



FINCHÉ C'È
TRIPPA...

DIEGO ROSSI

BARBARA GIGLIOLI

Guido Tommasi Editore



SOMMARIO

PREFAZIONE	9
INTRODUZIONE	13
IL QUINTO QUARTO	14
DIEGO E LE FRATTAGLIE	16
- IL MAIALE	21
- IL BUE	47
- LA PECORA E L'AGNELLO	59
- IL CONIGLIO	77
- LA VACCA E IL VITELLO	89
- IL CAVALLO E L'ASINO	111
- IL POLLAME	123
- L'OCA E L'ANATRA	141
- LA TRIPPA	155
- GLI ARCHETIPI	169
- LE FRATTAGLIE EROTICHE	181
- LE FRATTAGLIE DI MARE	193
INDICI	213
RINGRAZIAMENTI	223



PREFAZIONE

Suona il telefono: è Diego Rossi della Trattoria Trippa. Quando mi compare il suo nome sul cellulare sorrido sempre, perché la sua è una di quelle chiamate che mi piace fare e ricevere. Sì perché Diego è un Cuoco, nel senso della massima levatura di questa professione altamente artigianale. Lo è per la sua qualità di pensiero, sempre personale e quasi ascetica, nonostante la sua cucina non lo sia per nulla. Il progetto di Trippa ha senza dubbio creato un interesse molto forte e ampio anche al di fuori dell'Italia. Tutto questo per la libertà di espressione di Diego. Gusto e materia prima si fondono in lui. Da Trippa propone una cucina "a mente aperta". La sua capacità di approfondire la conoscenza degli ingredienti è agreste. Esperto ai fornelli sì, ma vi assicuro che anche a tavola è un vero buongustaio.

Ho ammirato molto l'approfondimento che ha fatto sul territorio, sulla cultura gastronomica italiana, nonché sulla sua storia. Durante la lettura di questo libro conoscerete la sua imprevedibilità e vi innamorerete dei suoi guizzi di genialità sregolata.

A lui voglio dire un grande grazie, e a voi, invece, auguro una buona lettura. C'è da leccarsi i baffi.

– Riccardo Camanini

Non succede a tutti di far parte di un evento storico. A me è capitato, ma sul momento non me ne sono neanche accorto. Solo ora, leggendo e rileggendo le pagine di questo libro, ne ho la consapevolezza. Uomo, lavoro ed espressione si svelano nel battito del coraggio e nel respiro dell'idea, filtrando la coerenza, decantando il tempo, trasportando la quotidianità, contenendo l'esigenza, amplificando la chiarezza e marcando il momento di un elogio dell'arte di manipolare la materia che solo Diego Rossi ha la capacità di portare oltre la sua consistenza materiale. Ragazzi, c'è TRIPPA!

– Paolo Lopriore

IL QUINTO QUARTO E LA PARTE PERDUTA

Chi conosce almeno un po' Diego Rossi sa bene che la sua cucina è tutt'altro che ordinaria. In molti dicono che sia il fondatore della trattoria moderna in Italia, perché è stato capace di riportare in tavola tutte quelle leccornie che le nonne annotavano a penna, con grafia ordinata, sui loro taccuini il secolo scorso. Al centro della sua filosofia gastronomica c'è il quinto quarto nella sua accezione più universale: quindi non semplicemente le interiora dell'animale, ma ogni tipologia di ingrediente che in tutti questi anni di spadellamento e di ricette elaborate, ci siamo persi in giro. Spezie, erbe sconosciute e ormai inutilizzate e vecchie preparazioni lunghe ed elaborate che erano la quotidianità per le tavole dei nostri nonni. Sono ricette che sfruttano le parti meno note dell'animale, quelle che mai vi aspettereste di utilizzare. Ovviamente, fiore all'occhiello della Trattoria Trippa e passione viscerale di Diego Rossi è il quinto quarto nel suo significato più classico: le frattaglie.

COS'È IL QUINTO QUARTO?

Per capire bene cosa sia il quinto quarto, utilizziamo la spiegazione data dall'Accademia Italiana della Cucina:

“Nella matematica alimentare i conti possono essere diversi da quelli canonici e l'unità può avere non i soliti quattro quarti, ma ben cinque quarti.

Dall'animale macellato si ricavano due mezzene e, da questo quattro quarti: due anteriori e due posteriori. Quello che rimane è il quinto quarto, costituito dagli organi interni o frattaglie (dal latino “fractus”, ovvero le parti spezzate e separate della carne [ndr.]”.

Per il macellaio è tutto normale, ma per noi è matematicamente assurdo pensare che un'unità possa essere divisa in cinque quarti. Il quinto quarto, quindi, è tutto quello che “avanza” dal taglio delle due mezzene. Sono le interiora, le frattaglie, come animelle, cervello, fegato, rognoni, cuore, milza, polmoni, trippa e coda. Anche se per molto tempo sono state viste solo come cibo per i più poveri che non si potevano permettere un pezzo di carne, queste parti non sono assolutamente da trascurare. Sia a livello commerciale, sia a livello nutrizionale ed economico.

