delle *location* più *chic* e *fashioned*) ha voltato pagina e, per darsi un nuovo stile, ha messo a capo della sua cucina il giovane Luigi Taglienti che, per esperienze acquisite in Italia e all'estero, può vantare un curriculum di tutto rispetto. Lo *chef*, stellato, afferma che tra i piatti del suo ricercato e costosissimo menu-degustazione, quello che lo emoziona maggiormente è: «Ostrica, diaframma e granita di rose». Tralasciando le ostriche e la granita di rose che non mi incuriosiscono più di tanto, ho chiesto lumi al macellaio per sapere qualcosa riguardo al diaframma, un taglio di carne povera che non ho mai visto esposto tra i pezzi in vendita e che mi piacerebbe utilizzare in qualche modo. Mi ha guardata spalancando gli occhi stupito della domanda, visto che il pezzo (si tratta del muscolo che divide la gabbia toracica dai visceri addominali) non gli è mai stato richiesto come parte a sé essendo molto fibroso e molto scuro per la cospicua presenza di sangue. Pertanto di regola lo macina con altri ritagli per farne carne trita da sugo, polpette o hamburger. Posso pensare che in passato trovasse impiego nella cucina contadina dove era conosciuto con il nome di "alette" o *umbrin* e che venisse cucinato con pazienti e lunghe cotture come uno stracotto o uno stufato.

Quello dello *chef* Taglienti non è sicuramente un esempio isolato: la tendenza a portare su tavole eleganti parti di animali considerate fino a ieri assai poco pregiate – per non dire indegne – è in voga già da qualche anno, tanto che Davide Oldani, nel suo D'O a Cornaredo, inserisce periodicamente in menu un piatto a base di testicoli di toro, richiestissimo.

La propensione a ritenere le frattaglie, la testa e le zampe degli animali da macello come ingredienti riservati quasi esclusivamente alla cucina "povera" non risale ad un

passato molto remoto. Basta sfogliare i manuali ottocenteschi destinati alle cucine della nobiltà o almeno dell'alta borghesia per ritrovarvi molteplici ricette a base di code, lingue, palati, sangue, piedi, orecchie e poppe di questo o quell'altro mammifero. Per non parlare di polmoni, fegato, cervello e animelle, che anche in tempi recenti hanno goduto di un pizzico di considerazione in più. Cercando nei secoli più lontani e prendendo come autorevole esempio la ponderosa *Opera* di Bartolomeo Scappi, «cuoco secreto del pontefice Pio V», pubblicata a Venezia nel 1570, tra le trentasei ricette riservate alla vitella se ne contano sei per la testa, quattro per la lingua oltre a quelle per fegato, rognone, piedi, animelle, cervella, occhi, trippe e sangue. Nello stesso testo, invece, «il vitello maschio è considerato, *et pour cause*, solo nei capitoli sui testicoli».¹ Questa grande varietà di ricette indica non solamente la regolare abitudine all'impiego di tali ingredienti, ma pure la conoscenza approfondita dell'anatomia degli animali macellati, caratteristiche entrambe appartenenti anche al bagaglio culturale di chi nelle nostre vallate si dedicava una volta all'anno all'uccisione del maiale e alla conseguente preparazione dei salumi. Del maiale, si sa, non è mai sprecato nulla, ma in passato la stessa regola valeva anche per gli altri animali da macello e pure per quelli da cortile, anzi «bisognerebbe aggiungere che di *nessuna* risorsa *nessuno* gettava alcunché. A ciò si collegava il particolare gusto per interiora e frattaglie, che sbagliremmo considerare tipico della cucina povera. Invece era un gusto diffuso che attraversava tutto il corpo sociale fino agli strati più alti come ogni ricettario dal Medioevo in poi sta a dimostrare. Non era tanto questione di *utilizzare* tutto (nel senso della necessità) quanto di *apprezzare* tutto, come una sorta di “rispetto” totale delle vittime sacrificate».²

