

La cucina dell'Aia in Alto Adige (Ferdinand Tessadri - Edoardo Mori - Bruno-Barbieri)

Formattato: Tipo di carattere: Non Grassetto

In Alto Adige manca una cultura dell'animale da cortile. Ancor meno si può parlare di animali dell'aia visto che in Alto Adige l'aia non esiste e, se esistesse, polli e oche avrebbero ben poche ragioni per trattenervisi!

Per aia si intende lo spazio lo spazio di terreno attiguo ad una casa colonica predisposto per battervi le biade o per stendervele ad asciugare al sole. Le migliori erano lastricate con pietre, le altre, al momento dell'uso, venivano "imbovinate" con sterco di bue diluito con acqua in modo da rassodare il terreno e da otturare i fori da cui potessero entrare troppo rapaci formiche. Era un'antica asfaltatura, assolutamente biologica.

La casa colonica dell'Alto Adige, detta maso (*Hof, Bauernhof*), poteva consistere di un unico edificio in cui si riunivano abitazione, stalla e fienile (maso ad un tetto, *Eindachhof*) o di due edifici, l'abitazione e, separata da essa, la stalla con sovrastante fienile (*maso a due tetti, Paardachhof*). Nel secondo caso vi era uno spazio fra i due edifici, ben definibile come cortile, ma che non veniva adibito ad aia. Le biade venivano lavorate sul pavimento di legno del fienile (*Tenne*).

La cucina di un territorio è ampiamente condizionata dal clima e un tempo l'Alto Adige vedeva lunghe stagioni fredde, specialmente per la gran parte dei masi e delle malge (*Schwaigen*) di montagna che arrivavano a coltivare il terreno fino ai 2000 metri di altezza. Perciò nella maggior parte di essi vi erano poche biade da seccare.

Il clima comporta necessariamente una limitazione ad un allevamento di animali di cortile i quali, per troppi mesi, non riescono ad alimentarsi da soli, ma devono ricevere mangimi o foraggio. Questi erano riservati agli animali da latte ed al maiale, potenti fornitori di proteine e grassi conservabili, mentre a polli e conigli restavano gli avanzi.

Indubbiamente ogni contadino teneva qualche coniglio in gabbia o lo lasciava girare per la stalla a godere del fieno sfuggito alle vacche, indubbiamente ogni contadino aveva il suo piccolo pollaio per la produzione di uova e una o due oche nel cortile davanti al maso, ma in nessun periodo questi animali sono stati considerati rilevanti per l'alimentazione quotidiana. Questa era basata su pane, patate, verdure dell'orto, latte, burro e formaggio e la carne era un prodotto prezioso riservato ai giorni di festa. Quindi una cultura dell'alimentazione portata a trascurare la cucina degli animali da cortile.

Il contadino tirolese inoltre era molto abitudinario; dice un proverbio che "Il contadino non mangia ciò che non conosce" (*Was der Bauer nicht kennt, das ißt er nicht*) ed esso rifuggiva da molti cibi; ad esempio il pesce, che pur non mancava nei torrenti di montagna, era pressoché schifato. In alcune zone del Tirolo i contadini non mangiavano neppure i polli, salvo qualche gallina vecchia che veniva usata per fare il brodo, di solito riservato agli ammalati. È impensabile, ad esempio, che i contadini tirolesi introducessero nelle loro stalle un nuovo animale quale il porcellino d'India, a fini alimentari, come invece era avvenuto in Toscana, senza alcun problema di "rigetto".

Si può perciò tranquillamente sostenere che non esistono ricette particolari per gli animali da cortile. Sia pollo che coniglio venivano semplicemente arrostiti. In libri di cucina del 1900 si rinviene qualche ricetta di pollo impanato e fritto.

Unica preparazione degna di citazione è la ricetta della "Oca di San Martino", peraltro non tipica tirolese, ma diffusa oltralpe dalla Svezia all'Ungheria. In mancanza di altro materiale, consentite di parlarne un po' diffusamente, visto del resto che si tratta di un

piatto assolutamente interessante e che si ritrova talvolta anche in ristoranti molto quotati dell'Alto Adige.

