Il quinto quarto? E’ tutto da riscoprire

quinto-quarto-9b911333

Già nella preistoria esisteva l’abitudine di nutrirsi con frattaglie. Gli Etruschi avevano una predilezione per il cuore di vitello e adoravano il fegato dell’oca ingrassata con i fichi, stessa passione tramandata poi ai Romani, di cui parla il grande gastronomo Apicio (Marco Romano). La stessa passione che ha attraversato il Medioevo e il Rinascimento per approdare fino alla codifica del gusto nell’età moderna con Escoffier e Pellegrino Artusi. Nella mia esperienza più che ventennale posso dire che spesso molti chef lasciano perdere queste parti, privilegiando quelle nobili, solo per scarsa conoscenza. Il gusto però sta dove meno te lo aspetti, avendo queste parti il giusto rapporto di grasso, collagene e particelle aromatiche straordinarie. Ultimamente si registra una inversione di tendenza anche da parte di chef blasonati che, anche per motivi economici, elaborano al meglio anche il “quinto quarto”. Ma allora la vecchia e sana trattoria tradizionale dove da anni queste specialità sono all’ordine del giorno, diventa tutto sommato un riferimento per tutti? A voi il pensiero e commento.

La cucina del senso logico significa sapere creare piatti con poco costo, con poco spreco, ricavare sapore da quello che frattaglie, zampette, coda e parti simili ti sanno dare. Ogni parte del quinto quarto ha sapori decisi, unici, diversi; e noi cuochi abbiamo il dovere di utilizzarli. È ovvio che bisogna lavorare con dedizione: troppo semplice mettere una bistecca sulla griglia e servirla (sempre se si è in grado di cuocerla correttamente). Creare insaccati, polpettine, bolliti è un’arte che meriterebbe nelle scuole un anno di lezione, cominciando con l’insegnare a utilizzare tutte le parti dell’animale. Per rispetto nei suoi confronti e per il nostro palato.

PolpettineDalla teoria alla pratica

La ricetta di Gregori: p**olpettine di corte con crema di stracchino**

Per le polpettine

- g 300 trippa cotta al vapore
  g 300 fegato di vitello tagliato e lasciato in acqua per circa un’ora

g 300 cuore di maiale
g 200 petto di pollo

Nel cutter frullare il petto di pollo, unire tutte le frattaglie triturate grossolanamente. Unire g 900 di patate lesse passate al passaverdure, g 100 fecola di patate, g 150 uovo, g 30 prezzemolo fresco tritato, g 70 parmigiano grattugiato, sale, pepe bianco.

Mescolare bene e formare delle polpettine piccole da circa 25g l'una. A parte rosolare 2 rametti di rosmarino, 2 spicchi di aglio, g 5 salvia, g 40 cipolla grossolana, g 100 burro. Sfumare con g 100 di vino bianco quindi unire due litri di acqua, g 40 di sale grosso. Bollire le polpettine per qualche minuto. Se non servono subito, raffreddare e poi rigenerare.

Per la salsa allo stracchino

- g 30 farina di riso
- g 750 latte, g 250 stracchino
- g 20 parmigiano
- sale

Bollire il latte con il sale, unire a pioggia la farina di riso, quindi lo stracchino ed il parmigiano. Frullare.

Per il pane tostato Tagliare a cubetti la focaccia, tostare in forno con pochissimo olio. Servire caldo.

Per le verdure Bollire le carote a rondelle, il peperone rosso e giallo a tocchetti, il porro intero. Appassire il radicchio in microonde (circa 3 minuti). Spinaci crudi.

Finitura In padella mettere tutte le verdure e le polpettine con poco olio e rosolare a fuoco vivo. Mettere nel fondo del piatto la salsa di stracchino. Sistemare sullo specchio di salsa le polpettine e le verdure in ordine cromatico, decorare con il pane tostato e le foglioline crude di spinacio e pezzettini di noci tostate.