

FOR EMMANOEL DE LORRAINE

LIBELLINI

DE CUL IN ARJA

VALLEMMANA



De Cul In Aria Vallemmana

Il *De Cul In Aria Vallemmana* è un trattato di cucina tradizionale e sperimentale scritto da un monaco, Frate Alonzo, tra il 1650 e il 1681. Frate Alonzo, al secolo Giuseppe Andrea Conti dei Rivieni della Villa Alta, nasce a Francavilla Bisio figlio bastardo del conte Poppi Fellazio Giriodi di Monastero Bisio Campo Rosso e Buffalora. Viene di conseguenza abbandonato sulle scale del convento dei frati eremiti dei Bianchini che lo accolgono e lo ordinano sacerdote all'età di soli 0,5 anni (sei mesi scarsi di vita) in conseguenza dei suoi illustri sia pure non nominabili natali, all'età di sei anni è priore del convento, a otto anni è vescovo di Capriata, a dieci cardinale. All'età di dodici anni, in seguito ad uno scandalo mai chiarito che vede coinvolta una capra, una giovane capriatese e un mazzo di asparagi, viene retrocesso a sotto-aiuto-cuciniere del convento. Ciò che per chiunque sarebbe stata una disgrazia è per Alonzo una vera fortuna che gli permette di esprimere la sua vera natura di cuoco eccelso e raffinato oltrechè dotto raccoglitore dell'infinita cultura culinaria Vallemmana. Egli nel corso di trenta anni scrive quello che per ogni vallemmana e vallemmano è l'equivalente dell'Artusi: Il *De CulInAria Vallemma*. Il libello ha fortuna immensa e viene ristampato ben quindici volte nel corso del 1700, un successo secondo solo all'elenco del telefono. Ad ogni ristampa il libello contiene, fino ai giorni nostri, aggiunte talvolta anonime e talvolta no, fino a farne un'opera collettanea.

Capitolo 1

La pasta con il tonno

Può forse sorprendere che il piatto re, la pasta regina, il principe dei sughi della Valle Lemme sia a base di tonno, pesce finora creduto marino. Ma, senza citare casi analoghi (1) ricorderemo che il tonno abitò le acque del torrente Lemme fino in epoca storica, come testimoniano alcuni fossili rinvenuti in alcune scatolette del supermercato di Francavilla Bisio, e che la sua presenza è testimoniata in innumerevoli fonti e detti popolari come: "Tonno a Capodanno si fula tutto l'anno", "Sesso Tonno & Rocchenroll", " Chi di tonno ferisce merda digerisce" e altri. La sua presenza nella valle è testimoniata per la prima volta nel menù di una festa svoltasi al castello di Bivio Capanne dal Duca Edoardo Cotechini, futuro Granduca di Bosio e San Cristoforo intorno al 1496. La tradizione vuole che fu lo stesso duca a inventarne la ricetta sbagliando clamorosamente gli ingredienti di una carbonara.

Ricetta: Mettete a sobbolire abbondante acqua. Fate un soffritto in padella con abbondante cipolla bianca e dolce, una punta appena di aglio e pochi pomodorini (2). Quando la cipolla inbiondisce e il pomodorino si affloscia aggiungete un bicchiere di Cortese della tenuta "La Bernarda" di Ornella Muti, che andrà parzialmente evaporando, e il contenuto di alcune scatole di tonno previamente scolate dell'olio eccessivo. Sprimacciate la carne del tonno con una forchetta (o un minipimer) fino a ridurne una metà in poltiglia. Salate l'acqua ormai in bollore e buttate la giusta quantità di pasta. Preferite sono le pennette ma non si disdegnano spaghetti di robusto calibro ed elicoidi, meno usate farfalle, rondelle e tortiglioni, sconsigliatissimi i bucatini. In talune varianti non si

disdegna l'aggiunta finale di abbondante peperoncino essiccato ovvero di timo di monte piuttosto che entrambi. Divieto assoluto di usare formaggio sia Vaccino che Pecorino. Quando la pasta sia di cottura accettabile (talvolta la si preferisce scotta) la si scoli per aggiungervi l'intingolo. La si gusta assai bene oltre il tramonto come spaghettonata di mezzanotte specie d'estate.

Si accompagna volentieri con birra chiara e fresca di moderata robustezza o, la morte sua, con un vinello bianco leggero e assai fresco (meglio di cantina) dei colli Gaviesi, sconsigliato il rosso sebbene taluno ami gustare questo piatto accompagnando a Martini Secco. Assai consigliato l'accompagnamento con il prestigioso e rarissimo "Verginin" vino ottenuto dalla mescolanza di uve bianche e nere con aggiunta di abbondante zucchero fermentato tipico del Francavilese Alto.

(1) per esempio la Bagna Caoda, dove si trovano le acciughe in Piemonte?

(2) Non son davvero poche le ricette che non citano la presenza dei pomodori, tuttavia la si accetta come tradizionale, purchè fresco e non in formato passata di pomodoro o altro precotto.

Capitolo 2

La carne dell'Uomo Vacca.

Piatto tipico del cavriatese e più ancora del Bianchini milanese, è uno dei più interessanti esempi di cucina ardiscautica. In realtà si ha notizia di una sola sua realizzazione e digestione da parte di un abitante dei Bianchini che da quella degustazione vive, si veste e si crede un Troll. Tuttavia, poichè riportato in alcuni ricettari famosi (1) ne trascriviamo la ricetta ritenuta più digeribile.

Ricetta: Prendete un paio di fettine di carne di taglio assai umile (sotto-contro-suola-haivistomai-di-filetto), unitele a mò di panino ad un culo di prosciutto cotto assai grasso che avrete lasciato in frigo scoperto per almeno due settimane. Preparate a parte un'impanatura con due uova e abbondante pane raffermo grattato. Impanate la carne e il prosciutto come se doveste cementare la tomba del vostro parente più stronzo. Mettete a soffriggere abbondante olio di semi (Semivari, Girasole o Soia, giammai Oliva o Mais) e quando i vicini stanno per chiamare i pompieri mettete a soffriggere la carne e il prosciutto impanati insieme. Girate a piacere avendo cura di indossare una maschera da saldatore e a cottura assai avanzata (ma prima della carbonatura) aggiungete un uovo a rosolare sulla superficie superiore ricoperto a sua volta da un paio di sottilette di Speriamosiaformaggio della Skraft. Essendo un piatto ad alto contenuto calorico lo si sconsiglia d'estate. Si gusta preferibilmente con Tavernello Rosso o altro vino in confezione di cartone purchè non derivato da uve. Consigliato anche Idraulico Liquido e/o Niagara.

