

Roba da accapponare le papille

da **Corriere della Sera.it**
Blog
Web Wine Food

Scritto da: **Francesco Arrigoni** il 15\12\2008

Dicono che i capponi migliori siano quelli di **Morozzo**, protetti da tanto di presidio di Slow Food, siano i miglio cappon d'Italia. Io invece sostengo che i migliori siano quelli che si producono a San Giacomo delle Segnate piccolo paese dell'oltrepò Mantovano, dall'azienda agricola **Le Caselle** (peraltro anche ottimo agriturismo) E ora che si approssimano le feste non potete farvi mancare il regolamentare cappone a suggello del pranzo natalizio.

Due notizie sui capponi

Ma prima un pochino di storia.. Il cappone è un pollo castrato. In realtà l'etimologia di cappone non è così chiara, viene da "caponis", derivata da "cap", una parola di origine indeuropea che significa tagliare. Il bresciano Agostino Gallo (un gallo che parla di capponi) già nel XVI sec. scriveva " *quest'è l'uccello solo a cui gli uomini cavano i coglioni per farli capponi, che sono molto buoni*". Tuttavia la pratica di capponare i polli è molto più antica e le prime testimonianze sono del VII sec. a.Dal XVIII sec. si razionalizza il processo di castrazione, aprendo una piccola apertura sul lato della coscia e togliendo gli attributi con un piccolo bisturi, si mantiene l'uso di togliere i rostri e anche la cresta del gallo, non tanto per renderlo meno virile, ma per riconoscere il cappone facilmente dai galli. Dagli Stati Uniti era arrivata anche una tecnica di castrazione chimica, utilizzata per lo più negli allevamenti industriali, che ha dato buoni risultati, ma che è stata abbandonata dagli allevatori artigianali i quali ritengono che la cosa provochi uno squilibrio ormonale all'animale e ciò abbia dei riflessi sulla qualità finale delle carni, ma anche con qualche indesiderato effetto sul consumatore.

Oggi la castrazione è un pratica perfezionata che praticamente non fa più nessuna vittima tra i polli, l'importante è che questa venga fatta quando il pollo è ancora giovane, cioè all'incirca a un mese dalla nascita. Per le norme dell'Unione Europea il cappone, per definirsi tale, deve avere almeno 140 giorni di vita, ma è normale che un buon cappone raggiunga almeno i sette mesi di vita.

In tutta la Lombardia e regioni limitrofe ci sono allevamenti piccoli e grandi di capponi, ma c'è un'area che è particolarmente specializzata in questo allevamento ed è quell'angolo della provincia di Mantova a sud del fiume Po conosciuto come Oltrepò Mantovano, dove si allevano più di centomila capponi l'anno. Qui l'allevamento del cappone raggiunge i massimi livelli grazie all'antica tradizione che si perpetra dal tempo dei Gonzaga, cioè dal Rinascimento, quando il cappone era considerato una delle più ghiotte specialità dell'epoca. Il celebre cuoco di corte **Bartolomeo Stefani** autore dell'opera "**Il cuoco di Campagna**" ci ha lasciato una efficace descrizione di come si allevano i capponi che è ancora vera 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, mondature 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, e di maggiore sostanza de gli altri, come in molte occasioni l'esperienza mi ha dimostrato. La ragione puol essere, perché i Capponi di campagna s'affaticano, caminando, e svolazzando qua e là, ma però gli uni, e gli altri sono buoni, e fra gli animali più sostanziosi*".

L'allevamento del cappone si spiega anche con la necessità di non avere più di un gallo nel pollaio, perché altrimenti questi per affermare il predominio avrebbero cominciato a beccarsi fino ad uccidersi, e poi anche perché la carne di gallo è notoriamente poco pregiata, a causa dell'estrema vitalità del volatile.

Tra le tante variabili dell'allevamento del cappone alcune sono assai importanti. La scelta della

razza del pollo per esempio. Occorre scegliere una razza che cresca abbastanza in fretta, che dia carni morbide, ma non troppo, con la giusta presenza di grasso. Ma la cosa sicuramente più importante è il luogo in cui vengono allevati i cappone e l'alimentazione. Molto spesso i capponi sono allevati in gabbia e in piccoli spazi, ma i migliori sono quelli che vengono allevati in grandi spazi all'aperto (come fanno appunto alle Segnate **Gianfranco Cantadori e sua moglie Raffaella**), per garantire una qualità di vita dell'animale migliore, e perché muovendosi il cappone mantiene un poco toniche le carni.

Il cappone deve essere allevato con granturco, frumento e altre granaglie, fino a quando ha raggiunto un peso di circa quattro chilogrammi. L'ultimo mese poi ai capponi viene dato un impasto particolarmente ricco che contribuisce in maniera determinante dare gusto alle carni.

Il brodo taumaturgico di cappone

La morte gastronomica del cappone è il lessò: cotto in una grande pentola con qualche verdura e poche spezie. Bisogna sapere che una delle cose più preziose del cappone è appunto il brodo, gustosissimo e saporito, che si dice dotato di virtù taumaturgiche (ricordate che lo si dà ai convalescenti, agli anziani, a chi ha l'influenza), me che serve soprattutto per cuocere i famosi anoli mantovani, che si mangiano prima del cappone vero e proprio il giorno di Natale, magari mettendoci dentro un goccio di Lambrusco. E poi viene il momento del cappone che viene trinciato a tavola direttamente, e i più bravi riescono a disossarlo e dividerlo in pezzi usando solo il coltello senza le forbici. Il cappone viene solitamente accompagnato da una selezione di mostarde di singoli frutti, tra cui naturalmente la zucca tipica mantovana, talvolta da una salsa verde e da qualche altra salsa artigianale. Particolarmente ricco invece è il cappone ripieno, dove al gusto della carne, si aggiunge il sapore ricco di un ripieno a base di pane, uova, carne, spezie e verdure.

Azienda agricola e agriturismo Le Caselle

Via Contotta, 21

46020 San Giacomo Delle Segnate (MN)

Tel. 0376 616391

L'azienda ha un servizio di consegna con corriere espresso del cappone.