

La “picula ‘d caval”, piatto TIPICO PIACENTINO

A Ziano Piacentino, in Valtidone, la signora Alberta accoglie gli ospiti del suo agriturismo con l'antica ricetta a base di carne equina che le ha tramandato sua bisnonna.

GIUSEPPE DI PAOLO

Non c'è una spiegazione certa del perché la gastronomia piacentina presenti piatti a base di carne equina. Non sembra che qui ci sia mai stato un concentrato particolare di allevamenti di cavalli o di asini da carne. Forse la spiegazione più logica è che, sin dai tempi degli antichi romani, la città di Piacenza, porta di accesso dal nord Europa verso Roma (capitale dell'Impero, prima, e capitale spirituale, poi) è sempre stata una città militare. Il che significava guarnigioni a cavallo. Prima o poi i quadrupedi finivano la loro carriera, e allora dove li mettevano? Qualcuno deve aver pensato che potevano fornire un ultimo servizio nel piatto delle guarnigioni e della popolazione. Un uso che deve essere proseguito anche ai tempi del Ducato di Parma e Piacenza, quando quest'ultima era la seconda città del piccolo Stato e non poteva certo permettersi i lussi gastronomici della corte di Maria Luigia. Insomma, la “piccola di cavallo” (*picula ‘d caval*) era un piatto povero, che oggi è diventato un piatto caratteristico, delizia di palati che a tavola ricercano sapori genuini e che al cibo collegano anche un territorio. Oggi, “piccola di cavallo”



Ferruccio Braghieri e Alberta Fiorani nel loro agriturismo: sulla tavola, una terrina di “picula ‘d caval”. (Foto Dell'Aquila)

a tavola si identifica con Piacenza allo stesso modo di “*pisarèi e fasò*”, “stracotto di asinina”, “anolini in brodo”.

UNA TRADIZIONE FAMILIARE

«Ricordo la “picula” di mia bisnonna - dice Alberta Fiorani - e io la faccio come la faceva lei». L'Alberta da due anni ha coronato un sogno: cucinare per tanta gente e stare in compagnia. Fino a due anni fa la sua attività era affiancare il marito, Ferruccio Braghieri, nella conduzione dell'azienda agricola, sulle colline di Ziano Piacentino: poco più di diciotto ettari coltivati a vigneto, cereali, foraggio, pomodoro da tavola e zucche. La zona è quella della Valtidone, con i suoi vini Doc dei Colli Piacentini, e l'azienda si è pian piano specializzata proprio in vitivinicoltura. Alcuni anni fa ha ampliato la cantina per allargare la produzione di Bonarda, Gutturino, Barbera, Ortrugo, Malvasia, che stanno rendendo grande la Piacenza dei vini. Sopra alla nuova costruzione restava un ampio terrazzo; è stato allora che

l'Alberta ha piazzato il suo “colpo”: ha convinto il marito a ricavare un'ampia sala da pranzo sopra la cantina per fare un agriturismo.

«Mia moglie ha sempre avuto la passione della cucina e oggi la sua passione si è trasformata in impresa», dice Ferruccio. Il “Campo del Corbellaio” (questo è il nome dell'agriturismo, perché qui un tempo venivano fabbricati cesti) è meta di turisti che vengono da Piacenza, dall'Oltrepò Pavese e, ancora più in là, da Milano. E la “piccola di cavallo” è uno dei piatti più richiesti. «Si mangia in tutte le stagioni. In inverno viene consumata in genere caldo con la polenta, in estate è meglio freddo». Alberta è della corrente che sostiene di non scaldare mai la “picula”, perché altrimenti diventa troppo dura. C'è chi invece sostiene che il piatto diventa più buono se scaldato. De gustibus...

Cosa occorre per preparare un buona “picula”. «Sicuramente - dice la cuoca - serve anzitutto materia prima di qualità. Per questo prendiamo la carne di cavallo da un macellaio di fiducia, che tratta

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Piccola di cavallo, "picula 'd cava"l.

Territorio interessato alla produzione

Tutta la provincia di Piacenza.

Descrizione sintetica del prodotto

L'ingrediente base è la carne macinata di cavallo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento

o l'imballaggio dei prodotti

Vengono utilizzati i classici strumenti e suppellettili da cucina.

È un prodotto artigianale venduto già pronto.

Descrizione dei locali

di lavorazione, conservazione

e stagionatura

Gastronomie, ristoranti ed griturismi.

Storia

Questo prodotto, che si può configurare come ragù di cavallo, è

sicuramente più antico e di gusto più robusto del ragù di manzo.

Fino a non molti anni fa le trattorie adiacenti al mercato ortofrutticolo di Piacenza servivano ai frequentatori, per la maggior parte

facchini ed autisti del mercato,

la *picula 'd caval* già dalle prime ore

del mattino. Il nome pare derivi

dall'usanza dei carrettieri di

chiedere al gestore della locanda

una porzione di prodotto non

grande (*picula*=piccola) poichè

quella normale, era troppo costosa.

Per saziarsi, data la porzione non

abbondante, il prodotto veniva

accompagnato da tanta polenta.

Alcune referenze bibliografiche

Bonassisi V., *Breviario della cucina piacentina*, Motta,

Somaglia 1969, pag. 33

Come si cucina nel piacentino,

Til.Le.Co., Piacenza 1967, pag. 28

Artocchini C., *Il folklore piacentino*,

U.T.E.P., Piacenza 1971, pag. 401

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)

solo animali di origine italiana e ci fornisce i tagli più teneri. La pestata di lardo, aglio, prezzemolo, cipolle, peperoni, pomodori vengono tutti dalla nostra azienda». Braghieri, infatti, alleva più di venti maiali, alimentati come si faceva una volta, da cui ricavano il lardo e i salumi tipici di questa zona: pancetta, coppa, salame.

COME SI PREPARA

La ricetta della "*picula*" di Alberta? Non è un segreto, almeno sulla carta. «Bisogna fare un soffritto di cipolla con olio e pestata di lardo (lardo lavorato con aglio e prezzemolo). Quando la cipolla è appassita, si mette la carne macinata di cavallo e si lascia rosolare a fuoco bassissimo. Poi si aggiunge vino bianco secco - si può aggiungere anche brodo, ma io preferisco il vino - sale e pepe, e si lascia cuocere per un'ora; poi si mette il pomodoro - in inverno si usa la passata - e il peperone rosso tagliato a listarelle».

«A questo punto - prosegue la cuoca - si lascia cuocere mezz'ora, si aggiungono rosmarino - d'estate va bene anche il basilico - e aglio tritato. Un altro quarto d'ora di cottura ed è pronto per essere servito in tavola». Facile a dirsi, ma perché il tutto venga bene occorre la sapienza del fare, che deriva da una lunga esperienza. Quella che non manca alla signora Alberta. ■