(1) Lo ritroviamo in "Gnam gnam! Gnurp gnurp!" di Anonimo Bosiese, ed. Suor Germana Mondadori, Costa di Bosio 1825 e in "Autobiografia di un Troll" di D. B., ed. La Merdiana, Bianchini di Capriata 1961. Solo per citare i più noti.

Capitolo 3

I rigatoni alla moschettiera.

Piatto assai complesso e di non semplice preparazione tanto che molti vallemmani preferiscono gustarlo ordinandolo in trattoria. Piatto altresì ricco di leggenda: siamo ancora in ambiente Bosiese all'epoca del rinascimento, si dice che il Duchino Fralesio Fleanzio Floridio Flucci di Bosio, Costa e Mornese sostasse all'Osteria del Palolongo di Bosio al termine di una battuta di caccia al cinghiale particolarmente sfortunata (soprattutto per i cinque contadini impallinati dagli errabondi moschetti del nobile bosiese) Il Duchino prese a canzonar le due giovini cameriere dell'osteria forse con l'intento di corcarle una o l'altra o entrambe e volle causare un tenzone culinario fra le due: Quella che avesse elaborato il sugo più succulento per un piatto di umili rigatoni sarebbe stata assunta a corte come Prima Dama di Manello e Boccaciccio. La prima delle due, che si chiamava Bianca e veniva dalla vicina Genova, creò un sublime pesto il cui profumo fece sciogliere le nevi fino alla cima del Tobbio. La seconda, che si chiamava Nerina e veniva dalla lontana Bologna, preparò un ragù di castrato i cui aromi fecero impazzire tutti i cani da caccia fino alla foce dell'Orba. Purtroppo accadde che, entrando entrambe contemporaneamente nella saletta dove il Duchino piluccava nell'attesa un'impepata di cozze, una o entrambe inciampassero nel moschetto di un amico del conte trascinando entrambi gli intingoli in una rovinosa caduta e mescolanza. Il Duchino fu colpito dagli schizzi della mistura in varia misura sul volto e sul capo ma lungi dal dolersene prese a leccarsi i baffi con ingordigia ordinando testè che i Rigatoni fossero imbanditi con quell'intingolo paradisiaco e chiese chi fosse l'autrice di tanto prodigio. Entrambe presero a darsi ora la colpa vicendevole ora il merito personale dell'accaduto litigando furiose e dandosi della donna di poco, della malandrina ovvero della succhia cazzi sifilitici l'una all'altra. Il Duchino riuscì tuttavia a imporre ordine alle due e venuto a sapere del ruolo del moschetto decise di chiamare l'intingolo "alla moschettiera" e di preferire per quel giorno i piaceri della gola a quelli del bassoventre.

Ricetta: Nonostante la complicazione del preparato esistono vari modi di preparare il sugo per i rigatoni alla moschettiera. Il primo consiste (qualora siate di sesso acconcio) nel mettere a tenzone due vostre amiche (l'una di Genova e l'altra di Bologna) promettendo loro una vigorosa monta, tanto promettere non costa nulla. L'altro è il seguente: comprate una confezione di ragù in scatola e una di pesto genovese nel vostro supermercato di fiducia, mescolate i contenuti delle due confezioni in un pentolino con poca acqua calda, mettete nel frattempo a sobbollire abbondante acqua in cui, con l'aggiunta di poco sale (o molto a seconda dei gusti) butterete la giusta quantità di Rigatoni. Ogni altra pasta è sconsigliata!!!! Majormente i bucatini. Quando i rigatoni avranno raggiunto la cottura comunemente detta al dente (facilmente ve ne accorgete assaggiandoli con precauzione di tanto in tanto) scolateli e conditeli con i sughi

mischiati nel pentolino. Sebbene possa suonare sacrolegio non è sconsigliata l'aggiunta di una abbondante pioggia di Parmigiano e, qualora ve ne fosse bisogno, di non poche tratte di Erba Maggiorana. Si degusta annaffiato da abbondante vino rosso di carattere, magari un dolcetto d'Ovada anche sfuso, non disdegnando l'opzione di una frizzante Bonarda spingendosi fino ad un Lambrusco di supermercato ma di origine controllata. La tradizione evita i bianchi con l'eccezione qua e là attestata di un pinot Grigio secco e di carattere. Assai adatto come piatto unico prima di attività fisiche ed intellettuali spossanti (prove musicali, litigate universali ecc.) nella colazione di mezzogiorno. Sconsigliato al desco vespertino e più che mai dopo il tramonto per le sue qualità incuboferiche.

Capitolo 4

La Farinata di ceci.

Ritenuto a torto originario della riviera ligure, la farinata di ceci può ben dirsi uno dei piatti più antichi della tradizione CullnAria Vallemmana. Se ne ritrovano tracce in alcuni graffiti rupestri rinvenuti nelle grotte dei piani di Remo risalenti al periodo Neolitico post-Prandiale e anche la celebre Mummia di Similaun, che come tutti sanno era originario di Silvano d'Orba, ne portava seco alcuni brani ancora conservati. Lungo tutto il periodo di dominazione dei Galli Panozi fino all'impero romano era piatto comune e assai gustato, nelle rovine di Libarna è stata rinvenuta una scritta tardo imperiale recante: "Taberna Pininii/ Fucaccia Ceciorum et Vinum XV sesterzi (e più sotto a mano) Latrones!!!" Nel medioevo e praticamente fino al secolo XIX sopravvive come piatto plebeo e contadino, sprezzato dalle cucine altolocate e dalle taverne di lusso. Ovada è il sito che ancora ne conserva più vivida la tradizione e la preparazione più fedele.

