

### I fegatelli “del mi pà”

L'altra sera mi è capitato sottomano un vecchio libro di cucina al quale sono particolarmente affezionato: è intitolato banalmente “La cucina di Versilia e Garfagnana” e ne è autrice Mariù Salvatori de Zuliani, nata peraltro a Venezia, ma versiliese di adozione. Come dicevo, almeno il mio, è un vecchio libro; si tratta di una copia della terza edizione ed è datato 1981; facendo i conti ha più di trent'anni e li dimostra tutti con le sue pagine così ingiallite. Ci sono affezionato perché è un libro di cucina scritto e composto dopo un'attenta ricerca, redatto con la finalità di voler rendere testimonianza degli usi, delle tradizioni e della cultura gastronomica di Versilia e Garfagnana.

L'autrice, che come dicevo non è nativa dei luoghi, si è documentata, ha sperimentato molte preparazioni e cita quindi anche le fonti e spesso dice anche il cognome della famiglia dove ha appreso e magari provato una particolare ricetta. Il risultato è un bel libro e un'affidabile fonte di notizie sulla cultura gastronomica di quella parte di Toscana, (oggi provincia di Lucca), che non ha mai fatto parte della Toscana storica, quella granducale per intendersi, e che quindi ha mantenuto nelle tradizioni di carattere popolare prassi e consuetudini spesso autonome e diversificate, che ancora oggi possono essere apprezzate dall'osservatore sensibile ed attento.

Allora questo libro, un po' perché è fatto bene, un po' perché è scritto bene, un po' perché mi è sempre servito per apprezzare certe piccole differenze tra “noi” e “loro”, un po' forse anche perché è con me da tre decenni, come dicevo, mi è sempre stato molto caro e allora ogni tanto mi capita di sfogliarlo facendo “zapping” tra le sue vecchie paginen... ed è stato così che appunto mi sono imbattuto a pag. 71 nei “*Fegatelli del mi pà*”

È vero la ricetta dei fegatelli alla maniera garfagnina si chiama proprio così e non si sa perché, o almeno io mai l'ho trovato scritto.

Tanto è vero che anche la De Zuliani inizia la descrizione rendendo lode ad un antico quan-

to sconosciuto figlio che ci ha voluto tramandare questa preziosa ricetta appresa dal suo ancora più antico padre, al quale forse era arrivata dal nonno, che a sua volta ... chissà?

E forse allora il valore del titolo sta proprio tutto qui, nel voler sottolineare che di padre in figlio questa preparazione è arrivata fino a noi e che quindi si tratta di una preparazione antica alla quale, in qualche modo si deve un rispetto quasi filiale. Del resto poi è tutto perfettamente plausibile, perché i fegatelli sicuramente sono un'antica pietanza, legata all'esigenza di dover consumare le frattaglie del maiale, non adatte ad essere conservate.

A questo proposito c'è da notare che addirittura verso la metà del 1300, tale Maestro Martino nel suo “Libro de arte coquinaria” dà la ricetta dei fegatelli, molto simile a quelle attualmente in uso. Ma poi anche Pietro Aretino parla dei fegatelli e più tardi il Pulci nel suo “Morgante” li cita come una leccornia.

Ma perché i fegatelli sono “del mi pà”, quando invece sono sempre state tradizionalmente le madri ad occuparsi della cucina? Anche a questa domanda non ci può essere una risposta documentata, ma si può osservare, che nella tradizione rustica, l'uccisione del maiale e la successiva lavorazione delle carni era compito dei maschi di casa, magari con l'aiuto di un “norcino” professionista, che veniva da fuori, e quindi è plausibile che i fegatelli potessero essere una preparazione di linea “maschile”.

Per prima cosa, ci dice l'autrice, bisogna preparare degli stecchini ricavati da rametti di alloro ripuliti della loro corteccia, in modo che il legno odoroso, possa comunicare il profumo alla carne. Bisogna preparare il fegato di maiale a “quadratini piuttosto grossi”; l'espressione rende l'idea anche se il diminutivo iniziale contrasta con l'aggettivo finale. Poi bisogna preparare un “trito” di aglio, salvia e fiori di finocchio selvatico e quindi ... prima di mettersi a cucinare i fegatelli bisogna andarselo a cercare in campagna il finocchio selvatico ... non è difficile, ma non è

