

COMUNE DI PIACENZA

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI
LOCALI
RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI
ORIGINE-DE.C.O.

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N.263 DEL 30 OTTOBRE 2006

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO
ANVEIN (ANOLINI ALLA PIACENTINA)



DENOMINAZIONE

IL VOCABOLARIO PIACENTINO-ITALIANO DI GUIDO TAMMI NON SPIEGA L' ORIGINE ETIMOLOGICA DEL VOCABOLO, MA PRECISA CHE ESSO SIGNIFICA "AGNELLOTTO", "AGNOLOTTO". ALTRI FANNO DERIVARE IL VOCABOLO DALLA PAROLA LATINA "ANULUS" CHE SIGNIFICA "ANELLO", ALLUDENDO ALLO STRUMENTO UTILIZZATO PER TAGLIARE LA FORMA DEL COMPOSTO. INFINE ALTRI ANCORA AFFERMANO CHE QUESTA PASTA RIPIENA HA ASSUNTO NELL' USO COMUNE IL NOME "ANVEIN" PER IL FATTO CHE ALCUNE PERSONE SONO SOLITE AGGIUGERE, NEL PROPRIO PIATTO DI ANOLINI IN BRODO, DEL VINO ROSSO ("SURBI").

NOTE STORICHE

GLI "ANVEIN", CIOE' GLI ANOLINI ALLA PIACENTINA, SI DISTINGUONO DA SIMILI PASTE RIPIENE TIPICHE DI ALTRE LOCALITA' SOPRATTUTTO PERCHÉ HANNO COME INGREDIENTE FONDAMENTALE DEL RIPIENO LO STRACOTTO ALLA PIACENTINA E SONO COTTI IN UN "BRODO DI TERZA", CIOE' FATTO CON MANZO, CAPPONE O GALLINA E TRAVERSINO DI VITELLO.

NON CONOSCIAMO L' ESATTA ORIGINE DI QUESTO PIATTO PRELIBATO, ANCORA OGGI IL PIATTO NATALIZIO PER ECCELLENZA NEL PIACENTINO, MA SAPPIAMO CHE ESSO È CITATO IN PRANZI E SITUAZIONI DI PREGIO.

NEL XVIII SECOLO IL CARDINALE GIULIO ALBERONI, PRIMO MINISTRO DI FILIPPO V RE DI SPAGNA, SCRIVENDO AL CONTE ROCCA IN MERITO ALLO STATO DI SALUTE DELLA REGINA ELISABETTA FARNESE, DICE: "HIERI E HOGGI NON HA MANGIATO CHE QUELLO CHE LE HO FATTO SERVIRE DI MIA CASA: ANOLINI, FEGATO E LATTECCHIO FRITTO ALLA NOSTRA MANIERA" E ANCORA: "ALLA REGINA FO FARE LA LEPRE ALLA PIACENTINA, GLI ANOLINI E PASTE NEL BRODO E TORTELLI IL VENERDI".

IL POETA PIACENTINO VALENTE FAUSTINI (1858-1922) IN VARIE OCCASIONI DECANTO' NEI SUOI VERSI GLI ANOLINI COME IL PIATTO MIGLIORE PER INIZIARE UN BUON PRANZO. NELLA CELEBRE POESIA DEL 1913 INTITOLATA "I TURTEI" (I TORTELLI), DEDICATA AD UNO DEI SUOI PIATTI PREFERITI, APPUNTO "I TURTEI CUN LA CUA" (I TORTELLI CON LA CODA), SCRIVE:

"AL TURTELL? L' E' (CME' L' ANVEIN)/ AL MEI PIATT DI PIASINTEIN;/ MA L' ANVEIN LU L' E' UN GRAN SIUR/ E AL TURTELL L' E' AL SO FATTUR..." (IL TORTELLO? E' (COME L' ANOLINO)/ IL MIGLIOR PIATTO DEI PIACENTINI;/ MA L' ANOLINO LUI È UN GRAN SIGNORE/ E IL TORTELLO È IL SUO FATTORE,...")

