

L'evoluzione in cucina (3):
un prodotto, una tendenza

Agnello in tutte le salse e non solo a Pasqua

La delicatezza delle carni lo rende adatto a una serie di preparazioni di cui si possono creare diverse versioni usando pochi aromi fondamentali • Molta attenzione ai tempi di cottura, facilità e semplicità sono alla base delle ricette • Suggerimenti, accortezze e il parere del macellaio

a cura di
Maria Cristina Beretta

Civiltà del bere - Aprile '07 / 127



La terrina di agnello con asparagi e tartufo nero. Sotto, i tortelli di carciofi al ragù di agnello. Sono entrambe ricette che si possono provare al ristorante La Primula di San Quirino (Pordenone)



Ecco una carrollata con alcune delle parti più prelibate dell'agnello: costine, coscia, spalla e la punta di petto



Simbolo della pace e del sacrificio, l'agnello è tra le carni più comuni e apprezzate sulla tavola mondiale. Lo si trova in Irlanda come in Australia e in Nuova Zelanda, in America come in Scozia e in Olanda. La zona di elezione è comunque il bacino del Mediterraneo, in particolare il Medioriente e il Nordafrica.

La cottura più antica è allo spiedo, nelle sue varie modifiche come il *doner kebab*, ormai noto in Italia per la serie di macellerie aperte da tunisini e composto da una serie di pezzi impilati e infilzati su uno spiedo verticale che sono poi tagliati e serviti tra due fette di pane. Nel Nord Europa l'agnello è cucinato stufato, gli inglesi lo amano con la menta e nella vicina Francia va forte il cosciotto di *gigot* farcito o cotto in crosta.

In Italia è molto sentita la tradizione di consumare carne di agnello nel Centro e nel Sud. Tanto per ricordare, il noto abbacchio alla romana o l'agnello *a cutturiddu* della Basilicata cotto a lungo nella pignata di coccio, quello *cacio e ova* dell'Abruzzo, terra di elezione per i suoi pascoli di montagna, sono alcune delle ricette sempreverdi diventate grandi classici. Le razze tipiche italiane selezionate in passato per produrre carne, lana e latte sono state incrociate con quelle estere con l'obiettivo di migliorarle avendo i pregi di entrambe: la prolificità delle nostre, che possono partorire tre volte in due anni (ogni gravidanza dura cinque mesi) contro un parto all'anno delle straniere, e la maggior quantità di grasso delle une rispetto a uno sviluppo muscolare (poco gradito) delle altre.

Fra le razze da carne vi è molta ri-



Andrea Canton, chef e contitolare de La Primula. La sua passione è cercare continuamente ottime materie prime sul territorio. Per le proprie ricette usa sempre pochi e selezionati ingredienti. Il suo agnello della pedemontana in tre cotture è composto da altrettante parti diverse: stinco, costine e fesa

chiesta dei *pré salé*, animali che brucano le erbe inondate dalla marea ricche di sali; il termine stesso indica che non è nemmeno necessario salarle in cottura. Provengono soprattutto dalla costa della Normandia e la produzione limitata sembra non basti a soddisfare la richiesta del mercato europeo e mondiale. Più vicini a noi gli agnelli di Cherso, isola della Croazia, e dintorni che brucano le erbe aromatiche delle scogliere, salvia in particolare, le quali donano alla carne profumi e gusti unici. Da tempo gli allevamenti in Italia si sono sviluppati nella fascia della pedemontana



alpina, dove abbondano i pascoli e ci sono sempre stati i greggi più poveri che erano di pecore e capre. Nell'Alto Friuli si rifornisce Andrea Canton, contitolare del locale di famiglia La Primula di San Quirino, in provincia di Pordenone, primo interprete dell'agnello in cucina.