Ricetta: Nonostante la sua semplicità richiede una attenzione ai particolari per una perfetta riuscita. Mescolate con vivacità una parte di farina di Ceci con tre parti di acqua di fonte limpida fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Lasciate riposare per almeno tre ore, nel frattempo scaldate il forno a legna con ciocchi di Faggio odoroso misti a Acacia di almeno quattro anni e trastullatevi gaiamente. Passate le tre ore schiumate il composto con un mestolo a buchi fitti (taluni reputano questa operazione non necessaria) e salate con moderazione che non userete per la pepatura. Dopo una supplementare e vigorosa mescolata versate il tutto in una teglia piatta e larga che avrete in precedenza unto con abbondante olio d'oliva extra vergine stando attenti a non superare il mezzo centimetro di spessore. Ponete la teglia in forno fino a che non avrà assunto il colore dell'oro (taluni preferiscono il color del bronzo). Questa è, diremmo, la ricetta nuda e cruda a cui però si sono aggiunte varianti interessanti che indichiamo di seguito: A Francavilla Bisio in un vecchio ricettario anonimo è conservata l'indicazione di aggiungervi prima della cottura o foglie di Rosmarino, o di Alloro della Villa Alta finemente trito (queste già nell'impasto a riposo) o di Timo fresco o di Salvia in fiore, ovvero dopo la cottura foglie grossamente rotte

di Basilico di Basaluzzo. Ancora in ambito Ovadese è conservata memoria di Farinate cotte con un trito grossolano di cipolle bianche e in alcune testimonianze orali reperite presso Voltaggio di una Farinata cotta con pesci bianchetti o acquarelle. In ogni caso si gusta con vino fresco e leggero preferibilmente bianco e secco ma senza schifare all'occasione un moscatello dolce o un sapido dolcetto. Se consumato in piedi è assai godibile una birra leggera e fresca, preferibilmente bionda o anche una Sprite o una Fanta Amara purchè d'annata giusta; sconsigliata la Lemonsoda. E' l'ideale per uno spuntino ammazza pomeriggio o per un dopocena letterario.

Capitolo 5

Il Calzone di Cecco.

Piatto ahimè ormai estinto nella sua versione originale tipica della frazione Francavillese della Roma. La sua origine è ben documentata dalle cronache di Fra Tazzo da Cornaredo "Cronchae Tristae et Pallosissimae" dove si narra del feroce assedio subito dalla cascina Roma nel 1250 ad opera dei Cavriatesi Allupatesi, assedio durato ben diciannove mesi, il Marchese Cecco della Roma, esaurite le scorte di lardo in crosta e di lasagne alla parmiggiana, decise di tentare una sortita di caccia per assicurare un poco di selvaggina agli assediati. Nonostante "... il coelum fosse naero del fitto volo dei fagjani et le lepri fossero sì numerevoli da essere ormai prossimae alla civiltà organizzata ..." come riferisce Fra Tazzo, il Marchese tornò triste e con il carniere vuoto alla magione a causa della sua inettitudine venatoria. Per buona sorte la sua consorte Elisabetta Da Novi rinvenne un mezzo sacco di farina di grano, un culetto di mortadella e un avanzo di stracchino in fondo ad una madia. Con questi ingredienti imbandì il celebre calzone che, cotto al forno della cascina, emanò effluvii così golosii e invitantii che i Capriatesii si convinsero dell'inutilità dell'assedio e disertarono in massa per un boccone della delizia. Il piatto fu oggetto di golose sagre commemorative fino agli anni ottanta del XX secolo poi decadde nella pratica ma non nella memoria.

Ricetta: Fate levitare una pasta composta in impasto di farina, acqua (in origine della fonte sorgiva della Roma) poco sale e lievito di birra. Acconcia la levitazione (almeno tre ore) stiratela molto in dischi di almeno trenta centimetri di diametro, in una metà del disco distendete stracchino in abbondanza, prosciutto cotto e soprattutto mortadella in dadini, ungete leggermente il tutto con un ramoscello di rosmarino intinto in olio d'oliva e aggiungete a facoltà un poco di pomodoro in passata. Non esitate a tagliare un poco di cipolla, richiudete la metà nuda sopra il ripieno e oliate la parte superiore. Infornate in forno rovente di fuoco di legna plebea fino a che la parte superiore non avvii mutato colore. Servite con Acidulo D.O.C. della Roma o con Gavi di cantina sociale.

Capitolo 6

La grigliata al fiume.

Più che un vero e proprio piatto si tratta di un rito culinario antichissimo sopravvissuto in varie forme fino alla fine del secondo millennio, epoca a cui risalgono le ultime testimonianze. Si crede che sia una reminescenza di riti cannibali presenti o importati all'alba dei tempi nella valle, o forse di culti bacchici. Generalmente si trattava di un convivio in cui giovani e meno giovani ambosessi (solitamente gli elementi più irrequieti ed emarginati del villaggio) si davano appuntamento in un'ansa del fiume nascosta agli occhi della gente e ivi consumavano a mano nuda carne (non sempre) cotta alla brace e vino locale e birra mischiati in robuste quantità quindi si dedicavano al canto, alla dotta conversazione, al racconto. Con l'andare del tempo si prestò maggiore cura nella cottura e nella preparazione del desco, vennero addirittura introdotte le posate e i piatti e vennero aggiunte verdure e pesci, segno inequivocabile di presenza di vegetariani. .

Ricetta: Scegliete una fidata compagnia di amici e di amiche, quindi recatevi in uno dei tanti innumerevoli punti di grande suggestione del Fiume Lemme o dei suoi affluenti o paralleli avendo cura di essere lontani da case e strade frequentate. Preparate quindi un rudimentale focolare accostando pietre del greto su un fondo sabbioso a formare un catino in cui brucerete legna che troverete nei dintorni. Quando la legna avrà formato uno spesso strato di brace rovente appoggiatevi sopra una griglia (vanno benissimo anche pezzi di cancello, di reti del letto, di zanzariere metalliche come sui usava nelle origini) oppure una pietra larga e molto piatta; attendete qualche minuto acciochè essa prenda la temperatura che garantisce la sterilizzazione ed aiuterà la cottura, quindi depositatevi sopra a cuocere ciò che vi siete portati. E' necessario che, in ossequio alla tradizione, ognuno porti il proprio desco; sono ammessi scambi ma anche furti purchè operati con destrezza e non con violenza, così come con destrezza si cercherà di assicurarsi gli spazi migliori della griglia catapultando con rapidi colpi di forchetta o bastoncino la roba altrui nella sabbia o nella cenere. La tradizione riporta una grande varietà di cotture con alcuni precisi paletti: la Carne di Maiale la fa da padrona in forma di braciola e di insaccato (salame e salciccia, quasi mai usati gli insaccati nobili) meno di costoletta; Seconda la carne bianca, specie pollo, in forma di coscia, controscia (questi due gustati quasi crudi), petto, tavola rigaglie; meno usato il vitello (1), se non in forma meno nobile (fegato, cuore); di uso il formaggio in forma di scamorza o caciotta ma riservato ai solutori più che abili per la grande attenzione che richiedeva la sua cottura; il pescce compare tardivo ma conquista un suo posto di rispetto nelle forme di anelli e ciuffi di totani, cavedani talvolta pescati con fortuna nello stesso fiume, mai nelle forme nobili (trote, triglie, orate ecc.) con qualche eccezionale cicala o gamberone; Tardivo anche l'uso delle verdure ad eccezione della celebre Patata alla Brace, consistente nell'avvolgere una patata media in un foglio di alluminio e di seppellirla (meglio se all'insaputa di tutti) nella brace già calante della fine del pasto ed estrarla a sera ormai inoltrata. Per il resto in evidenza le

