

IL CAPPONE ALLA CANEVÈRA

DI LUCIANO RIZZI

Accademico dell'Alto Vicentino

*Un piatto molto antico
della tradizione veneta,
difficile da preparare
ma di grandissimo gusto,
con tutti i consigli per una
corretta esecuzione
della ricetta.*

Un piatto tipico della Val del Chiampo (comuni di Chiampo e di Arzignano) è “el capon a la canevèra” ed è un piatto piuttosto semplice da preparare perché, in effetti, si tratta solamente di cucinare lesso un cappone.

La complicazione nasce quando si ricerca una vescica, di maiale, se il suino è abbastanza grosso da avere una vescica che riesca a contenere un cappone, altrimenti si può anche ricorrere a una vescica di vitellone.

La vescica, prima di essere usata per separare il cappone dall'acqua di cottura, deve essere, per ovvi motivi, ben lavata fino a toglierle ogni cattivo odore. Se passa quindi a preparare il cappone: dopo averlo lasciato almeno una notte appeso per le zampe, in modo tale che tutto il sangue defluisca nella testa e nel collo, si eliminano queste due parti nonché le zampe, lo si passa sulla fiamma viva al fine di bruciare eventuali rimasugli del piumaggio, quindi si apre e si tolgono tutte le interiora, sostituendole con un battuto di cipolla, carote e sedano (se non è sgradito si può introdurre anche uno spicchio d'aglio).

A questo punto è giunto il momento di infilare il cappone nella vescica e di chiuderla. È evidente che se introducessimo il cappone nella vescica e chiudessimo quest'ultima senza darle uno sfiato, scoppierebbe, rendendo vana la nostra operazione.

Ecco allora entrare in gioco la “canevèra”, la quale non è altro che una canna di bambù completamente cava. Questa canna va infilata nell'apertura della vescica che viene chiusa utilizzando dello spago da cucina legato strettamente attorno alla canna stessa.

Il cappone viene così a trovarsi in una camera stagna e, racchiuso in essa, viene immerso in un recipiente contenente dell'acqua pura, avendo l'avvertenza di controllare che il pezzo di canna rimasto all'esterno della vescica fuoriesca dall'acqua. Dopo che l'acqua bolle, si lascia cuocere il cappone per circa due ore, due ore e mezza (a seconda della grossezza del volatile), quindi si toglie il gallinaceo dalla vescica, lo si taglia a pezzetti e lo si serve ancora caldo irrorandolo con il sughetto che ha sprigionato cuocendo.

Secondo alcuni, il cappone andrebbe salato e pepato prima di essere immesso nella vescica, ma secondo i più esigenti buongustai vicentini, trattandosi di un lesso, il cappone va salato dopo cotto e servito in tavola con sale grosso, il quale schiocca sotto i denti e si scioglie a poco a poco facendoci gustare tutti i sapori della carne.

Si dice che un famoso ristoratore vicentino, specializzato in piatti di lesso, abbia allontanato dalla sua sala da pranzo un avventore che pretendeva di avere del sale fino per salare il lesso servitogli: riteneva essere questa una richiesta che rendeva il cliente indegno di frequentare la sua trattoria e di gustare il suo lesso.

Io non arriverei a tali eccessi, però consiglieri di evitare il pepe e di salare con sale grosso, perché il “capon a la canevèra” è un piatto talmente saporito e profumato che val la pena di mangiarlo secondo le antiche regole.

Nel caso non si trovasse la vescica e la “canevèra”, qualcuno ritiene sia possibile utilizzare un sacchetto di materiale plastico per alimenti e un tubicino di plastica resistente alla cottura.

Personalmente non sarei d'accordo, perché si toglierebbe tutto l'aspetto romantico e poetico di questo piatto.

Ma, come generalmente si dice, questo artificio sarebbe valido piuttosto che niente.

È questo infatti uno dei piatti più antichi che ci abbia tramandato la tradizione e veniva servito nella valle del Chiampo nei giorni di festa dei mesi freddi, quando cioè si ammazza il maiale.