Come è noto San Martino di Tours si festeggia l'11 novembre ed è tradizionalmente il giorno in cui il mezzadro o fittavolo di un podere lo riconsegna al proprietario, visto che in quel periodo tutti i frutti dell'anno precedente sono stati raccolti e si deve affrontare il periodo di semina delle biade e poi l'inattività invernale.

San Martino è ricollegato da diverse leggende alle oche, ma l'accostamento è probabilmente casuale. I primi di novembre erano il periodo ideale per festeggiare la fine dei raccolti e per prepararsi all'inverno; la data dell'11 novembre, sia nella chiesa bizantina che ortodossa, iniziava un periodo di astinenza di 40 giorni. Il giorno prima del suo inizio si usava pertanto festeggiare abbondantemente (il Carnevale renano viene indetto proprio l'11 novembre). All'11 novembre si dovevano pagare le decime e scadevano affitti, interessi e compensi annuali ai servi agricoli. I contadini che lasciavano un podere dovevano liberarsi delle oche, viste le difficoltà di alimentare animali da cortile durante l'inverno. In quel periodo si levava dalle botti il vino nuovo e il tutto concordava a tenere grandi mercati in cui si scambiavano i prodotti agricoli, si contrattavano gli accordi con i nuovi fittavoli, si festeggiava. Era quindi un vero momento di buona tavola e il giorno di San Martino era perciò in molte regioni un giorno di festa in cui si tenevano processioni, canti e giochi di tipo carnevalesco. Ad esempio vi era la tradizione, ancora viva ora in Germania, delle processioni con lanterne e delle visite alle abitazioni da parte di bambini muniti di lanterne per raccogliere cibarie in regalo. Quindi, fin dall'epoca pagana, rappresentava la festosa e ricca celebrazione del passaggio dall'autunno all'inverno, rispetto a cui le feste di St. Nikolaus e di Natale hanno sottolineato piuttosto l'aspetto religioso.

Ma perché l'oca è divenuta il simbolo di quella festa?

Probabilmente perché la sua origine è gallica e per i francesi del medioevo l'oca era l'animale del cortile più grosso e pregiato, adatto ad essere servito nei banchetti affollati. Preparare le oche, macellarle, arrostirle e venderle era considerata una vera specializzazione e la corporazione degli « *Oyers et maîtres rostisseurs de la ville et faux-bourgs de Paris* », regolata già con patenti di Filippo il Bello (1298) si distingueva da quella dei volgari « *poulaillers* ».u

La tradizione era fra le più popolari; ad essa sono state dedicate poesie e durante la festa si cantavano canzoni in onore dell'oca e del santo. Goethe (*Reise am Rhein und Main*) cita un curioso proverbio da cui risulta che l'oca di San Martino serviva anche per trarre auspici: *Ist das Brustbein von einer gebratenen Martinsgans braun, so bedeutet es Kälte; ist es weiss, Schnee* (se lo sterno dell'oca arrostita di San Martino è marrone, farà freddo; se è bianco farà neve).

Originariamente l'oca veniva arrostita allo spiedo dopo averla riempita di mele; oggi viene cucinata al forno, ma sempre intera e sempre con le mele.

Ricetta per l'Oca di San Martino

La carne dell'oca è tenera, ma in genere molto grassa e di non facile digeribilità; ma la carne di un'oca grassa è più tenera di quella di un'oca magra!

Un'oca giovane si riconosce dalla carne bianca e senza sfumatura azzurrine; il becco deve essere giallo pallido e non rosso e con l'attacco tenero. Esse sono più saporite da ottobre a gennaio.

Esse, se possibile, vengono macellate durante il cambio delle piume perché così è più facile spiarle senza danneggiare la pelle e senza usare acqua bollente; la pelle infatti deve essere intatta per proteggere la carne durante la cottura e per darle sapore.