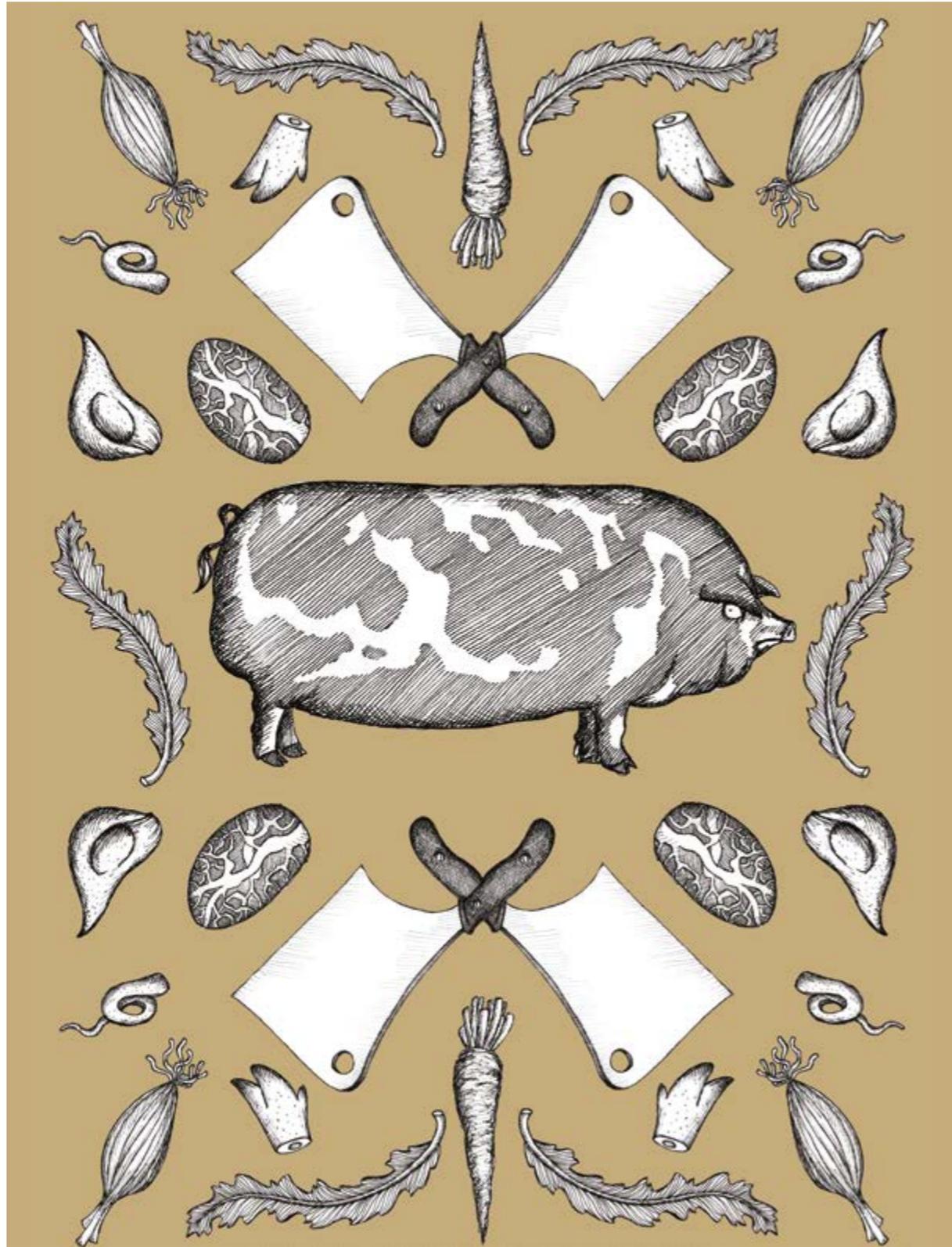
Del quinto quarto fanno parte anche alcuni muscoli della testa e quelli che sono staccati dalla carcassa e dalle mezzene, come la lingua, la coda e il diaframma. Queste parti muscolari, per la loro funzione, sono in continuo movimento e quindi sempre irrorate di sangue. Per questo sono carni magre e tenere, molto apprezzate da tutti.

MUSICA!

*Sotto ogni ricetta troverete questo simbolo con la canzone perfetta da ascoltare mentre sarete ai fornelli. Ogni preparazione ha la sua. Vedrete che, se ascolterete **Tommy***, il piatto verrà molto meglio.*



* La scelta musicale è stata fatta da **Tommaso Paradiso**, frontman dei *Thegiornalisti*.



IL MAIALE

CERVELLO

COTICA

PIEDINI

CODINO

ORECCHIO

OMENTO

SANGUE

ROGNONE

COTICHE SOFFIATE

Ingredienti per 4 persone

500 g di cotiche
500 ml di olio di arachidi
pepe
sale

Per la polvere di capperi

50 g di capperi

Pulite molto bene le cotiche e fatele bollire in acqua leggermente salata per circa 2 ore e mezza, fino ad arrivare alla stracottura. Sgocciolatele delicatamente e fatele raffreddare, quindi mettetele in forno a essiccare per una notte a circa 60-70°C. Spezzatele con le mani e soffiatele (ovvero friggetele in modo che si gonfino) in olio di arachidi ad alta temperatura. Scolatele bene, salatele, pepatele e insaporitele con della polvere di capperi.