melanzane (spruzzate d'olio) e i peperoni con casuali comparse di zucchine, mais rapinato, cipolle. Tollerata la sola presenza della maionese come condimento, oltrechè del sale e del pepe, molto apprezzata invece la sabbia in modiche quantità e la cenere di brace (non di sigaretta). Vista la grande varietà di sapori sorprende che la scelta dei Beveraggi sia limitata ai bianchi Francavillesi (in cui spicca il già citato Verginin), con rare comparse di rossi anonimi, e alla birra nazionale chiara in bottiglia (giammai in lattina) tradizionalmente assunti in alternanza (un bicchiere di birra e uno di vino e così via) e alla temperatura dell'acqua del fiume. Del tutto assenti acqua e bibite varie. Secondo Adelmo Fracci "Antropologia culturale della Valle Lemme" ed. Menopausa Gavi 1985 p. 89: "...solo i fighetti si concedevano di arrivare al rito con la cotolettina di filettino che invariabilmente veniva insabbiata dagli altri partecipanti in segno di spregio. ..."

Capitolo 7

La Focaccia.

Piatto ricco di storia e tradizione come pochi altri, la Focaccia, sia nella versione dolce che in quella salata imperversa da sempre negli stomaci dei veri vallemmani. Nella sua versione base si può dire che sia nata insieme all'uomo: quando i nostri antenati ululavano terrorizzati alla luna che sorgeva nella valle trovavano unico conforto alla loro durissima vita soltanto nel tirarsi randellate sui malleoli e nel gustare la focaccia cotta al fuoco della caverna. Ben presto però la focaccia moltiplicò le sue forme e i suoi gusti, dapprima con semplici aggiunte di erbe selvatiche (tra queste ricordiamo al focaccia al rosmarino) quindi di altri ingredienti fino ad arrivare alla celeberrima, sebbene di chiara importazione ligure, Focaccia con il Formaggio, attestata in innumerevoli ricettari e testimonianze fin dall'epoca preistorica. Attualmente la focaccia base si può gustare praticamente ovunque da Basaluzzo a Voltaggio, da Capriata ad Arquata. Gavi eccelle per la varietà delle preparazioni (con verdure varie, con il formaggio) rivaleggiando ancora con Ovada (in cui è rintracciabile un'eccellente focaccia con il pesto). In questi due ameni villaggi si possono ancora trovare focaccerie aperte sebbene non sempre a buon prezzo. E' il piatto del lieto convivio e spesso della lieta ricorrenza, raramente imbandisce la tavola dei pasti principali come unico protagonista, come succedaneo del pane è da considerarsi leccornia raffinata e lussuosa.

Ricetta: La ricetta base è semplicissima: entrate in una qualsiasi panetteria o focacceria della valle e chiedete della focaccia specificando se dolce o salata. Il gestore vi chiederà quasi sicuramente di specificare la quantità al che voi dovrete rammentare le seguenti indicazioni: Ogni località della valle ha il propria sistema di misurazione, non fatevi ingannare dalle assonanze, è stato dimostrato scientificamente (1) che un "tocco" o "Toc" di focaccia a Basaluzzo può essere anche tre volte e mezza un "Toc" di Pratalborato e quasi la metà del "toc" di Francavilla. Altre misure sono: il "palmo" (2), il "paregiu" (3), il "bastabasta" (4),

la "sgorbagna" (5). Si accompagna unicamente a bianchi di carattere anche non freschi, massimamente Cortesi o Moscati, avendo cura il vero vallemmano di incrociare i sapori sorbendo un dolce moscatello sminuzzando una focaccia salata o sorseggiando un secco Muller masticando focaccia dolce.

In appendice segnaliamo la ricetta di una focaccia che gli esuli Vallemmani del Piemonte Occidentale sono usi cuocersi nelle serate di malinconia: **La Focaccia d'arquettona**: Prendete la giusta quantità di farina bianca, circa 250 grammi, impastatela vigorosamente con un bicchiere abbondante (molto abbondante) di rosso corposo (un barbera o una bonarda di sicura origine) e unite all'impasto abbondanza di olio di semi di mais fino ad ottenere una pasta morbida e non appiccicosa. Aggiungete all'impasto un pizzico di sale e alcune erbe aromatiche (la ricetta originale prevede erbe amare come l'erba di San Pietro e/o l'Assenzio o Artemisia, ma per chi non debba scontare peccati gravi consigliamo rosmarino, timo e/o alloro). Stendete l'impasto in forma e spessore irregolare su una teglia precedentemente unta di olio di Mais e infornate a massima temperatura fino a che la focaccia non prenderà un colore violaceo. Servire calda e comunque nei tre giorni seguenti. Si accompagna ad un pasto come ideale compagno di un aperitivo alcolico o al posto dei grissini, da solo si gusta come rompi appetito con birra di gran carattere nera o con vino frizzante (lambrusco delle puglie).

1) si veda "Catalogo ragionato delle misure popolari et dementiali della valle Lemme ai fini della loro unificazione" del marchese Giobata Crebini Cazzuli di San Cristoforo 1810.

2) "... Misura corrente tra le estremità del pollice e del mignolo tesi barzotti ai lati della mano, tra i 15 e i 40 cm." Ivi.

3) "... Misura tra le mani tese perpendicolari al costato, tra i 20 e i 69 cm." Ivi

4) "... Misura ottenuta dividendo la volontà del panettiere di liberarsi delle eccedenze con la volontà del cliente di spendere poco, variabile tra i 5cm quadri e l'ettaro ..." Ivi.

5) "...Misura massima non più calcolata in estensione ma in volume, pari ad una confezione a malapena chiudibile, molto unta e caldissima di massa equivalente ad una capacità tra i 2 e i 19 litri..." Ivi.

Capitolo 8

Il Raviolo.

