

sale & pepe

SALEPEPE.IT

SETTEMBRE 2018 - € 3,50



Spaghetti con il pesto
di menta e ricotta salata,
pag. 62



IN EDICOLA IL 25 AGOSTO 2018

PESTO A COLORI menta, zucchine e pomodori secchi donano alla pasta nuove sfumature di gusto **L'ARTE DEL PANINO** ricette e storia del più amato tra i cibi da strada **CIAMBELLE**, biscotti e altre piccole dolci delizie dal mondo anglosassone

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1 - DCB Verona - Anno 31 - Mensile - PT/Conv. - Lit. Belgio e Francia € 6,50 - MC, Olie d'Arab. € 6,00 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - USA \$ 13,00

GRUPPO  MONDADORI

Vitello tonnato all'antica

**FAMOSO E APPREZZATO DA
INTERE GENERAZIONI, OGGI SI
GUSTA NELLA SUA VERSIONE
ORIGINALE E PIÙ AUTENTICA**

di Paolo Mancuso, in cucina Antonella Pavanello,
foto di Michele Tabozzi

Grande classico da offrire come antipasto o come secondo estivo, il vitello tonnato è talmente celebre da aver quasi fatto scordare le sue origini piemontesi, riconducibili al Settecento. Nel corso dei secoli la ricetta originaria ha incontrato nuovi ingredienti e diverse preparazioni, come si addice ai piatti di lunga storia, riscuotendo poi grande successo negli anni '80. Pur mantenendo una suggestione vagamente vintage, oggi il vitello tonnato viene proposto da osterie e cucine d'autore, anche stellate, nella sua versione originale, semplice e sontuosa al tempo stesso: "alla maniera antica". A dispetto del nome, di concezione estremamente moderna.

> segue a pag. 90



BERE GIUSTO

Il segreto dell'accostamento a questa ricetta è nell'unire specialità del medesimo territorio. La viva sottigliezza del Grignolino è ideale per la natura vellutata della carne: la fervida generosità della versione Marcaleone dell'azienda agricola Crealto, tipica della terra monferrina, apre alla morbidezza della salsa senza subirne troppo la sensazione grassa, anzi gratificandone l'equilibrio sapido e piccante. L'epilogo del retrogusto mette in luce il matrimonio tra due persistenze che si cercano senza sosta.



> segue da pag. 88

La ricetta del vitello tonnato viene pubblicata per la prima volta nel capitolo "rifreddi" (un tempo, le pietanze cotte da mangiare fredde) nel celebre libro scritto da Pellegrino Artusi a fine Ottocento. Il gastronomo prescriveva di steccare un chilo "di vitella da latte" con due acciughe a pezzi e di lessarla in acqua bollente con odori e spezie per un'ora e mezza. Una volta fredda, la carne andava tagliata a fette sottili, da tenere "in infusione un giorno o due in un vaso stretto", ricoperte da una salsa a base di acciughe, tonno sott'olio, succo di limone, capperi e "olio fine in abbondanza". È proprio nella ricetta dell'Artusi che compare per la prima volta il tonno, ingrediente sconosciuto nella versione più antica, in cui la carne, marinata e brasata, veniva condita solo con capperi e acciughe ad insaporire il fondo di cottura. Nei successivi anni del Novecento la carne, sempre bollita, veniva accompagnata da una salsa fatta ancora con gli ingredienti indicati dall'Artusi, ma con l'aggiunta del rosso d'uovo sodo, a sua volta sostituito dalla maionese negli anni '50 e '60, la versione nota ai più e di gran voga per oltre un ventennio. Ecco perché, quando si parla di vitello tonnato "alla maniera antica", sono tutti concordi nell'escludere la maionese, mentre i tuorli vengono ancora utilizzati per ottenere una salsa ben densa.

Se anche sul taglio del vitello non ci sono mai stati dubbi ("coscia" per Artusi, cioè magatello o girello, in Piemonte detto rotondino), sulla cottura della carne il dibattito è aperto: il metodo classico prevede di farla marinare (con aceto o vino) e di brasarla in casseruola con lo stesso liquido della marinatura, mentre la tendenza attuale degli chef, anche stellati, è di prepararla come un arrosto, per esaltare il colore rosato al centro delle fette.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

Elisabetta Cocito è direttore del Centro Studi Territoriale del Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina e segretario nazionale del Centro Studi F. Marengi. È autrice del libro *L'Albero di Hugo - ragionando di cibo*, (Ed. Komet, 2018).

In quale territorio è nato il vitello tonnato?

Si tratta di una ricetta nata probabilmente nel Cuneese nel tardo '700, grazie agli acciugai piemontesi che si recavano in Liguria ad acquistare il sale, per poi rivenderlo in patria a prezzi più alti, importandolo di contrabbando, nascosto sotto strati di alici.

Cosa prevedeva la ricetta del '700?

Probabilmente la ricetta contadina più antica è quella che prevede la brasatura della carne con acciughe sottosale. Veniva poi servita con il suo intingolo, in cui erano state stemperate le acciughe.

Quando sono stati introdotti nella salsa il tonno e il tuorlo d'uovo sodo?

Il tonno conservato fu introdotto a fine '800, con la diffusione del tonno conservato, in contenitori da 5 kg. L'utilizzo del tuorlo fa parte di una delle tante varianti. Già nel *Clypeo del Gentiluomo* (trattato del 1618) si parla di una salsa "capirottata" a base di tuorlo d'uovo sodo, capperi, acciughe; lo stesso Artusi, nel capitolo salse, parla di una salsa tonnata a base di tuorli sodi, acciughe e tonno da servire con i lessi di carne.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti del territorio che propongono in menu anche questo piatto.

LA PIOLA

Piazza Risorgimento 4, Alba (Cn), tel. 0173 442800
Autentica cucina di Langa con vista sul duomo: all'antipasto di vitello tonnato seguono i classici agnolotti dal plin al sugo di arrosto, tagliata di fassona con purea di patate, cardi gobbi di Nizza

con salsa di acciughe. Tra i dessert, bonet al cioccolato.

AI BINARI

Fraz. Mombarone, Asti, tel. 0141 294228
Nei locali di un'ex stazione ferroviaria si gustano antipasti come vitello tonnato alla maniera antica o baccalà con bagna caoda. Tra i primi, tajarin ai carciofi o all'ortica, risotto ai peperoni di Carmagnola e i tradizionali agnolotti ai tre arrosti. Tra i secondi di carne, arrosto di

vitello di fassone. Carta dei vini con 250 etichette.

LE PUTRELLE

Via Valperga Caluso 11, Torino, tel. 011 6599630
Ampia scelta di antipasti tipici piemontesi: vitello tonnato all'antica, tomini con acciughe al verde, peperoni in bagna caoda. A seguire, agnolotti alle tre carni con nocciola gentile e carni cotte nel vino: brasato, carbonada o coniglio di Carmagnola. Chiusura con bonet.