

FAR BUON BISO

DEI PIÙ TENERI SI MANGIA ANCHE IL BACCELLO. I PIÙ DOLCI PROVENGONO DALLE PENDICI DEL VESUVIO. GLI INGLESI LI CONDISCONO COL BURRO, I FRANCESI AGGIUNGONO LATTUGA ED ERBE AROMATICHE. BISI IN VENETO, ERBION A MILANO, I PISELLI DANNO UN TOCCO DI DELICATEZZA A PIATTI REGIONALI E PIETANZE RICERCATE

DI PAOLA SINIRAMED E LUIGI VERONELLI - FOTO DI MARCO PIROVANO

Nel 1970, in una grotta al confine fra la Thailandia e la Birmania, ribattezzata caverna degli spiriti, vennero trovati semi di fagioli, piselli, cetrioli e castagne d'acqua risalenti al 9750 avanti Cristo. Col che non si può negare l'antica nobiltà del pisello. Originario dell'Asia, questo legume approdò prima sul Mar Nero e in Grecia per diffondersi successivamente in Nordafrica e presso i romani, che lo chiamavano *pisum* e ne facevano largo uso. Numerose ricette compaiono nel *De re coquinaria*, il primo libro di cucina conosciuto al mondo, attribuito a un non meglio identificato Apicio, in realtà consistente in una raccolta di scritti vari e di diverse epoche, riuniti presumibilmente intorno al IV secolo dopo Cristo: si passa dal timballo al minestrone (*tisanam barricam*), che combina i piselli con orzo, ceci e lenticchie, per arrivare a una sorprendente combinazione di seppie e piselli, piatto ancora oggi di sicuro successo, sia pure con qualche modifica rispetto alle ricette romane.

Lo stesso Plinio, nella sua *Storia naturale*, tratta del pisello in più occasioni, fornendo notizie e suggerimenti: «Va seminato in zone esposte al sole perché sopporta malissimo il freddo. Pertanto in Italia e nei climi più rigidi viene seminato solo in primavera, mentre in Grecia anche in autunno».

Il nome della pianta è *pisum sativum*, della grande famiglia delle papilionacee: ha fusto erbaceo e può essere di varietà rampicante, semirampicante (il cosiddetto mezzarama) o nana. Il frutto è un baccello allungato,

cilindrico o appiattito, di colore verde, di forma più o meno arcuata, contenente semi tondeggianti, fino al massimo di una dozzina, attaccato alla pianta con una sorta di peduncolo. Sono questi i piselli propriamente detti: che, raccolti in primavera, vanno consumati immediatamente. Per verificarne la freschezza, non occorre essere abili orticoltori o cuochi provetti: se i semi all'interno del baccello si staccano insieme al peduncolo, il legume è certamente fresco, se il peduncolo, al contrario, resta attaccato al baccello, la freschezza è solo un ricordo. I semi, poi, possono essere lisci o quasi grinzosi, le piante rampicanti o non, le varietà diverse e con nomi spesso curiosi. Tra quelle rampicanti a seme grinzoso spiccano la Aldermann e la Duca d'Alsazia; tra le rampicanti a semi lisci l'Espresso, la Telefono e la Cristoforo Colombo; tra le semirampicanti a seme rugoso la Senatore; tra le nane a seme rugoso la Telefono nano e tra quelle a seme liscio la Meraviglia d'Italia. Quando la pianta comincia a ingiallire, si raccolgono i piselli da far seccare, ottimi per purè e zuppe, venduti interi o spezzati a metà. In realtà oggi, con la produzione su larga scala per l'industria, si fa una netta distinzione fin dall'inizio tra le varietà da consumarsi fresche, secche, conservate (in barattolo) o surgelate. Trattamenti, gli ultimi due, cui questo legume si presta egregiamente. I piselli mangerecci, comprese le taccole o piselli mangiatutto, dei quali, come dice il nome, si mangia anche il tenero baccello, fanno parte del genere *pisum hortense*, e cioè dei piselli da orto; mentre il *pisum arvense*, o pisello da campo, forni-



Marika

sce un prodotto impiegato in special modo nell'alimentazione del bestiame.

