

Il Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese

scritto da Carmen Bilotta | 26/04/2017



Era tra i piatti preferiti di personaggi come Camillo Benso Conte di Cavour e Re Vittorio Emanuele II di Savoia ma il Bollito misto piemontese ha una storia ancora più antica, fatta di rituali e precetti codificati e di una preparazione semplice ma lenta e paziente.

Rientra tra i grandi piatti della cucina italiana e, nonostante appaia una preparazione semplice e banale, il **Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese** nasconde numerosi accorgimenti e segreti, indispensabili per una buona riuscita. Innanzitutto è fondamentale la scelta della carne che deve essere di bue adulto, ben frollato e “mostoso”, ossia non troppo magro, con venature di grasso bianco e morbido.

La storia del Gran bollito piemontese

L'origine del piatto, detto anche “**Bollito sette tagli**”, sembra che sia legata alla secolare consuetudine dei mercati di bestiame piemontesi. Nel corso del tempo, verosimilmente per via della sua grande bontà, si sarebbe diffuso anche in altre parti d'Italia, sebbene attualmente in pochi riescano a prepararlo in maniera completa.

Cavour e Vittorio Emanuele II, i “testimonial” più celebri

È a partire dai primi del Novecento che il Bollito diviene un piatto solenne, presentato ai grandi

banchetti familiari o consumato con gli amici. Tra i piatti preferiti da **Camillo Benso Conte di Cavour**, di cui conosciamo l'amore per la buona tavola a cui attribuiva anche virtù diplomatiche, il "Gran Bollito Piemontese" piaceva molto a **Vittorio Emanuele II**, noto buongustaio e ottimo bevitore, oltre che superbo cacciatore.

Amante dei vini tradizionali piemontesi, ed in particolar modo del Barolo, il Re gradiva pranzi ufficiali molto più brevi di quanto si usasse nelle altre corti europee. Ad un austero formalismo, infatti, contrapponeva la passione per il buon cibo nei momenti privati. Tra i suoi piatti preferiti si ricordano i tajarin, la selvaggina, la bagna cauda, le uova sode servite con prezzemolo e olio e appunto il Gran Bollito Piemontese.

Considerava la Corte di Torino "bigotta e noiosissima dove era costretto a recite di devozioni, a portare rigide uniformi dai colletti alti e duri, e a mangiare male, cattivi brodetti magri e speziati, alla maniera della corte di Vienna". Per questo motivo, quando ancora era Principe di Savoia, era solito scappare per recarsi a Moncalvo, con tre obiettivi: andare a caccia, fruire di spicciativi amori con giovani contadine compiacenti e dedicarsi, con gli amici, ad allegre libagioni di bollito, generosamente accompagnato dal Barbera.

Più tardi, la pietanza preferita da Vittorio Emanuele II (non a caso definita in passato **Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese**), farà il suo ingresso nella letteratura gastronomica, ricordata nel testo [Cucina borghese. Semplice ed economica](#), di **Giovanni Vailardi** del 1887.

Le regole fondamentali del bollito

La **ricetta del Gran Bollito** è molto controversa ma, secondo la tradizione ripresa da Giovanni Goria con l'[Accademia Italiana della Cucina](#) che l'ha ricostruita, è imprescindibile seguire la **regola dei sette tagli**, dei sette ammennicoli e delle sette salse.

Occorre anzitutto "un soggetto adatto": vitello di razza piemontese, "della fassone" o "della coscia" o "dal culo triplo", ben alimentato, di buon carattere, tranquillo e che non abbia mai lavorato.

La carne, ben frollata, va cotta tutta insieme - scrive l'Accademia - "così certi pezzi sono più morbidi, certi più croccanti, è un pregio", immergendola in acqua già bollente, poco salata "si ritocca alla fine", con dentro il mazzo dei profumi "rosmarino, aglio, lauro, sedano, cipolla, gambi di prezzemolo" e tirata su al momento del servizio.

Il segreto dei sette tagli

A una lunga tradizione, si accompagnano **rituali e precetti codificati**, in primis la "**regola del sette**". Una preparazione semplice, lenta, che richiede pazienza e l'utilizzo di sette tagli ben precisi:

1. groppa o capocollo o tenerone,
2. gamba o stinco,
3. pancia o scaramella o biancostato o grasso- magro,
4. culatta,
5. cappello da prete o "arrosto della vena" o sottopaletta,
6. punta col suo fiocco,
7. rolata, "copertina di petto arrotolata e legata su un ripieno di lardo o prosciutto, salame cotto, due uova e una carota intera, erbe aromatiche e pepe, che viene poi tagliata a fette".