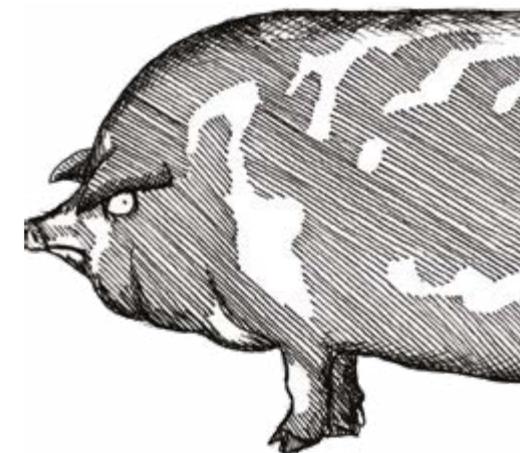
Mangiate le cotiche soffiate a metà mattina come snack per combattere i morsi della fame.

Polvere di capperi

Fate essiccare i capperi davanti al camino o in forno a circa 60-70°C, poi polverizzateli.



Milano di Lucio Dalla



ROGNONE ALLA BRACE

in omento

Ingredienti per 4 persone

2 rognoni di maiale (circa
300-400 g ciascuno)
50 g di omento o retina
di maiale
2 l di latte
aglio
salvia
alloro
olio extravergine d'oliva
pepe
sale in fiocchi

Per accompagnare

polenta abbrustolita

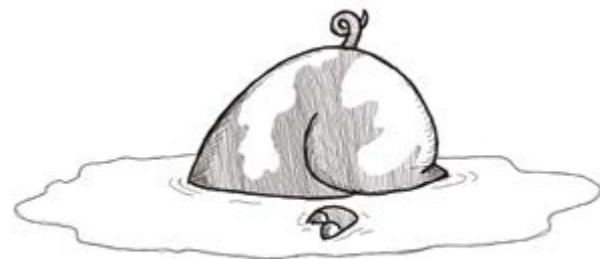
Prendete il rognone di maiale e incidetelo leggermente nella parte centrale-laterale, dove si innestano i vari condotti. È molto importante però che non si divida in due parti.

Mettetelo a bagno nel latte per una notte, quindi scolatelo, asciugatelo bene, salatelo e avvolgetelo nella retina. Tra omento e rognone mettete da una parte la salvia e dall'altra l'alloro.

A questo punto ponete il rognone sulla griglia o su uno spiedo, facendo attenzione a non bruciarlo (il grasso della retina tende a sciogliersi).

Una volta cotto (non stracotto: deve rimanere rosa all'interno), mettetelo a marinare per qualche minuto ancora caldo in olio e aglio a fettine. Aggiustate di pepe, scaloppate e salate.

Mangiatelo con la polenta abbrustolita in compagnia del norcino, magari proprio a dicembre, durante una maialata.



Bruci la città di Irene Grandi





IL BUE

CUORE
MILZA
TESTINA
LINGUA
NERVETTI

Imponente e maestoso. Invidiato dalla rana della favola di Fedro che, per voler diventare più grande di lui, fa una brutta fine. Il bue contempla il paesaggio. Ozioso, placido e sereno. Con le sue corna taglia l'aria densa di nebbia della pianura in inverno, la domina, ne è il padrone.

CUORE

Quando si sceglie il cuore dal macellaio bisogna controllare che la carne sia elastica, di colore vivo e brillante. Il cuore si prepara tagliandolo a fettine e poi privandolo degli eventuali grumi, dei nodi di arterie e vene e delle parti coriacee. Può essere cucinato alla griglia, arrosto o in umido. Dato che è meno tenero rispetto a quello di vitello, richiede una cottura in alcuni casi un po' più lunga.

NERVETTI

Nonostante le apparenze, la pietanza non contempla l'utilizzo dei nervi dell'animale: il nome deriva infatti dalla corruzione del dialettale "gnervitt", con cui si indicano le cartilagini del ginocchio e dello stinco del vitello, parti alla base della ricetta. Dal macellaio li trovate già tagliati a listarelle o a dadini. Sono di colore biancastro, trasparente e gelatinoso. Se crudi, vanno cotti veramente a lungo (4-5 ore).

TESTINA

La testina si acquista dal macellaio quasi sempre disossata e arrotolata. In caso contrario il procedimento per prepararla è abbastanza lungo: bisogna fiammeggiarla e lavarla sotto acqua corrente. La testina va poi lessata in acqua con cipolla, verdure e aromi per circa due ore e mezza. Una volta scolata, si può servire direttamente o preparare in cassetta.

LINGUA

Prima di utilizzare la lingua, è necessario raschiarla e farla spurgare per circa un'ora in acqua corrente. Può essere preparata lessata, brasata o in umido. Quando acquistate la lingua controllate che appaia elastica e soda.

MILZA

La milza non viene utilizzata molto in cucina. Questa frattaglia è, insieme al fegato, quella più ricca di ferro. Inoltre ha pochi grassi e un buon contenuto di proteine. Quando la si acquista deve essere lucida, gonfia e tesa. Se la si vede opaca e di colore spento, meglio non comprarla.





