

 **VIE DEL GUSTO**
Mantovano

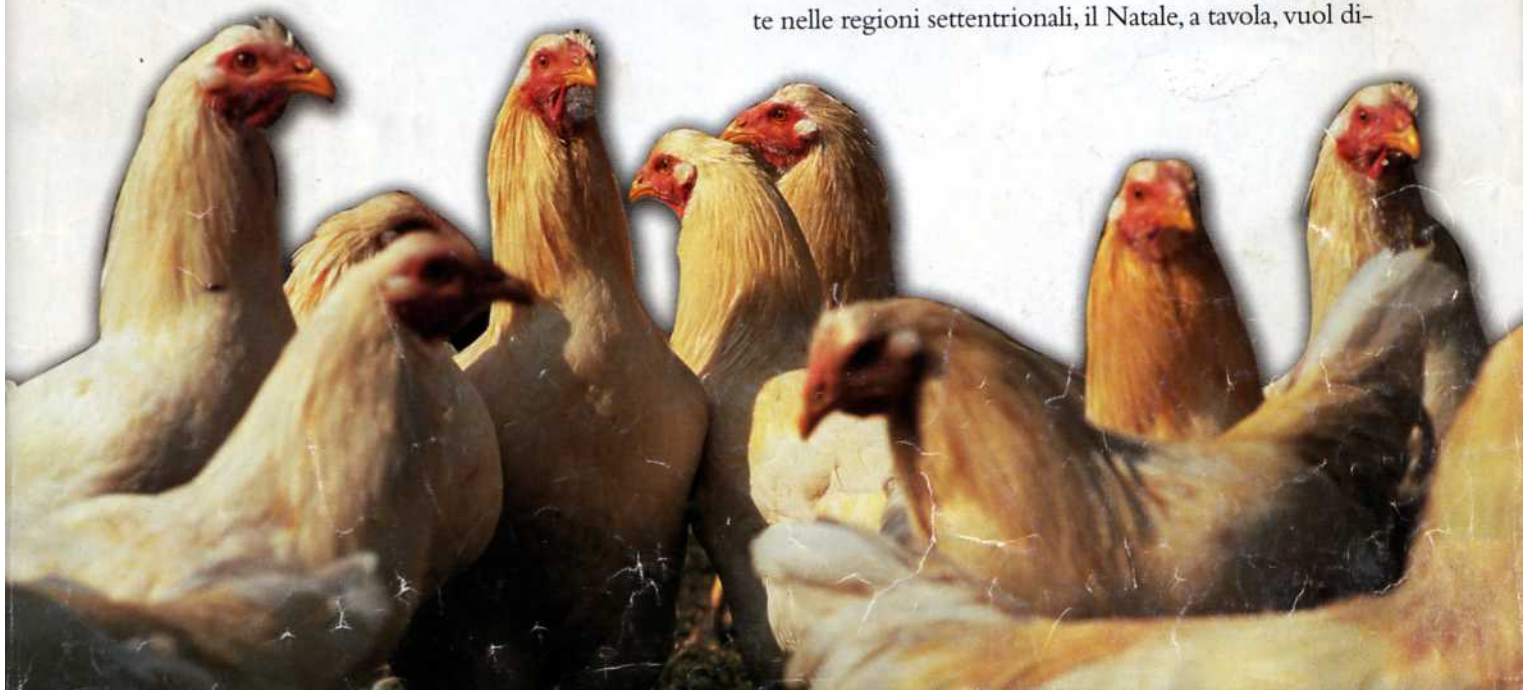
IL CAPPONE *dei Gonzaga*

**PARTICOLARMENTE APPREZZATO
ALLA LORO TAVOLA, NELL'OLTREPÒ
NE VENGONO ALLEVATI OLTRE
CENTOMILA CAPI. E A NATALE
NON MANCA MAI NEI MENÙ
DELLA ZONA TRADIZIONALMENTE
RURALE E NELLE REGIONI DELL'ITALIA
SETTENTRIONALE**

testo di **FRANCESCO ARRIGONI**
fotografie di **MARCO MAZZOLENI**

Ai Gonzaga il cappone doveva piacere moltissimo. Diversamente oggi nel Mantovano, e in particolare nell'Oltrepò, non se ne alleverebbero oltre centomila, un piccolo esercito di pennuti destinato a imbandire, soprattutto nel periodo natalizio, le tavole lombarde e non solo. Doveva piacere moltissimo e non c'è da stupirsi. Il loro cuoco Bartolomeo Stefani cucinava il cappone con grande abilità, praticamente uno specialista di questo pennuto che veniva servito ai signori di Mantova «in bianco», cotto nel latte, in brodo, oppure in piatti ancor più raffinati come la minestra di pelli di cappone o la salsa di fegatelli di cappone. «Le loro polpe – scriveva lo chef dei Gonzaga – sono buone per fare piccate, polpettine per i convalescenti, bragiolette, condite con erbe odorifere. La cottura ordinaria del Cappone è con acqua, e sale, cotto anco nello spiedo, e lardato, riesce molto buono». Insomma una vera leccornia.

