

## Sapori. Esperanto

# Tutto il pollo è paese.

## Tikka, Jerk, Yassa & Yakitori è un volo intorno al mondo

LICIA GRANELLO

# “A

VETE DEL POLLO FRITTO?”.

“Il pollo fritto più buono dell'Illinois”.

“Mi porti quattro polli fritti e una coca”.

“Petti di polli o cosce di pollo?”.

“Quattro polli fritti. E una coca”.

Il dialogo surreale tra la cameriera Aretha Franklin e il cliente John Belushi, firma una delle scene più divertenti dei *Blues Brothers*. Del resto, negli Stati Uniti il pollo fritto è poco meno di una religione, con tanto di storica catena di fast food dedicata, la Kentucky Fried Chicken, una macchina da guerra da dieci miliardi di dollari di fatturato.

Sulla qualità di quanto viene cotto e servito nelle migliaia di locali a marchio KFC non calano mai abbastanza veli pietosi, se è vero che poco più di un anno fa l'azienda ha cassato oltre mille fornitori cinesi, colpevoli di aver imbottito i loro polli con quantità invereconde di antibiotici. Scandalo pagato in termini di vendite, ma rapidamente assorbito, visto che le carni bianche continuano l'inarrestabile arrampicata alla vetta dei consumi, da una parte all'altra del pianeta. Se si escludono scelte etiche (vegetarianesimo) e precetti religiosi che vietano la carne in toto — induisti, jainisti, buddhisti — infatti, il pollo e i suoi simili abitano le tavole del mondo in pacifica condivisione tra cristiani, ebrei e musulmani.

Facili da digerire, semplici da preparare (almeno nelle ricette-base), economiche da comprare, le carni avicole si piegano docilmente ai desideri dello spadellatore di turno. Che le declina col latte di cocco in Polinesia e con la frutta secca in Turchia, le vira al piccante nei paesi dell'Est e le avvolge in crosta

per le tavole francesi, senza dimenticare le preparazioni ubiquitarie (arrosto, bollito, fritto, alla brace). Un'arrendevolezza che regala un brivido solo al momento di scegliere tra petto e coscia, dilemma al quale il *New York Times* ha dedicato poco tempo fa pagine appassionate. In realtà, la differenza anatomica può scatenare diatribe infinite, a patto che il pollo sia un pollo «come dio comanda». O meglio «come bio comanda». Perché le produzioni super seriali, tutto chimica e sovraffollamento, regalano carni indistinguibi-

li tra testa e coda: ugualmente mollicce, grasse, insapori, indifferenti alla modulazione di pentole e forni. Basi pseudo-proteiche quasi neutre, da travestire con surplus di salse.

Ma quando il pollo è stato gallo, cappone o gallina da cortile, razzolando e becchettando secondo natura, petto e coscia riescono due mondi gastronomici ben distinti: il primo appena ambrato, delicato, elegante, l'altra quasi scura, tenace, saporitissima. Preparare il pollo intero, in questo caso, richiede perizia e qualche trucco, come la speciale legatura con cui i grandi cuochi “imprigionano” i polli, inducendo una cottura differenziata che doma le cosce, lasciando il petto morbido e rispettando la consistenza malandrina delle ali. Marinature e condimenti rappresentano il quid in più che esalta fragranza e sapidità, senza coprire il sapore originario.

Se non avete confidenza con lacci e nodi, trovate un buon pollo — il commercio dei polli biologici in Italia ha raggiunto quota tre milioni, cifra più che raddoppiata negli ultimi cinque anni — e fatelo tagliare a pezzi. Dopo la rosolatura rapida e collettiva, togliete il petto e rimettetelo in padella, avendo aggiunto un buon bicchiere di birra o vino bianco, a distanza di dieci minuti. Il pollo del Kentucky può aspettare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**SI PUÒ PREPARARE  
IN MILLE MODI:  
NESSUN'ALTRA  
CARNE È INFATTI  
TANTO SEMPLICE,  
ECONOMICA  
E SOPRATTUTTO  
INTERNAZIONALE.  
OGNI POPOLO  
HA LA SUA RICETTA  
MA LA DIFFERENZA  
TRA PETTO  
E COSCIA,  
ETERNO DILEMMA,  
SI NOTA QUANDO  
È VERAMENTE  
QUELLO BUONO**





### Il festival

Il Borgo Medievale di Torino ospita in questi giorni "Mappamondo, culture di viaggio", curato da Vittorio Castellani, alias Chef Kumalé. Degustazioni e laboratori su prodotti e ricette tradizionali, ma anche il souk delle spezie e uno spazio dedicato a showcooking e talk-food



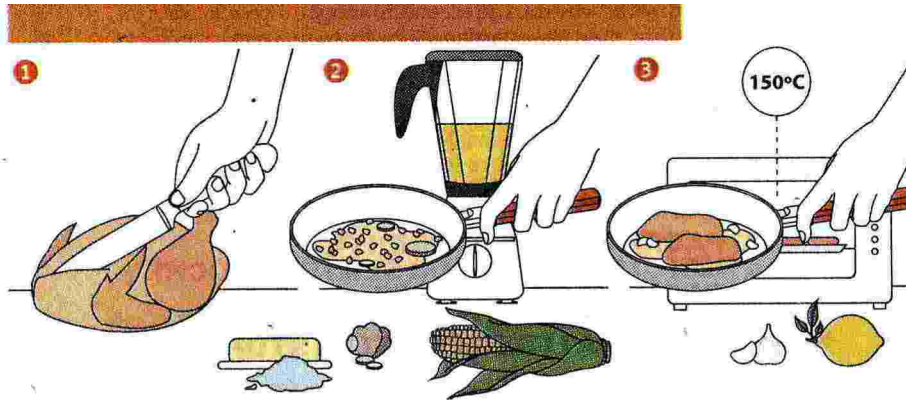
### La produzione

Il 99% della carne bianca mangiata in Italia proviene da allevamenti nazionali, per quasi venti chili di consumo pro capite annuo. L'incremento è costante anche a livello internazionale, tanto da far ipotizzare il sorpasso a breve sul maiale, da sempre ai vertici dei consumi sul pianeta



