

# NELLA GUERRA DEI SAPORI VINCE IL BOLLITO

**Quello doc**, fatto con quattordici carni diverse. Da gustare insieme con i «bagnet». Un cibo ricercato, di antica tradizione, italiano al cento per cento. Che ha soppiantato le ricette della cucina orientale e di quella fusion. E da sfizio per gourmand è diventato piatto glamorous.

di PAOLA CIANA

**A** Milano un ristorante superchic e di gran qualità, il Sambuco, gli ha dedicato il lunedì. Allo storico Cambio di Torino è un piatto quotidiano. Qui si fa per tradizione, a Milano perché è diventato di tendenza. Parliamo del bollito misto, un piatto che ai gourmand fa gola da sempre, ma che da qualche tempo ha trovato posto anche sulla tavola dei glamorous people. Almeno durante la stagione più fredda, ha soppiantato le ricette sfiziose della cucina fusion, ormai dilagate fin nei menu delle trattorie di provincia. Così, chi della buona tavola - che inviti a casa propria o al ristorante - vuol fare un biglietto da visita ha riscoperto il bollito misto, tipico piatto della cucina regionale italiana. Quello doc, naturalmente, fatto secondo le regole delle tradizioni. Il plurale è d'obbligo perché del bollito misto ci sono la scuola piemontese e la scuola emiliana, diverse nell'approccio alla preparazione delle carni. Difficile, comunque, schierarsi

per l'una o per l'altra, i risultati sono entrambi eccellenti.

I ristoranti che propongono il bollito sono pochi, ma esistono e buonissimi. Per scoprirli e provarli c'è chi si impegna nella ricerca almeno una volta al mese. Sono i Cavalieri della Confraternita del Bollito Misto, un gruppo di serissimi professionisti-buon gustai che, con spirito un po' goliardico, si sono riuniti in associazione e si ritrovano un giovedì al mese per sperimentare il vero bollito. Che deve prevedere 14 tipi di carni, completate da sette salse e quattro contorni. Un piacere, per questi golosi signori, tuttavia sottoposto ad alcune regole severe. I soci si siedono a tavola e si impegnano a non parlare di politica, religione e sesso. L'essere custodi di un piatto tradizionale degno di essere ricercato nei ristoranti migliori (ai quali danno una votazione di merito), non è la loro sola finalità. Tra un assaggio di testina e di cappello del prete, non dimenticano di autotassarsi

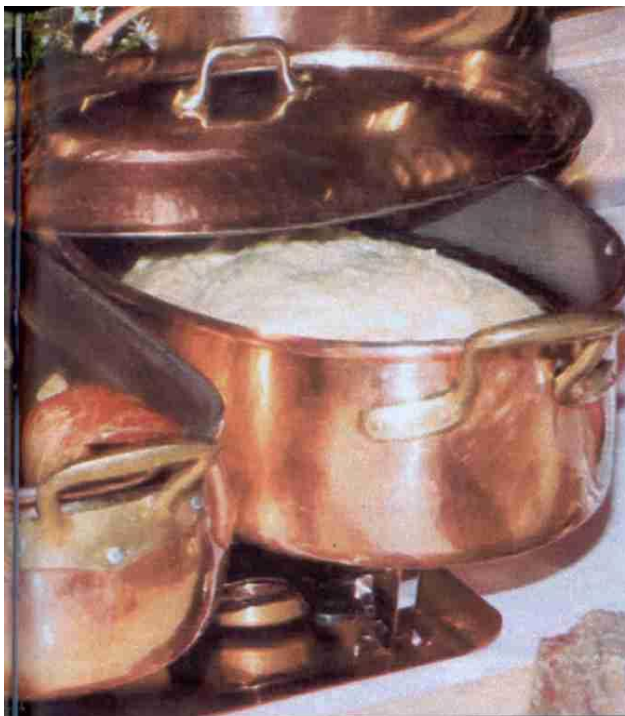


## GOLOSITÀ.

Sopra, il carrello del gran bollito misto al Sambuco di Milano, nella serata speciale del lunedì. Qui a destra, lo stemma della Confraternita del Bollito Misto.



perché il loro piacere si trasforma in solidarietà a sostegno di un ospedale in Bolivia. Attraverso il socio dottor Gramaglia, oncologo dell'Istituto dei tumori, hanno acquistato le attrezzature per il reparto pediatrico di oncologia dell'ospedale di Santa Cruz. Il Gran Maestro della Confraternita, dottor De Lorenzi, che si definisce dentista per passione ed epicureo per hobby, dichiara che lo stare insieme a godere del bollito misto appaga



## I RISTORANTI

**IN LOMBARDIA**  
 La Commenda a Morimondo (Milano), 029496991.  
 Pierino Penati a Viganò Brianza, 039956020.  
 Berti a Milano, 026694267.  
 Il Sambuco a Milano 0233610333 (il pranzo completo del lunedì con bollito noster costa 70 euro).  
 Bolliti dal Mondo, 0236533440 (il menu offre 11 qualità di carne con salse a 20 euro).

**IN PIEMONTE**  
 Vascello d'Oro, a Carrù (Cuneo), 017375478, il gran carrello a 18 euro.  
**IN EMILIA**  
 Impero, a Fornovo, 05252102. Sei tagli di carne e tre salse a 11 euro.  
 Clinica Gastronomica Arnaldo a Rubiera (Reggio Emilia), 0522626124. Sette tipi di carne e in più anche il prosciutto cotto caldo e sei salse a 15 euro.

## COSÌ LO CUCINANO I PIEMONTESI

**I tagli di carne:** tenerone, scaramella, muscolo, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete.  
**Gli ammennicoli:** testina, lingua, coda, zampino, gallina, cotichino, rollata.

Da far cuocere in acqua bollente salata con un bouquet di verdure (cipolla, sedano, aglio, prezzemolo, rosmarino e 10 grani di pepe nero) per almeno quattro ore, inserendo i pezzi di carne in tempi

diversi a seconda della grandezza e della qualità. Il cotichino e la testina vengono cotti separatamente. Da servire con le salse: il bagnet verde, il bagnet rosso, il cren, la mostarda di uva.



la vista e tutti i sensi e non può che fare bene, a patto di gustarlo con moderazione.

Cosa non facile data l'opulenza del piatto, orgoglio della cucina piemontese, dove nasce. La patria è a Carrù, in provincia di Cuneo, che vanta ben nove macellerie dove si vende il ricercato bue di pura razza piemontese. Che, come dice Beppe Cravero, proprietario del ristorante Vascello d'oro, si può chiamare così solo se ha 4 anni e ben otto

dentì. Il «grancarrello del bollito misto di Carrù» ha un segreto. Le carni, sette, cucinate con sette verdure e servite con sette salse, devono cuocere tutte insieme (a eccezione della gallina e del cotichino) per almeno quattro ore nello stesso pentolone, ma in poca acqua: la proporzione è di un chilo di carne e due litri di liquido. Di diverso parere, perché di diversa tradizione, è il ristorante Sambuco, dove vengono cucinati ben 130 kg di carni,

ma tutte separatamente. I pezzi sono dodici, ognuno presentato in una pentola diversa e le salse sono le varie mostarde, essendo questa la versione emiliana della ricetta. Non solo in Piemonte quindi, se la storia insegna che, dal tavolo del famoso ristorante Il Cambio dove pranzava Cavour, il bollito misto è partito, al seguito delle truppe piemontesi, verso il sud per contribuire alla nascita dell'Unità d'Italia. Anche del gusto. ■