LA VACCA E IL VITELLO

ROGNONE

CERVELLA E FILONI

ANIMELLE

DIAFRAMMA

CODA

FEGATO

ANIMELLA CON CREMA DI PISELLI, latte di mandorla e limone candito

Ingredienti per 4 persone

800 g di animelle di cuore
ben lavate
20-30 g di jus di vitello
200 g di piselli freschi
sgusciati
200 g di latte di mandorla
50 g di panna
20 g di scalogno
scorze di limone candite
1 l di birra
50 g di vino bianco
300 g di burro chiarificato
burro
pepe
sale

Per il jus di vitello

4 kg di ossa
1 kg di ritagli di vitello
(scarti, grassi, magri)
2 cipolle
1 costa di sedano
2 carote
2-3 spicchi d'aglio
½ cucchiaino di concentrato
di pomodoro
1 rametto di rosmarino
2 foglie di salvia
40 cl di vino bianco
olio extravergine d'oliva
sale

Versate la birra in una pentola, aggiungete le animelle e coprite con acqua. Accendete la fiamma e portate a bollire, quindi attendete un minuto, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. A questo punto scolate le animelle e mettetele in pressione tra due piatti.

Nel frattempo sbollentate i piselli in acqua abbondantemente salata e, una volta cotti, raffreddateli in acqua e ghiaccio, dopodiché frullateli con un minipimer per creare una crema che non dovrà essere troppo liscia. Dedicatevi ora alla salsa di mandorle: fate soffriggere lo scalogno in una noce di burro e, una volta appassito bene, aggiungete il vino bianco. Fate ridurre e versate il latte di mandorla e la panna, quindi fate ridurre ulteriormente fino alla giusta densità e frullate.

Tagliate le animelle in cubi di 2 centimetri e friggetele nel burro chiarificato. Nel frattempo scaldate leggermente la crema di piselli e la salsa.

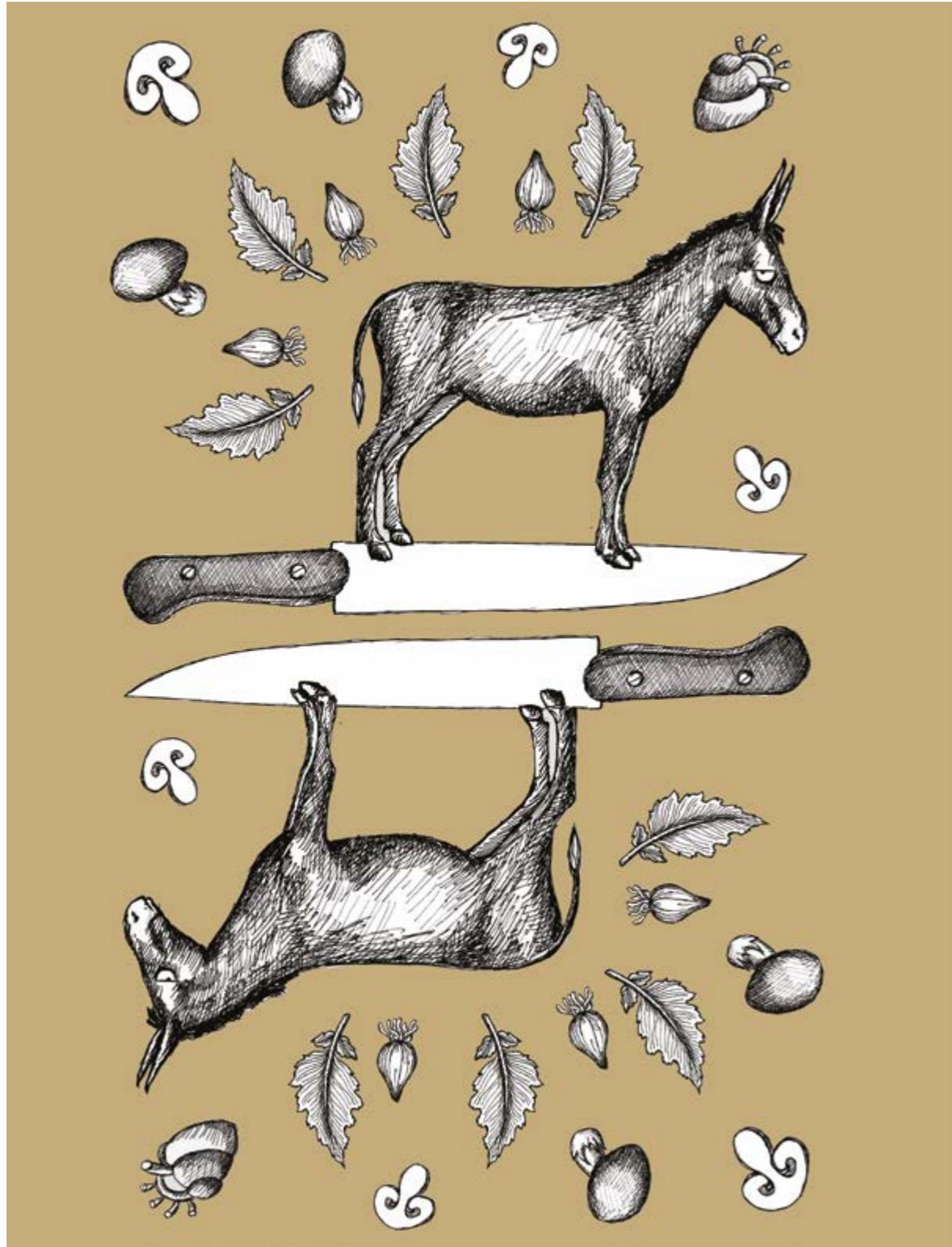
Una volta fritte le animelle, scolatele, salatele e pepatele. Stendete la crema di piselli su un piatto, adagiatevi sopra le animelle e conditele con la salsa di mandorle. Finite con il jus di vitello e le scorze di limone.

