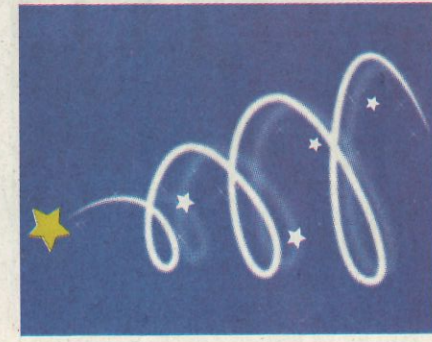


I TRE GIORNI DEL NATALE **Valtidone e Valluretta**



Un buon capponne a tavola? Serve solo la ricetta giusta

I consigli di Danilo Franchi, lo storico macellaio di Pianello

di UMBERTO FAVA

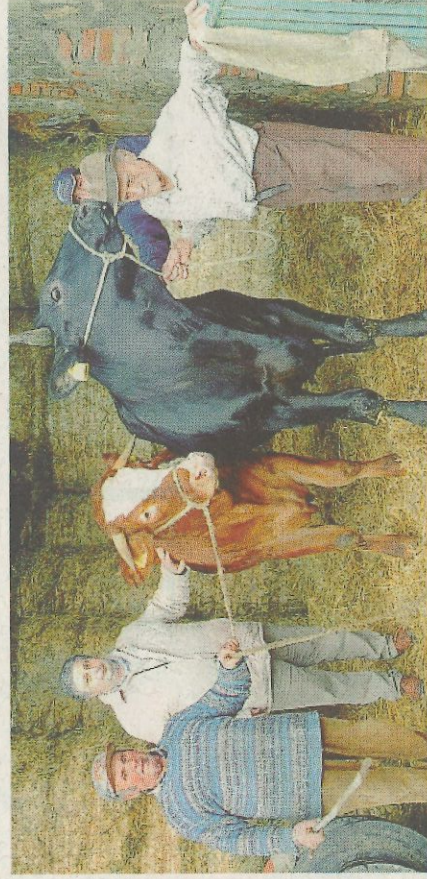
Gioacchino Rossini, che sapeva scrivere musica ma anche usare la forchetta, diceva che per mangiare un tacchino bisogna essere in due: "Io e il tacchino".

E per mangiare il capponne? Si può essere anche in più di due. L'importante è avere la ricetta giusta. Che è: un capponne abbastanza grosso, 150 grammi di trita di vitello, 50 grammi di prosciutto cotto e 50 di crudo tritati fine, 2-3 uova... La ricetta ce la spiega Danilo Franchi di Pianello. Non è un cuoco, è un macellaio amante della cucina tradizionale piacentina e come tale aveva già spiatellato, con la complicità della moglie Bianca, i segreti del capponne ripieno arrostito a Fabrizio Berlincioni nel 2005, durante una delle puntate della sua trasmissione a Telelibertà *Piacenza senza confini*. E ancora prima, negli anni Novanta, ad Alessandro Di Pietro, che adesso su Rai 1 fa *Occhio alla spesa* e che allora sempre su Rai 1 faceva *Italia nel mondo* per i nostri connazionali

all'estero e che era in giro per la Valtidone alla ricerca di piatti locali. Franchi gli aveva svelato come si fa la trippa e la pista ad grass dalle nostre parti.

Ma chi è Danilo Franchi che dà le ricette in televisione? È un uomo di 53 anni, che quando ne aveva 12 veniva giù in bicicletta da Montalbo di Ziano dove abitava, a Pianello dove faceva il garzone in una macelleria. Che nei primi anni Settanta alle Medie di Pianello ha avuto come preside l'indimenticabile Giulio Cattivelli. E che ora gestisce con la moglie Bianca e il figlio ventunenne Marco un negozio di carni bovine (l'altra figlia, Claudia, studia economia alla Cattolica di Piacenza).

È una bottega storica in piazza Umberto I, la cui originaria licenza risale al 1927. Il locale presenta una magnifica volta in mattoni rossi a spina di pesce, e quello che oggi è un magazzino sotto terra un tempo era la gasera, ancora con la "bocca di lupo", l'apertura sulla strada da dove d'inverno buttavano giù la neve che diventava ghiaccio e poteva servire d'estate per



Da sinistra: Franco Piazza, Danilo Franchi e Alberto Piazza a Ca' dell'Aquila di Piozzano. (foto Badenchini)

conservare la carne o per fare i gelati o anche da dare al dottore che ne aveva bisogno per un malato.

Danilo e Bianca gestiscono la macelleria da 35 anni, dal 1975. Lei viene da Perrino ed ha la fortuna d'aver ancora il padre - Lodovico - che a 83 anni macina ancora per una ristretta cerchia nel suo vecchio mulino che ha alle Due Banderiere. Danilo gli porta la melica Marano, piccola e rossa, che mette giù lui in un campo vicino al

ponte del Chiarone e sotto la mola di pietra del mulino diventa un ottima farina per la polenta.

Sì, capponi, polenta e buoi dei paesi tuoi. Per rifornire come si deve il suo negozio per le feste di Natale, Franchi è andato su in Valluretta, all'azienda agricola dei Piazzi, ed ha portato giù due buoi, bellissimi e lucidi, uno nero l'altro rosso, 14 quintali e mezzo in tutto. Da qui, da una parte, in basso, si vede la Valtidone e Pianello; dall'altra, un

cede una sigaretta e ricorda che è arrivato qui dalla Valtrebbia, da Fossano, dalle parti della Caldarella, comune di Bobbio, parrocchia di Mezzano Scotti. Aveva 45 anni e due figli in età di militare, Franco e Fabio. Adesso ha anche quattro nipoti che lavorano nell'azienda agricola e uno di loro, Cristian, oltre che i campi coltiva anche la musica come Elio e suona la fisarmonica nell'orchestra di Roberta di Agazzano.

Mi mostrano la stalla - di quelle tradizionali, dentro cui vanno le rondini a fare il nido - con una trentina di bestie fra mucche da latte e vitelloni e femmine da ingrasso. Una fabbrica di carne nostrana dove vengono su capi all'aria aperta e pulita di queste rive.

Intanto il macellaio Franchi finisce di spiegare la ricetta del capponne di Natale: «Cucire la parte anteriore, preparare il ripieno, mescolare gli ingredienti e mettere l'impasto all'interno del capponne, quindi cucire anche l'apertura posteriore, avvolgerlo nella pancetta o nel lardo con un po' di rosmarino, salare e pepare...».