BOLLITI E SALUMI - chimicaecucina.altervista.org

In ogni occasione di festa tradizionale cremonese bolliti e salumi sono il piatto forte del menù e sembra appropriato vederli assieme nel racconto gastronomico

BOLLITI

Il cosiddetto **Bollito** si realizza aggiungendo la carne all'acqua in ebollizione. Il **Lesso** si ottiene aggiungendo a freddo la carne all'acqua per poi raggiungere la temperatura di ebollizione: il brodo che si ottiene è ottimo ma la carne ha meno sapore. Il lesso spesso appare stopposo e molte sono le astuzie per farlo "rinascere". Un buon lesso secondo l'Artusi può essere comunque migliorato o "rifatto" se, con aggiunte opportune di strutto e pomodoro, lo si faccia cuocere nuovamente nel brodo "digrassandolo". Gli inglesi bagnano le carni con burro e formaggi, mentre a Firenze si usa uova, farina e latte. Genericamente "all'italiana", l'Artusi riscalda le sottili fette di lesso con aggiunte dosate di cipolla, aglio, limone e prezzemolo.

I bolliti seguono tradizioni mitteleuropee che derivano da antiche ricette alla tedesca (Pichelsteiner), petto di bue cotto con verdure aromatiche (carota, sedano, porro,cipolla prezzemolo) e salsa di cipolline, burro, panna, farina o alla austriaca, culaccio di bue, pollo cotti con verdure aromatiche (carota, sedano, porro,cipolla prezzemolo). Al nord si preferiscono gli affumicati magari con aggiunte di verza. In nord-Italia in Piemonte si preferisce cucinare scamone, coda, coscia con aromi mentre in Lombardia si aggiunge al lombo di bue, testina di vitello, magatello, cotenna e zampetto di maiale, spalla di maialino da latte, salsiccia, cotechino con patate, sedano e carote.

Nella gastronomia tradizionale i bolliti sono capolavori di piacere e semplicità, di controllo di tecniche di cucina tradizionale che nascono non solo dal piacere del cibo ma anche da ricerche arcane, alchemiche di bollori nutrimento dello spirito: la qualità delle carni è dunque fondamentale.

Nutrizione, stato di salute, età dell'animale ma anche la consistenza ("molle" quella di bestie giovani, "soda" quella di animali maturi), le linee del grasso o "grana" che determinano la cosiddetta "marezzatura" al taglio daranno indicazioni preziosissime al macellaio e al cuoco.

Il bollito misto alla cremonese è sempre accompagnato dalla inimitabile mostarda, ha ingredienti che possono variare con la stagione senza mai variare il fondamentale "tricolore della cucina" (Sedano – Carota – Cipolla) e rosmarino e prezzemolo secondo le lontane e preziose raccomandazioni di Ippocrate

Ingredienti:
carni di vitello (lingua ,testina),e manzo (scaramella , codone, cappello del prete, scamone, biancostato, stinco, brione o spalla, muscolo) – Gallina o meglio Cappone– Cotechino – Sedano – Carota – Cipolla – Aglio che si infila nella carne – Rosmarino – Prezzemolo – Pepe in grani – Sale grosso – un cucchiaio di pesto cremonese –Acqua
Preparazione:
In una pentola capiente aggiungere verdure, gli aromi) e sale grosso¸ a bollore aggiungere carni(circa 2 ore e mezza). La testina (3) e il cotechino (1 ora e mezza) vanno cotti a parte. Mentre la carte bolle a lenta cottura è indispensabile "schiumare". Il Platina offre una preziosa ricetta per il cappone cotto per un'ora con tuorli d'uova, zafferano, zucchero, aromi tra i quali pepe, zenzero, cinnamomo e altri.

SALUMI

Secondo Tomaso Lanzoni a Cremona dal 1500 si preparano mortadelle, si insaccano salame all'aglio, e da pentola, cotechino (da cotica), salsicce e verzini. La pancetta lardellata e il buon lardo sono essenziali alla cucina cremonese per la fondamentale "pistada" , preparazione grassa per le più diverse vivande. Cremonesi spesso sono i preparatori (norcini o più propriamente "masalèer") del "culatello" che fanno stagionare nell'oltre Po a Zibello o la spalla a San Secondo. (alcuni centri dell'oltre Po nella provincia di Piacenza hanno lontane tradizioni cremonesi essendo

appartenuti per secoli ai Pallavicino). Complementi ai salumi sono arrosti e bolliti accompagnati da mostarde. Sulla tavola delle carni compare il cappello del prete, il guanciale e la coda di manzo, la testina di vitello e la lingua bollita o salmistrata. *“* ***cremonesi scogitarono e prepararono per lauto cibo degli uomini un tipo di salsiccia suina o bovina tagliata a pezzettini, macinata e mescolata a polvere di pepe o zenzero , cinnammomo, e altri aromi e infilata negli intestini degli animali e legata e subito cotta al fuoco, in acqua oppure arrostita, imbandita sulle mense e mangiata dai convitati”*** **.**