Che dire che ancora non sia stato detto del re dei re della cucina Vallemmana? Il raviolo (o agnellotto) compare nel mezzo del Medioevo nella letteratura CullInAria nel preziosissimo "De Gustatione Morbosa" di Anonimo di Lerma (1) che segnala anche per la prima volta la presenza in quel di Gavi (ma con sedi in tutta la valle) della mitica confraternita detta "Del Raviolo" i cui adepti si ritrovano per gustare in gran segreto il loro piatto favorito e di cui riportiamo volentieri la descrizione nella preziosa traduzione di Manello da Fracconalto : "Sole dirsi Ravjolo o Agnellotto un succulentulo involto di forma quatrata

leggermente dentellato ai bordi come trina di biancheria di vergine, di pasta bianca e liscia, morbido e setoso quando crudo e umido e rorido di umori quando cotto alla guisa di coscia di pulzella in amore. L'interno è composto da un ripieno di varia foggia, saporito come vulva (o scroto a seconda delle inclinazioni), in cui riconoscemmo carne di porco, di vitello, spezie afrodisiache, pane grattato, formaggio parmeggiano". Gli ingredienti riportati dall'Anonimo sono solo una possibile delle praticamente infinite varianti con cui veniva imbottito il Raviolo, si va dal Kitekat al Brasato al Barolo. In ambito Francavillese, secondo una tradizione orale, si segnala in tempo di carestia un Agnollotto ripieno di pane e verzure, mentre altrove viene segnalato un ripieno di pesce. Ma sono eccezioni, che sia umile prodotto di ardiscaunto o nobile preparato di nonna o mamma è rimasto immutato dal suo apprire ad oggi.

Ricetta: Esistono molti modi preeparare il Raviolo, il più comune e diffuso consiste nell'aprire la confezione e buttarne il contenuto in acqua assai bollente e poco salata avendo cura di scolarlo a cottura ultimata (la tradizione predilige la cottura lunga, sdegnando il dente). Taluni consigliano, in presenza di prodotto nobile e fresco, di scolarli uno ad uno a mano a mano che si presentano sulla superficie con un mestolo o paletta a buchi fitti. Si presenta quindi in piatti concavi o in scodelle, ancora fumanti e conditi in varie guise:

Alla semplice: scioglietevi all'interno una nocina di burro (o Margarina, non sdegnando un buon olio d'oliva in sostituzione) e poche foglie di salvia, una grattata robusta di formaggio Grana e, tocco da veri sibariti, una spruzzata di polvere di Noce Moscata, guisa assai indicata per ravioli di ottima fattura e assai saporiti, ripieni di salume o spezie o per cucine frettolose ma non prive di gusto. Si accompagna ad un nero di gran carattere (Dolcetto, Barbera) ma non disdegna in caso di fretta una birra robusta o un bianco leggero da cucina.

Al vino: La più nobile e vallemmana delle preparazioni del Raviolo: dopo averli posti fumanti in una scodella versatevi sopra un mezzo di un bicchiere di vino rosso, nobile di sentore e robusto al palato: sia dunque un Dolcetto denso di sapore e colore, ma non si sdegni una frizzante Bonarda purchè di profumo intenso o un Barbera nobile. Ma la morte sua è un Nebbiolo dei colli Tassarolesi o un Barbaresco di importante etichetta, massima libidine un Barolo non troppo in là con gli anni. Assolutamente proibito qualsiasi bianco. Sebbene taluni lo considerino in ogni caso sacrolegio, non si sdegni a rinforzo di preparati poco nobili una lieve grattata di Parmeggiano e qualche fiore di Erba Maggiorana. Essendo piatto di robusta costituzione e nobilissimo sapore sdegni accoppiamenti e ama la solitudine (meglio un bis o un tris) sebbene nelle sagre venga spesso preceduto da un affettato misto (in cui prediligeremo i sapori dolci e secchi di un crudo e di un salamello non troppo stagionato ai forti sapori dello speck e del cacciatorino e al grasso di lardo di fragranza e moratadella al pistacchio) e seguito da due dolcissalati canestrelli di Francavilla accompagnanti da una Malvasia parimenti dolce e frizzosa. Non tollera altro accompagnamento che il vino in cui è intinto limitandoci al resto del bicchiere che abbiamo usato

per affogarlo. E' piatto di predilezione serotina, dato il suo contenuto alcolico, stimolante per simposii o pennichelle. Eccellente sia d'inverno che d'estate.

Allo Ragù: Praticamente impossibile descrivere le infinite variazioni nella preparazione del Ragù Vallemmano, si spazia dalla cacciagione (Ragù di lepre infrollita nel Dolcetto) al ragù di umile salciccia (financo di pollo). Segnaliamo alcune preziose rarità presenti in valle: Ragù d'Asino e di Tapulone (asino stufato fino allo sbriciolamento), presente nell'oltrelemme (Castelferro) onorato con una sagra millenaria, dal gusto deciso e assai speziato, predilige tassi alcolici assai elevati. Ragù di Cinghiale, tipico di Basaluzzo, piatto autunnale dal sapore rorido e robusto, predilige rossi decisi ma leggeri. Ragù di Ardiscaunto: dal sapore stuzzicante e assai speziato è l'ultimo erede della tradizione dei ragù di guerra (al gatto randagio, al topo di campagna, al pollo trafugato) si gusta accompagnato da birra o gassosa meteorica. Tutti i ragù sono ideali in ogni contesto e stagione.

(1) Dietro lo pseudonimo sembra si celasse il Beato Godazzo, vescovo di Lerma Mornese e Lavagnin. Il libello fu bandito con bolla papale nel 1351 e bruciato come opera del demonio nella piazza di Castelletto insieme a quindici annate di Caballero. Frate Alonzo probabilmente entrò in possesso non di una copia ma di una citazione sfuggita alla mano dell'Inquisitore

Capitolo 9

L'Aperitivo del novese.

Ancor oggi si discute se il Novese sia o meno da annoverare nella Vallemme. Le numerose prove contrarie sono controbilanciate dal valore di un manipolo di forti e generosi che riscattano la novesità con prove di creatività e ingegno degne dell'appartenenza Vallemmana. Dunque dobbiamo parlare di uno dei piatti più tipici del Novese e diciamo piatti perchè per il Novese l'aperitivo è solo marginalmente l'ingestione di un liquido acconcio alla preparazione dei succhi gastroenterici alla digestione della cena o del pranzo. Esso è spesso un succedaneo del pasto (1) o quantomeno supplisce all'antipasto. Ciò è dovuto alla spropositata crescita in quantità e qualità dei cosiddetti "stuzzichini" che mentre nel resto della valle si limitano alla olivina, alla patatina, alla nocciolina e, al massimo, al vurstelino stronziforme, nel novese assumono proporzioni da carrello degli antipasti da pranzo di nozze, quantità da mensa aziendale e qualità da Salone del gusto di Torino. Il Vallemmano (2) che entrasse in uno dei bar principi di questa arte (segnaliamo il caffè del Teatro) si troverebbe di fronte ad una parata di Stuzzichini tale da rendergli persino difficile identificare il barista. Dato che spesso l'aperitivo è ad un tasso alcolico tale da non essere indifferente, l'esperienza dell'aperitivo del Novese può trasformarsi in esperienza mistica.