La sua attività è più che ventennale. Autodidatta, ha iniziato lavorando stagionalmente nei ristoranti della regione per poi crescere professionalmente alla scuola di nomi famosi della ristorazione italiana, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi de La locanda dell'Angelo a Sarzana (Spezia) e la coppia Valentino Marcattili e Gianluigi Morini del San Domenico di Imola (Bologna). Una buona base l'ha avuta sin da ragazzo dalla mamma e dalla zia che cucinavano per la trattoria di famiglia, la cui nascita risale al bisnonno nel 1878. Allora era un'osteria e per creare il ristorante c'è voluto l'impegno di papà Roberto negli anni Sessanta. Ora accanto al raffinato locale seguito dalla sorella Emanuela e dal cognato Pierangelo, detto Pierre, per la cantina e la sala, è stata ripristinata la vecchia osteria dove si può apprezzare l'opera di mamma Lidia nei gustosi piatti del territorio.

La ricerca sulla materia prima di Andrea Canton è puntuale e molto accurata, pretende il massimo. La sua linea di cucina è semplice, fatta con prodotti di qualità e con ricette poco elaborate, niente commistioni pesce-carne, no ai mille sapori, ma fuoco su due o tre ingredienti principali a cui si abbinano verdure e spezie. «Per me l'agnello deve mantenere il suo gusto», afferma, «per questo ho scelto di usare poche erbe aromatiche e di cucinarlo in tempi brevi. Mi piace utilizzare tutte le parti dell'animale e sono intransigente sul tipo di carne, preferisco di solito gli agnelli da latte, ma non troppo piccoli».

La cultura gastronomica friulana risente della vicina Istria dove agnelli e capretti sono sempre stati apprezzati. Un tempo era consuetudine prepararlo per Pasqua con le patate oppure alla cacciatora, qualcuno se lo ricorda anche allo spiedo. Il problema dell'agnello è che ad alcuni non piace per quel gusto un pochino selvatico, dovuto agli odori che iniziano a formarsi quando l'animale cresce e mette su grasso. «Il timbro forte della carne si può evitare comprando esemplari giovani e togliendo il più possibile il grasso», considera Andrea Canton, «e si può migliorare con alcuni aromi. Ritengo che i più adatti siano salvia, ro-

smarino e aglio, una formula che uso in quasi tutti i miei piatti. Consiglio a chi può la cottura sottovuoto», conclude, «che mantiene la carne morbide e permette la conservazione in frigorifero. Al momento di portare in tavola occorre rosolare a fuoco alto e il risultato è tenero dentro e croccante fuori. La classica cottura ad alte temperature rischia di seccare la carne. Per la griglia è fondamentale lasciar riposare la carne al caldo perché il calore si trasferisca nell'interno e cambi la struttura che da flaccida si rassoda».

Le ricette

▷ Terrina di agnello con asparagi e tartufo nero

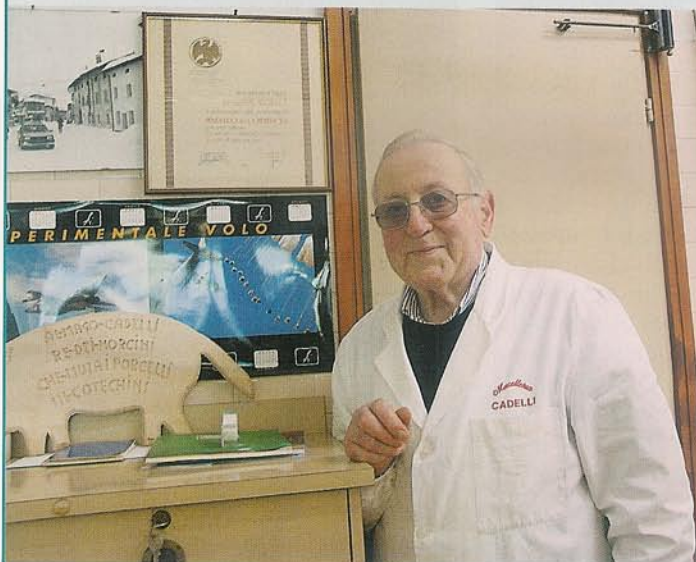
«Volevo realizzare un antipasto freddo utilizzando sia le parti meno nobili sia quelle di maggior pregio come i lombetti e la carne della coscia. Lo preparo almeno 24 ore prima e si conserva bene per tre giorni».

