

STORIA

La **Cassoeula** è un piatto tradizionale lombardo, ma già il doverlo scrivere inizia a creare dei problemi !

Quale sarà la forma grammaticale giusta ? Mah **Cassoeula** (*alla francese*) è senz'altro la più usata°, però si può trovare scritto anche: **casoeula**, **cassouela**, **casoela**, **cassuola** e **cazzuola**. Altro nome usato è il più generico "**bottaggio**", comunque sia il nome deriva sempre dalla pentola in cui viene cotta.

Debbo dire che personalmente, oltre alla grafia classica, apprezzo anche la forma "**Cassöla/Casöla**", che mi pare la traslitterazione italiana più vicina alla pronuncia dialettale.

La Cassoeula è un piatto invernale, non è certo un piatto per tutti i giorni, sia per la complessità della preparazione sia per la "leggera" pesantezza del piatto stesso. Piatto dei giorni di festa è tradizione iniziare a consumarlo, accompagnato con polenta, ad inizio Novembre (ai Santi/Morti).

Pur nelle molte versioni in cui si presenta è nella ricetta sono presenti sicuramente le **verze** (per tradizione devono aver preso la prima gelata per rimanere così più tenere alla cottura) e dalle parti meno nobili del maiale come **cotenne**, **costine** con l'aggiunta nelle versioni più elaborate di **pedini**, **verzini** (salamini) e **testina**.

La Cassoeula è presente in molte zone della Lombardia con parecchie varianti:

- in provincia di Como tradizionalmente non si mettono i pedini ma si usa la testa del maiale;
- nella Bassa Pavese si chiama Ragò e si fa con i pedini e gli aglietti;
- nella zona ad ovest di Milano dalla Lomellina al Varesotto si usa anche carne d'oca.

Alcuni ingredienti sono d'introduzione recente come: l'aggiunta di un bicchiere di vino bianco (pare sia una variante comasca !?); l'aggiunta di spezie, che si dovrebbero però usare con parsimonia (mi riferisco al pepe, alcuni più temerari usano anche i chiodi di garofano); e per ultimo l'aggiunta di pancetta.

Nella versione più classica è senz'altro improbabile l'uso della conserva di pomodoro anche se alcune ricette la prevedono, più inquietante pare invece l'uso del vino rosso !!! Visto poi l'origine "nordica" del piatto una variante recente mi pare l'uso dell'olio d'oliva che è senz'altro più salutare ma sicuramente meno saporito del burro (ormai la Cassoeula si mangia una volta ogni tanto, perchè allora non mangiarla buona?).

Essendo un piatto composto da ingredienti "popolari" ha delle somiglianze con altri piatti di varie parti d'Europa, ad esempio con la "**Potée**" francese (bollito misto di maiale con verdure); sempre in Francia con la **Choucroute** alsaziana (stufato di pancetta e puntine con crauti, mele e ginepro) e con la **Sauerkraut** in Germania entrambi fatti però con ingredienti conservati e non freschi. Altro piatto simile è l'**Hocheipot** fiammingo anche se vede l'aggiunta di carni varie, patate e porri.

Sull'origine della Cassoeula ci sono varie leggende: chi la vuole tramandata da un ufficiale spagnolo del '600 ad una bella ragazza milanese di cui si era invaghito; chi invece la dice inventata da una frettolosa casalinga che avendo

perso tempo a chiacchierare buttò le verze e il maiale in padella per preparare un piatto unico e veloce al marito di ritorno dal lavoro.

Comunque sia la diffusione geografica del mitico piatto, nella sua versione più ortodossa, rispecchia gli antichi territori dello Stato di Milano (Milanese, Brianza, Lodigiano, nord della prov. di Pavia, Novarese e Varesotto) sempre che non si voglia esagerare basandosi sulle somiglianze con i piatti d'oltralpe e pensare ad una sua possibile "incubazione" nella cucina celtica.

