

# FRATTAGLIE, UN AMORE DEL PASSATO

“MR. LEOPOLD BLOOM MANGIAVA DI GRAN GUSTO LE INTERIORA DI ANIMALI E DI VOLATILI. GLI PIACEVA LA SPessa MINISTRA DI RIGAGLIE, GOZZI PICCANTI, UN CUORE RIPIENO ARROSTO, FETTE DI FEGATO IMPANATE E FRITTE, UOVA DI MERLUZZO FRITTE. PIÙ DI TUTTI GLI PIACEVANO I ROGNONI DI CASTRATO ALLA GRIGLIA CHE GLI LASCIAVANO NEL PALATO UN FINE GUSTO DI URINA LEGGERMENTE AROMATICA.”

*JAMES JOYCE, ULISSE*

a cura di **Alessandra Piubello**

**LE FRATTAGLIE COSTITUISCONO LA PARTE PIÙ VITALE DELL'ANIMALE: SAPORITE ED INTENSE, RAPPRESENTANO NELLA LORO ESSENZA L'INDIZIO PRIMARIO DELLA SUA SALUTE.**

Proprio dalle frattaglie, da questa parte così ricca di simbologie ambivalenti, che porta con sé tutta la negatività delle cose “invisibili” e nascoste, possiamo ricostruire storia, salute... tutto dell'animale. È nutrendoci di parti come cuore, rene, stomaco (per esempio) di un esemplare sano che assimiliamo la vitalità più pura, la potenza animale alla massima concentrazione. Coda, lingua, guance, cuore, polmoni... non sono affatto pezzi di scarto, ma soltanto dei tagli meno conosciuti (e consumati). E invece possono risultare estremamente validi dal punto di vista alimentare-nutrizionale e ottimi anche sul piano gustativo. Possono essere l'occasione per presentare ai più giovani, che spesso semplicemente non sono stati mai “esposti” a questo genere di pietanze, preparazioni tipiche di una gastronomia italiana storica. Possono rieducare alla diversità alimentare, ritornando ad una consapevolezza che si sta perdendo per l'eccessivo consumo di carni di vitello o di maiale (prevalentemente quarti posteriori) che hanno portato ad una omologazione del gusto indesiderabile. Il quinto quarto ci dà la splendida possibilità di educare ad un consumo alimentare più avveduto. Su queste carni si è applicata nel tempo una notevole “creatività gastronomica”, sia per quanto riguarda la preparazione di piatti sia per la produzione di salumi (basti ricordare la “coppa di testa” realizzata con le parti di recupero della testa del maiale). Vale dunque la pena imparare di nuovo a conoscerle, apprezzarle, prepararle. E a renderci conto che il quinto quarto ha contribuito a creare il patrimonio gastronomico e culturale italiano.

Ma cos'è esattamente il quinto quarto? Durante la macellazione, dopo che l'animale è stato decapitato, scuoiato e svuotato delle interiora, ha luogo la suddivisione in due mezzene mediante una sezionatura longitudinale. L'insieme delle parti meno pregiate ricavate dalla divisione viene definito quinto quarto. Questa porzione viene ulteriormente frazionata in quinto quarto alimentare, cioè la parte commestibile – le frattaglie – e il quinto quarto industriale, a cui appartengono pelle e parti cornee. L'ossimoro quinto quarto sta quindi ad indicare tutto ciò che non fa parte dei tagli tradizionali dei quadrupedi macellati. Le frattaglie (intese come le interiora di un animale macellato e tutte quelle parti che, pur non facendo parte della carcassa o pur non essendo situate all'interno di essa, sono commestibili) possono essere classificate in frattaglie rosse, frattaglie bianche e in quasi frattaglie. Le rosse sono fegato, milza, reni, lingua, cuore, polmone, diaframma, esofago; le bianche trippa, cervello, animelle, schienali, omento; le quasi frattaglie sono testina, guance, piedi, mammella, budella, testicoli, coda.