Questa è una ricetta di alta cucina, ideale per una cena importante tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate.

Jus di vitello

Tostate le ossa e i ritagli di carne in forno per circa un'ora a 180°C. Nel frattempo tagliate a julienne le verdure e fatele soffriggere nell'olio insieme all'aglio, al rosmarino e alla salvia. Scolate le ossa e la carne dal grasso e aggiungetele al soffritto. Bagnate con il vino bianco, coprite d'acqua e aggiungete il concentrato di pomodoro e pochissimo sale. Lasciate a bollire minimo una notte, dopodiché levate le ossa, filtrate, fate ridurre e aggiustate di sale. Mettete a raffreddare e togliete lo strato di grasso che si sarà creato.





IL CAVALLO E L'ASINO

DIAFRAMMA

CUORE

LINGUA

GUANCIA



LINGUA

Quando comprate la lingua di equino dal macellaio, per prima cosa lavatela bene sotto acqua corrente e poi fatela bollire. Una volta cotta deve essere pelata per bene, rigorosamente da calda. La pellicina va tolta in modo da utilizzare solo la parte morbida della lingua.

GUANCIA

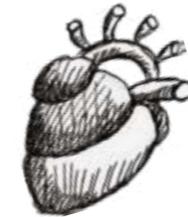
La guancia di equino, anche chiamata “ganassino”, è una parte dell’animale molto tenera che solitamente viene utilizzata per gli stracotti. È ottima brasata o per insalate di bollito.

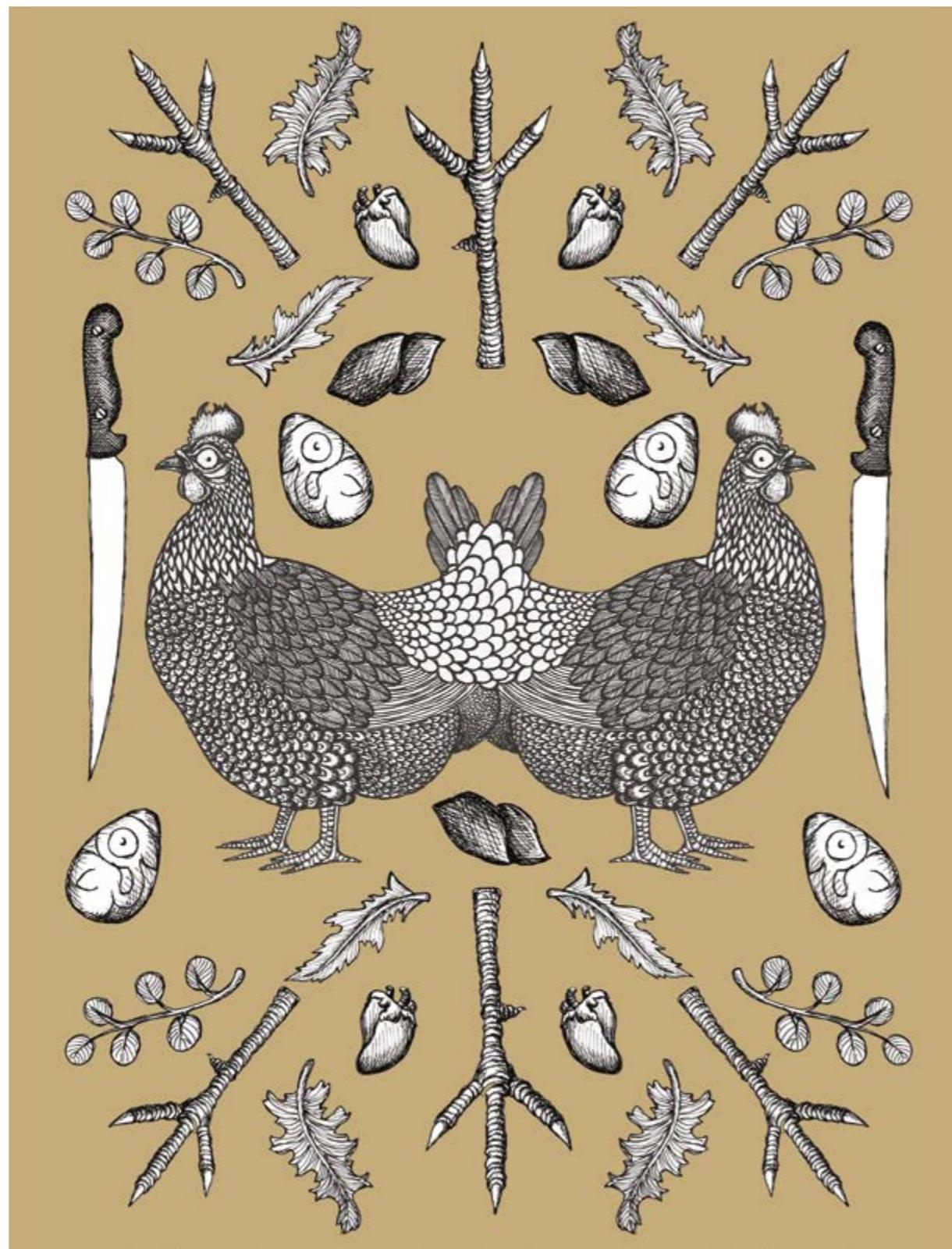
DIAFRAMMA

Si tratta della frattaglia più simile alla carne, essendo sempre molto attiva e quindi irrorata di sangue. Bisogna fare attenzione al taglio, che deve essere rigorosamente trasversale. Per la sua preparazione procedete come per il diaframma di bovino.