Ricetta: Più che di ricetta si può e si deve parlare di elenco, pur con precisi paletti: Le patatine sono multicolori, multiformi, dalla sfoglia a righe rosse e gialle al sofisticato design romboide, frattale, ad anello di Moebius. Il loro sapore giammai è quello della patata ma varia dal bacon cipoloso alla scoreggia

affumicata. Verdurine: Varie ma tutte rigorosamente di identico sapore Peperlizico, si distinguono, ma a stento, cetriolini, cipollotti sia rossi che bianchi, peperoni, peperoncini, financo cavolfiori e tuberi di incerta definizione. Olive: come specifica il Benni (3) mai nella loro versione più nota e originale: o enormi baccelli verdastri con nocciolo proporzionato, grave rischio per la dentatura, o piccolissime, color petrolio, amarognole e dal nocciolo di ghisa, o ancora apparentemente normali ma in realtà farcite di peperoncino Yjaena di Lampedusa (specie che può causare visioni molto realistiche e simulare la temperatura di una fonderia di Titanio). Formaggi o presunti tali in dimensioni microscopiche o in fette dello spessore di pochi micron, per assicurarsi di riconoscerli dal sapore bisogna finire il piattino. Non rara la Pasta, spesso pennette fredde con sughetti impalpabili ultimi residuati della sciagurata Nouvelle Cousine (Mango e tartufo, gorgonzola e zabaione, miele e fondi di caffè). Salumi: vero trionfo dell'arte della miniaturizzazione e del bonsai, compaiono salami mignon, mini-mortadelle, bresaole e culatelli che facilmente si immaginano ottenuti macellando maialini lillipuziani. Il tutto si gusta con aperitivi della casa, orgoglio financo del più sprovveduto dei baristi, dai nomi improbabili e dagli ingredienti ancor più misteriosi, dal sapore che va dal fruttato grapposo all'amarognolo vinazzoso, la cui funzione ormai non è più la stimolazione dell'appetito ma è solo quella di stordire il cliente al momento di pagare il conto.

(1) Sono noti non pochi casi di Novesi che si nutrono esclusivamente di aperitivi del Novese da anni. Vedi "Relazione sui problemi Diarroici e Gastroenterici della popolazione Novese tra gli anni 850 A.C. e 2003 D.C. Il caso Circo Barnum" Tesi di laurea in medicina immaginativa di Ferica Calamutanda A.A. 1951 Università di Bosio. Relatore prof. Merettini, Controrelatore prof. Rossetto.

(2) Il vero vallemmano rimarrà in piedi al banco, sdegnando il tavolino privilegio del vero Novese.

(3) S. Benni "Bar Sport 2000" ed. Feltrinelli, Biblioteca di Gavi e Carrosio, 1980.

Capitolo 10

Le ricette dei Ladri di Frutta.

Apriremo ora una finestra su una delle confraternite CullnAriae più misteriose e attive della Valle, quella dei Ladri di Frutta (1). I Ladri di Frutta sono presenti nella valle almeno dal 1026, anno in cui la Curia Gaviese, in accordo con il Principe Cinzia Enea Andrea del Forte, scomunica la setta e proclama una crociata contro di essa. I Ladri di Frutta allora si costituiscono in Canfraternita Segreta e si danno un codice di comportamento ed uno statuto. Il vero Ladro di Frutta si distingue dal mero abboffatore occasionale per la discrezione e l'invisibilità, egli predilige le ore più calde della torrida estate o quelle intorno al tramonto, quando il contadino riposa le membra lontano dalla vigna o dal frutteto. Allora egli si dedica alla varia degustazione con somma discrezione tanto che il suo passaggio si può discernere sulla pianta solo con un occhio allenatissimo. Egli sa moderarsi e di fronte ad un albero carico di prugne della

California o di ciliegie Scorreggiotte evita di superare i limiti che renderebbero sul suo fisico evidenti i segni del suo misfatto. Tanta discrezione va in frantumi solo nelle rarissime occasioni in cui è scoperto, nel qual caso, prima nega financo l'evidenza, poi ritorce le accuse e infine si vendica. La sua vendetta può essere di vario tipo, dalla più antica immerdatura della porta di casa fino alla troncatura dell'arbusto mediante escavatrice caterpillar passando per la totale estinzione del raccolto mediante abboffata con gli amici e confratelli. L'unico periodo in cui Il Ladro Di Frutta Vallemmano si concede qualche stravizio è la stagione di maturazione dell'Uva, periodo nel quale egli praticamente non si nutre d'altro arrivando a consumarne fino a dodici chili al giorno con conseguenze nefaste per il suo fisico tra cui la temibile "Defecatio Explosiva Putrens", vera malattia professionale del Ladro di Frutta. Tuttavia il LDF, placata la fame con la trafugazione, ha l'occasione di sbizzarrirsi in una tradizione culinaria segretissima fatta di gusti inusuali e accoppiamenti di ingredienti arditi frutto delle sue lunghe peregrinazioni fra boschi, prati e fossi.

Ricetta:Il Mais: Il Ladro di Frutta è legato all'andamento della maturazione dei vari tipi di frutta, egli è come un nomade che segue l'andamento della natura ed anche le sue incertezze (nel 1422 una malattia delle ciliegie provocò il suicidio di ben 25 Ladri). Tra le poche certezze che non lo abbandonano mai c'è il Mais, che, per la sua rapidità di crescita e la sua notevole versatilità è sempre a disposizione del vero L.D.F. Egli ne segue passo passo la maturazione e già all'apparire dei primi timidi ciuffi di peli presaghi del feto della pannocchia che contengono, egli è all'opra. Egli prudente si addentra nel folto della coltivazione (giammaj egli depreda le prime file insospettendo così il contadino) e ghermisce le pannocchiette ancora, per dirsi, in fasce. Le consuma sul loco se preso dalla fame oppure, arrivato a casa, le taglierà a fette grossolane condendole con olio d'oliva (o di Mais), sale e un poco d'aceto o di limone, accompagnadole con un dito di Gavi ben freddo o un aperitivo Romanetti. Quando queste avranno il torsolo non più tenero egli si asterrà dal portarle a casa ma potrà sbocconcellarne i semi ancora verdi con un poco di salsa cocktail. A maturazione avvenuta ecco che la pannocchia rosolerà acconciamente su griglie e bistecchiere, con pennellate sagge di olio sparso con rammetti di rosmarino, sale o salsa di soia e talvolta Ketchup, sposando finalmente un rosso di acconcio carattere (un Dolcetto o meglio un Nebbiolo trafugato dalle contine del cognato). Seganliamo per dovere di cronaca un ricettario di guerra e carestia che consigliava condire la pannocchia prima dell'abbrustolitura con l'orina.