L'uso dei piselli freschi rispetto a quelli secchi è piuttosto recente. È vero che verso la fine del Trecento, o al massimo all'inizio del secolo successivo, nel *Libro della cucina* di Anonimo toscano compare già una ricetta se non irresistibile certamente accettabile: «I pesi (*piselli*, n.d.r.) freschi, cuocili con oglio, sale, spezie, zaffarano, ova dibattute». E che intorno al 1450 Maestro Martino, cuoco personale del patriarca d'Aquileia, frigge con la pancetta dei «piselli con le scorze como stanno», i mangiatutto evidentemente, bolliti in precedenza e profumati con zucchero e cannella secondo i gusti dell'epoca. Ma il grande exploit avvenne solo nella seconda metà del XVII secolo, quando il signore di Audiger, tornando da una missione commerciale a Genova, portò a Luigi XIV, il re Sole, un cesto di piselli freschissimi. A sgusciarli, fra la curiosità e l'entusiasmo generali, provide il conte de Soissons, mentre a cucinarli per i reali palati pensò monsieur Baudoin, «officier de bouche». L'accoglienza fu entusiastica e l'eco enorme. Le varie dame di corte e la stessa madame de Sevigné ne riferiscono con parole consone a un avvenimento storico: «La vicenda dei piselli dura ancora: l'impazienza di mangiarne, il piacere di averne mangiato e la gioia di mangiarne di nuovo sono le tre cose di cui i nostri principi si occupano da quattro giorni...». Da quel momento ai piselli si aprì la strada maestra della cucina francese. Il Settecento prima e l'Ottocento poi ne videro gli impieghi culinari più ghiotti e vari. La *Cuisinière bourgeoise*, un compendio del 1774, progenitore in senso lato dell'Artusi o del *Cucchiaio d'argento*, conferma che «se servent avec toutes sortes de viandes et font d'excellents ragoûts», non senza però puntualizzare e confermarci che solo «les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés», e cioè conservano il peduncolo dopo essere stati sgusciati. L'Italia non fu da meno: nella seconda metà del Settecento, il napoletano Vincenzo Corrado, nel suo *Cuoco galante*, presentò molte ricette fra cui una classica «con butirro, cipollina trita, prezzemolo e prosciutto trito». Anche gli americani hanno da sempre ap-



Marika

prezzato i piselli, al punto che ancor oggi il loro consumo annuale pro capite è più del doppio rispetto a quello francese o italiano. A Chicago, nella seconda metà dell'Ottocento, furono messi a punto grandi impianti per la produzione di cibi in scatola. Fra i primi legumi a essere inscatolati c'erano proprio i piselli. Per sgusciarli fu addirittura realizzata una macchina apposita. Più o meno nello stesso periodo, in Italia, la *Cucina degli stomachi deboli*, un volume di grande successo e dalle molte ristampe, poneva i piselli tra i piatti di magro, anche se oggi sappiamo che, pur essendo privi di grassi, sono estremamente ricchi di carboidrati, oltre che di proteine.

Fra i modi più classici per presentare i piselli freschi c'è anzitutto quello all'inglese, che ne prevede la semplice cottura in acqua bollente salata per una durata media di 15 minuti: scolati, meglio se passati subito in acqua fredda al fine di conservarne il bel colore verde, si servono accompagnati, a piacere, da un pezzetto di burro fresco. Classici, e deliziosi, pure i piselli alla francese, fatti andare con lattuga tagliata, cipolline, burro, sale e qualche erba aromatica.

Nella cucina regionale italiana si preparano con la pancetta (Toscana) o col prosciutto (Lazio); a Napoli si usa metterli freschi in una minestra poco brodosa, con la pasta e un filo d'olio vergine. Nelle Marche si cuociono con lardo, cipolla e aglio; si sposano col capretto giovane nel Sud; mentre nel Lombardo-Veneto si accompagnano col riso (i famosi risi e bisi). Da dove vengono i piselli migliori? Qualcuno assicura da Ottaviano, cittadina della cintura napoletana. Ma anche la Sardegna fornisce un prodotto dolcissimo (speciali i piselli di Onifai, in provincia di Nuoro), per non dire della Sicilia o della lombarda San Colombano al Lambro, con i suoi teneri maggiauoli.