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N 4 PORZIONI/PERSONE

RICETTA DI BASE VEDI ARTOCCHINI

E' OBBLIGATORIO:

1. CARNE DI MANZO, PER LO STRACOTTO: GUANCIALE, COSTA O PERNICE: 600 GRAMMI
2. PANE GRATTUGIATO CASERECCIO COMUNE: 150 GRAMMI
3. MISCELA DI GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO: ALMENO 300 GRAMMI
4. PASTA FRESCA CON NON MENO DI 8 UOVA PER CHILO DI FARINA:
5. BRODO "IN TERZA": MANZO, GALLINA O CAPPONE E VITELLO (TRAVERSINO)

E' CONSENTITO:

- A) L'AGGIUNTA DI COPPA FRESCA DI MAIALE DA AGGIUNGERE NELLO STRACOTTO
- B) VARIANTI NEL RAPPORTO TRA I DUE FORMAGGI
- C) VARIANTI NEL NUMERO DI UOVA O TUORLI E FARINA NELLA PASTA, DOVE NON SI ESCLUDE LA PRESENZA DI UNA PARTE DI SEMOLA RIMACINATA

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

PREPARARE LO STRACOTTO, STECCANDO LA CARNE MAGRA (MÜCC) CON DUE SPICCHI D'AGLIO, FATELA ROSOLARE NEL BURRO A CUI AGGIUGERETE UNA CIPOLLINA, UN GAMBO DI SEDANO E CAROTA TRITATI, SALE, PEPE, DROGHE E POI IL VINO ROSSO (ED EVENTUALMENTE IL BRODO) E FARE CUOCERE ADAGIO PER CINQUE E PIU' ORE FINCHE' IL LIQUIDO SARA' ASSORBITO QUASI COMPLETAMENTE.

TRITARE LO STRACOTTO CON LA MEZZALUNA; CON IL SUGO RIMASTO NEL TEGAME SCOTTARE IL PANE GRATTUGIATO E MESCOLARE LO STRACOTTO TRITATO FINE, LE UOVA, IL GRANA GRATTUGIATO E LA NOCE MOSCATA FINO AD OTTENERE UN IMPASTO OMOGENEO.

CON LA FARINA E LE UOVA PREPARATE LA PASTA, TIRARLA IN UNA SFOGLIA SOTTILE, DISPORRE DA UN LATO TANTE PALLINE DI RIPIENO, DISTANTI FRA LORO 5-6 CM, RIPIEGARE LA PASTA IN MODO DA COPRIRE IL RIPIENO E TAGLIARE CON LA CLASSICA FORMA DI METALLO GLI ANOLINI CHE, UNA VOLTA PRONTI, AVRANNO LA FORMA DI UNA PICCOLA MEZZALUNA O, RIPIEGATI CONVENIENTEMENTE, DI BICORNI (CAPPEL DA PRET O DA MÚNAG).

CUOCERLI NEL TRADIZIONALE BRODO IN TERZA E SERVIRLI IN BRODO COSPARSI DI BUON GRANA GRATTUGIATO.

VALORI NUTRIZIONALI

SI TRATTA DI UN PIATTO CHE E' BENE DEFINIRE " MONOPIATTO" OPPURE "PIATTO UNICO" PERCHE' CONTIENE CONTEMPORANEAMENTE I CARBOIDRATI DERIVANTI DALLA PASTA FRESCA CHE SI SPOSA IMMEDIATAMENTE CON TANTI TUORLI D'UOVO, BUONI SALUTISTI MA ANCHE RICCHI DI MATERIA LIPIDICA E VARI TIPI DI CARNI CHE ASSIEME DANNO UN CONTENUTO CALORICO CHE SUPERANO PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO LE 500 KCAL. QUESTO COMPUTO CALORICO COMPORTA, A SUA VOLTA, LA COMPLETA SOSTITUZIONE CON ALTRE PORTATE, TRANNE CHE VERDURE, CRUDE E COTTE, E FRUTTA.

NEGLI ANVEIN ALLA PIACENTINA SI RITROVANO MOLTE SOSTANZE ANTOOSSIDANTI CHE DERIVANO DAI CONDIMENTI RICCHI ACIDO LINOLEICO CONIUGATO (C.L.A.) ECOLINA E FOSFOLIPIDI E E SFINGOLIPIDI. SI TRATTA DI SOSTANZE UTILI A PREVENIRE L'INVECCHIAMENTO PRECOCE, PERO' NON BISOGNA ESAGERARE NEL QUANTITATIVO DA INGERIRE.