I Fiori : Il Ladro Di Frutta è l'unico primate a nutrirsi talvolta di fiori. I suoi preferiti sono il Tarassaco, la robinia (o Acacia) (2), la Rosa. Il Tarassaco, comunemente detto girasole di prato, è assai gustato nella cucina del Nord Italia: colto in tenera età è venduto a prezzi clamorosi nei principali mercati primaverili e di inizio estate, ma il LDF sa aspettarne lo sviluppo e quando ne vedrà i fiori gialli indorare i prati si metterà all'opera. I fiori di Tarassaco sono eccellenti in frittata, finemente triti e amalgamati da ova e poco pepe (si accompagna una

birra robusta). I fiori di Acacia, grappoli dall'intenso profumo e dal sapore dolcissimo, avranno la loro morte fritti nella pastella del LDF (Farina bianca, Birra scura e densa, pepe, sale, frullare fino ad ottenere la densità voluta) insieme a foglie grosse di Basilico del Vicino, Salvia della Vecchietta all'Angolo e erba di San Pietro. La Rosa, colta quando sporge dai giardini del vicinato, sarà condita in insalata, eccellendo in compagnia di Insalata Treuisana e di Cicoria amara. Non di rado egli combina tutti gli ingredienti in insalate clamorose di cui la composizione sarà: Un pugno di fiori di Tarassaco, tre grappoli di fiori di Robinia, Due Rose (una rossa e una bianca), facoltativamente pochi pezzetti di erba acidula dei prati (detta a Francavilla Barbabecco), condire con abbondante olio di oliva extra vergine, sale, se si vuole salsa cocktail. Se si aggiunge anche la pannocchia tenera non esitare ad aprire una scatoletta di tonno.

Erbacce : Il vero LDF conosce e apprezza ogni singola erbaccia che infesta i prati, gli orli dei fossi, i muri. Egli è lo scopritore del Capperò Vallemmano, di cui conosce l'ubicazione e ne detiene il segreto. Egli sa cucinare almeno in 12 modi diversi l'ortica (abbondante nella minestra, sapientemente dosata nel risotto, a farcire una frittata, solo per citare i più noti) appena scottata in acqua bollente. Ma egli sorprende nella preaprazione di piante a tutti note ma non in cucina, come il Farinaccio, eccellente succedaneo degli spinaci, o il Buon Enrico, la Bardana (eccelente in radice), il cipollotto di prato, l'Artemisia (nella sua variante detta Absinthium).

L'insalata di frutta : una tipica preversione del LDF è fare le insalate con la frutta che coglie al di fuori della legge, la più tipica è la seguente: prendete due pere e tagliatele a dadi, sminuzzate due o tre gambi di sedano e uniteli amalgamandoli alle pere con abbondante maionese, se si può con qualche noce e con tocchi di formaggio caprino.

Non si può dire cosa egli accoppi come bere ad ogni piatto, per i fiori si consiglia birra densa e di carattere assai spiccato (la 8,6 della LIDL), per le frittate un rosso di sapore intenso, per le erbacce un vino amaro e speziato. I piatti del LDF, per il loro carattere assai ardito e i gusti assai originali, si gustano in orgogliosa, serena, solitudine.

1) Le notizie riportate con così grande dovizia hanno fatto insorgere in più di un critico il sospetto che Frate Alonzo fosse affiliato alla detta setta, i sospetti non si sono mai placati del tutto anche se in punto di morte Alonzo dichiarò di aver ricevuto il ricettario della setta in confessione da un ladro di Frutta pentito.

2) L'acacia è l'albero per eccellenza della Vallemme, le cui fronde intrecciate compaiono nello stemma del Circolo Culturale Minollo Rampante.

Capitolo 11

[Le salse di Baldassarre.](#)

Contravvenendo alle disposizioni del Beato Frate Alonzo che volle questa rubrica rappresentativa della cultura cull'aria Vallemmana nella sua accezione più popolare, come frutto del lavoro e del sudore di anonimi e di ignoti e come

espressione di un popolo fiero di forti e generosi, parliamo ora di un cuoco e artista di cui la storia ci ha tramandato nome e cognome e alcuni tratti biografici. Occorre altresì premettere che Baldassarre da Helvetia fa parte di una nutrita schiera di personaggi che in ogni epoca seppero coniugare, e non a caso, arte e culinaria, ispirazione artistica e gastronomica. Non basterà certo questo breve elenco che parte dal poeta Cecco Fossati, principale esponente della poetica del Macchione, a cui sono attribuite alcune memorabili insalate di riso e celebri pappardelle al sugo di lepre suicida; senza esimerci dal nominare il cantante Eddy Stratto a cui sono attribuite le penne al tonno (vedi), al risotto ai quattro formaggi del poeta e performer Eros Da Ros, ai rigatoni al Castelmagno del celebre compositore Peggio, fino al pane (ma si potrebbe dir di più) del musicista e pittore nonché scultore (ma si potrebbe dir di più) Mirco Marchelli e chiediamo scusa per chi abbiamo dimenticato. Baldassarre da Helvetia emigra dalla confederazione elvetica in non più giovane età in quel di Ovada dove inizia una fiorente attività di musicista e scultore. (1) Egli assurge però a fama e notorietà *CullnAria* grazie alle salse che appronta alle inaugurazioni della sue e delle altrui mostre. Intingoli dalla ricetta segretissima e dai sapori vari e sorprendenti furono spesso oggetto di lodi sperticate e di leste trafugazioni da parte del critico Pesce, che ad ogni inaugurazione ne intascava il rimanente (spesso recensendolo al 'posto delle opere). Le salse di Baldassarre vanno in genere gustate a temperatura ambiente accompagnate su fette di pane ma, come di seguito dimostrato, non disdegnano paste o altri fini.

