

<http://chimicaecucina.altervista.org/>

FARAONA ALLA CRETA

"alla valcuviana": il metodo di cottura è quello usato dai guerrieri antenati dei longobardi e ancora si cucina alla trattoria del Pavone in località San Martino in Beliseto nel Comune di Castelveverde sulla strada che da Cremona porta a Bergamo.

Il dott. **Luigi Ciniselli** (1803-1878), primario ospedaliero a Cremona ha lasciato nel suo diario un simpatico appunto sul piatto che rese ancor più famoso l'Albergo del Sole d'Oro proprio dietro a San Domenico. Il ristorante dell'albergo, famoso per avere accolto personaggi famosi come Cavour e Manzoni, vantava d'essere l'unico a possedere la famosa ricetta.

"... impareggiabile e dolce la faraona del Sole che mangiammo con il Frassi e il geniale Ponchielli. Il caffè del Soresini ci appagò confermando la nostra Cremona un paradiso di musicali sapori..."



La Santina, che abitava nella cascina proprio di fronte alla chiesa di San Martino in Beliseto e che diceva di dormire nel letto di ottone di Napoleone, mi dettò il suo segreto che suonava pressappoco così: *"Il segreto di una buona faraona non è certo la creta ma misto di profumi che deve essere di cipolla, carota e sedano preparati in "pistada" con lardo lavorata a crema con odori di cannella e noce moscata. La faraona sarà farcita della crema e avvolta in carta oliata e poi in creta buona che si trova alla cassinetta."*

Credo sia importante ricordare una così bella figura di donna, lo faccio utilizzando in collage alcuni brani tratti da Fruttero(F) e Maupassant (M) e legati da me con congiunzioni lessicali che spero non siano irriverenti sia per Santina sia per i due scrittori.

La Santina

I Maggi, lontani parenti di mio padre, avevano cascina al centro del paese di San Martino in Beliseto. La Santina, la figlia del Casimiro, quella lontana estate mi invitò a passare le vacanze “da loro”. (F) *Era una zitella (si sposterà più avanti) dai modi cordiali ma energici, una specie (col senno di poi) di Miss Marple monferrina.* La casa ricca di arredi, e fresca d'estate era particolarmente accogliente, la Santina onnipresente, spolverava, preparava i pasti per tutti e pur anco alle galline con crusca e trinciato di insalata, dava ordini ai contadini per la mungitura e la raccolta del fieno, insisteva perché completassi i miei compiti delle vacanze. L'acqua aveva un sapore ferruginoso, la campagna era silente tra fruscii di pioppi e rari cicalecci. (M) *...il fieno alto pronto ad essere falciato, era pieno di fiori.*



Il sole declinante vi stendeva sopra un velo di luce rossiccia e nella calura smorzata dal giorno morente, le esalazioni fluttuanti dell'erba si mescolavano ai sentori umidi del fiume, impregnavano l'aria di un tenero languore, di una lieve felicità, come di un vapore di benessere. (F) ...le foglie dei pioppi cambiavano continuamente colore e nei prati, a scacchi grigi e verdissimi, i carri si caricavano via via di fieno...E a ripensarci, tutto quel mondo fermo e quieto, quei lenti buoi sui sentieri..., quelle cascine isolate, quei filari di gelsi, quei personaggi così bene installati nelle loro nicchie, e quei colori – il rosso dei rami di salice, il verderame, la polvere pallida, il viola azzurrino delle ortensie, il grigioverde dei covoni di fieno nei prati, ... (M) ...Un molle abbandono prendeva i cuori, e una specie di comunione con quello splendore calmo della sera, col vago e misterioso brivido di vita vissuta, con quella poesia penetrante, malinconica, che sembrava emanare dalle piante, dalle cose, ed espandersi, rivelata ai sensi in quell'ora dolce e raccolta... (F) ...tutto quell'idillio silenzioso appena increspato da un muggito, da un lontano latrare di cane, poteva essere una perfetta cornice per un romanzo...o non erano piuttosto le Rimembranze di

Leopardi che affioravano tra collina e collina? ... negli anni che seguirono ci tornai molte volte, ma non era più la stessa cosa.

La Santina si sposò con un agricoltore, andò ad abitare in un'altra cascina, casalinga impenitente, riordinò, preparò, organizzò la stessa vita di campagna, generò due bravi figlioli e si spense in silenzio.



(tratto da Vincenzo Campi 1580)

POLLO ALLA CRETA per Mozart

alla maniera di GioBatta cuoco del ristorante “Alla Colombina”

(la ricetta riprodotta senza correzioni fa riferimento alla visita di Mozart a Cremona nel gennaio del 1770, insieme al padre Leopold)

Ciappa na tegama de tera cul quercio che'l gabia furma de' polastero. Te ci mette sul fondo usmarino, salvia, origanum siculo, timo serpillo, peterzilio, sedanum, addauro et allio. Sbrama il pulastro in pissettoni e settalo in terrina, cum pevere, sal et olio. Strofina et luta il copercio cum bon sigillo di acqua et farina sì da havere tutto ermetico. Mettilo in fornace a calor de' cucina per più de un' hora. Fora con la punta di un pugnale la fessura lutata, estrai et servi in mensa. El polastro si' cotto è

bono anche freddo se tenuto in casseruola da viaggio per il maestro che sene va' a Milano col figliolo.



CHIMICA DELLA CRETA

La cosiddetta creta è costituita da diverse varietà di argilla sedimentaria, materiale noto per il comportamento plastico, rigonfiabilità e lavorabilità quando è umido ma che indurisce durante la cottura. Chimicamente le argille sono costituite da alluminosilicati idrati, formate da sedimenti di rocce feldspatiche, come il granito e caolino (argilla idrata). La caratteristica delle argille è la malleabilità e lavorabilità. Si possono infatti modellare mattoni, tegole e vasellame di ogni tipo. I diversi tipi di argilla dipendono dalle percentuali di caolino, silice, ferro.

A Cremona sin dal tempo dei romani esistono fornaci per la cottura dell'argilla del fiume Po per la preparazione dei mattoni ("*lapides*") e delle tegole ("*cuppos*"). Nello statuto del 1245 si scrive che misure e modello del mattone saranno incise sulla parete est del battistero di Cremona (Il sistema di misura a cui si fa riferimento negli statuti è quello vigente a Cremona dall'età comunale fino all'introduzione del sistema metrico decimale, e si basa sul braccio cremonese di circa 48,4 centimetri)

In farmacia ad un particolare tipo di argilla (Sager alezaoard, Lasiuard, ed anche Asul degli Arabi), costituito da un miscuglio di Silicato di allumina e di soda, si attri buivano grandi virtù medicinali così come l'argilla ocreacea era nota per le sue virtù astringenti.

Il connubio creta argillosa e cibo appare in alcune preparazioni del Ricettario farmaceutico fiorentino del 1498

“Un antico empiastro componevasi di bolo armeno, creta rossa, farina d'orzo e di miglio, sale comune, sterco vaccino, colombino e caprino.”

“essenza medicamentosa: Occorrono due capponi, l' uno va cotto tanto che rimane disfatto, e del brodo suo s'inzuppavano fette di pane buffetto o d'altre pane bianco e leggero; l'altro, datogli un

*sol bollire tanto che intingi e scola, vien messo a distillare dentro campana d'argilla sul cui fondo stanno le fette anzidette di pane.
La distillazione deve esser fatta per stufa secca, avvertendo di non mescolare l'ultima distillatone perché sarebbe al gusto molto fastidiosa”*