Appartiene al *Banchetto de' mal cibati*, commedia allegorica attinente alla terribile carestia del 1590, opera del poeta bolognese Giulio Cesare Croce, un ironico menu in versi, in cui compaiono tra l'altro:

[...] E trippe di budel di Reatino,
E d'un'Ape le coste, & i rognoni.
Una suppa d' piè di Mossolini,
Un quarto d'una Vespe a brulardello
Col magon, e le rette, e gli intestini
Un fegato di Mosca, & il cervello
D'un Pulice soffritto in la padella
E geladia di piè di Pipistrello [...]³

E poi ancora occhi di grilli, lingue di tafani, polmone di cavalletta... le numerose assurde portate del menu vogliono essere non già un vero banchetto ma la parodia della cucina delle classi agiate, i cui festini erano evidentemente noti anche al popolo: «Un'immagine presa in prestito dalle tavole dei ricchi per nutrire le fantasie dei poveri»,⁴ un

“Orecchie di vitello alla Périgord”,
da *La cuisine classique* di U. Dubois
& E. Bernard, Paris 1897

elenco pressoché completo di quanto va sotto il nome di quinto quarto, ovvero di tutte le parti che il macellaio accorto sa ricavare al di fuori delle due mezzene, ovvero quattro quarti, di carni pregiate.

Alcuni di questi tagli, ad esempio il fegato, sono a tutt'oggi di uso comune e regolare, altri non hanno più mercato (le poppe di vacca), altri ancora, come il cervello e i filoni, dopo essere stati messi all'indice in epoca di mucca pazza sono tornati nelle macellerie dove però appaiono sporadicamente e solo nei negozi dove veramente si macella l'animale, non in quelli che comprano i quarti già pronti.

La cucina contadina del Piemonte e del Biellese era, almeno fino agli anni Sessanta del secolo scorso, caratterizzata dal largo impiego di frattaglie e pezzi “poveri” che utilizzati con perizia e fantasia hanno dato origine a piatti ghiotti e sontuosi. Il più celebre è forse la “finanziera”, gustoso intingolo di creste, bargigli, cuori, ventrigli, fegatini, granelli, uova di gallina non ancora mature, animelle di vitello, tutto cotto con funghetti sott'aceto, burro, aceto, farina, Marsala: piatto complesso, difficile da trovare oggi nel menu dei nostri ristoranti, che però ha contribuito in maniera sostanziale a rendere celebre fin dall'epoca di Cavour il “Cambio” di Torino. Anche nel fritto misto, altro glorioso piatto piemontese, le frattaglie sono indispensabili: polmone e fegato (detti rispettivamente *fritura bianca* e *fritura negra*) cucinati in umido, animelle (*lacèt*), cervello e filoni fritti nel burro, non dovrebbero mai mancare nella componente “salata” del fritto, così come il piedino di maiale lessato, disossato e poi passato nell'uovo e nel pangrattato – preparazione talmente soave da meritarsi il nome di *batsuà* ovvero *bas de soie*, calze di seta. Così come la testina (*testin-a rasà*) – che «meza a lessò fa star grassa una famiglia di poveri uomini»⁵ – le zampe (*piutìn*), di maiale o di vitello, erano indispensabili per la preparazione della gelatina casalinga: la lunga cottura, oltre ad estrarne le sostanze addensanti, le rende tenerissime, ottime da mangiare calde con il *bagnèt* o da far raffreddare e ridurre a fettine per comporre l'insalata di nervetti. Quelle di galline e polli proprio per la loro morbidezza erano in genere boccone da bambini o da anziani, di chi insomma aveva pochi o malfermi denti. Molto apprezzati anche i piedi di montone, di cui ci sono state tramandate decine di ricette.⁶

Anche i quaderni di casa⁷ del periodo compreso tra le due guerre sono ricchi di spunti per cucinare le frattaglie: zampetti di vitello in padella con peperoni, rognone alla fiamma, rognone al forno, lingua al Marsala, animelle farcite, cuore ripieno, cervella



in salsa, cotolette di polmone, testina in padella... stanno ad indicarne il diffuso impiego e testimoniano grande inventiva nell'utilizzo del quinto quarto.