Vedendo gli ingredienti con cui è fatta sembra più probabile pensare che la ricetta sia nata nella povertà della campagna medievale lombarda, nell'intento d'insaporire le sempiternе verze (il nome Verziere ha il suo perchè) con un ingrediente a basso costo. La carne di maiale usata nella Cassoeula è infatti una seconda scelta, più accessibile al popolino di altri tagli più costosi. Tra l'altro il medioevo è il periodo d'oro del maiale, pensate che per indicare l'estensione di un bosco ci si riferiva al numero di maiali che questo era in grado d'alimentare. Contrariamente a quest'ultima ipotesi, una parte degli storici pensa che le carni usate nei secoli passati per preparare la Cassoeula derivassero da vari animali e solo nell'ultimo secolo sia diventato "d'obbligo" usare il solo maiale.

Quello che è sicuro è che la Cassoeula crea convivialità, è bello mangiarla in compagnia al caldo d'una trattoria o in casa d'amici, se poi fuori piove e fa freddo ... tanto meglio. Tra l'altro mi è giunta voce di un'usanza che vuole l'aggiunta di un bicchierino di grappa durante la cottura per rendere più digeribile il piatto. La cosa mi pare del tutto pretestuosa ma non saremo senz'altro noi a denunciare la cosa, per non rischiare chi vuole può metterne un bicchierino nella pentola e berne un'altro a fine pranzo (i più spregiudicate arrivano ad asserire che per rendere la Cassoeula più digeribile la grappa vada bevuta prima !!! Mah ...)

Ingredienti per 6 persone

1.500 g. verze

800 g. costine di maiale

250 g. cotenne di maiale pulite, raschiate e lavate

1-2 verzini a persona (ovvero salamini da verza in mancanza o ancora meglio in aggiunta

300 g. luganega o salsiccia)

2 piedini di maiale puliti, raschiati e lavati

1 orecchia di maiale pulita, raschiata e lavata

(1 musetto di maiale)

(codino del maiale)

200 g. carote

200 g. sedano

100 g. cipolla

50 g. di Burro

(un bicchiere vino bianco secco)

brodo di carne

sale, (pepe) quanto basta

Preparazione

Far bollire per circa un'ora, in una pentola con acqua bollente, i piedini di maiale tagliati a metà, le cotenne e le orecchie (Facoltativo: serve per sgrassare il maiale, se volete un piatto più o meno grasso diminuite o aumentate la durata di questa operazione).

In un casseruola grande, a fuoco lento, mettere il burro e far soffriggere la cipolla affettata, aggiungere le costine di maiale, l'orecchie e le cotenne tagliate a piccole strisce. Cuocere facendo rosolare bene a fuoco vivace le carni. Aggiungere sedano e carote, versare il vino bianco e farlo sfumare. Aggiungere un mestolo di brodo, mettere il sale (volendo il pepe) e rimescolare il tutto. Mettere il coperchio e lasciare sul fuoco molto basso per almeno un'ora controllando che non si attacchi al fondo (nel caso aggiungere altro brodo).

Intanto pulire la verza, tagliarla a pezzi grossolanamente e cuocerla a fuoco basso in una pentola coperta con pochissima acqua finché non appassisce (5-10 minuti). Metterla quindi nella casseruola delle carni insieme alla luganega tagliata a pezzi ed ai verzini interi. Mettere il coperchio e far cuocere a fuoco moderato per altri 30 o 45 minuti controllando che non si attacchi al fondo.

Provvedere ogni tanto a rimuovere il grasso in superficie.

Servire ben caldo con la polenta e un buon vino rosso mosso ma non abboccato (es. Barbera del Monferrato).

Informazioni Nutrizionali

Equilibrio nutrizionale 1 porzione = dalle 700 kcal alle 800 Kcal

Ricco in: Zinco, Vitam. C, Proteine, Fosforo, Ferro, Vitam. B1, Vitam. PP, Vitam. A, Lipidi

Povero in: Glucidi, Calcio, Vitam E