



## I VINCISGRASSI

di Paola Guasco



Estate, tempo di sagre, nella mia regione, le Marche, ce ne sono diverse e ognuna con una propria peculiarità: della polenta, della salsiccia, della bruschetta e via di seguito ...

Io voglio trattare della sagra che si ripete quasi in molte città e paesi, ovvero della festa del piatto marchigiano per eccellenza: i vincisgrassi, un gustosissimo piatto che però, ahimè, ha il difetto di non essere proprio light...

Vincenzo Buonassisi, giornalista critico e di gastronomia, ha definito l'elaborato piatto: "Monumento di sapienza culinaria contadina della terra marchigiana".

Di questo piatto si è molto scritto e parlato, nell'intento di scoprirne l'origine autentica. Fino a poco tempo fa, l'ipotesi più accreditata faceva derivare la parola "Vincisgrassi" dal nome di un generale austriaco, tale Windisch Graetz che nel 1799 durante le guerre napoleoniche era di stanza ad Ancona con le sue truppe, cui il cuoco personale aveva dedicato la ricetta.

Questa ipotesi ha perso però autorevolezza con il ritrovamento de "Il Cuoco Maceratese", libro scritto nel diciottesimo secolo da Antonio Nebbia, grande cuoco di corte dell'epoca. In questo libretto Antonio Nebbia riporta una ricetta definendola "Salsa per il Princisgras" (grasso da principi), anteriore di almeno un ventennio rispetto all'arrivo in Italia del generale austriaco.

La specialità, tanto appetitosa, si allargò negli usi del popolo, e con l'uso la preparazione venne modificata a seconda delle costumanze e mode delle varie epoche. Nella ricetta originale, ad esempio, non si parla affatto di pomodoro e besciamella, cosa che oggi sorprenderebbe le stesse famiglie marchigiane di più lontana tradizione.

La ricetta prevede la preparazione di un ragù particolare:

si trita del prosciutto grasso e lo si mette a rosolare con lardo, olio e burro, si unisce un trito di aglio (poco) cipolla, sedano e carote, che vanno appassite prima di aggiungere alcune rigaglie di pollo, senza il fegato, della carne di vitello macinata grossa, della carne di pollo, anch'essa macinata grossa .

Il tutto va fatto ben rosolare e poi bagnato con una generosa dose di vino bianco, aggiustato di sale e pepe, lasciato evaporare velocemente.

Si aggiunge poi del pomodoro passato, pochissimo, con un poco d'acqua e si lascia cuocere lentamente, almeno un paio d'ore, aggiungendo ogni tanto un goccio di latte

A fine cottura si mettono nella pentola alcuni fegatini di pollo, ben lavati e tritati, che necessitano di una breve cottura.

Con questo ragù si farciscono degli strati di pasta all'uovo, stesa fine e tagliata a losanghe larghe almeno 10 cm, lessata velocemente ed asciugata tra due canovacci: si stende uno strato di pasta in una teglia imburrata, si mette sopra di esso uno strato di salsa e formaggio parmigiano grattugiato e si alternano vari strati con qualche fiocchetto di burro qua e là.

Si preferisce far riposare diverse ore in frigorifero, meglio tutta una notte e si mette la teglia per 45 minuti in forno a 180°.

Questa è una pietanza altamente conviviale che si serve con un buon vino rosso, è, per così dire, il piatto della domenica, quando ci si ritrova in famiglia.

