

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 PICCULA AD CAVALL



DENOMINAZIONE

IL TERMINE "PICCULA", SECONDO IL "VOCABOLARIO PIACENTINO-ITALIANO" DI GUIDO TAMMI, SIGNIFICA "PORZIONE", CIOE' LA RAZIONE DI PIETANZA RISERVATA NELLA PRATICA FAMILIARE E NEI RISTORANTI A OGNI SINGOLO COMMENSALE. A LIVELLO ANEDOTTICO SI RITIENE CHE IL TERMINE DERIVI DALL' USANZA DEI CARRETTIERI, CHE FREQUENTAVANO LA TRATTORIA ADIACENTE AI MERCATI ORTOFRUTTICOLI DI PIACENZA, DI CHIEDERE AL GESTORE DEL LOCALE UNA PORZIONE DI PRODOTTO NON GRANDE (PICCULA, PICCOLA APPUNTO), IN QUANTO QUELLA NORMALE COSTAVA TROPPO PER LE LORO POSSIBILITA'.

NOTE STORICHE

LA CARNE DI CAVALLO, IL CUI USO E' SENZA DUBBIO ANTICO, HA SUBITO NEL TEMPO ALTERNE VICENDE. I PAPI GREGORIO III (731-741) E ZACCARIA I (741-752), AD ESEMPIO, NE HANNO VIETATO IL CONSUMO E ANCORA OGGI IN MOLTE PARTI DEL MONDO E D' ITALIA LA CARNE DI CAVALLO NON E' USATA, FORSE, COME SOSTIENE LA DOTT. GISELLA PAMPARI CORVI, "PER IL PARTICOLARE RAPPORTO AFFETTIVO UOMO-CAVALLO". PRATICAMENTE RIMANE UN CIBO CARATTERISTICO DELLA CUCINA LOCALE SOLO IN ALCUNI TERRITORI: IL SALENTO, NAPOLI, PARMA E PIACENZA. NEL PERIODO NAPOLEONICO ANCHE A PIACENZA SI APRONO MACELLERIE EQUINE DISTINTE DALLE ALTRE, USANZA CHE PERDURA TUTTORA. NELLA SECONDA META' DELL' OTTOCENTO NELLA NOSTRA CITTA' PER MOTIVI DI ORDINE SANITARIO VIENE PROIBITA LA VENDITA DI CARNE EQUINA, E QUESTO FAVORISCE LA MACELLAZIONE CLANDESTINA. EVIDENTEMENTE IL CONSUMO DI TALE TIPO DI CARNE DOVEVA ESSERE MOLTO RADICATO NEL TERRITORIO PIACENTINO SE IL GIORNALISTA GIOVANNI BIANCHI NEL 1869 SULLA "RIVISTA AGRICOLA DI PIACENZA" SI CHIEDE "PERCHE' IL MUNICIPIO CONTINUA A MANTENERE VIGENTE, IN ODIO ALLA CARNE EQUINA, UN ANTICO DIVIETO CHE DOPO TUTTO NON NE IMPEDISCE IL COMMERCIO ED IL CONSUMO FRA IL NOSTRO POPOLO" ED AUSPICA "DI LICENZIARE LA PUBBLICA MACELLAZIONE E IL PUBBLICO SPACCIO IMPEDENDO COSI' AL NOSTRO POPOLO IL CONTRABBANDO DI UNA CARNE SANA, GUSTOSA, NUTRIENTE E DI POCO COSTO". NEL SECONDO DOPOGUERRA E FINO AGLI ANNI SETTANTA IL CONSUMO DI CARNE DI CAVALLO E' MOLTO ALTO NELLA NOSTRA CITTA' PROPRIO PER IL BASSO COSTO E IL GRANDE VALORE NUTRITIVO. IL PIATTO PIU' TIPICO DELLA CUCINA PIACENTINA A BASE DI CAVALLO E' APPUNTO LA "PICCULA AD CAVALL", DI CUI SI IGNORA LA PRECISA ORIGINE. MOLTI RITENGONO CHE IL CONSUMO DI CARNE DI CAVALLO DA NOI SIA LEGATO AL FATTO CHE PIACENZA IN PASSATO FU CITTA' DI CASERME E CHE I CAVALLI AL SEGUITO DEGLI ESERCITI, ESAURITA LA LORO ATTIVITA', FOSSERO VENDUTI ED ABBATTUTI. LA "PICCULA" NEI MOMENTI STORICI DI POVERTA' POPOLARE ERA SERVITA ABITUALMENTE CON LA POLENTA, CHE VENIVA POSTA IN UNA ZUPPIERA NEL CUI CENTRO, SCAVANDO UN BUCO, ERA VERSATA LA "PICCULA AD CAVALL". I COMMENSALI SI SERVIVANO DIRETTAMENTE DAL RECIPIENTE COMUNE.

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N 4 PORZIONI/PERSONE

RICETTA DI BASE VEDI ARTOCCHINI

E' OBBLIGATORIO:

1. CARNE DI CAVALLO MACINATA GROSSOLANA DEI POSTERIORI : 600 GRAMMI
2. USO DELLA CIPOLLA, CAROTA, PEPERONE E SEDANO
3. USO DI VINO BIANCO SECCO PER SFUMARE
4. PASSATA DI POMODORO FRESCO E PARTE DI CONCENTRATO

E' CONSENTITO:

- A) VARIANTI NEI DOSAGGI DEGLI ORTAGGI
- B) USO DI BRODO DI CARNE AL BISOGNO
- C) EVENTUALE AGGIUNTA DI VINO ROSSO

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

SOFFRIGGERE UN PAIO DI CIPOLLE TRITATE, AGGIUNGERE LA CARNE E LASCIATE ROSOLARE PIANO PIANO. ALLUNGATE CON BRODO (O VINO BIANCO) E FATE CUOCERE A FUOCO BASSO PER CIRCA UN ORA. AGGIUNGERE I POMODORI E I PEPERONI IN PRECEDENZA TRITATI, LASCIARE CUOCERE PER OLTRE MEZZ'ORA, QUINDI UNIRE QUALCHE PIZZICO DI ERBE AROMATICHE (BASILICO, SALVIA E ROSMARINO) E UNO SPICCHIO D'AGLIO.

VALORI NUTRIZIONALI

LA PICCULA AD CAVAL E' UN PIATTO RICCHISSIMO DI PROTEINE E CONTEMPORANEAMENTE ANCHE DEI FISIOLÓGICI GRASSI CHE OGNI ALIMENTO DI ORIGINE ANIMALE CONTIENE. SULLA CARNE DI CAVALLO ESISTONO MOLTE OPINIONI; ESSA E' RICCA DI FERRO DI TIPO EME, DI VITAMINA B12 E DI AMMINOACIDI ESSENZIALI COME LA CARNE BOVINA, MA IN PIU' DI ESSA CONTIENE UNA CERTA QUOTA DI GLICOGENO (COSA CHE NON AVVIENE NELLE ALTRE CARNI) CHE RESIDUA DOPO LA FASE DI FROLLATURA, CHE SERVE AD OGNI CARNE PER RIPOSARE ED ESSERE COMMESTIBILE IN MODO GRADEVOLÉ. QUINDI, ANCHE SE NON E' PIU' NUTRIENTE E' SICURAMENTE PIU' ENERGETICA.