



L'ARTE DEL TRINCIANTE

Nel 1581 lo stampatore veneziano Tremezzino pubblicò un libro destinato a ottenere un grande successo. Titolo, "Il trinciante", autore Vincenzo Cervio che, pur presentandosi come persona di "humili origini", era stato ammesso al servizio del cardinal Alessandro Farnese, a Roma. Il libro è di 163 pagine, e indica, entrando nei dettagli più minuziosi, come debbano essere trinciati i piatti di ogni genere, dal prosciutto allo storione, dal pasticcio a un semplice uovo, che si porranno "sulla tavola del tuo signore". Il tutto in base a una regola inflessibile: si deve "trinciare in aria" imbroggiando il pezzo con un forchettone a due o più denti, e, tenendolo ben alto, sezionarlo in modo che le fette o i tranci, ricadano con grazia nel piatto. Colui che per tale scopo appoggia l'arrosto o il fagiano su una tavoletta, non merita d'esser chiamato trinciante, ma solo tagliatore.

Nelle corti rinascimentali, durante gli spettacolari banchetti, tre sono i personaggi maggiori, esaltati al rango di gentiluomini, prestanti il loro "ufficio". I loro nomi



sono caduti in disuso, ma le funzioni restano, in gran parte, anche nella ristorazione moderna. Organizzatore dei banchetti, dal menu alla decorazione delle tavole, dall'ordine di servizio ai bravi spettacoli fra una portata e l'altra, vi era allora lo scalco, esercitante funzioni molto simili a quelle dell'attuale direttore e dell'addetto al food and beverage. Il bottigliere è oggi sommelier. Quanto al trinciante, riuniva le mansioni odierne del maître e dello chef de rang. Con una profonda convinzione: la sua era "arte cavalleresca", da esercitare nella sala dei banchetti, di fronte al signore e ai suoi invitati importanti. Essere confinato a svolgere il proprio lavoro in un locale vicino, era considerata "vergogna grande".

Ciò per secoli, come documentano i trattati che si occupano di questa "specialità", pratica e spettacolare, alla quale il rito del banchetto deve molto. Prima del Cervio, nel 1466, un suo anticipatore, Michele Calefino, aveva redatto un manoscritto esponendo i primi rudimenti del "saper trinciare". Nel 1621 era stato il maestro di casa degli studenti alemanni dell'università di Padova, Matteo

L'AGENDA DEL PRESIDENTE

8 MARZO 2003

Benevento

Comitato regionale della Campania
(a pagina 55)

8 MARZO 2003

Avellino

Premio "Lo chef del futuro"
(a pagina 44)

11 MARZO 2003

Arezzo

Insediamiento della nuova Delegata
(a pagina 36)

13 MARZO 2003

Milano

Riunione del Comitato scientifico
per la mostra "Arte e storia a tavola"
(a pagina 15)

14 MARZO 2003

Siena

Convegno sull'agriturismo
(a pagina 69)

15 MARZO 2003

San Miniato

Inaugurazione della Delegazione
della Valdelsa Fiorentina
(a pagina 35)

(segue)

Giegher, a riunire in uno dei suoi Tre Trattati illustrazioni e regole in materia. E ancora nel 1766, un nobiluomo spagnolo, don Henrique de Aragon, pubblicherà, a Madrid, un testo riprendente le antiche prescrizioni.

È una eredità importante, che continua a manifestarsi fino a qualche decennio addietro, e di cui restano ancora poche tracce. Anzitutto, la "nobiltà" di quel servizio viene riconosciuta come tale, in molte famiglie, dal padrone di casa, che assume per sé il privilegio di tagliare i "pezzi" importanti - la compatta coscia di bue, il tacchino, l'agnello arrostito intero - messi in tavola nelle grandi occasioni.

Ciò non solo nelle famiglie borghesi o degli operai meglio pagati (la trionfale oca arrosto di Natale). Il principe di Talleyrand, ministro degli Esteri di Napoleone e dei re venuti dopo, non rinunciava a quel privilegio, offrendo poi i tranci con frasi cerimoniose a principi e cardinali, mentre si limitava a gridare, agli invitati poco importanti, "Ehi, volete del bollito?". Nei matrimoni di paese, spettava al padre più autorevole e ricco brandire il coltellaccio davanti al vitello arrostito, intero, allo spiedo del gran fuoco all'aperto.

