L'UCCELLO-PESCE

DI EDMONDO MATTER

Accademico di Mestre e Terraferma

*La folaga, un tempo
ammessa dalla Chiesa
come cibo di magro,
s'è guadagnata per questo
l'appellativo di uccello-pesce.*

L'entroterra veneziano circondato da acque, barene e valli da pesca è l'habitat ideale per gli uccelli palustri e da sempre vi si svolge la caccia agli uccelli sia stanziali che di passo. Molti sono i ristoranti e le trattorie che fanno del pesce la base dei loro menu ma rarissimi sono invece quelli specializzati in cacciagione.

Alcune sere fa in uno di questi, la "Locanda di Vito" a Lughetto di Campagnalupia, seduti a tavola in piacevole combriccola, ci siamo visti servire con un sorriso malizioso della signora Dorina, "parona" con il figlio Vito dello staff di cucina, un fumante risotto di folaghe.

Questo piatto ha una storia veramente singolare giacché da sempre la folaga è stata considerata pressoché immangiabile.

A Napoli nel 1692 Antonio Latini, autore dello "Scalco alla moderna", scriveva: "La folica (folaga) è della stessa qualità dell'anitra selvaggia, benché non tanto buona come quella onde è bene mangiarne poca e di rado. È cibo per zappatori e da persone che faticano essendo di dura digestione e di cattivo nodrimento".

Alessandro Dumas, nel "Grande dizionario di cucina" del 1870, dice

poi: "Quest'uccello tutti sanno che è qualificato tra gli alimenti magri [...] ricorda il pesce [...] e possiede un certo gusto selvatico e marino che nessun condimento può dominare".

E l'Artusi, a sua volta: "Si potrebbe chiamare uccello-pesce, visto che la Chiesa permette di cibarsene nei giorni magri senza infrangere il precetto".

Uccello-pesce? Ma perché?

Perché si nutre di pesce ma non solo per questo.

Un disposto dell'autorità religiosa, subito fatto proprio dal Senato della Serenissima repubblica di Venezia, stabiliva che la folaga dovesse esser "pesce" e non "carne", tanto da potersi mangiare nei giorni di magro, di vigilia e in Quaresima.

Il problema vero era però quello di come rendere gradevole al palato quest'uccello dalle penne nero corvino, una gran bella macchia bianca sul capo, gli occhi rossi, le zampe grigio verdi da palmipede e una carne nera e certo non di gradevole sapore.

Ma la necessità aguzza l'ingegno.

E l'ingegno, l'abilità culinaria di laboriose massaie, la capacità di trasformare in prelibato ciò che è sgradevole, hanno fatto il miracolo!

A testimonianza di quanto la cacciagione a Venezia fosse apprezzata, sta, come scrisse Massimo Alberini, il dono che fin dal 1275 il doge serenissimo faceva ai patrizi del Maggior consiglio il 4 dicembre per la festa di Santa Barbara. Cinque bei "mazori" (germani) a testa, poi ridotti a due, uno grasso e uno magro.

La mancanza di tale selvaggina, verificatasi in più occasioni, o l'impossibilità di poterla cacciare, obbligò il doge a sostituire il tradizionale dono con una somma di dena-

ro, fino a quando il 28 giugno 1521, perdurando tali difficoltà, il Maggior consiglio della Repubblica stabilì che: "in luogo degli uccelli, che cadaun gentiluomo nostro aver suole dal principe, per l'avvenire aver debba una moneta". E questa moneta fu chiamata "osella", in chiaro riferimento al dono originale, coniato in argento "buono" e del valore pari a un quarto di ducato d'oro.

Ma torniamo alla nostra folaga spennata e bruciacciata, a volte addirittura spellata (in quanto il "selvatico" sta per lo più nel grasso sotto pelle e nel "bocon del prete"), che viene messa a rosolare in olio extravergine d'oliva con i sapori e buon vino bianco finché diventi tenera.

Disossata e sminuzzata, con il suo sugo di cottura è la base per un risotto morbido e setoso, espressione di una cucina semplice, che non inganna perché passata attraverso il filtro della tradizione dei secoli.

Ecco la ricetta: dopo un giorno di marinatura in vino, lavata bene e tolta la pelle, tagliare la folaga in quattro pezzi quindi pulirla bene in acqua corrente per togliere gli eventuali grumi di sangue. Prendere una casseruola con abbondante olio extravergine d'oliva con un battuto di cipolla, sedano, carota, qualche pezzetto di pomodoro spellato, rosmarino, salvia e adagiarvi i pezzi della folaga. Rosolarli bene da ambo i lati per cinque minuti, quindi aggiungere un buon vino bianco e lasciar cuocere per circa un'ora e mezza.

Il fondo di cottura, le verdure passate al setaccio e la carne sminuzzata vanno amalgamati in abbondante sugo a un riso ben tirato e portato a cottura con brodo di gallina.

*See International Summary
page 78*