



FABER EST SUAE QUISQUE POLPETTAE

PERCHÈ OGNUNO È ARTEFICE DELLA PROPRIA POLPETTA!

Chi di noi non ha una chiara immagine di una “polpetta” al solo sentirla nominare? Tipicità che potremmo definire appartenente al mondo intero e molte ricette esistenti per questa preparazione sono probabilmente tra le più antiche. Fanno parte di numerose tradizioni culinarie (albondigas in Spagna, keftedes in Grecia, bakso in Indonesia), tra cui naturalmente quella italiana, e possono essere preparate in mille modi diversi, dalla carne, al pesce oppure con saporite verdure, ma ciò che le accomuna è sempre la forma tondeggiante, piccola e talvolta un po’ schiacciata... sempre diverse, ma di uguale bontà!

Le polpette sono un chiaro esempio di piatto di recupero degli ingredienti. La loro nascita ha per questo motivo sicuramente umili origini che le collocano alla perfezione nella cucina povera.

Nel corso delle epoche storiche si è visto il vero e proprio passaggio della polpetta da “pietanza di scherno”, per la sua vocazione al riutilizzo degli ingredienti in cucina, a pietanza altamente simbolica e con un potenziale esponenziale d’espressione. Si pensi che per un certo periodo del ’900, la “cattiva” fama di cui godevano gli ingredienti

delle polpette, le fece pressoché scomparire da numerosissimi ristoranti, diffusosi il passaparola che fosse un piatto generato esclusivamente con avanzi o prodotti di scarto.

Il termine “polpetta” si trasforma così in sinonimo di “Cenerentola della cucina”. Ma è davvero questa la verità? Come di consueto, è solo la ricerca e la consultazione dei testi storici che consente di rispondere a molte domande.

Ciò che accomuna le ricette storiche è la presenza di un pezzo di “polpa” di carne trattata in vario modo (pare sia questa l’origine etimologica più probabile). La prima polpetta nota nei testi scritti è quella medievale, riportata in particolare dal Maestro Martino da Como (XV secolo) come polpita, pulpeta o pulpa vitulina, più simile a un bocconcino di carne condita e arrotolata su se stessa, cotta rigorosamente arrosto.

Ben diversa è invece l’essenza delle polpette raccontate dal grande Pellegrino Artusi, scrittore e gastronomo romagnolo, autore de *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene nel XIX secolo*: la sua ricetta è infatti annoverata tra gli umidi, ed è costituita da una base di carne o lesso tritati con aggiunta di prosciutto, uova e aromi. Una volta costituite delle “pallottole simili ad un uovo”, queste andranno prima impanate e fritte, poi ripassate in tegame insieme ad un sugo o salsa.

Bastano questi due esempi a portarci a nuove riflessioni. La prima è che appare quasi paradossale il declassamento e la scomparsa nei secoli della ricetta ottocentesca della polpetta, forse solo all’apparenza piatto di recupero, ma

che cela in sé una molteplicità di operazioni, riposi e cotture miste (tradizione di origine longobarda) che la rendono una ricetta estremamente elaborata rispetto a quelle che siamo abituati a seguire oggi.

La ricetta artusiana delle polpette è simbolo di una cucina, non solo segnata dalla storia, dalle necessità di reimpiego degli avanzi, ma anche e soprattutto di una cucina nella quale erano le tecniche a conferire identità e valore anche agli ingredienti più umili. È per ciò che questo mese vi regaliamo proprio la sua ricetta originale, perché possa ispirarvi al ritrovamento di un sapore antico e, in fin dei conti, più che ricercato.

L’identità della polpetta dal XX secolo ad oggi? Come da sempre, e forse ancor di più con il passare del tempo e il desiderio umano di sperimentare, le polpette hanno assunto un’anima familiare. Non solo perché ogni cucina domestica ha la sua ricetta, ma perché la famosa semplice evocazione del nome della polpetta, suggerisce spesso non solo l’associazione ad un’immagine, ma anche ad uno specifico sapore, spesso di origine familiare, talvolta ancora legato a ricordi d’infanzia, elevandola a concreto cibo emozionale.

Il cuoco moderno, dal canto suo, con l’avvento dei tempi moderni ha saputo sapientemente reinterpretare le polpette utilizzando le materie prime migliori o più stravaganti, cuocendole al forno, fritte o in umido, conferendo sapori unici e distintivi, espressione delle proprie esperienze e dei propri sensi. Perché, per uno chef, mescolare fra loro ingredienti tritati in finissimi pezzi è un’arte sublime, che concede poca improvvisazione e necessita di molte attenzioni. Grazie a questa consapevolezza si tornerà sempre più fieri di ritrovarle sulla carta dei migliori ristoranti italiani.

I consigli dello chef Fabio Campoli

L’aggiunta di pane bianco, reidratato nel latte o in altro liquido, nell’impasto delle polpette vi aiuterà a mantenerle più tenere, così come ripassare il composto al tritacarne e lasciar riposare le polpette in frigorifero vi aiuterà ad omogeneizzare al meglio sapori e ingredienti. Provate, inoltre, ad abbinarle a gustose salse fatte in casa, come una salsa al concentrato di pomodoro e cipolle caramellate, salse a base di yogurt magro ed erbe o maionese aromatizzata.

Polpa di pesce bianco come merluzzo o la più raffinata rana pescatrice, legumi come i ceci, verdure quali gli spinaci o la bietola sono solo alcuni degli ingredienti che posso proporvi di provare ad utilizzare come base per le vostre polpette, che racchiudono nelle loro dimensioni geometriche contenute una nota stuzzicante e versatile. In versioni vegetariane, di carne o di pesce, un piatto che libererà sempre la fantasia di chi ama esprimersi dietro ai fornelli.

Polpette di Pellegrino Artusi –

La scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene, 1891

“Non crediate che io abbia la pretensione d’insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano. Intendo soltanto dirvi come esse si preparino da qualcuno con carne lessa avanzata: se poi le voleste fare più semplici o di carne cruda, non è necessario tanto condimento. Tritate il lesso colla lunetta e tritate a parte una fetta di prosciutto grasso e magro per unirla al medesimo. Condite con parmigiano, sale, pepe, odore di spezie, una passolina, pinoli, alcune cucchiainate di pappa, fatta con una midolla di pane cotta nel brodo o nel latte, legando il composto con un uovo o due a seconda della quantità. Formate tante pallottole del volume di un uovo, schiacciatele ai poli come il globo terrestre, panatele e friggetele nell’olio o nel lardo. Poi con un soffritto d’aglio e prezzemolo e l’unto rimasto nella padella passatele in una teglia, ornandole in una salsa d’uovo e agro di limone. Se non tollerate i soffritti mettetele nella teglia con un pezzetto di burro, ma vi avverto che i soffritti, quando siano ben fatti, non sono nocivi, anzi eccitano lo stomaco a digerir meglio.”