Va aggiunto che oggi come in passato alcune frattaglie sono considerate cibo elitario e altre popolare. Animelle, rognone, fegato e midollo vengono considerati nobili e stanno riacquistando oggi lo splendore che avevano attribuito loro Escoffier e Artusi. Trippa, polmone, piedini, testa e via discorrendo sono invece reputati cibo povero. Probabilmente non esiste, nella storia del costume e della tradizione gastronomica italiana, un alimento che abbia subito un alternarsi di fortuna e disgrazia continuo come quello delle frattaglie. Attualmente il recupero della trasparenza della materia prima e il ritorno alle origini della cucina tradizionale hanno spinto i cuochi a riproporre ricette con parti dell'animale fino a poco tempo fa snobbate o scartate.

## IL PARERE DEGLI CHEF

In Piemonte esiste una ricca tradizione sul quinto quarto, basti pensare che la frigia o fritto misto alla piemontese, è forse la ricetta più antica e più ricca per questo genere di preparazioni, (animelle, schienali, cervello, fegato di vitello e di maiale, creste di pollo, ai quali vengono aggiunti costolette d'agnello, salsicce e verdure) che risale ad un'antica usanza popolare. Uno dei ristoranti storici di tradizione è il bistellato **Antica Corona Reale di Cervere**, in provincia di Cuneo, guidato da **Renzo Vivalda** e dal figlio **Gian Piero**.

«Il quinto quarto», spiega Renzo Vivalda, «è sempre stato in Piemonte di uso comune nelle preparazioni di cucina, paragonato ad altri tagli dell'animale e trattato con estremo rispetto, perché in passato rappresentava una valida riserva per l'alimentazione».



Il figlio Gian Piero aggiunge: «Il quinto quarto prevede tagli che richiedono molta capacità di utilizzo e conoscenza profonda della materia prima, perché sono parti che non ammettono errori e leggerezze nella preparazione».

Chiediamo a Renzo e a Gian Piero qual è la percezione della clientela nei confronti delle frattaglie: «Sono piatti», risponde Renzo, «che ho sempre visto servire nel ristorante di famiglia e che anche io ho contribuito a divulgare; certo, il consumo una volta era più costante perché era un piatto tradizionale che aveva estimatori in gran numero. Tutti i miei “vecchi” clienti tornano spesso da noi per assaggiare anche solo la finanziaria (vedi ricetta), il piatto che rappresenta al meglio il quinto quarto della tradizione piemontese, ma sicuramente abbiamo anche un pubblico giovane e curioso che vuole avvicinarsi a queste proposte. Penso ci sia una riscoperta di queste ricette, un ritorno più oculato da parte dei clienti, che vogliono provare anche preparazioni che sono mutate rispetto ad una volta, quando rappresentavano una realtà più comune». «Ci sono molte persone», aggiunge Gian Piero, «che amano questi tagli, e, a seconda delle ricette scelte, possiamo suddividerle in una parte che ricerca i gusti del passato e in un'altra che desidera avvicinarsi a qualcosa che oggi può essere insolito. Credo comunque ci sia una riscoperta attualmente del quinto quarto,



proposto in ricette, magari nobilitate, che sono un valido argomento all'interno di un menu. Esiste un ritorno alle origini, che molti stanno compiendo, spinti dalla voglia di ricordare».

**Davide Scabin** del bistellato **Combalzero** propone piatti a base

di quinto quarto dal 1993, anno di apertura del suggestivo ristorante all'interno del Museo di Arte Contemporaneo del Castello di Rivoli a Torino. Storici la sua lingua brasata al barolo, il rognone al gin (vedi ricetta) e famosa anche la sua interpretazione della "petite marmite", innovativa nella sua creatività di un quinto quarto con richiami asiatici. Voilà gli ingredienti: cervella 'saltata' in burro e salvia, animella dorata in padella, lingua salmistrata e brasata nel vino rosso, messe nel piatto con la nota grassa (e ricca) del foie gras, quella amara dei funghi Shiitake, quella carnosa degli asparagi thailandesi, quella croccante del cavolo cinese Bok choy, il tutto irrorato con dashi, brodo espresso giapponese preparato con alga kombu e un blend di salsa di soia e miele, che dà un tocco di leggerezza e freschezza. «Il quinto quarto», racconta Scabin, «rappresenta la parte più interessante dell'animale e mi piace molto lavorarlo. Ovviamente deve essere freschissimo, per questo mi avvalgo di più selezionati macellai. Direi che lo amo visceralmente e ne vado ghiotto. Fa parte del mio dna di piemontese, ricordo benissimo il fritto di cervella che mi faceva mia madre da piccino. E' un richiamo atavico, che mi porto dentro e per me è assolutamente normale mangiarlo almeno una volta a settimana. Mi piace tutto, ma se dovessi proprio scegliere, opterei per le animelle, un piatto elegante della cucina classica, che si presta ad interpretazioni interessanti e di levatura. Ultimamente sono stato a New York e la gente impazzisce per questa carne, la mangiano ovunque. In Italia è diverso, esistono i veri gourmet, che adorano il quinto quarto (e non è questione di età, ma di palato) e i diffidenti, ai quali a volte va proposto senza far sapere cos'è: immancabilmente poi lo apprezzano. Tendo sempre a insistere un po' per farlo assaggiare, per far gustare a queste persone un mondo che fa parte dell'antica tradizione regionale italiana. Vedo un ritorno a questi piatti, la gente infatti si sta riavvicinando nuovamente alla cucina vera e tipica, stanca dell'epoca delle spume».

