Non si butta via niente: la cucina povera più diffusa nei ristoranti

pane-ca-meusa-f123f347

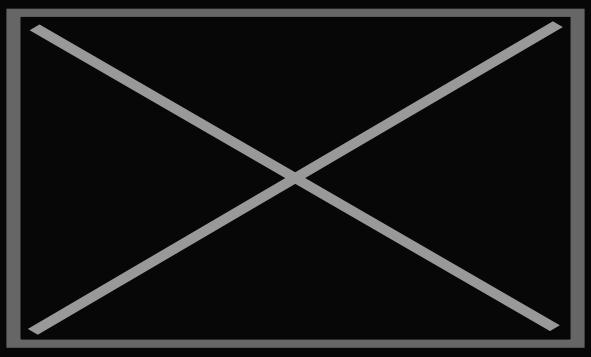
Il termine **“quinto quarto**” è poco conosciuto eppure indica qualcosa di ben radicato nella cucina tradizionale italiana. Indica tutto ciò che fa parte dell’animale, ma non rientra nei quattro tagli principali (anteriori e posteriori): interiora, zampette e ogni altro scarto che risulti commestibile. Una volta erano considerate le parti meno nobili, per questo protagoniste di ricette della tradizione popolare. Complice la moda dello street food e la tendenza sempre più diffusa a limitare gli sprechi, molti stanno oggi riscoprendole anche sulle tavole dei ristoranti. Ecco allora i piatti a base di quinto quarto più diffusi nelle carte dei ristoranti e dove trovarli su **TheFork**, principale app di prenotazione online dei ristoranti.

Rigatoni alla Pajata - La pagliata (in dialetto romano “pajata”) è il termine con cui si identifica l’intestino tenue del vitellino da latte o del bue. Nella tradizione romana la pajata viene utilizzata in diverse ricette, una delle più famose la vede come protagonista dei rigatoni alla pajata.
Dove provarli: **Trattoria Romana da Claudio La Melissa, Roma**

Lampredotto - Il lampredotto è un famosissimo piatto tipico della cucina fiorentina e si prepara con uno dei quattro stomaci del bovino, l’abomaso. Si tratta di un piatto molto povero della tradizione toscana, oggi consumato anche in versione street food venduto dai cosiddetti “lampredottai”.
Dove provarlo: **La Vecchia Maniera, Firenze**

Pane ca’ meusa - In italiano “panino con la milza”, il pane ca’ meusa è un piatto tipico palermitano solitamente consumato come street food. È ormai diventato così diffuso e richiesto da trovarsi anche nei migliori ristoranti.
Dove provarlo: **Antica Focacceria San Francesco, Palermo**

[caption id="attachment_164521" align="alignright" width="300"]



Trippa[/caption]

Trippa - Dall'etimologia incerta, forse dal francese, dall'inglese o dal celtico, trippa significa "mucchio" ed è un piatto molto comune nella tradizione romana. La trippa si prepara con diverse parti dello stomaco (non dell'intestino) del bovino.
Dove provarla: **Trattoria Del Cordaro, Roma**

Coratella - La coratella (diminutivo di corata) è il termine con cui si indicano le interiora di animali come agnello, coniglio, polli o galline, quindi di piccole dimensioni (la corata invece indica le interiora di animali di taglia più grande). Anticamente la coratella definiva solo l'insieme di cuore, fegato e polmoni mentre oggi comprende tutte le frattaglie.
Dove provarla: **Casa Prati, Roma**

Lingua - Si tratta di un piatto molto pregiato e si può preparare in molti modi diversi. La lingua di manzo infatti non è associata a nessuna ricetta specifica. Da Quinto Quarto e Dintorni è possibile assaggiare ad esempio la "Lingua Tonnè", cotta a bassa temperatura e servita con salsa tonnata, verdure croccanti e frutto di cappero.
Dove provarla: **Quinto quarto e dintorni, Sesto Fiorentino (FI)**

Torcinelli - I torcinelli cambiano nome a seconda della regione d'appartenenza: gnummareddi, mazzarelle, mugliatielli, abbuoti, abbricchie, mboti, merretti e ne esistono anche altri. Si tratta di involtini a base di interiora di agnello o capretto in budello.
Dove provarli: **Il Fornello Pugliese, Montesilvano (PE)**

Finanziera - Nato in Piemonte durante il Medioevo - la prima ricetta risale probabilmente al XV secolo - la finanziera è un piatto ancora oggi molto diffuso in questa regione. Chiaramente nei secoli ha subito diverse varianti, ma di base si tratta di un piatto a base di frattaglie.
Dove provarla: **La Taverna di Fra' Fiusch, Torino**

Fegato alla veneziana - Il fegato è uno delle interiora che più comunemente si trasformano in pietanza. In Veneto però questo piatto ha due ingredienti principali: il fegato (la tradizione lo vorrebbe

di maiale) e le cipolle, solitamente la bianca di Chioggia.
Dove provarlo: **Hostaria Osottoosopra, Venezia**

Fritto misto alla piemontese - Come dice il nome, si tratta di un piatto tipico della cucina piemontese. Il fritto misto alla piemontese è un piatto molto antico e ha subito diverse variazioni nel tempo, sempre naturalmente a base di frattaglie.
Dove provarlo: **Porto di Savona, Torino**

Coda alla vaccinara - La coda alla vaccinara è un piatto tipico della cucina romana il cui ingrediente madre è chiaramente la coda di bovino, che viene stufata e accompagnata con verdure di diverso tipo. Il termine “vaccinara” viene dal luogo d’origine di questo piatto: nato infatti nel rione Regola di Roma, dove abitavano i vaccinari.
Dove provarla: **Trattoria da Zacca ar 20, Roma**