Da allora la tradizione si è fortemente radicata e oggi l'allevamento di questo animale è diffusissimo. Specialmente nelle regioni settentrionali, il Natale, a tavola, vuol di-



CAPPONI, GALLI E GALLASTRI NELL'AIA DI CANTADORI



A fianco: Gianfranco Cantadori alleva capponi a San Giacomo delle Segnate nel Mantovano seguendo i metodi di una volta e cioè lasciando gli animali liberi a razzolare nell'aia. **Pagina a fronte:** il cappon si distingue dai galli per l'assenza dei tipici caratteri virili, come i rostri, la cresta e i bargigli. Se l'operazione di capponatura non ha pieno successo, il risultato è il «gallastro» (in basso a sinistra) che presenta comunque qualche tratto del gallo.

Pagine precedenti: Raffaella Cantadori, cuoca dell'agriturismo le Caselle a San Giacomo delle Segnate.

re cappon. Si tratta di uno dei pochi pilastri della gastronomia rituale e celebrativa sopravvissuto all'assalto delle mode e della contaminazione di altre culture. Un'ulteriore conferma di quanto questo piatto sia radicato nella tradizione gastronomica del Nord arriva da numerose citazioni letterarie. Una delle più famose è sicuramente quella dei «Promessi Sposi» di Alessandro Manzoni, con il celebre episodio nel quale Renzo Tramaglino si reca da Azzeccagarbugli con quattro capponi per avere un parere sui pasticci nei quali si è cacciato. Ma è l'etimologia a introdurci meglio l'argomento: cappon deriverebbe infatti da «cap», una parola d'origine indoeuropea che significa tagliare. Del resto, è abbastanza noto, il cappon altro non è che un pollo castrato.



il cappone, per definirsi tale, deve avere almeno 140 giorni di vita, ma è normale che un buon esemplare raggiunga almeno i sette mesi.

Ma come si allevano i capponi? Tra le tante variabili alcune sono assai importanti. La scelta della razza del pollo per esempio. Occorre sceglierne una che cresca abbastanza in fretta, che dia carni morbide, ma non troppo, con la giusta presenza di grasso. Altri aspetti importanti sono sicuramente il luogo e il tipo di alimentazione. I capponi migliori sono infatti quelli che vengono tenuti in grandi spazi all'aperto, per garantire una qualità di vita dell'animale migliore, ma anche perché muovendosi il cappone mantiene un poco toniche le carni. Il nutrimento deve essere inizialmente a base di granturco, frumento e altre granaglie, fino a quando l'animale ha raggiunto un peso di circa quattro chilogrammi. Durante l'ultimo mese si passa invece a un impasto particolarmente ricco che contribuisce in maniera determinante al gusto delle carni.

Potremmo rifarci ancora a Bartolomeo Stefani che nella sua opera «Il cuoco di campagna» ci ha lasciato una efficace descrizione sull'allevamento del cappone valida ancora oggi: «Sono lodevoli tutti i capponi, così di campagna, come rinchiusi in gabbia, mentre non manchi loro il pasto, come riso cotto, formentone di Puglia, mondatore di formento, crusca, e altre cose, con altre diligenze, che fanno loro le donne: questi si fanno molto grassi, e grossi, e alle volte per la loro eccessiva calidezza, perdono le piume: ma io stimo più assai quelli di campagna, e mentre non manchi ad essi il cibo, riescono più gustosi...». Ed eccoci alla vigilia di Natale. Il fatidico giorno in cui il cappone viene ammazzato, spennato, lavato, sviscerato e accuratamente bollito in una grande pentola con qualche verdura e poche spezie. Una delle parti più preziose del cappone è appunto il brodo, gustosissimo e saporito, che si dice dotato di virtù taumaturgiche (non a caso lo si dà in genere ai convalescenti, agli anziani, a chi ha l'influenza), ma che serve soprattutto per cuocere i famosi anoli mantovani. Prima il brodo e poi il cappone che viene trinciato a tavola direttamente. La sua carne viene solitamente accompagnata da una selezione di mostarde di singoli frutti, tra cui naturalmente la zucca, talvolta da una salsa verde e da qualche altra salsa artigianale. Oltre al semplice cappone bollito in alcune case si prepara anche il cappone in gelatina. Particolarmente ricco invece è il cappone ripieno, dove al gusto della carne, si aggiunge il sapore ricco di un impasto a base di pane, uova, carne, spezie e verdure. Il tutto sempre rigorosamente accompagnato dal Lambrusco Mantovano dal bel colore rosso vivace.