Il Platina si sofferma sulle qualità della “succidia ovvero carne porcina salata … giota al gusto... di male nutrimento” e sulle proprietà del “liquame ovvero grasso liquido”. E con il grasso aggiungerai pistume di lardo “mesedato” con la carne … fanne uno spiedo e cuoci a fuoco lento: “la gente volgare chiama questo mangiare mortadelle ...” Curiosa è la ricetta di preparazione delle “Lucaniche” che voglio l'aggiunta a buona carne scelta anche di finocchi come ora ancora si usa in Toscana.

Carlo Barelli (1844) nel suo “Catalogo del magazzino gastronomico” parla di “codeghini, laganighe, bondiole (salume insaccato di capocollo e cotenna battuta in vescica suina). Tale è il successo del cotechino cremonese che ne parla il Leipziger Zeitung -1853 - associandolo a non ben specificati “frutti cremonesi in zuccaro”

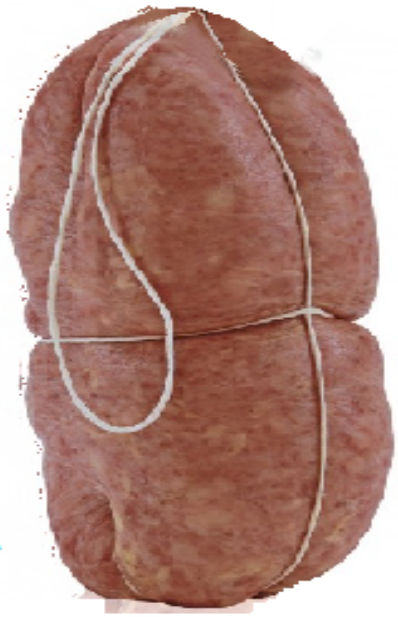
Le salamelle il cotechino ed il salame è fatto nascere da taluni proprio a Cremona come eredità della tradizione longobarda e si estende a tutta la pianura padana nelle zone climatiche nebbiose,

umide, poco ventilate necessarie alla maturazione delle carni. La cucina cremonese si avvale della Pistàada (sorta di condimento fatto di lardo tritato e pestato con aggiunta abbondante di prezzemolo)

Grande spazio nel ricettario cremonese occupa il cotechino vaniglia, così definito per il gusto delicato e per la ridotta presenza di parti grasse del maiale e per una stagionatura molto breve. Gli ingredienti sono carni magre di suino, guanciale, parti della testa, vino Barbera, sale, pepe e spezie

La varietà dell'aggiunta di aromi differenzia il prodotto semiartigianale cremonese che non deve mai, secondo l'intenditore, rispettare un preciso disciplinare e parametri rigorosi di produzione se non nella qualità della materia prima macellata, nella scelta delle carni e nella loro macinazione (il buon masalèer o norcino cremonese vanta il suo prodotto rispetto ai cugini piacentini o milanesi per la differente macinatura del grasso aggiunto che non deve mai essere grossolano ma apparire come "pestato".)