Dopo i meriti gastronomici, le benemeritenze scientifiche. Fu proprio studiando la genetica dei piselli che il monaco boemo Johann Gregor Mendel pervenì, nel 1865, alla formulazione delle celebri leggi sull'ereditarietà dei caratteri. Solo l'insop-

portabile principessa della fiaba, quella che riusciva ad avvertire la presenza di un pisello sotto una montagna di materassi, non si rese mai conto dell'importanza di questo legume. ■

IDEE IN CUCINA. PIÙ CHE UN CONTORNO O UN INGREDIENTE
ACCESSORIO, LE RICETTE A BASE DI PISELLI PROPOSTE
DALLA TRATTORIA DEL RUZANTE DI MILANO SONO VERE E PROPRIE SPECIALITÀ
DA GUSTARE CON INEDITE COMPOSIZIONI CULINARIE

Sformato di piselli con coulis di pomodoro

Si cuociono i piselli in brodo vegetale, quindi si scolano e si passano al setaccio. In una ciotola si uniscono due tuorli d'uovo per ogni 250 grammi del purè ottenuto, due uova intere, un paio di cucchiainate di parmigiano grattugiato e generosa panna liquida: circa due etti. Si batte il tutto con la frusta, si versa in stampini individuali e si cuoce in forno a bagnomaria per circa mezz'ora a 200°. Il coulis si prepara con pomodoro fresco, spellato, cotto e passato, quindi montato con la frusta insieme a un po' d'olio.

Passato di piselli con ovette di quaglia

I piselli sgranati si cuociono con burro in cui si è fatto dorare dello scalogno tritato fine, si profuma con prezzemolo o, ancor meglio, cerfoglio. Quindi si passa il tutto, allungando con un po' di brodo vegetale. Le ovette di quaglia si cuociono in acqua bollente con sale e un cucchiaino d'aceto e si rompono nel punto del bollore, come le tradizionali uova «in camicia».

Orecchiette con piselli e menta

Chi è abile, può preparare da sé le orecchiette o i cavatelli necessari come ingrediente di base per

questa ricetta: occorrono semola, uova e un pugno di foglie d'ortica cotte a vapore. Ma anche la pasta esistente in commercio si presta egregiamente allo scopo. Mentre la pasta cuoce, si fa andare nel saltiere un abbondante pezzo di burro con scalogno tritato e vi si fanno cuocere i piselli sgranati. Si sala e, se è il caso, si unisce un mestolo d'acqua. In questo sugo si condiscono poi le orecchiette insieme a un bel pugno di foglie di menta fresca.

Anguilla in umido con piselli

Un classico piatto padano, un'autentica festa per gli appassionati di questo pesce. Si prepara l'anguilla per la cottura, la si taglia a tranci, la si infarina e quindi la si frigge in un buon olio d'oliva. Si toglie dal fuoco, si scolano i pezzi e si tengono al caldo. Nel frattempo si cuociono i piselli in burro e scalogno, verso la fine della cottura si aggiungono un paio di mestoli di buon brodo e del concentrato di pomodoro, nonchè

l'anguilla, facendo andare ancora per una decina di minuti. All'ultimo, una generosa spruzzata di prezzemolo tritato e, come eventuale accompagnamento, qualche fetta di dorata, croccante polenta alla griglia.

Ris e erbion

In milanese, erbion è il nome dei piselli. Si pongono a freddo in pentola in un buon brodo, si porta a ebollizione, quindi si aggiunge il riso e, a cottura avvenuta, via dal fuoco, un cucchiaino di prezzemolo tritato e, magari, una noce di burro.

Piselli à la bonne femme

Sono deliziosi questi piselli che parlano francese (petits pois è il loro nome nella lingua di Molière). Si fanno rinvenire nel burro alcune cipolline (le novelle, quand'è stagione) e un po' di lardo magro tagliato a dadini e sbianchito in precedenza. Cotte che siano, si toglie il tutto e al burro rimasto si unisce un pugnetto di farina bianca, si mescola bene, si cuoce qualche istante, quindi si aggiunge del brodo di carne, si fa prendere l'ebollizione per qualche minuto, si uniscono i pisellini appena sgranati e un mazzetto guarnito nonchè cipolline e lardo. Si finisce di cuocere e si serve caldo.



L. Fiori/Marka

*I piatti fotografati
in queste pagine
sono stati preparati
dalla Trattoria
del Ruzante,
corso Sempione 17
(ingresso in
via Massena 1), Milano;
tel. 02/316102.*