Un'evoluzione importante, sul finire del secolo scorso, si ebbe con la sostituzione, nei ristoranti e ancor più nelle trattorie, del grande vassoio di porcellana bianca, assemblante, in disordine, carni lesse o arrosto, con i carrelli, eleganti, pratici e costosi, tenuti in caldo con l'acqua bollente delle vaschette e, più tardi, con l'elettricità.

È un costume non scomparso del tutto, ma in gran parte in declino, anzitutto per mutati gusti del pubblico, poi per l'imporsi, sempre più massiccio, del piatto "porzionato" in cucina, sulla libera scelta del cliente al tavolo. Vi fu un'epoca in cui, specie in particolari circostanze

- il dopo-mercato settimanale al Foro Boario, la riunione di gruppi di amici, le prime "colazioni di lavoro" - si andava a mangiar "fuori" per cavarsi la voglia di un bollito misto, di tagli diversi, praticamente irrealizzabile in casa. La buona regola voleva che le offerte fossero almeno sette, dalla coscia alla lingua, dalla testina al cotichino. Esercitata talvolta dal maître, ma più spesso, in trattoria, dal padrone, vestito di nero, con la catena d'oro festonata sul panciotto, la preparazione di un "servizio" di bollito misto faceva risorgere l'antica arte cisoria. Abbiamo scritto, anni addietro, ricordando un personaggio di grande rilievo in quel campo, Mario Balza, proprietario dei "Due Buoi Rossi" di Alessandria: "Egli non conosceva certo Cervio, ma, d'istinto e per esperienza, sapeva usare i ferri del mestiere in modo perfetto, ottenendo dal blocco del manzo fette sottili e compatte, immuni da sbriciolamenti, rispettando uno spirito di giustizia, affinché il magro e il grasso, il tenero e il tenace, il gelatinoso (zampetto e testina) e il fibroso, fossero equamente distribuiti, senza privilegi o cattivi trattamenti".

Il carrello dei bolliti rimane sempre una attrattiva di alcuni ristoranti di gran nome, fedeli alle tradizioni autentiche. Fra i primi, per eccellenza dei prodotti (primeggia, naturalmente, lo zampone locale), "Fini" di Modena. Nelle sale di piazza San Francesco, vi è un addetto alla "vettura" che, pur conservando modestia e discrezione dello chef de rang attuale, riprende, sia pure "su tavoletta", l'antica arte del trinciante, completando il piatto, cosa ignota al Cervio, non solo con le verdure - anzi "i legumi" - ma con l'aceto balsamico modenese in grado di rilevare, sulle carni ancor calde e appena tagliate, la sua fragranza di salsa qualificante, da secoli, una cucina raffinata.

(segue L'AGENDA DEL PRESIDENTE)

16 MARZO 2003

Bologna

Comitato regionale dell'Emilia Romagna
(a pagina 31)

21 MARZO 2003

Frascati

Convegno "La merenda di Pierino"
(a pagina 67)

22 MARZO 2003

Alba

Comitato regionale del Piemonte e Val d'Aosta
(a pagina 19)

28 MARZO 2003

Potenza

Inaugurazione della Delegazione
della Val d'Agri
(a pagina 46)

29 MARZO 2003

Cosenza

Decennale della Delegazione
(a pagina 57)

30 MARZO 2003

Cosenza

Convegno sulle erbe in cucina
(a pagina 71)

Se si parla di arrostiti, spontaneo pensare al Regno Unito e a un nome-simbolo, "Simpson's on the Strand", a Londra. Il carrello prende il nome di trolley, officia un sous chef in berretta bianca e, aprendosi, la cupola lucente rivela il grande pezzo di "roasted beef", la sella di agnello, la coscia di montone. Il sugo - "gravy" - è color mogano nella vaschetta, patate arrosto e focaccine insipide ("Yorkshire pudding") stanno a lato. Il cerimoniale è rigido: l'officiante affetta, mette nel "tondo", serve. Il cliente deve dar subito una mancia. Ne avrà un pezzetto di carne come ricompensa.

Ai ricordi del passato si ricollegano anche il "canard à la presse" della parigina "Tour d'Argent", inventata verso il 1890 dal leggendario Drédéric, e giunta, seguendo una numerazione inflessibile, al milione di esemplari. Ma ormai scomparsi i grandi eredi del trinciante della Belle Epoque, sezione e cottura delle anatre sono affidate a due esperti in sala, e ancor più, a chef in cucina. E anche il "canard" arriva "impiattato".