Ecco invece il parere di **Enrico Crippa**, neo tristellato ad Alba nel ristorante **Piazza Duomo**: «Tengo sempre in car-



ta qualche piatto, per esempio attualmente abbiamo i rognoncini di coniglio e salsa béarnaise, le animelle (che ci sono sempre) abbinare in questa stagione ai carciofi oppure all'indivia e noccioline, ma anche il foie gras, purea di nespole e mela renetta.

Mi piace moltissimo il quinto quarto. In effetti, considerando che le frattaglie hanno un alto indice di deperibilità e vanno consumate freschissime, sono ben felice di cibarmene nel qual caso ci fosse poca richiesta in sala. Credo che siano piatti che fanno parte della nostra tradizione, ma non sempre vengono capiti, come per esempio all'estero: basta andare in qualsiasi brasserie francese per scoprire che il 60% del menu è composto da frattaglie. In Italia esiste un pubblico di grandi appassionati; anche il mondo giovanile sta riscoprendo questi gusti, l'importante è saperli presentare con abilità».

Gli antichi Romani avevano un'alimentazione prettamente vegetariana, in generale gli animali si macellavano solo quando non erano più in grado di svolgere alcun servizio. Le interiora quindi erano un piatto proibito e ricercato. La cucina del quinto quarto, costola fondamentale della gastronomia romanesca, nasce all'ombra del mattatoio di Testaccio dove, verso la fine dell'Ottocento, erano i cosiddetti "vaccinari" o "scortichini" coloro che avevano il compito di scuoiare i bovini. Questi operai venivano pagati in natura e non in moneta, ovvero col quinto quarto, magro compenso per il loro duro lavoro. Le donne di casa e le cuoche delle osterie e taverne usavano questi ingredienti apparentemente poco appetibili per creare ricette succulente e gustose. Una vera e propria cucina di recupero, geniale come solo quella legata alle necessità e ristrettezze quotidiane sa esserlo, che si è tramandata fedelmente fino ad oggi attraverso ricette che sono un vero culto romano. Anche se va detto che molte di queste sono state nel tempo opportunamente trasformate in proposte più delicate, in modo da renderle accessibili a tutti i palati.

«Proporre il rocher di coda vaccina, uno dei miei piatti storici», dice

**Riccardo Di Giacinto**, chef dello stellato **All'Oro** di Roma, «che è in carta dal 2008 (l'apertura del suo ristorante risale al 2007, n.d.r.) è una sfida e al tempo stesso una conferma: va proposto, spiegandolo; poi, all'assaggio, anche chi era perplesso resta colpito piacevolmente. A volte, ai clienti che sembrano più reticenti e schizzinosi, non lo spiego proprio e spingo perché lo provino. Quando poi dico cos'è restano stupefatti e lo ordinano sempre. Va fatta superare una iniziale chiusura mentale verso queste particolari ricette che fanno parte della nostra tradizione e della nostra identità. La mia è una visione contemporanea di un piatto storico, ma propongo anche altre parti del quinto quarto che mi sembra stia avendo una riscoperta. In momenti di crisi si ritorna alle origini, ritrovando forza nelle nostre radici culturali e gastronomiche».



