

LA STUFA RESTA ACCESA

L'ANTICO MODO DI CUCINARE SOPRAVVIVE AL RISTORANTE *CACCIATORI* NEL BASSO ALESSANDRINO. «È UNA CUCINA DEI SENSI CHE REGALA COTTURE LENTE E UNIFORMI»

di Sarah Scaparone

La cucina dei Cacciatori di Cartosio (Al) è slow, interamente realizzata con una stufa a legna. Oggi alla guida del ristorante, che da oltre duecento anni è gestito dalla stessa famiglia, ci sono Federica Rossini in cucina e il marito Massimo Milano in sala, ma la protagonista indiscussa di ogni preparazione è lei: una stufa del 1952 di un metro per un metro e settanta. Atipico utilizzarla all'interno di un ristorante: ecco perché l'Associazione Cartoonia ha ideato delle Masterclass dai

Cacciatori per rivelarne i segreti. La prima prevedeva preparazione e assaggio di bagna cauda, involtini di verza, minestrone e pollo alla cacciatora. Ma perché oggi cucinare ancora sulla stufa? «Intanto è una cucina dei sensi – spiega Federica Rossini che ha imparato quest'arte dalla suocera – che regala cotture uniformi. Poi è un modo lento di concepire la giornata e consente di economizzare il tempo mettendo a cuocere più portate contemporaneamente». È, in sostanza, una vera e propria



I PEPERONI CON L'ACCIUGA

I peperoni vengono arrostiti a bassa temperatura per tutta la notte.



C'È LEGNA E LEGNA

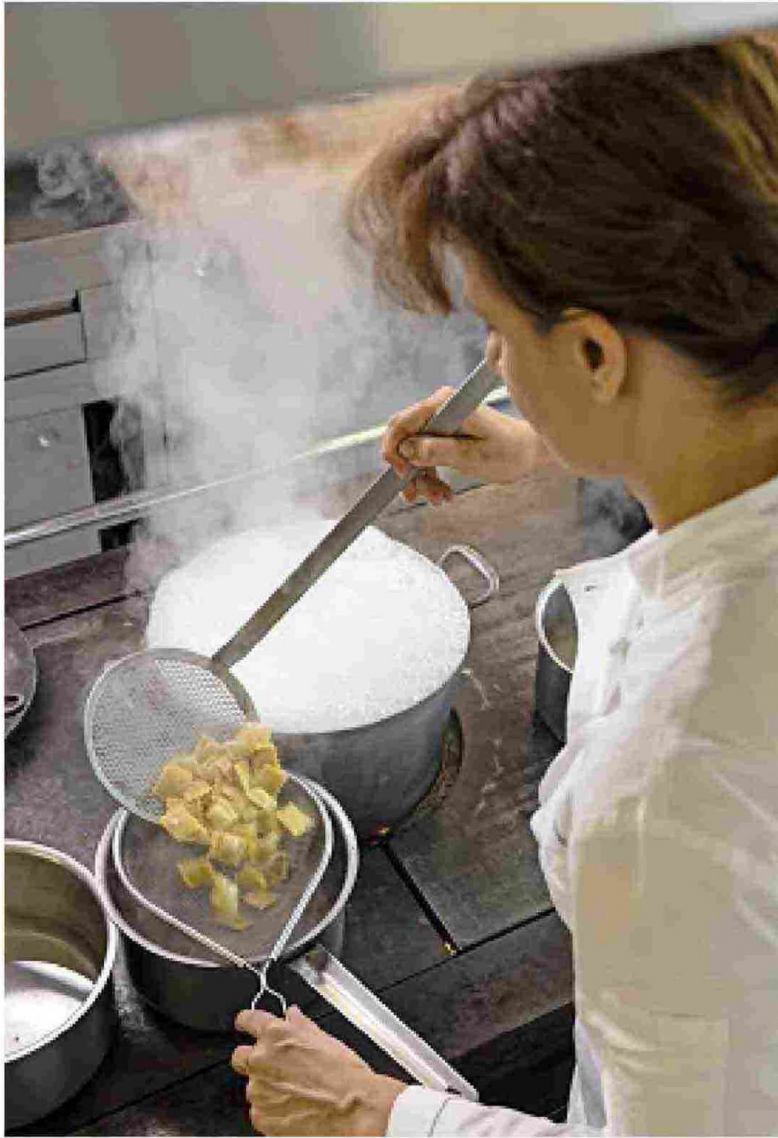
Il forno della stufa del 1952 in uso ai Cacciatori di Cartosio (Al): l'acacia alza la fiamma, il rovere mantiene il calore.

tecnica di cottura, un sapere non codificato che si acquisisce con la pratica e il tempo imparando a far cuocere il cibo in base a come reagisce la legna. «Cucinare con una stufa – aggiunge – significa non vedere la fiamma ma percepirla e lavorare con un calore nascosto sentendone fisicamente il caldo e lo sfrigolio che emana dicendoci sempre qualcosa».

ACACIA E ROVERE

Fondamentale per la cucina sulla stufa è la scelta della legna. Quella di acacia serve per alzare la fiamma, mentre il rovere

ne mantiene il calore. «Utilizziamo solo legna stagionata che proviene dalle nostre valli e ci serviamo da generazioni dalla stessa famiglia del posto», racconta Rossini. Per cuocere sulla stufa ai Cacciatori si prediligono, poi, pentole in acciaio, in ghisa e, a volte, in rame. Le pentole vengono scelte in base alle preparazioni da realizzare: l'importante è che abbiano un fondo spesso e una buona capacità di tenuta del calore. Tutte le tipologie sono messe sulla piastra di ghisa, a eccezione di quella per il minestrone che cuoce sul putagè, ossia direttamente sul fuoco: «In questo caso – spiega Rossini – togliamo i cerchi della stufa affinché il pentolone entri letteralmente nel suo cuore. Questo perché il calore lo porta a bollire subito e le verdure o anche i nostri



ravioli cuociono veloci grazie al contatto con il fuoco a 360°». E se il forno della stufa è utilizzato per la cottura del capretto di Roccaverano, quello più basso, chiamato un tempo il forno delle mele, è per la cottura dei peperoni: «Lo usiamo - prosegue - quando i gradi della stufa non sono alti, cioè a fine giornata. Lasciamo i peperoni a cuocere per tutta la notte, lentamente, mentre la stufa poco per volta si spegne».

LA SPECIALITÀ

Il piatto simbolo del ristorante è il Pollo alla cacciatora preparato con un tempo di attesa che si aggira sui 40 minuti dall'ordinazione. Gli ingredienti sono semplici: pollo nostrano di allevamenti locali, olio evo, sale, vino bianco, rosmarino, cipolla, noce moscata e po-

GLI AGNOLOTTI

La titolare dei Cacciatori Federica Rossini al lavoro sulla stufa: questa misura un metro per un metro e 70.

modoro datterino. «La nostra attenzione - spiega Rossini - è quella di realizzare una grande ricerca non sul modificare antiche ricette, ma su come scegliere e lavorare gli ingredienti migliori in modo da aggiornarne l'equilibrio e la contemporaneità». Il Pollo alla cacciatora, che qui si prepara da generazioni, viene messo a cuocere crudo, quindi è rosolato nell'olio a cui si aggiungono sale e rosmarino: solo quando ha preso colore viene sfumato con il vino bianco e guarnito con la cipolla, i pelati e la noce moscata. ▽