È una triste evoluzione dei tempi attuali, favorita dalla necessità di un servizio rapido, e imposta dalla riduzione dei costi. È ben raro che si agisca davanti al cliente, dando prova di abilità. Sui piani di lavoro di acciaio inossidabile, i commis, agendo molto con le mani, preparano quegli ikebana gastronomici che risulteranno all'occhio: quasi tutti eguali le fettine di "magretto" d'anatra e le scaloppine di vitello, le costolette e i tranci di salmone, il carpaccio di branzino e quello "alla Cipriani". Due rondelle di pomodoro crudo, un ciuffetto di erba cipollina, tre asparagi spersi "nel nulla" completeranno la guarnizione, nascosta, quasi con vergogna, dalla immancabile cloche di metallo. In parte, si salvano i pesci da preparare in tavola. Ma, sovente, sono i filetti (freschi?) di branzino o di rombo, ad arrivare dalla cucina già predisposti.

Eppure (lo ricordino i giovani commis orgogliosi di far carriera), è da questa arte cavalleresca che essi possono venire qualificati. Agire con precisione e rapidità, presentare, nel piatto caldo, la "porzione" non lasciata raffreddare per inesperienza professionale, li qualifica e li qualificherà sempre. È con ammirazione che ricordiamo il "servizio" di due sogliole al burro, allo "Splendid Royal" di Lugano, direttore generale Aiello Lauro. Fatte vedere le sogliole, intatte, nel vassoio, il cameriere servi, a ogni cliente, solo due filetti ciascuno, mettendo la pirofila su un piccolo "réchaud". Terminato quel consumo un nuovo piatto caldo mise davanti a ogni commensale gli altri due filetti di pesce, in condizioni perfette. Commento di Lauro: "Se non facessimo così, saremmo solo degli osti".

MASSIMO ALBERINI

See International Summary page 78



LE RICETTE D'AUTORE

OVI RIPIENI IN ALTRO MODO

Cuocerai li Ovi lasciandoli indurire, e levatoli la guscia li taglierai per mezzo, levandoli il torlo come sopra, ponendolo in Mortaio con un poco di Ricotta, et un poco di Candito sminuzzato, un pizzighitone di Prignoli (prugnoli), un poco di Zucaro, e un torlo o' due d'ovi crudi, un poco di Canella, e un poco di Marciapano, et pesterai ogni cosa assieme e perfetionata empierai con detta Compositione le pasticelle delli Ovi come sopra, et le metterai in Tortiera, o' Tegame a' soffrigere con Buttiro, e soffritti che saranno li metterai un mescolo, o' più d'acqua salata con un poco di Buttiro facendoli un poco bollire, e volendoli servire havrai un torlo, o' due d'Ova fresche, quali sbatterai in Pignatino con il succo di un Limone, et con il brodo delli Ovi li distemperai, e stemprati li vuoterai nella Tortiera, o Tegame facendo che restino abrodettati politamente, poscia l'imbandirai in Piatto con sotto fette di Pane brostolite, spolverizzandoli di Zucaro, e Canella, e all'intorno dell'Ala del Piatto guernirai con fette di Limoni Lavorate.

ANTONIO MARIA DALI

da "Piciol lume di cucina" (1701)

PIATTO D'UOVA IN PRINCISGRAS

Inbianchite l'uova. Prendete una cazzaruola con un pizzico di farina, stempratela con mezza foglietta di latte, mettetela al fornello, maneggiatela sempre fino che bolla; dipoi prendete un poco di tartufo li in fette e metteteli dentro la cazzaruola, e stretta alquanto che sarà, poneteci un'oncia di butiro e due di parmigiano, meschiatela bene, e gettatela sopra l'uova aggiustate nel piatto, e mandatele in tavola.

ANTONIO NEBBIA

da "Il cuoco maceratese" (1786)

DE LE OVA PIENE

Togli ova, lessali e mondali, e parti ciascun per mezzo, e cava inde il tuorlo; e, presa maggioranza (35), zaffarano e garofani, distempera coi detti tuorla d'ova, e pesta forte, aggiuntovi dentro cascio grattato: e, per ciascuno otto ova, distempera uno ovo crudo; e, fatto questo, d'esso sapore empi le pacche de l'ova, e friggile con buon lardo, e mangia, aggiuntovi il sapore che si dice verzuco (36) francioso. De l'ova fritte, arrostitite e sbattute è sì noto, che non bisogna dire d'esse.

da "Libro de la cucina" (sec. XIV)