### Il saggio

Si intitola "Il pollo di Newton" il libro scritto dal sociologo Massimiliano Bucchi per **Guanda**, che racconta il controverso rapporto a doppio filo tra scienza e cucina, a partire dal pollo, dal suo utilizzo nell'immagine pubblica della scienza, con aneddoti che vanno da Bacone agli illuministi



## La ricetta

### Al tartufo, mais e cedro suggerzioni sudamericane



#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 PETTI DI POLLO CON L'ALA; 2 FEGATINI DI POLLO; 180 G. DI MAIS FRESCO; 5 G. DI FARINA DI MAIS FINE; 20 G. DI BURRO; 10 G. DI TARTUFO NERO; 200 G. DI BRODO DI POLLO RISTRETTO; 1 SPICCHIO D'AGLIO IN CAMICIA; 1 RAMETTO DI TIMO LIMONATO; 10 G. DI CEDRO CANDITO NEL SUO SUCCO; 10 G. SUCCO DI LIMONE; ACETOSILLA ROSSA; PICCOLE POGGIE DI CAVOLO NERO

**P**ulire i petti, lasciando la pelle e togliendo l'ala, che verrà usata poi. Col coltello ricavare un tasca nel petto e inserire il fegato già rosolato. Spadellare il mais con una noce di burro, aggiungere la metà del tartufo a fettine, sale, pepe e poca noce moscata, poi incorporare la farina di mais e 100 grammi di brodo di pollo. Coprire, portare a cottura, frullare e passare al setaccio. Dorare i petti con l'aglio e poi aggiungere il timo. Infornare a 150° per circa 6' e mettere da parte. Le ali disossate vanno legate in forma con lo spago, poi rosolate con timo limonato e deglassate col brodo e il succo di limone. Finire con burro e tenere in caldo. Disporre la crema di mais nel piatto, tagliare il petto in due, spargere il tartufo restante e le foglie di cavolo. Accanto, l'ala glassata e ricoperta con l'acetosella e i tocchetti di cedro.



#### LO CHEF

IL COLOMBIANO ROY CACERES (RISTORANTE "METAMORFOSI") È UNO DEI CUOCHI PIÙ INTERESSANTI E INNOVATIVI DI ROMA. SUO IL PIATTO CHE CONIUGA DUE ELEMENTI-BASE DELLA CUCINA SUDAMERICANA - (POLLO E MAIS) - IDEATO PER "REPUBBLICA"





## 8 piatti



### Catalana (Spagna)

In padella, uvetta e prugne

ammollate, poi cipolla, pomodori e poco brodo. Salsa filtrata e aggiunta ai pezzi di carne già spadellati. Prima di fine cottura, pinoli, Jerez e limone

SABOR CATALAN  
VIA GRAMSCI 11, CORSICO (MI)  
TEL. 02-49634019



### Yassa (Senegal)

Marinatura con cipolla abbondante, aceto di mele, succo di limone, peperoncino, pepe di Cayenna, alloro. Cottura parziale in forno, poi nella marinatura fatta ridurre a parte

SAHARA  
VIALE IPOCRATE 43, ROMA  
TEL. 06-44242583



### Tikka Masala (India)

Bocconcini infornati 15'

dopo marinatura con Garam Masala, cumino, coriandolo, zenzero e paprika, poi insaporiti in salsa di peperoni, burro, spezie, passata di pomodoro e yogurt

MAHARAJAH  
VIA MARCONI 28/A, VERONA  
TEL. 045-8011038



### Yakitori (Giappone)

Spiedini - ammollati in acqua e asciugati - di polpa, cipollotti e altre verdure a scelta, spennellati con una salsa bollita di soia, sakè, mirin, zucchero, poi grigliati dolcemente

OSAKA  
CORSO GARIBALDI 68, MILANO  
TEL. 02-29060678



### Fajitas (Messico)

Peperoni, cipolla e pomodori spadellati, poi tocchetti di carne già rosolati con aglio e pepe, infine peperoncino in polvere, lattuga a listarelle e formaggio da fondere

LA PLAZA  
VIALE XX SETTEMBRE 199  
AVENZA DI CARRARA (MS)  
TEL. 0585-51554



### Jerk Chicken (Giamaica)

Una notte di marinatura con cipolla, aglio, pepe, timo, noce moscata e peperoncino Habaneros frullati insieme a olio e soia. Cottura in grill coperto per il gusto affumicato

JAMROCK  
VIA DI PORTA LABICANA 52, ROMA  
TEL. 06-45596974



### Buffalo fried wings (Stati Uniti)

Ali cotte in doppia frittura - prima a 150° poi a 180° - asciugate e poi immerse in salsa di burro e salsa piccante.

JAILHOUSE  
VIA VILLAMAGNA 71, FIRENZE  
TEL. 055-9335485



### Coconut curry thai (Thailandia)

Bocconi marinati in latte di cocco e curry, infarinati, spadellati nel wok. Aggiungere cipolla e zenzero rosolati e il liquido della marinatura. Servire con riso Basmati

DAICHI  
VIA IV MARZO 5, TORINO  
TEL. 011-4368472

