

## POLLO ALLA MARENGO â€“ LA STORIA SENZA LEGGENDE

Inquadrare questo storico piatto, risalente alla met  del 1800, in una localit  piemontese, Spinetta di Marengo, in provincia di Alessandria, non   solo necessario ma anche doveroso, per sgomberare ogni equivoco o manomissione storica del piatto, nonch  del luogo, dei costumi e abitudini, delle risorse alimentari del tempo, della collocazione geografica dei luoghi. Va ricordato che il Generale Napoleone Bonaparte, portava sempre al suo seguito, anche per motivi di sicurezza, un proprio cuoco di fiducia, ovvero, François Dunand, e cos  le provviste viaggiavano e stoccate separatamente da quelle della truppa e controllate severamente. Napoleone Bonaparte, per chi lo avesse scordato, era Francese, di Ajaccio a sud della Corsica, visse e si form  non solo militarmente o politicamente in Francia, ma anche si abitu  alla cucina dell'epoca anche se disordinatamente. Il Piemonte dal 1600 a tutto il 1861 fu condizionato dalla cultura anche gastronomica Francese e dei Savoia, tradotta dalle usanze contadine del luogo. Le fattorie, tipiche del paesaggio piemontese si auto sostentavano allevando animali e coltivando la terra. La cucina Piemontese era una cucina di ispirazione popolare, una cucina povera legata al territorio ed ai prodotti dell'agricoltura e contadina perch  il Piemonte, chiuso tra Alpi ed Appennini, non   mai stato, in quel tempo, al centro di grandi commerci nazionali e internazionali. I prodotti della terra e quelli da cortile e della stalla (mucca da latte) erano presenti in tutte le comunit  e i prodotti erano il risultato di questo patrimonio: Latte, Burro, Grasso animale (maiale) e prodotti di risulta (pancetta, lardo, cotenna, ecc), nonch  uova, galline, polli, e altro del luogo. Anche l'ambiente contribuiva al sostento alimentare, vale a dire, il pesce di fiume, i gamberi di fiume, lumache, funghi, ecc. La campagna forniva i prodotti per le farine per il pane e la pasta e quelle per la polenta. L'orto con le verdure, i pomodori, le carote, le zucchine, l'aglio, la carne di pecora e il latte di pecora chiudevano una parte del paniere dell'epoca. Altra considerazione da tener presente   che all'epoca non esisteva il frigorifero per conservare il cibo o i prodotti deperibili, perci  si sopperiva con l'essiccazione di alcuni prodotti (pomodori, funghi) all'affumicamento di alcune carni (la pancetta), la stagionatura (formaggi). L'olio di oliva in pratica non esisteva e si capisce il gran consumo del burro in Piemonte (e nel nord Italia) e delle tradizioni Francesi. François Dunand conosceva perfettamente queste condizioni locali e adatt  la cucina per il Generale Bonaparte secondo le esigenze del momento. Il Pollo alla Marengo non nasce per caso (niente leggende) infatti alla fine della battaglia un emissario di Bonaparte raggiunse François Dunand per ordinarli che il Generale voleva festeggiare la vittoria con un piatto che ricordasse l'evento e che doveva contenere solo prodotti esclusivamente locali. Composizione: pollo tagliato a pezzi e appena infarinato, passato in casseruola e ben rosolato con burro, aglio e poi i pomodori essiccati (per dare colore); sfumato con vino bianco, poi i funghi essiccati e aggiustato tutto con sale. Si ungeva durante la cottura con brodo di verdure (sempre pronto) e si aromatizzava con qualche goccia di limone. Quasi a fine cottura si aggiungevano i gamberi di fiume e tolto tutto dal fuoco si faceva riposare lievemente. A parte, nel brodo, si tuffavano i tuorli d'uovo con il suo albume e cuoceva quel tanto da far rimanere morbido il tuorlo, che veniva posato nel piatto su una fetta di pane scottato, insieme al pollo e i gamberi di fiume. Per concludere. Le ricette riferite a questa pietanza e la loro originalit  sono frutto di leggende; il patrimonio originale   reperibile solo nella memoria di poche famiglie che hanno attinto al cuore di allora e alle prime sperimentazioni effettuate in loco. Questa ricetta abbiamo trovata alla Locanda dei Narcisi, Strada Barbotti, 1 - Frazione Bettole - Pozzolo Formigaro (AL) â€“ Telefono: 0143/319822; 3485116638 - Fax: 0143/319822 â€“ tramandata in famiglia da tempo. Sito web: [www.lalocandadeinarcisi.it](http://www.lalocandadeinarcisi.it) - E-mail: [lalocandadeinarcisi@yahoo.it](mailto:lalocandadeinarcisi@yahoo.it) - Giorno di chiusura: Luned . Servizio <tipicitaatavola>