Formattato: Tipo di carattere: Non Grassetto, Corsivo

Formattato: Tipo di carattere: Non Grassetto

Un'oca pulita pesa 4-5 chili e basta per otto persone.

Una ricetta ottocentesca si trova nel Grande dizionario di cucina di Alexandre Dumas (quello dei Tre moschettieri) il quale consiglia di prendere una bella oca della Normandia e di farcirla con una purea di cipolle cotte nel grasso della leccarda a cui si aggiunge il fegato battuto dell'oca, dodici salsicette e una cinquantina di castagne bruciate.

La ricetta che fornisco qui sotto è quella base per la cottura in un forno moderno. I sapori variano molto nelle varie regioni e spesso le ricette vengono modernizzate con aggiunte un tempo sconosciute. Abbastanza antico e diffuso è l'impiego delle castagne.

Nel nord della Germania si usa fare un ripieno con carne macinata, cipolla, aglio, erbe aromatiche; al sud si usano castagne, nocciole tostate, prugne secche.

Se si vuol mangiare una buona oca di San Martino consiglio però di attenersi alla ricetta base, al massimo adattando le erbe aromatiche ai propri gusti.

Erba tradizionale per insaporire l'oca era l'artemisia (*Artemisia vulgaris*), detta anche amarella o assenzio selvatico, che in tedesco viene detta proprio "erba delle oche" (*Gänsekraut*); essa è estremamente comune anche in città e lungo recinzioni e si riconosce facilmente per il fusto alto oltre un metro e rossiccio).

Ingredienti

- 1 oca
- 2 grosse mele acidule
- 3 rametti di artemisia o di altre erbe per arrosto
- mezzo litro di acqua
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di sale e un bicchiere d'acqua
- filo per cucina e stuzzicadenti

Preparazione

- Lavare bene l'oca e asciugarla

- tagliare le due mele grosse in quattro spicchi ciascuna, con la buccia, e togliere i semi; salare e pepare bene l'oca dentro e fuori. Inserire all'interno le mele e, le erbe profumate.

- richiudere l'anatra con stuzzicadenti e legarli con filo incrociato; legare le ali e le cosce ben strette al busto.

- bucherellare la pelle dell'oca con un ago, tutt'attorno.

- riscaldare il forno a 160 gradi

- mettere in una teglia alta, da cui non sporga l'oca, un quarto di acqua, appoggiarvi l'oca con il petto verso il basso e coprire con un coperchio. Cuocere per 90 minuti, bagnandola ogni tanto con il sugo.

- dopo 90 minuti girarla e aggiungere un altro quarto di acqua; continuare la cottura per altri 45 minuti, sempre bagnando con il sugo.

- Togliere il coperchio e alzare la temperatura a 225 gradi; prendere un bicchiere di acqua fredda salata e spennellare ripetutamente l'oca. Con un ago bucare tutti i punti in cui si sono formate bolle di grasso.

- Dopo mezz'ora di cottura a 225 gradi, aumentare la temperatura o azionando il ventilatore a 250 gradi oppure il grill e terminare la cottura per una decima di minuti, bagnando ancora con acqua salata. Alla fine l'oca deve avere un bel colore marrone e avrà passato nel forno almeno tre ore e mezza.

- Togliere l'oca e metterla su di un piatto di portata caldo. Eliminare il grasso dal sugo (se non si ha l'apposita brocca, metterle il sugo in un recipiente alto e stretto e togliere con un mestolino il grasso che galleggia sul liquido), staccare bene le particelle aderenti alla teglia e addensare con la fecola sciolta in un po' d'acqua. Servire il sugo in una salsiera assieme all'oca tranciata.

Le uova di gallina

Se la carne avicola non riscuoteva i favori dei contadini, ciò non significa che gli stessi non allevassero galline per la loro fondamentale funzione di fornire uova, fonte di proteine e ingrediente necessario per tenere assieme i Knödel, piatto quotidiano dei tirolesi e ovviamente per fare dolci e pastelle da frittura.