COMBALZERO DI RIVOLI (TO) CHEF DAVIDE SCABIN

## RICETTA: ROGNONE AL GIN

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

1 rognone da 350/400 g, 100 g burro, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di salvia, 2 spicchi d'aglio, 1 cetriolo, 100 g gin Bombay Sapphire

### Per la salsa al gin:

500 g champagne, 500 g panna, 500 g brodo, 80 g burro, 3 scalogni tagliati a julienne, 1 ciuffo di prezzemolo, 5 bacche di ginepro, 50 g senape, 2 foglie di salvia, 150 g gin Bombay Sapphire

### PREPARAZIONE:

Rosolare l'aglio, la salvia e il rosmarino nel burro, finché questo non assuma una colorazione nocciola. Pulire il rognone dal grasso, salare e pepare leggermente e metterlo in un sacchetto da cottura con il burro nocciola tiepido. Cuocere in forno secco a 65 gradi x 50/55 minuti.

### Per la salsa al gin:

Far soffriggere gli scalogni nel burro, aggiungere il prezzemolo spezzettato con le mani, sfumare con lo champagne e far ridurre della metà. Unire il brodo e far ridurre della metà, poi aggiungere la panna, la salvia, le bacche di ginepro e la senape. Aggiustare di sale e pepe bianco. Una volta ridotto il tutto della metà aggiungere il gin e incendiare, ma non far consumare del tutto l'alcool. I bordi della pentola risulteranno leggermente bruciati così da conferire un po' di affumicato alla salsa. Affettare il rognone a fettine sottili, adagiarle al centro di ogni piatto con l'aiuto di un cerchietto di acciaio, e decorare con il cetriolo tagliato a piccoli cubetti precedentemente fatti macerare per 2 ore nel gin. Al momento di servire, versare nel piatto la salsa al gin calda.



ANTICA CORONA REALE DI CERVERE (CN)  
CHEF RENZO E GIANPIERO VIVALDA

## RICETTA: LA FINANZIERA

### INGREDIENTI:

Cervella, Filoni, Creste di gallo, Semolino dolce, Animelle, 8 cucchiari zuccherino, Lacetto, Salsiccia, Fegato, Rognoni, Filetto di vitello, Fegato di pollo, Fegato di vitello, Verdure in agrodolce, Brodo di vitello, Aceto bianco, Olio d'oliva, Farina di grano

### PREPARAZIONE:

Far bollire le animelle, il lacetto e la cervella per 10 min. in 2 litri d'acqua con un bicchiere di aceto bianco. Poi togliere il tutto ed aggiungere nell'acqua le creste di gallo ed i rognoni e cuocere per 15 min. Lasciare raffreddare e poi pulire le animelle, il lacetto e la cervella. Tagliare le animelle a dadini ed il lacetto a metà, quindi affettarlo. Infarinare poi i lacetti e le animelle nella farina di grano e mettere in padella con olio d'oliva bollente. Prendere un'altra padella e cuocere i fegatini di pollo tagliati a dadini e il fegato di vitello tagliato a pezzettini. Cuocere il filetto di vitello a dadini e delle palline di salsiccia in una padella a parte con dei rognoni tagliati sottili. Mettere tutto nella padella delle animelle aggiungendo 0,5 l. di brodo, un bicchiere di marsala e le verdure in agrodolce. Pulire la cervella ed i filoni, impanarli con le creste di gallo e farli cuocere in una padella, con olio d'oliva. unire il tutto e servire ben caldo.



RISTORANTE ALL'ORO DI ROMA CHEF RICCARDO DI GIACINTO

## RICETTA: "ROCHER" DI CODA ALLA VACCINARA CON GELÉE DI SEDANO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 Kg di coda, 120 g di lardo, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 foglia di alloro, peperoncino rosso, 200 g di polpa di pomodoro, 6 gambi di sedano, sale q.b., cacao q.b., pinoli

### PREPARAZIONE:

Soffriggete la coda tagliata a pezzi in una casseruola con il lardo battuto e la cipolla tritata, aggiungete l'aglio schiacciato, l'alloro ed il peperoncino (a pezzetti o in polvere). Regolate di sale e cuocete per mezz'ora, aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare, unite la polpa di pomodoro ed il sedano. Continuate la cottura per almeno 3 ore, diluendo se necessario con il brodo. Una volta arrivati a cottura, spolpate la coda e, con la carne ricavata, aiutatvi con un po' di salsa, fate delle palline e pralimatele con il cacao ed i pinoli.