

A ME MI PIACE DORMIRE, FORSE SOGNARE... POLLO ALLA CACCIATORA!

di **Davide Paolini**

» Piano, piano, quel profumo di pranzo della domenica si allontana, ma non posso lasciarlo sfumare, andare via. La mia memoria sensoriale si ribella, bisogna riviverlo. Il tutto è cominciato da un sogno: ero seduto all'Ambasciata di Quistello, ho visto il cuoco Romano Tamani, arrivare al mio tavolo con il pollo alla cacciatora in tegame. Non era in carta ma Romano sapeva le mie passioni e, ai miei pranzi, non lo faceva mancare mai. È un piatto della cucina popolare toscana e romagnola (si trova anche altrove): si chiama così forse perché i cacciatori nei loro piatti usano come sapori lardo, aglio, cipolla e un bicchiere di vino rosso per dare più gusto alla selvaggina: si mangia con le mani e si fa scarpetta, in barba al galateo.

Il sogno è diventato ricordo, così ho rivissuto un viaggio. Mi sono fermato alla Campanara di Pianetto (Galeata), dove è tuttora possibile gustare quei sapori autentici dell'Appennino tosco-romagnolo: non solo cacciatora, ma anche tortello sulla lastra, e capretto in tegame. Poi sempre in Romagna ho fatto tappa, a Faenza, da Ca'Murani, dove Remo, in luogo del pollo, preferisce il galletto, magari dopo

i ravioli con erbe di pasta fresca, tirata al mattarello dallo stesso Camurani. Il viaggio continua a Santarcangelo, dove non manca il mio piatto della domenica, nella storica trattoria Zaghini, nota per le tagliatelle con piselli. Anche in Brianza, a Villa Raverio, al Cenacolo dei pittori, il cuoco Antonio Consonni, oltre alle sue specialità di pesce di lago (che lui stesso pesca), cucina spesso un appetitoso pollo alla cacciatora.

La mia tournée recentemente però ha avuto due "fermate" inaspettate, fuori dal «doppio sogno»: la prima, a Firenze, nel ristorante del raffinato hotel The Place, dove non avrei mai immaginato di vedere in carta il pollo alla cacciatora. Il cuoco Asso Migliore lo ha rivisto, a modo suo: disossa il pollo, poi lo passa in tegame dove viene irrorato dal sugo classico. La seconda sorpresa è stata a Cartosio, ai Cacciatori, dove, Federica, la regina del *putagè* (che indica cottura nella cucina economica) prepara i suoi deliziosi piatti sulla stufa d'antan. Il profumo di legna, l'empatia del luogo, quello squisito pollo alla cacciatora, l'insuperabile frittata di cipolle mi hanno fatto sognare. *Così è se mi piace!*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