C'era però un periodo dell'anno nel quale le uova erano importanti anche per certi riti ed usanze caratteristiche durante il periodo della Pasqua. Alcuni riti sono ormai scomparsi. Basti pensare a quello in uso nei paesi dove i giovani celibi il lunedì dell'Angelo passavano nelle case delle ragazze da marito per chiedere delle uova; era significativo il loro numero. Due uova le ragazze non le rifiutavano a nessuno, almeno per dovere di cortesia, quattro significavano una certa indifferenza, mentre sei significavano buone speranze di fidanzamento. Diceva il proverbio: "Due uova anche ad uno straniero, quattro ad un cane nero, sei all'amico vero."

Un'altra usanza invece si è tramandata sino ai giorni nostri ed è praticata ovunque in Alto Adige. Si ritrova in altre regioni dell'Italia, ad esempio in Romagna.

Si tratta della gara di "battitura" con le uova sode colorate. Prima bisogna saggiarne la resistenza del guscio. Fatto ciò due giovani si sfidano, e ciascuno tiene il suo uovo sodo nella mano facendo sporgere appena appena, a seconda degli accordi, "la punta" oppure "il culo" dell'uovo. A turno ciascuno batte il suo uovo contro quello dell'altro fino a che uno dei due non si rompe; chi rimane con l'uovo intatto vince anche l'altro uovo.

Se poi era un uovo benedetto, tanto meglio. Perché si portavano anche in chiesa la domenica di Pasqua assieme al pane ed al prosciutto per la benedizione.

Poi magari l'uovo benedetto si gettava al di là del tetto. Si diceva che proteggeva dai fulmini. Se messo sotto le mangiatoie delle mucche, proteggeva le stesse dalle malattie. Se mangiato le proteggeva dai morsi dei serpenti.

L'usanza di colorare le uova sode, di decorarle e qualche volta persino inciderele con un bulino, è molto antica. Sembra che colorarle di rosso ricordi il sangue di Gesù versato per gli uomini. Tradizionalmente le uova erano colorate il Giovedì Santo. Erano bollite aggiungendo petali di fiori, gusci di cipolla, erbe o caffè per dare il colore.

Per renderle più brillanti ancora oggi si strofinano con la cotenna dello Speck.

Nel menu pasquale l'uovo non poteva mancare, raggiungendo la raffinatezza nella "Salsa Bolzanina" a base di uova che accompagna ancora oggi quasi ogni piatto di asparagi che vengono serviti qui da noi.

Ricetta della Salsa Bolzanina

Preparare 4 uova sode, sgusciarle e dividere il rosso dal bianco. Passare al setaccio i rossi e tritare finemente il bianco. Incorporare al rosso, delicatamente con un mixer, un cucchiaino di senape piccante, un cucchiaino di aceto, 2 cucchiaini di olio, sale, pepe. Aggiungere, mescolando con un cucchiaino, il bianco tritato, mezzo mazzetto di erba cipollina finemente tritata e pochissimo prezzemolo.

Il coniglio di Pasqua.

Il coniglio non era allevato per le mense, ma nonostante ciò era una figura mitica per i bimbi in occasione della Pasqua.

Fin dall'antichità il coniglio era considerato il simbolo della fecondità, si facevano pani a forma di coniglio con incorporato un uovo intero e l'animale veniva sacrificato a Venere. Ciò venne visto di mal'occhio dai teologi cattolici che nell'ottavo secolo proibirono persino l'uso della carne di coniglio.

Agli inizi del 1800 nasce l'uso di far credere ai bambini che i conigli deponessero la notte Pasqua uova colorate e che le nascondessero nell'erba o sotto un cespuglio.

Grande era quindi l'attesa la mattina della domenica di Pasqua per tutti i bambini, fino a che la caccia alle uova veniva aperta. E chi raccoglieva le più belle ne andava fiero.

Era un uso più che altro cittadino perché ai bambini di campagna era difficile far credere che i conigli deponessero uova, e per di più colorate!