CUORE

Per prima cosa è necessario mondare accuratamente il cuore di equino, eliminando il tessuto connettivo in eccesso. Si presta a cotture veloci o a bassa temperatura.





IL POLLAME

FEGATINI

CRESTE

CUORICINI

TESTICOLI

BARGIGLI

UOVA EMBRIONALI

SPIEDINI DI CUORICINI di pollo e friggitelli



Ingredienti per 8 spiedini

48 cuoricini di pollo
(6 per spiedino)
16 friggitelli
(2 per spiedino)
pecorino grattugiato
(a piacere)
16 foglie di alloro
(2 per spiedino)
tabasco
olio di sesamo
olio extravergine d'oliva
pepe
sale in focchi

Prendete i cuoricini e marinateli leggermente per 30 minuti con sale, olio extravergine d'oliva, un filo di olio di sesamo e qualche goccia di tabasco. Lavate i friggitelli e conditeli con sale e olio extravergine d'oliva. Create gli spiedini infilzando cuoricini e friggitelli, alternati con le foglie di alloro. Cuocete sulla brace e finite con una spolverata di sale, pepe e pecorino. Un consiglio? Cercate di rubarli dalla brace quando stanno ancora finendo di cuocere.



La nostra relazione di Vasco Rossi

Trippa =
 Ravioli → ~~6~~ ~~5~~ 4 3 2 1
 Zuppa =

~~Trippa~~ 2 4 3 2 1

BRASATO LINGUA D'ASINA VINO ROSSO DRAGONCELLI
 TARTARE CAVALLO + CARCIOFI ^{+ POLENTA} 1
 SPALLA MONTONG + CREMA TOPINAMBOR MENTA BERGAMOTTO 3

Mioll: ~~2~~ ~~5~~ 4 3 2 1 0

~~TORTA 10 7 5 2~~

Trippa revolution, trippa style, trippa onnipotente. Sedersi a un tavolo in via Vasari 3 a Milano e non ordinarla sarebbe un sacrilegio.

Una materia prima di recupero, il quinto quarto per eccellenza, ma che pochi conoscono veramente.

La trippa è formata da tre pre-stomaci (il rumine, il reticolo e il foio), dallo stomaco vero e proprio (il lampredotto o abomaso) e dall'esofago. Ovviamente con ognuna di queste parti è possibile preparare differenti piatti: la trippa classica, quella fritta, l'insalata con il foio o il panino con il lampredotto, detto anche "trippa nera", per via del suo colore.

Quest'ultimo è formato da gala e spannocchia.

Si tratta della parte più morbida e delicata del lampredotto e "se vuoi fare il figo", dice Rossi, "al mercato coperto a Firenze devi chiedere al trippaio se te l'ha messa nel panino".



In tutti i macelli la trippa non può uscire se non viene sbollentata e sbianchita, così da distruggere la carica batterica.



• LA TRIPPA •

TRIPPA fritta



Ingredienti per 4 persone

750 g di trippa cuffia cotta
farina 00
puntine di rosmarino
olio di semi di arachidi
pepe nero
sale