Ricetta: Nella vasta letteratura *CullnAria Vallemmana* si è conservata una sola ricetta autografa del Baldassarre. Essa si trova, curiosamente ma non a caso, come postfazione ad un libro di poesie del celebre poeta Canepa (2). Bisogna dire che la leggenda vuole che il poeta Canepa, per meglio rendere aerea aurea e immortale la sua ispirazione seguisse una dieta basata su una mela serotina e poca pasta bianca al tocco. Richiesto di postfare i versi così ottenuti dal Canepa il Baldassarre scrisse:

ricetta sostitutiva della mela delle ore diciotto
(per Mario Canepa)
Trofiette al gatto marino
ingredienti per 4 persone:
5hg di trofiette (3)
1 hg di ceci secchi
0,8 hg di foglie di erba gatta (ortiche bianche)
2 filetti di platessa (o qualche pesce amico)
1,5 cucchiaini di farina di grano saraceno (o segale)
2 dl di brodo vegetale
1 cucchiaino raso di curcuma
sale, pepe bianco, olio di oliva
1CD

preparazione:

mettere a mollo i ceci per almeno dodici ore
rimuovere per un raggio di 15 metri dal tavolo su cui si preparano gli ingredienti
ogni presenza fisica di aglio e cipolla
mettere a scaldare la pentola d'acqua salata per i filetti di platessa
tagliare le foglie di erba gatta in pezzi medi
far cuocere, in un apadella coperta, l'erba gatta e i ceci con un pò di olio d'oliva
aggiungendo del pepe e del sale grosso
far bollire i filetti di platessa con due foglie di alloro per 10 minuti e schiacciarli
con una forchetta
mettere a scaldare una pentola d'acqua per le trofiette
preparare una simil-besciamella, non troppo densa, con l'olio d'oliva, la farina di
grano saraceno e il brodo vegetale
raggiunta una consistenza liquida ma cremosa aggiungere i filetti di platessa,
mescolare e aggiungere un cucchiaino raso di curcuma
buttare le trofiette nell'acqua bollente
visto che c'è tempo, mentre cuoce la pasta, togliere il bucato steso da cinque
giorni e tornare in cucina
aggiungere le'erba gatta e i ceci alla pasta e mescolare
aggiungere la simil-besciamella platessata e curcumata alle trofiette
gattate ceciate e mescolate il tutto
condannare il parmigiano a starsene solo nel frigo
mettere su London Collection - vol.1 del 15/11/71 di Thelonious Monk
condire Loverman (Ramirez) con l'olio extramadonna... evvia!
quant'è buona una mela!

1)A lui sono attribuiti L'inno dei Due Sotto L'ombrello e la celebre Madonna col groviera)

2) Mario Canepa "A momenti mi dimenticavo" Ed. Due sotto l'ombrello-
Tipografia Pesce Ovada 2003

Appendice n.1

Le appendici sono foglietti sparsi che Frate Alonzo o qualcheduno dei suoi successori lasciano qua e là, talvolta fra le pagine di qualche edizione manoscritta, talvolta in fra le tasche in qualche lavanderia, o fra i lembi di qualche letto clandestino, testimonianza di una ricerca vivida e mai doma, su e giù e giù e su per la Vallemme. La seguente appendice è riportata come capitolo undecimo nelle edizioni del 1612 e del 1650 e come capitolo decimoquinto in quella del 1730. L'esegesi (Bruklmann, Hoffmann ma specialmente Sburmenman e la scuola di Monchengladbach) considera l'appendice n.1 opera manoscritta di frate Alonzo. Mentre una minoranza (la scuola francese di Lione in particolare Dueditte e Duex Manelles) la considera opera di ambiente Bosiese, forse addirittura del citato Edgardo Termitine. Il foglio è frutto della ricerca e

della collaborazione del dott. Edoardo Merettini.

[Il Pollo con la senape.](#)

L'origine di questo piatto che utilizza un pennuto da sempre presente nella valle, risale al 1300 nella contrada dei Bianchini da sempre fervida fucina della cucina vallemana. Racconta la leggenda che il duchino Carlo Fumo dei Paduli (1) dopo mesi di infruttuoso corteggiamento verso una villicotta locale (2) avesse deciso di stupirla con un pranzo da lui stesso preparato. L'unica problema era che il tapino sapeva cucinare a malapena un uovo al tegamino. Si rivolse indi all'amico Edgardo Termitine di Bivio Capanne fattore del castello (3) e valente gastronomo perchè inventasse qualcosa in vece sua e poichè da tempo l'angustie economiche avevano colpito il piccolo ducato (4), in cucina vi era soltanto qualche pollo e pochi ortaggi. Con questo Edgardo con una boccetta di senape portata da un recente viaggio nel Veneto preparò il volatile, ma rivelando l'inganno alla contadinotta trombossela in vece dell'amico (5).

1) Carlo Fumo dei Paduli risulta all'archivio battesimale dei Bianchini come XXXV Duca dei Bianchini, diretto discendente del duca Padulino dei padulini citato nella ballata di santa Moana.

2) Si sono perse le tracce di questa villicotta, in realtà più d'un esegeta ha avanzato l'ipotesi che non esistesse alcuna femmina interessata ai due nel circondario di Covrià, l'attuale Capriata, essendo le femmine di quel borgo geloso terreno di caccia di ferocissimi autoctoni.

3) Risulta anch'esso nell'elenco battesimale di Bosio e nel libro paga del Granduca Caterino da Bivio Capanne.

4) Risulta dal libro delle Gabelle dei Bianchini che il duchino era insolvente al vassallaggio in quanto sperperante le tasse dovute in inutili corteggiamenti verso una certa Lorena Da Francavilla.

5) Quest'ultima frase risulta essere un'aggiunta postuma dell'Edgardo.

Ricetta: alcuni petti di pollo (per i più raffinati) o vari pezzi del suddetto volatile.

Infarinarli, farli soffrigere in casseruola con cipolla e continuare la cottura aggiungendo moderatamente brodo di verdura, quando si presenterà ultimata mescolare in parti uguali senape piccante e panna fino ad ottenere un composto omogeneo, versarla sul pollo e cuocere ancora un paio di minuti.

Si può servire con riso bollito come contorno condito con l'intingolo.

In alcune zone del francavillese se ne propone una variante col tacchino.

Innaffiare con un rosso leggero come grignolino o pinot rosè ma da non disdegnare anche il già citato e sempre vigoroso verginino. Non si esclude neanche, per gli amanti della birra una rossa saporita e decisa come la lutece o la fisher.