Paragolarlo a un altro piatto di lesso che si consumava nel medesimo periodo dell'anno, gli ossi di

maiale ("ossi de mas-cio"), è come paragonare il nobile al villano. Gli ossi di maiale costituiscono un buon piatto, ma il "capon a la canevera" è il non plus ultra dei lessi, perché la carne conserva durante la cottura tutti i suoi profumi e i suoi sapori e la pelle, un po' grassa come è di solito la pelle del cappon, risulta fragrante sotto i denti. Se c'è il problema del colesterolo, che ci impedisce di mangiare i grassi, limitiamoci di abbinarne un semplice pezzettino, piccolo, piccolo, alla carne bianca del petto.

Non ritengo giusto sacrificare que-

sti piccoli piaceri della gola per poi morire in buona salute.

Purtroppo, il "capon a la canevera" è un piatto che va scomparendo, non per colpa della sua anzianità, ma perché non si trovano più capponi allevati senza che abbiano mai visto il moderno mangime e, come ho detto, se la carne conserva tutti i suoi gusti, lascio immaginare quale sarebbe il gusto se il cappon fosse allevato con il deprecato mangime.

LUCIANO RIZZI

*See International Summary
page 78*

CHE A TAVOLA NON S'INVECCHI

"Che a tavola non s'invecchi", ha detto il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi il 7 ottobre 2003, ricevendo al Quirinale l'Accademia Italiana della Cucina. Con grande saggezza e un'arguzia tipicamente toscana il Presidente ha modificato il detto "A tavola non s'invecchia", trasformandolo da un'affermazione, di cui si può anche dubitare, a un'esortazione per un obiettivo da raggiungere.

Il cibo non deve solo nutrire e non fare male, ma deve anche fare bene, portare salute, proteggere e contrastare il processo dell'invecchiamento. Su quest'ultima linea si pongono molte delle più recenti ricerche sulle attività extranutrizionali e nutraceutiche degli alimenti, con particolare attenzione ai fattori antiossidanti, ma soprattutto l'attività dell'Accademia Italiana della Cucina. A questo riguardo è necessario ricordare che tre sono le condizioni indispensabili perché un cibo non solo sia buono, ma faccia bene: buoni cibi, buona cucina e buona tavola. Su questi tre aspetti l'Accademia Italiana della Cucina è stata ed è fortemente impegnata.

Buoni cibi. Cibi freschi e genuini contengono intatte tutte le caratteristiche necessarie per una buona nutrizione e in essi sono mantenuti i sempre più importanti principi protettivi, di cui abbiamo tanto bisogno. L'Accademia Italiana della Cucina ha sempre difeso la genuinità degli alimenti e la loro freschezza, soprattutto quando questi valori facevano parte di una tradizione.

Buona cucina. Una cucina buona rispetta gli alimenti e ne mantiene le caratteristiche fondamentali. Una buona cucina usa mezzi collaudati dal tempo, quindi tradizionali, pur non rifiutando di sperimentare

nuovi sistemi, e anche accettarli, ma con l'opportuna cautela e soprattutto dopo averne collaudato tutte le conseguenze. Una cucina, per essere buona, deve soddisfare tutti i sensi e soprattutto nutrire non solo il corpo, ma anche la psiche, e rispettare la cultura della società della quale è una delle più rilevanti espressioni, accanto al linguaggio (come recita il saggio adagio "Mangia come parli"). Una cucina buona deve dare sicurezza, non solo per l'origine e il trattamento degli alimenti, ma anche come importante elemento d'identità. Anche per questo la cucina territoriale è sempre stata oggetto d'attenzione da parte dell'Accademia Italiana della Cucina.

Buona tavola. La particolare attenzione alla tavola, quale luogo privilegiato della nutrizione umana, è sempre stata una delle caratteristiche dell'Accademia Italiana della Cucina, un'attenzione che si è accresciuta in questi ultimi anni. Buoni alimenti, ben trattati, possono essere nefasti, se assunti in modo improprio e con cattiva disposizione.

Una buona tavola, con tutte le sue regole, che comprendono scansioni e tempi, non può rimediare cattivi cibi o una cattiva cucina, ma una cattiva tavola è certo che rovina una buona cucina! Se la nostra cultura, nel corso dei tempi, è arrivata a stabilire alcune sequenze nell'assunzione dei cibi, vi è stata certamente una ragione, che non dev'essere dimenticata passando - per esempio - a "piatti unici" che non esistevano neppure nel passato. Piante e animali si nutrono, l'uomo cucina, ma soltanto l'uomo civile ha sviluppato una civiltà della tavola, della quale l'Accademia Italiana della Cucina è un custode attento e privilegiato. (Giovanni Ballarini)