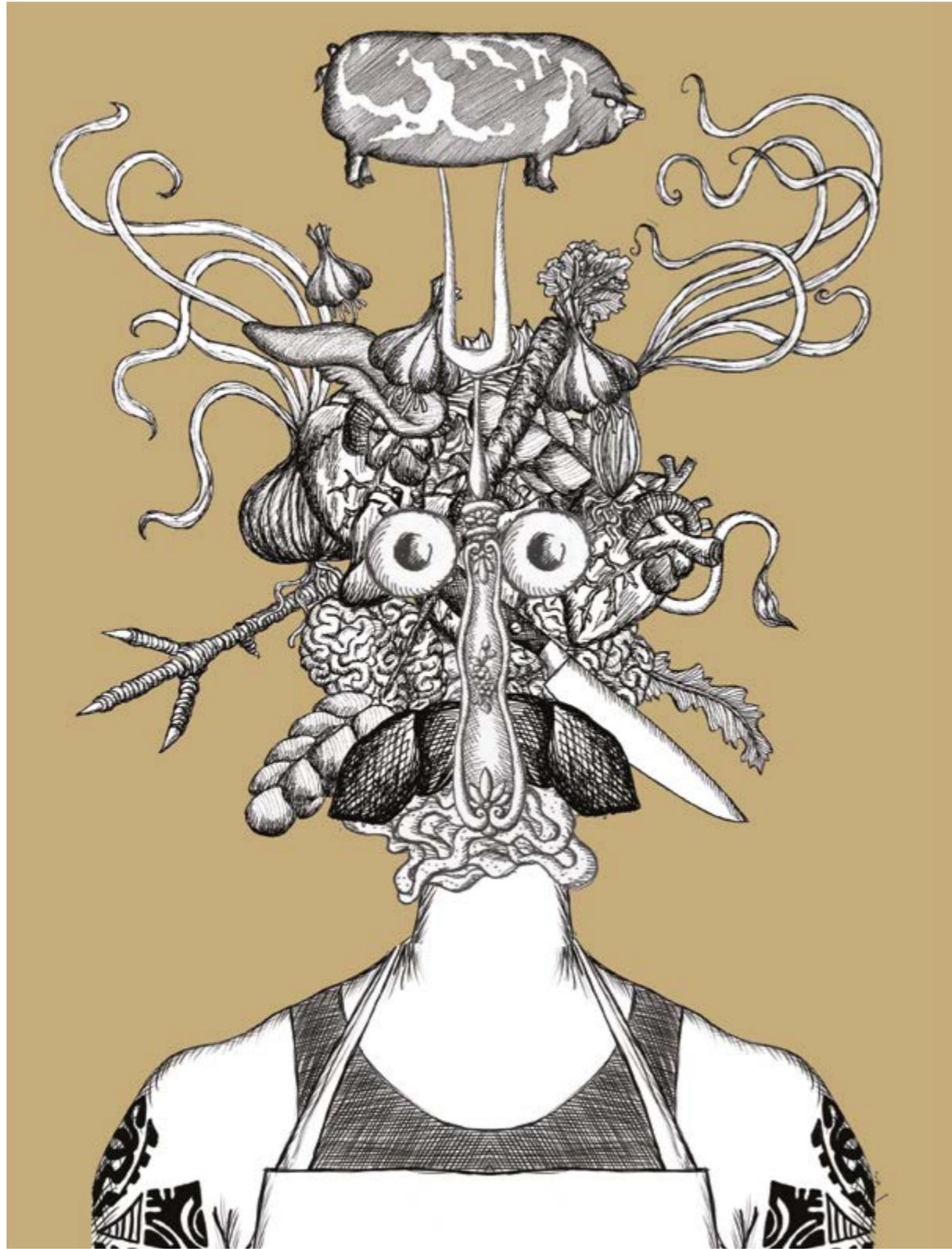
Controllate che la trippa sia cotta al punto giusto, altrimenti portatela a cottura. Dev'essere bella morbida. Tagliatela a fette di 1 x 6-7 cm, infarinatela e friggetela in olio caldo tra i 160 e i 180°C fino a che sarà croccante. Scolatela e conditela, da calda, con sale, pepe e rosmarino.

Si può accompagnare a qualsiasi maionese (alla paprica ecc.) e a salse agrodolci e non (ad esempio l'aïoli).

È ottima da abbinare a uno spumante, a un Lambrusco o a un Pignoletto. Se però volete abbondare con l'annaffio, evitate le salse.



Il ragazzo della via Gluk di Adriano Celentano



GLI ARCHETIPI

In questo capitolo sono raccolte le ricette storiche, quelle che le vostre nonne preparavano la domenica, quando tutta la famiglia si riuniva intorno alla tavola per raccontare gioie e conquiste della settimana.

Si tratta di preparazioni lunghe ed elaborate che, per la loro complessità, oggi spesso vengono tralasciate e dimenticate sui taccuini riposti nelle credenze. L'obiettivo è riportare in vita piatti come la finanziaria, la cassoeula, la trippa, la pajata e il cibreo, rivisitati spesso con accorgimenti moderni "alla Diego Rossi", che però non dimenticano gli insegnamenti preziosissimi di nonna Lina.



La finanziaria

Ingredienti per 6 persone

100 g di animelle di vitello
100 g di cervella di vitello
50 g di filoni di vitello
150 g di creste di gallo
40 g di bargigli di gallo
50 g di rognoni di vitello
12 testicoli di gallo
40 g di fegatini di pollo
80 g di macinato per polpette di vitello
60 g di punte di filetto
farina 00
½ cipolla bianca
1 bicchiere di Marsala
qualche goccia di aceto invecchiato
40 g di burro
pepe
sale

Per guarnire

20 ciuffetti di cavolfiore
qualche foglia di cavoletto di Bruxelles

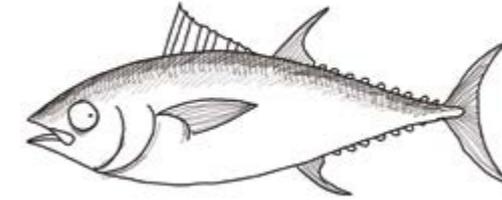
Si tratta di una ricetta che può essere integrata con qualsiasi tipo di frattaglia.

