

DELIZIE

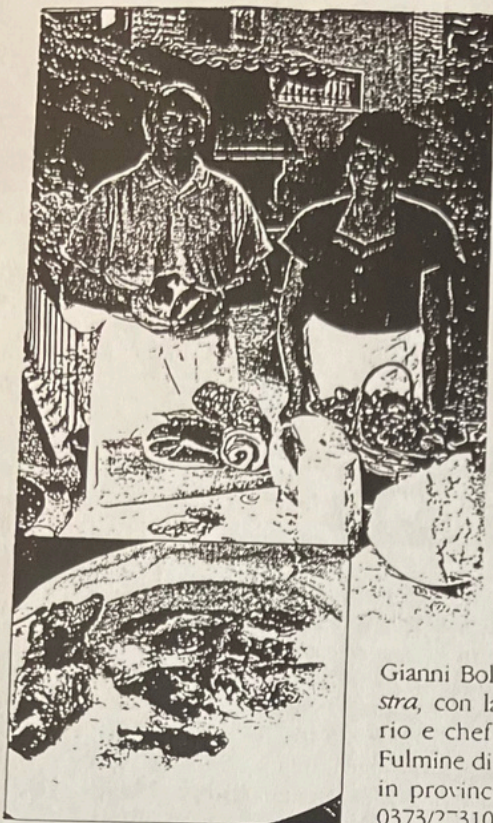
PAOLA SINIRAMED

La colomba della brace

Il nome della grande famiglia è Colombi, l'immagine è quella dei pennuti un po' ingombranti che passeggiano sui sagrati. La loro storia, gastronomica ma non solo, è antica e gloriosa.

Alla fine del '500, per esempio, gli Olandesi li usavano per scopi bellici e l'800 vide un utilizzo generalizzato in questo senso da parte di tutte le potenze mondiali.

I colombi giovani, da 30 giorni (piccioncini) a tre mesi, sono quelli consigliati per uso gastronomico, insieme agli ottimi palombacci (selvatici). I grandi cuochi di Francia hanno sempre messo questo volatile in gran conto, a partire da



MARCO RICCA

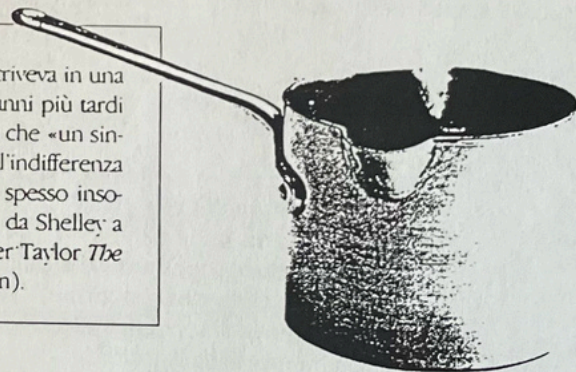
quel pasticcio di piccioni che alla fine del '600 Massialot imbandì presso il castello di Meudon per la corte reale.

In Italia il piccione si gusta arrosto (il fegato, privo di fiele, si può, e per molti si deve, lasciare in cottura), ripieno, in umido coi piselli, ma anche in ragù con un classico risotto (*qui accanto*), come viene preparato da

Gianni Bolzoni (*in alto a sinistra*, con la moglie) proprietario e chef della Trattoria del Fulmine di Trescore Cremasco, in provincia di Cremona (tel. 0373/273103).

È proprio un giro mancino

Le salse sono il banco di prova dei cuochi, il tocco che fa grande un piatto. Molte di esse vanno però maneggiate con cura perché, se si montano con apparente facilità, altrettanto facilmente si «smontano», diventando inutilizzabili. Eugenio Medagliani, gastronomo dotto ha pensato anche ai mancini in cucina e ha inventato per loro la speciale casseruolina per salse in rame stagnato (*sotto*), che col suo doppio becco versatore consente a chi usa la mano sinistra di maneggiare e versare con tranquillità anche la più bizzosa delle salse (130mila lire, Medagliani, via Razza 8, Milano, tel. 02/66983073).



I grandi a tavola. «Ah, le salsicce, quanto sono buone!», scriveva in una lettera al Marchese d'Albergati il sommo Voltaire. Duecento anni più tardi T.S. Eliot, l'autore del «Canto d'amore di Prufrock», lamentava che «un sintomo del declino della cultura in Inghilterra è costituito dall'indifferenza verso il cibo». Oltre 300 frasi celebri dei grandi del mondo, spesso insospettabilmente interessati alla tavola, da Marziale a Talleyrand, da Shelley a Rossini, sono raccolte nel delizioso libretto dell'inglese Jennifer Taylor *The Gourmet Quotation Book* (Sterline 5,95, Robert Hale, London).



Piccola vendetta lombarda

È vero che Foscolo chiamava Milano «paneropoli» (città della panna) e che la nomea attribuita ai lombardi di «busecconi» (mangiatori di trippa) e di «polentoni» non è proprio elogiativa. Eppure il primo cuoco celebre di questo millennio fu nel '500 il comasco Maestro Martino. E il primo importante libro di cucina fu quel *De honesta volup-*



RICCARDO MARGALIS

tate et valetudine (il piacere onesto e la buona salute) pubblicato nel 1475 dal cremonese Bartolomeo Sacchi, detto il Platina. Nei secoli successivi la Lombardia ha dato al mondo il risotto, la cotoletta milanese, l'osso buco (*a sinistra*) e il panettone. Senza dire che la base del tiramisù, inventato nel 1962 da Alfredo Beltrame nel suo ristorante El Toulà di Treviso, è il lombardissimo mascarpone, a proposito del quale già Alessandro Dumas figlio esclamava «il est superbe!».