Della testa la parte più pregiata era ed è la lingua che, salmistrata o meno, si cucina lessata o in umido (quest'ultima era una specialità del ristorante Giletti a Ponzone) e, quando è ricavata dal maiale, si impiega anche nella preparazione di uno specifico insaccato detto pertanto salame di lingua. Delicato e tenerissimo, il cervello va trattato con garbo per eliminare le parti fibrose prima di essere passato nell'uovo e nel pangrattato e poi fritto nel burro: una volta era preparato specialmente per i bambini, così come i filoni o schienali, che corrispondono al midollo della spina dorsale, considerati tutti e a ragione molto nutrienti. Diversamente da quanto avveniva un tempo, oggi si va diffondendo l'impiego separato delle guance dal resto della testa, guance che molti ristoranti mettono in menu e, secondo una tendenza ormai diffusa, cucinano sottovuoto e a bassa temperatura, per rendere tenero un muscolo che è di natura piuttosto fibroso. Nella cucina di casa nostra le orecchie dei bovini di solito erano allestite come e con la testina, cioè bollite e mangiate calde con salse di vario tipo o sminuzzate e condite con olio e aceto; quelle del maiale, invece, entravano nella preparazione del salame di testa, detto anche soppressata. Per i cuochi delle case nobili o dell'alta borghesia erano invece ingrediente molto versatile; che fossero di vitello, maiale o montone erano impiegate in ricette complesse: lessate, fritte, in umido, in agrodolce o ripiene, venivano lavorate, pareggiate, disposte con rigida simmetria su grandi piatti di servizio a comporre preparazioni scenografiche degne di apparire sulle tavole più prestigiose.⁸

Con il termine animelle si intendono alcuni organi di consistenza molle e cioè il timo, il pancreas e le ghiandole salivari: tenere e delicate si prestano ad essere cucinate con vino bianco e chiodi di garofano, oltre che fritte come s'è detto. Cuore e fegato, che insieme a milza e polmone costituiscono la corata (o coratella se di suino o ovino), si affettano e si fanno saltare in padella o si cuociono in umido, così come il polmone, mentre la milza, scura e ricca di sangue, che oggi non è più richiesta, in passato trovava largo impiego e veniva incisa per ottenere una tasca da farcire con carni avanzate, uova, pane ed erbe aromatiche, al pari della *sacocia*, che però di preferenza si lessava e si mangiava calda o fredda. I rognoni (o arnioni), ricchissimi di ferro, richiedono un trattamento particolare prima di finire in padella: devono essere tagliati a fette, poi cosparsi di sale che li spurga e infine rosolati rapidamente con cipolla, prezzemolo e limone.

Oggi non fanno più parte della nostra tavola casalinga poppe, testicoli e sangue: quest'ultimo, se ricavato dall'uccisione di animali da cortile, era lasciato rassodare in una scodella poi tagliato a fette, panato nella farina di mais e fritto nel burro. Con quello del maiale si facevano, e ancora si fanno, i sanguinacci, salsicce particolari e anche torte.

La poppa di vacca (*pecc*) prima di essere cucinata doveva essere spurgata per eliminare siero e latte, poi la si faceva bollire a lungo e si lasciava raffreddare sotto un peso

"Testa di cinghiale farcita alla francese",
da *La cuisine classique* di U. Dubois
& E. Bernard, Paris 1897

affinché i tessuti si compattassero; tagliata a fette sottili si mangiava solitamente coperta dal *bagnèt* oppure si impanava e si friggeva; ma in alcuni casi dopo la cottura era tritata insieme con erbe aromatiche, sale, spezie e aglio e confezionata in un insaccato che prendeva il nome di *tetetta*.⁹

Nei pranzi aristocratici i testicoli, di vitello o di montone, erano di solito utilizzati come guarnizioni a piatti di carne dopo essere stati lessati in acqua e aceto, affettati, infarinati e bagnati nell'uovo prima di essere fritti nel burro¹⁰ con un procedimento pressoché identico a quello con cui erano cucinati per la tavola contadina i testicoli del toro: pietanza apprezzata specialmente dai componenti maschi della famiglia e offerta in particolare agli adolescenti prima e durante la pubertà. Nel celebre testo dell'Artusi si trova registrata la tradizione maremmana di invitare gli amici a pranzo il giorno della castratura dei puledri per gustare insieme un «magnifico fritto di granelli»¹¹ e nella già citata *Opera* Bartolomeo Scappi descrive la maniera «per fare un pottaggetto di testicoli di polli».

