



Rotte Golose A cura di Piergiorgio Paglia

SI FA PRESTO A DIRE COTICA!

Si avvicinano le feste, e quindi dedichiamo questo numero ad un prodotto tradizionale nato dall'ingegno della cultura contadina italiana: il Cotechino. Nasce dalla necessità di ottenere un prodotto calorico, tipicamente invernale, utilizzando parti poco pregiate del maiale che, altrimenti, andrebbero sprecate. Deve il suo nome alla cotica, e cioè la cotenna del maiale che soprattutto in passato veniva usata per il ripieno, ed è fatto con un tratto di budello naturale debitamente farcito. Questi insaccati richiamano immediatamente alla mente l'Emilia-Romagna, ma in realtà sono storicamente diffusi in molte parti d'Italia, sebbene con nomi e ricette leggermente differenti tra loro.

COTECHINO DI MODENA (EMILIA)

Muscolatura striata, grasso e cotenna aromatizzati con sale e pepe, intero o spezzato, sono gli ingredienti del classico cotechino di Modena. Alcune tradizioni prevedono l'utilizzo del vino e di altre spezie. Fondamentale la macinatura, fatta con stampi a foro grosso per la carne e il grasso e a foro piccolo per la cotenna. Dopo l'impasto lo si insacca e lo si lascia asciugare per qualche giorno.

MUSETTO (FRIULI)

L'ingrediente principale, da cui prende il nome, è il muso del maiale a cui vengono aggiunti carne magra e cotenna, poi conciati con sale, pepe, cannella, noce moscata, coriandolo e vino bianco. Molto simile è il coessin co lo sgrugno veneto.

COTECHINO DI SAN LEO (MARCHE)

Impasto a base di pancetta, cotenna, guanciale e spalla di maiale, insaporiti con pepe, sale, chiodi di garofano, noce moscata e cannella per questa variante marchigiana, particolarmente speziata.

COTECHINO DI FERRIERE (EMILIA)

Miscela di cotenne fresche di gola e pancetta, carni che rimangono morbide alla cottura e carni di pancetta



per la variante piacentina del cotechino, la cui concia è mantenuta gelosamente segreta.

COTECHINO DI CREMONA (LOMBARDIA)

La ricetta è ferrea: carni magre, grasso e cotenna in parti uguali, e la cotenna va pestata e non macinata. La sua versione "vaniglia", considerata variante nobile, usa una maggior quantità di carni



magre e meno cotenna, cosa che rende il sapore più dolce e delicato.

COTECOTTO O COTECHINO BIANCO (LOMBARDIA)

Specialità valtellinese, nella versione più piccola (cotechino bianco) prevede solo cotenne suine macinate con sale, pepe e aglio. Il suo fratello maggiore, Cotecotto, vede nell'impasto anche carni bovine e suine e può essere cotto anche sotto la brace.

COESSIN CO LA LENGUA (VENETO)

Tipica variante vicentina, che nell'impasto prevede l'utilizzo di lingua di maiale. Più corto e pesante dei normali cotechini, prevede che la lingua intera venga inserita, non distesa ma a forma di "U", nel budello.

In libreria

A cura di Inbar Meytsar

INBAR MEYTSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut).



In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'oceano». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'Isola delle vele».



LA CAYA DEI PAPPAGALLI

Robert Margerit

MAGENES
Pagine: 248
Euro: 15,00

«È un libro dirompente... una mirabile alternativa al tedio, alla morte!»

Il celebre critico Hubert Juin, autentico provocatore, amava rimproverare i lettori che non avevano ancora affrontato La Caya dei pappagalli: "Dovreste vergognarvi, è l'unico romanzo di mare che resiste alla tempesta dopo Stevenson e Conrad, è senza alcun dubbio il migliore della nostra letteratura." Coerente con il proprio entusiasmo, aveva salutato la nuova edizione di questa perla più unica che rara dalle colonne di Le Monde nel 1984: "Non faremo un riassunto della Caya dei pappagalli: è un libro dirompente... una mirabile alternativa al tedio, alla morte." Pubblicato per la prima volta nel 1942 in un'edizione semiclandestina, è considerato uno dei risultati più splendidi della letteratura francese. Un libro forte, violento, pungente che ci catapultava nell'universo della pirateria e dei Caraibi del XVIII secolo sposando il punto di vista di un giovane contadino evaso, accusato di un omicidio che non ha commesso. Una narrazione corposa, cosciente e mai dozzinale.

IL BRANO: «Abbiamo osservato a lungo Michel, ritto sulla scogliera del golfo, con la donna accovacciata ai suoi piedi, fino a che si sono confusi nella lontananza i particolari dell'isola dove eravamo sbarcati in quattordici e dalla quale ripartivamo in otto; dove ci eravamo trovati all'estremo stadio di ristrettezze e che lasciavamo più ricchi di re. Prima di partire Brice ci ha fatto giurare solennemente di non rivelare a chicchessia il segreto del tesoro»

L'AUTORE: Robert Margerit (1910-1988), dopo aver abbandonato gli studi notarili si dedica interamente alla sua passione, la scrittura. Prolifico romanziere di mare, col suo taglio giornalistico riesce a restituire con precisione chirurgica dettagli di situazioni e personaggi della sua epoca, rendendoli vividi nell'immaginazione del lettore.