

Teoria e pratica della cassoeula

Pubblicato: Mercoledì 16 Marzo 2016



Un nuovo spazio dedicato alla cucina, con consigli e ricette da parte di un cuoco per passione, Pierre Ley, anche autore dell'ebook che porta il nome di questa rubrica. Nei prossimi giorni vi racconteremo meglio anche di lui. Per ora vi presentiamo questa sua prima “classica” ricetta:

Nota anche come “bottaggio”, la **cassoeula**, sostanziosa e popolana, sopravvive alla modernità e ai suoi diktat di leggerezza e velocità. Questo dinosauro della nostra cucina, che affonda le sue radici in epoca addirittura pre-cristiana, è riuscito a mantenere la sua stagionalità, le sue calorie e un procedimento **all'apparenza incompatibile con i ritmi della frenesia odierna**. Complice un rdivivo attaccamento alle proprie radici culturali, e quindi anche culinarie, e grazie alla glamourizzazione mediatica della cucina, i “piatti della nonna” sono oggi in auge.

La cassoeula è parte della tradizione popolare del nord Italia, e la forma tardo-ottocentesca sotto cui è oggi conosciuta è la “cristallizzazione” di una delle tante forme del pasto quotidiano degli antichi, ovvero una minestra, più o meno asciutta, costituita da verdure di stagione e/o cereali con l’aggiunta della poca “ciccia” disponibile. Uno degli ortaggi più comunemente reperibili, e quindi più economici, nei lunghi mesi d’inverno era ed è la verza. Se a questo fatto aggiungiamo l’usanza della macellazione del maiale nel pieno dell’inverno per ovvi motivi di temperatura – poi formalizzata in epoca cristiana nella festa di sant’Antonio Abate il 17 gennaio – ecco che ci ritroviamo anche con una certa disponibilità e varietà di tagli di carne, tra cui i più pregiati erano immediatamente venduti ai signori o messi a conservare, e gli altri, come piedini, musetto, orecchie e cotenna, venivano destinati all’alimentazione del volgo. Il connubio era inevitabile, come inevitabile era pure la denominazione più naturale e senza fronzoli col nome stesso dell’utensile con cui si cucinava: la **casseruola**, invero in italiano arcaico cazzaruola, dal volgo latino cattia, corrotta poi dialettalmente in “cassoeula”. Un destino comune a molte pietanze volgari dei popoli d’Europa, come il “cassoulet” di Tolosa o la “paella” di origini iberiche. Da notare che lo stesso bottaggio trae origine dal rinascimentale pottaggio secondo lo stesso meccanismo: la radice ne è infatti francese, pot, col medesimo significato di casseruola e che darà il nome al bollito francese pot-au-feu.

Realizzare una cassoeula non è difficile, occorre solo disporre di un po’ di tempo, non moltissimo in verità, bastano due ore. Come tutti i piatti popolari del quotidiano, non richiede grandi abilità né necessita di grande impegno di sorveglianza e di manipolazione. Le nostre antenate avevano anche moltissime altre faccende a cui badare. Qui una versione semplificata, con ingredienti di facile reperibilità, che comprende **costine, salamini e cotiche**. Se si dispone di orecchie e piedini, si metteranno prima in una pentola a bollire per un’ora scarsa. In una casseruola pesante si rosolano in abbondante burro le costine, raggiunte dai salamini “verzini”, appositamente realizzati dai nostri cervelée per il connubio con la verza, e dalle cotiche dopo aver fatto “sbiancare” questi ultimi due elementi in acqua bollente per 5 minuti. Si aggiunge un trito di sedano, carote e cipolle e quando il tutto giunge a color d’oro si sfuma con un bel bicchiere di vino bianco. Si bagna con poco brodo. Appena evaporato si uniscono eventualmente piedini e orecchie fatti a pezzetti. Si condisce con sale, poco, e pepe, e **si profuma con rosmarino e salvia**. Uso recente e facoltativo l’aggiunta di un cucchiaio di concentrato di pomodoro. Si bagna con ulteriore brodo e si lascia sobbollire a fiamma lenta per un’ora buona, dedicandoci ad altro.

Trascorsa l'ora si copre il tutto **con la verza (che abbia preso il gelo: è più tenera e digeribile)**. Le foglie si possono lasciare intiere, ben monde e lavate, ancora grondanti e prive della costa bianca. Per le quantità ci si regoli secondo la stazza e l'appetito dei commensali, contando in media una verza ogni quattro/sei commensali. Se dovesse avanzare non ci si preoccupi: la cassoeula, come molti dei piatti della tradizione, **è ancora migliore il giorno dopo**. La quantità di brodo dipende dalla "brodosità" desiderata. Si incoperchia la casseruola e si continua la cottura per altri 45 minuti, alla fine dei quali si spegne la fiamma, si da una buona rimestata e si lascia che la nostra cassoeula riposi, concentrando i sapori e legandoli intimamente. Si accompagna generalmente con polenta e una robusta barbera o bonarda.

di Pierre Ley