

# PACERI



PASSIONE DI FAMIGLIA. Giampiero Crosetti fra le sue capre

IL GOLOSO

## Divino capretto

di Edoardo Raspelli

Sono gli ultimi assaggi della stagione, poi bisognerà aspettare fino a marzo del 2000. Sono una leccornia, un pezzo di storia, un morso cruento delle nostre radici, del Dna dell'uomo. Merito del capretto, animale sacro a tre religioni, simbolo di purezza e sacrificio, di cui quasi come per il maiale se ne mangia ogni parte. Il capretto viene ucciso con un colpo di pistola al cervello; un ago buca subito dopo l'arteria iugulare e il sangue viene raccolto e fatto bollire per cinque minuti, diventando solido. Si fanno lessare le patate, magari quelle di montagna, magari quelle nostrane (che so: di Buggio, in Liguria, o di Viceno, in alto Piemonte) e si tagliano a pezzi. Nel burro si fanno friggere cipolle a fettine, poi si aggiungono le patate e il sangue di capretto rappreso, tagliato a rondelle. Si mangia il tutto con le fette di sangue al dente. E che i dietologi ci perdonino.

Il sangue di capretto lo trovate a Crodo, in provincia di Verbania, nella macelleria Crosetti. Come suo padre Luigi, Giampiero fa il macellaio da quando aveva 10 anni. Le sue 26 capre sono le camosciate della Valle Antrona: le tiene in due stalle, attorno ai 500 metri d'altezza, a Crodo e a Verampio. A maggio le lascia libere e gli animali salgono spontaneamente guidati dall'erba che spunta e rinvigorisce seguendo le temperature e la quota. Salgono ad Aleccio, di fronte a Mozzio, poi fino ai 2.200 del Lago Gelato. Con loro c'è la Vecchia: Crosetti non se l'è mai sentita di ucciderla e ora ha 18 anni. Le capre rimangono libere fino a novembre. L'anno scorso le aveva dovute andare a cercare con l'elicottero: albeggiava, c'erano due metri di neve, Crosetti affondava, scivolava, faceva capriole. Le capre erano rimaste bloccate dalla neve da giorni: si erano perse, non mangiavano da tre settimane. Crosetti le aveva cercate disperatamente dalle sette del mattino fino alle quattro del pomeriggio. Infine le aveva trovate: una se l'era caricata in spalla per portarla in salvo.

sugo d'anatra, luccio in salsa, stracotto di cavallo, baccalà con purea di sedano. Si conclude con salame di cioccolato e mousse di torrone. Notovole la carta dei vini a prezzi contenuti. Conto: sulle 50-60 mila lire.

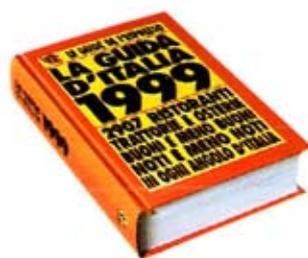
(Giovanni Bravi)

IN MEGLIO 13,5/20 (13/20)

### Botte Monreale (Pa)

CONTRADA LENSITTI 416, TEL.: 091 / 414051. CHIUSO: DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ IN LUGLIO E AGOSTO. CARTA DI CREDITO: TUTTE. Ambiente di legno e mattoni, e bel tovagliato rosso. Per cominciare servitevi al lungo tavolo degli antipasti. Poi: graminna con ragù di spada, bavettine con crema di gamberi, gnocchi con sugo di maiale. Grigliate di carne, filetto agli aromi, capretti al forno. E pesce: triglie al cartoccio, spiedini di spada, orata in salsa di limone. Superlativo il semifreddo alle mandorle con cioccolata calda. Cantina interessante. Conto di 50 mila lire.

(Giancarlo Lo Sico)



A TAVOLA

## Chiodini e piedini

NUOVO 14/20

### Enoteca Finzi Rivarolo Mantovano

PIAZZA FINZI 1, TEL.: 0376 / 99656. CHIUSO: IL MERCOLEDÌ

È una piacevole novità questa elegante enoteca ospitata in un'antica stanzetta di posta nella piazza principale del paese, al confine tra le province di Mantova e Cremona. Viene proposta una buona cucina del territorio, rivista con intelligenza: frittata con chiodini e cipolle di Tropea, piedini di maiale con verdure, lumache con porcini e scalogno, agnoli in brodo, trippa di millefoglie, fettuccine con

INVARIATO 12,5/20

### Cambusa Positano (Sa)

PIAZZA AMERIGO VESPUCCI 4, TEL.: 089 / 875432. SEMPRE APERTO. CARTE DI CREDITO: TUTTE. Difficile non notare il locale, una volta arrivati alla piazzetta che dà sul mare di Positano. Il ristorante ha un terrazzo che si affaccia sulla spiaggia grande; e ricorda l'interno di una nave. Da cui il nome. In realtà, questo era uno spaccio che vendeva fichi e bevande ai marinai. La cucina è principalmente di mare. Da assaggiare: linguine alle cozze di scoglio e patelle. Ottima la zuppa di scorfano o la tortiera di pesce azzurro. Fresche ricottine. E dolci: babà e torta al limone. Lista dei vini con i migliori campani. Sulle 70 mila lire.

(Carlo Galimberti)