Sbollentate leggermente le frattaglie bianche, ossia animelle, cervella, filoni, creste e bargigli: ingredienti imprescindibili. Tagliatele a pezzetti della grandezza dell'ultima falange di un dito e infarinatele (solo se vi piace, ma la ricetta tradizionale lo prevede). Tritate la cipolla finemente e fatela ammorbidire nel burro, quindi aggiungete le varie frattaglie (una a una in modo da non sbagliare la cottura) e la carne, tenendo da parte le cervella, che aggiungerete solo alla fine (per evitare che si rompano). Bagnate con il Marsala e fate sfumare. Quando si sarà creata una bella salsina, aggiungete l'aceto, sistemando di acidità come preferite. Aggiustate di sale e pepe e servite con i ciuffetti e le foglie di Brassicaceae leggermente sbollentate. Golosissima e introvabile, ci potete abbinare qualsiasi verdura, l'importante è che sia di stagione. In origine la ricetta prevedeva sottaceti vari e funghi porcini, che, nel periodo di raccolta, non possono mancare. Mi raccomando: durante l'impiattamento non dimenticatevi di "alzare un po' la cresta"... mettetela bene in mostra!

Rewind di Vasco Rossi



LATTUME fritto



Ingredienti per 4 persone

600 g di lattume di tonno rosso (ma va bene anche di Alalunga o di Alletterato, o un altro lattume in generale)
farina 00
scorza di bergamotto
foglie di menta
rametti di rosmarino
timo o santoreggia
olio di arachidi
pepe
sale

Per accompagnare

maionese alla curcuma

Il lattume o figatello è un prodotto ittico che si ottiene dalla lavorazione della sacca del liquido seminale degli esemplari maschili del tonno o della ricciola.

Tagliate le fette di lattume con cautela, in modo da non distruggerle. Infarinatetele e friggetele. Appena scolate, conditele con sale, pepe, scorza di bergamotto e le erbe aromatiche, che con il calore sprigioneranno tutti i loro profumi.

Servite con una maionese alla curcuma e accompagnate con un bel vino rifermentato in bottiglia.

Ottimo come aperitivo, magari in attesa delle parti nobili del pesce.



INDICE DELLE RICETTE

IL MAIALE

- Orecchio alla brace con salsa aioli
e rape sottaceto 27
- Insalata di orecchio, cipolla di Tropea
agrodolce, tarassaco e ciccioli 28
- Cotiche soffiate 31
- Zuppa di ditalini, ceci, baccalà, piedini
di maiale e pecorino toscano 33
- Rognone alla brace in omento 34
- Rognone in padella con panna
e dragoncello 39
- Polenta, cipollata di sangue
e pecorino 40
- Ciccioli 43
- Ravioli di sangue ripieni di animelle,
cervella, cedro e rafano 44

IL BUE

- Cuore cotto a bassa temperatura
con aglio e prezzemolo 51
- Patè di milza al bergamotto 52
- Testina di bue in cassetta 55
- Lingua al verde 57

LA PECORA E L'AGNELLO

- Coratella con fave, menta e pecorino
romano 67
- Cuore di agnello alla brace con tenerumi
e ciliegie al Recioto Valpolicella 68

Testa di pecora bollita 72

Gnummareddi 75

IL CONIGLIO

- Spiedo di cuoricini, fegatini
e rognoncini 80
- Testina al forno 85
- Lingue di coniglio rosolate in padella
con talli d'aglio 86

LA VACCA E IL VITELLO

- Rognone trifolato 93
- Cervella e filoni fritti 94
- Animella con crema di piselli,
latte di mandorla e limone candito 97
- Diaframma alla brace 98
- Midollo 101
- Terrina di coda 103
- Nervetti 104
- Fegato di vitello in retina
con cipolle rosse al Recioto
e salsa di gorgonzola 107
- Polpette di cuore 109

IL CAVALLO E L'ASINO

- Tartare di diaframma di cavallo, capperi,
caffè e portulaca 114
- Carpaccio di cuore d'asino, funghi porcini
e lampascioni sottolio 117

Carpaccio di lingua di cavallo
con foglie di senape, pomodori
al forno e sesamo 118

Stracotto di guancia d'asino
con polenta 121

IL POLLAME

- Terrina di fegatini di pollo 127
- Spiedini di cuoricini di pollo
e friggittelli 128
- Zampe di gallina bollite con pearà 131
- Testicoli di gallo fritti su misticanza amara
e saba 133
- Ragù di cortile 134
- Maltagliati con uova embrionali,
cipollotti, asparagina
e formaggio di capra 137

L'OCA E L'ANATRA

- Ciccioli d'oca 147
- Durelli confit 148
- Teste di anatra arrosto 153

LA TRIPPA

- Trippa fritta 161
- Lampredotto, carciofi, menta
e pecorino romano 162
- Insalata di foio con puntarelle,
aringa affumicata, Monte Veronese
e limone 164
- Rumine in umido con 'nduja
e patate 167

GLI ARCHETIPI

- La trippa alla parmigiana 170
- I rigatoni con la pajata 173
- La finanziaria 174
- Il cibreo 177
- La cassoeula 178

LE FRATTAGLIE EROTICHE

- Membro in insalata 183
- Matrice bollita 184
- Tettina bollita con crema di parmigiano,
verdura e pickles 187
- Granelle fritte 188
- Crostino di granelle 191

LE FRATTAGLIE DI MARE

- Testa di tonno 195
- Fegato di leccia alla veneziana 196
- Lattume fritto 199
- Uova di ricciola con bagna cauda 200
- Vescica natatoria di baccalà
in zimino 203
- Uova di seppia 204
- Fegato di rana pescatrice 206



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 239 1



9 788867 532391