neppure immediato ... anche questa è una conquista. Il trito, quello di prima, si mette in un largo piatto e si aggiunge un po' di pangrattato, sale e pepe; in questo composto aromatico si devono rotolare i pezzi di fegato in modo che la superficie esterna ne rimanga completamente coperta; poi ci vuole la rete nella quale ogni pezzo dovrà essere avvolto. Senza la rete non si possono fare i fegatelli; anche la rete (che alcuni chiamano ratta) proviene dal maiale, altro non è che l'*omento*, ovvero la membrana peritoneale, che avvolge tutto l'intestino dell'animale e che è costituita da tessuti adiposi (grasso) di vario spessore e varia consistenza, tanto che il suo aspetto esterno è proprio quello di una reticella bianca. Prima dell'uso la rete deve essere bagnata con acqua tiepida in modo che diventi flessibile. Dopo che i pezzi di fegato sono stati avvolti in questa rete, si infilano negli stecchini di alloro separandoli uno dall'altro con una foglia di alloro. Se ne mettono quattro per ogni stecchino. Con la precisione che le è abituale la De Zuliani a questo punto dice che nella ricetta originale non è previsto, ma che volendo, tra un involtino e l'altro si potrebbe anche mettere una fetta di pane tostato.

Per cuocerli è semplice: basta un tegame in cui possano essere contenuti, con un po' d'olio. Si tengono per dieci minuti a fuoco sostenuto, dopodiché si aggiunge e si fa evaporare un po' di vino bianco secco. In effetti la parte più difficile di questa preparazione è proprio quella di saper scegliere i giusti tempi di cottura, perché il fegato più cuoce e più diventa duro e quindi sarebbe consigliabile non cuocerlo a lungo, d'altra parte alla fine dovrà risultare completamente cotto anche all'interno, in modo da non rilasciare umori sanguinolenti. Il piatto a questo punto è pronto e prima di mettersi a tavola c'è da scegliere solo il contorno. Il consiglio della nostra guida è quello di far saltare nell'olio di cottura dei fagioli bianchi, precedentemente lessati, oppure utilizzare quelli che anche lei, veneziana di origine, ma versiliese di adozione, chiama, invece che rape, i "rapini".

Alla fine della lettura, ci si rende conto che la ricetta dei fegatelli "del mi pà" altro non è che, in buona sostanza, la ricetta classica dei fegatelli, quella che appunto la tradizione ci

ha tramandato, di generazione in generazione, senza mai scrivere niente e che quindi si è dispersa in mille rivoli e in mille piccole varianti, che solo qualche attento e "pignolo" osservatore può cogliere ed apprezzare.

Per esempio una piccola differenza che ho colto rispetto a quello che avevo sempre visto fare è l'utilizzazione dell'alloro sia per preparare gli stecchi, sia per aromatizzare la carne. In genere ho visto sempre utilizzare i rametti di finocchio anche come supporto senza mettere foglie di alloro e neppure pane, quando i fegatelli si cuociono nel tegame. In effetti però, quando la cottura avviene allo spiedo, magari insieme ad altre carni, allora sì, è consuetudine dividere un pezzo dall'altro con piccoli crostini di pane.

A questo punto a proposito di fegatelli, di ricette toscane, di libri e di autori famosi, non potevo non fare sull'argomento uno "zapping" su Pellegrino Artusi. Nel suo famoso libro "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" c'è un'unica preparazione dedicata a questo piatto: la n. 555 "fegatelli in conserva"; in pratica dice l'Artusi che, in considerazione della semplicità della ricetta, tutti sanno cucinare i fegatelli e che quindi non ne vale la pena di stare a descriverla; quello che invece, secondo lui, molti non sanno, è il fatto che i fegatelli una volta cotti si possono conservare anche per mesi "sotto il lardo strutto a bollire". In pratica dopo aver disposto i fegatelli già cotti in un recipiente questo stesso recipiente viene riempito di grasso di maiale sciolto che poi solidifica mantenendo la carne al riparo da ogni possibilità di contaminazione. Io credo che, anche quando l'Artusi l'ha scritto, questo fatto lo sapessero già tutti e che questo tipo intelligente di conservazione sia nato praticamente insieme ai fegatelli, perché era l'unica possibilità di mantenere un alimento che altrimenti si sarebbe immediatamente deteriorato.

E anch'io, i fegatelli, me li ricordo così, adagiati in un largo tegame di coccio, nascosti sotto una candida coltre bianca; si sapeva che c'erano, perché per ognuno sbucava fuori, come un tronco scheletrito dalla neve di un paesaggio invernale, quel rametto di finocchio, che serviva ad individuarli e a contarli, anche se non si potevano vedere. PITINGHI