Anche parti che per peso e pregio possono apparire marginali trovano collocazione in cucina: è il caso del peritoneo del maiale (*redisèla*), con cui si avvolgono i gustosi *friciulin* delle *purchetaje* a base di carne trita, uovo e limone; è il caso specialmente degli occhi dei bovini che, bolliti, erano aggiunti all'insalata di nervetti: ma qui è d'obbligo usare il verbo al passato.

Non hanno mai conosciuto oblio coda e trippa, pur con gli alti e bassi dettati dalle mode gastronomiche del momento; la prima, uno dei sette tagli canonici che compongono il gran bollito misto piemontese, trova in ogni regione ricette originali e gustose la più famosa delle quali è la romanesca "coda alla vaccinara". Sempre in tema di coda, ma con riferimento a quella degli ovini, va ricordata la consuetudine che avevano i pastori biellesi di lessare la coda delle pecore, prelevata lasciando vivo l'animale, onde procurarsi una fonte di proteine senza sminuire il valore del gregge.

La trippa infine occupa un posto di rilievo nella tradizione gastronomica; si comprendono sotto lo stesso nome anche gli intestini dei volatili e degli agnelli da latte, ma soprattutto si fa riferimento agli stomaci dei bovini. A seconda dei luoghi e delle circostanze, la trippa è diventata cibo di strada, come il famoso lampredotto fiorentino, o



piatto forte per allegre riunioni conviviali (le trattorie esponevano il cartello «giovedì trippa»); poteva essere arrotolata e trasformata in insaccato, o compattata in una specie di terrina, soprattutto era piatto consueto specie nei mesi freddi, cucinato in umido o in minestra con le verdure. Un piatto di trippa poteva rappresentare il cibo per occasioni speciali come nel caso della tradizione lombarda di riunirsi nelle case al ritorno della messa di mezzanotte di Natale per mangiare insieme la *busecca*.¹²

Note

- 1 A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana*, Bari, Laterza, 2002.
- 2 *Ibidem*.
- 3 «E trippe di budello di Scricciolo, / E d'un'Ape le costole e i rognoni. / Una zuppa di piedi di Moscerini, / Un quarto di una Vespa brasata / Con i ventrigli, l'omento e gli intestini / Un fegato di Mosca e il cervello / D'una Pulce soffritto in padella / E gelatina di piedi di Pipistrello...»
- 4 J. Dickie, *Con gusto: storia degli italiani a tavola*, Bari, Laterza, 2007.
- 5 V. Tanara, *Economia del cittadino in villa*, Bologna 1644, citato in: *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 2001.
- 6 Cfr. *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto*, Milano, 1828, dove sono elencate ben 12 differenti preparazioni di piedi di montone.
- 7 Ringrazio Bruno Cremona per il contributo di alcuni quaderni di casa.
- 8 U. Dubois - E. Bernard, *La cuisine classique*, Paris 1897.
- 9 S. Doglio, *Il dizionario di gastronomia del Piemonte*, Montiglio d'Asti, Daumerie, 1995.
- 10 A. Pettini, *Manuale di cucina e di pasticceria*, Casale Monferrato, 1914.
- 11 P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Bemporad Marzocco, 1966.
- 12 O. Perna Bozzi, *Vecchia Brianza in cucina*, Milano, Vienneperre, 2001.



Pan d'Arbo®

Prodotto in esclusiva dalla pasticceria Coggiola
su Licenza di Saporì Biellesi



SAPORI BIELLESI
www.saporibiellesi.it