Si tagliano a cubetti **400 g di carne di coscia** e se ne lascia da parte un terzo. Allo stesso modo si procede per **1/2 fegato** dell'animale e per le **animelle**. Si saltano separatamente in poco **olio extravergine** in una padella antiaderente i 2/3 dei cubetti della coscia, tutte le interiora e i **2 lombi interi della schiena** per circa 2 minuti. Si aggiungono, un attimo prima di togliere dal fuoco, **1 spicchio d'aglio** in camicia a pezzi, **rosmarino** e **salvia** sminuzzati, **sale** e **pepe**. Quando carne e frattaglie sono fredde si frullano. I lombi si tengono da parte. Nel mixer si aggiunge quel terzo di carne cruda e si frulla ancora aggiungendo **1 cucchiaino di parmigiano** e **1/2 bicchiere di panna**. Si fodera uno stampo da terrina con la **retina** dell'intestino dell'animale, va bene anche quella di maiale (**un pezzo di circa 25x15 cm**). Si divide in due l'impasto. Si fa uno strato, sopra di esso si sistemano i filetti, paralleli tra loro, dopo averli arrotolati in foglie di **basilico** e infine si copre con l'impasto restante e si chiude con la retina. Si cuoce a bagnomaria in forno a 120 °C per 35-40 minuti. Poi si pone sopra un peso e si lascia raffreddare per una notte. Si serve con asparagi tagliati sottilmente per la lunghezza, dopo averli scottati in acqua salata, foglioline di insalata e fettine di tartufo nero.

Vino consigliato: **Tocai Colli Orientali del Friuli 2003**

Consigli per gli acquisti

La parola al macellaio



Giuseppe Cadelli nella macelleria di proprietà. Lavora qui da ben 57 anni e il suo consiglio è provare la carne della spalla

Giuseppe Cadelli è il macellaio da cui spesso si rifornisce Andrea Canton. Il suo negozio si trova a San Quirino a pochi passi da La Primula. L'attività risale ai primi del Novecento da parte di uno zio. Lui vi lavora da 57 anni e si ricorda ancora quando nel Cinquanta gli americani convocarono i macellai dei vari paesi per spiegar loro la tecnica della surgelazione e come gestire al meglio la carne, per quei tempi merce ancora rara. Conosce bene le diverse tipologie ed è rinomato per salame e musetto, il corrispondente friulano del cotechino, di sua produzione.

– Signor Cadelli come deve essere una buona carne d'agnello?

«Bisogna distinguere tra gli agnelli da latte e quelli che hanno già iniziato a brucare l'erba. Per agnello, in genere, si intende l'animale sotto l'anno di età. Quello da latte di solito non supera mai i tre mesi e gli 8-12 chili, mentre l'altro arriva a pesare anche 15-18, fino a 20. Il peso ideale va dagli 8 ai 12-15».

– Che differenza c'è tra le due carni?

«La prima è tenerissima, ma non sempre si trova e poi non rende molto, è consigliabile acquistare animali di almeno 8 chili altrimenti non si mangia niente. L'altra è più gustosa e il suo pregio dipende molto da ciò di cui si nutrono gli esemplari. I più saporiti provengono quasi sempre dal Sud».

– C'è qualcosa che il macellaio può fare per rimediare al sapore forte delle carni?

«Sì, occorre eliminare il grasso molle, quello che protegge i reni e le interiora, ce n'è anche lungo la colonna vertebrale. È nel grasso che si accumulano gli odori e per questo va tolto il più possibile. L'unico di pregio è quello della punta di petto. Per gli intenditori il petto ripieno è la parte migliore».

– Quali sono i tagli più pregiati?

«Personalmente ritengo che la carne della spalla che è meno asciutta della coscia sia da preferire, le costine sono buonissime e facili da preparare. Dell'agnello non si butta via nulla, la testina è buona in forno e il collo ha il suo pregio. Della nostra tradizione mi ricordo l'agnello allo spiedo ancora 50 anni fa, cucinato sul fogher, il camino di famiglia».

– Se si vuole acquistare della carne e metterla sottovuoto quanto tempo dura in frigo?

«Il mio consiglio è di consumarla il prima possibile, entro una settimana al massimo».