salame cremonese

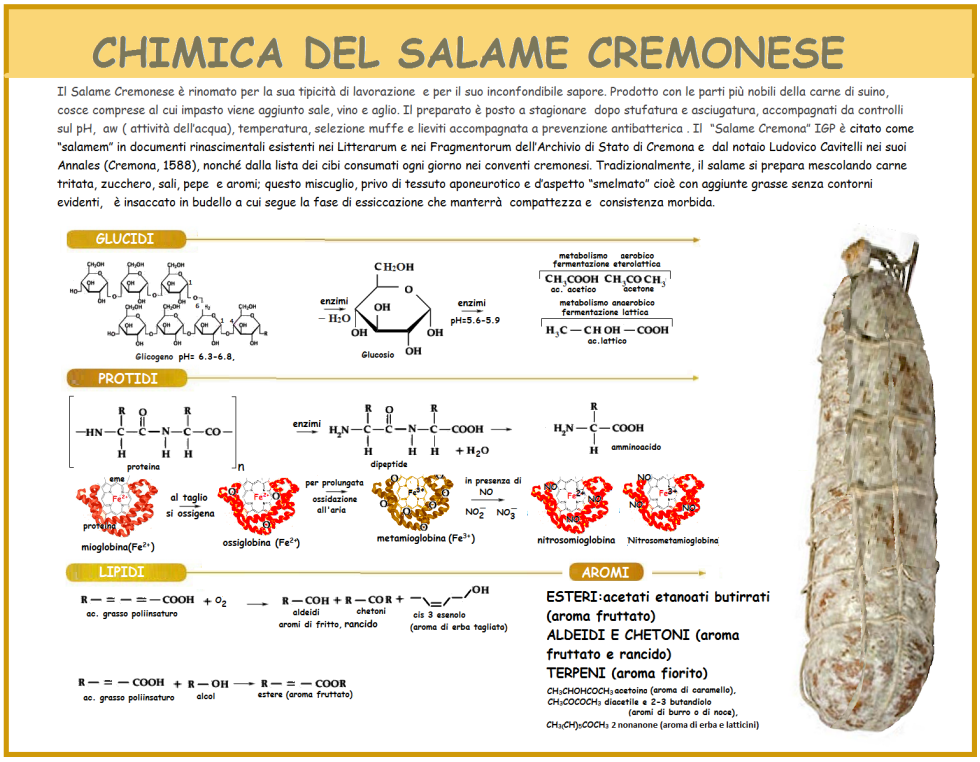


cotechino

Alcuni profumi aggiunti caratterizzano luoghi e località ma anche l'attività del norcino che è (era ... purtroppo per i nostri tempi!) preferito ad altri proprio per la sua personale proposta sensoriale. Il "segreto" del norcino fatto di semplici manipolazioni finali spesso consisteva nell'aggiungere un mix di aromi dosati in quantità e disciolti in vino ricavato da una nostrana "lambrusca" dagli acini neri, piccoli e dolcissimi

La scelta di un "metodo" tipicamente cremonese nella preparazione del salame e di una "confezione" fatta con aromi diversi è alla base dell'anima cremonese che applica lo stesso metodo anche in altri campi d'eccellenza: i violini costruiti rigorosamente con il metodo classico sono spesso presentati con l'eleganza di un personale design e verniciatura…propri dell'Artifex che pur rispettando la tradizione offre e fa riconoscere il suo esclusivo tocco creativo

Il cotechino ancor oggi è preparato secondo la ricetta dell'Artusi che lo descrive come "piatto di famiglia e non piatto fine" nonostante ciò "potete anche imbandirlo agli amici di confidenza" e ciò in accordo con le golosità e l'affabilità del Giusti. A Trigolo, ad esempio, luogo sacro per i salumi nostrani, lo si precuoce, lo si spela e lo si avvolge in "sottopancia o braciuola di magro di vitella o di manzo e lo si metta al fuoco con sedano carota e cipolla" . Sergio al "Laghetto Le Bombarde" lo sa preparare benissimo .



SCIENZA DEL SALAME

La stagionatura del salame è fenomeno complesso che è stimolato dalla presenza di una carica microbica mesofila con prevalenza di lattobacilli e cocchi.

La carne della carcassa con le frazioni muscolari striate ed adipose, viene separata manualmente e addizionata a sale, aromi, aglio, vino, zuccheri, conservanti nitrici; la stagionatura dai 30 ai 150gg è legata al calibro del budello ed è preceduta dalla asciugatura.

Utilizzando tecniche cromatografiche SPME alcuni ricercatori hanno individuato in 4 gruppi di campioni stagionati l'85% circa di diverse sostanze aromatiche principali quali (in quantità decrescente):

È interessante la valutazione chimica fatta su salami di tipo industriale in cui la maturazione è stata accelerata dall'aggiunta di ceppi batterici starter che hanno indotto una produzione superiore di composti solforati , chetoni ed acidi. Il quarto campione lavorato secondo tradizione ha un profilo aromatico legato alla maggior presenza di terpeni e modulato da alcoli, chetoni con tracce di esteri, aldeidi, composti solforati.

1) Composti solforati + terpeni + ac. carbossilici
2) Chetoni + ac. carbossilici + alcoli
3) Chetoni + terpeni + alcoli
4) Terpeni + alcoli + chetoni