In pentole diverse si cuociono invece i **7 ammennicoli od ornamenti** - che sono pure carne, anzi sono loro che fanno il vero Bollito tipico, e cioè:

1. la Testina “completa di musetto, orecchio ed occhio, bocconi del buongustaio”,
2. la Lingua,
3. lo Zampino,
4. la Coda, “è buonissima, inoltre fa il brodo gustoso e perfetto”,
5. la Gallina,
6. il Cotechino e
7. la Lonza, “una copertina di petto grassa arrotolata sui suoi aromi e arrostita a fuoco forte, unico pezzo arrosto che fa parte del Bollito”.

Si va a tavola e subito, dopo appena qualche pezzo di cacciatorino per far la bocca al primo Barbera, preferibilmente giovane, viene servito il gigantesco **Bollito caldo e fumante**, distribuito in 14 pezzi per ciascun commensale, si intende in due o tre riprese, e salvi i generosi bis. Sul tavolo, grosso pane di campagna a fette e sale grosso che va sparso nel piatto sui tocchi di carne calda, ripulendoli poi col coltello.

[>> Vai alla ricetta originale del Bollito misto piemontese](#)

Sette “bagnetti” e sette contorni

Seguono i bagnetti, in una curiosa matematica del sette che ritorna per le **salse di accompagnamento**. Qualcuno dice che si dovrebbero aggiungere “sette appetiti”.

I **sette bagnetti** si compongono di **sette salse** che servono ad insaporire il piatto ma, soprattutto, a stimolare i succhi gastrici:

1. salsa verde ricca,
2. salsa verde rustica,
3. salsa rossa,
4. salsa al cren,
5. salsa cugnà,
6. salsa al miele
7. mostarda.

In alcune località del Piemonte alle sette salse sono sostituite o aggiunte: la [salsa pearà](#) e la **salsa peverada**.

Qualora non sia possibile assaggiarle tutte, gli esperti avvertono che non possono comunque mancare il [bagnet vert](#), dal caratteristico colore verde intenso e ottenuta da prezzemolo, acciughe, aglio e mollica di pane raffermo, il [bagnet ross](#), risultato del mix di pomodori, aglio, senape e aceto rosso, e una **salsa pungente a base di rafano** che accomuna la cultura gastronomica di tante regioni nordiche e di tutta l’Europa continentale.

Ad accompagnare il tutto ci sono i **7 contorni**:

1. cipolline al burro o insalata di cipolle rosse,
2. patate lesse,
3. rape lesse,
4. foglie di verza al burro,
5. zucchine al burro,
6. finocchi al burro
7. carote lesse.

Sempre secondo la **ricetta originale del bollito misto piemontese**, a metà pasto andrebbe servito una sorta di “richiamo” (della lonza arrostita con pepe ed aglio) insieme a cinque contorni (patate lesse, spinaci al burro, funghi trifolati, cipolle in agrodolce ed una tazza di brodo) diventati ormai gli inseparabili compagni del bollito misto.

E dopo il bollito? Solo il dolce!

A concludere il pantagruelico pasto solo il dolce e una tazza di brodo bollente per aiutare la digestione.

Le regole del bon ton del Gran Bollito Misto piemontese

“**A tavola con il gran bollito piemontese**” ([Consorzio di tutela della Razza Piemontese](#))

propone le regole del bon ton del piatto:

Sul tavolo pane, grosse, grisse, e pane di Re Carlo Alberto con le noci, olio e pepe, ciotole di sale grosso da spargere sulla carne togliendolo poi col coltello al momento di fare il boccone, piattino di burro da schiacciare con le patate bollenti, ampole di olio extra vergine per condire le patate, per allungare i bagnetti e le salse, ampole di aceto di vino rosso per correggere e ritoccare i bagnetti e le salse.

Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto, non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie.

Utilizzi un coltello affilatissimo e due piatti, 1 per le sole carni e 1 per i bagnetti e contorni di verdura.

Non si mischino i bagnetti, non si beva acqua specie in principio, si morda piccolo nel pane e grosso nella carne, è un mangiare da signori!

I Vini. Un bianco Arneis o un Favorita per l’aperitivo con stuzzichini di burro e acciuga, si prosegue con un Barbera giovane e vivace, poi Barbera fermo e forte di 2 o 3 anni per tutto il pasto, al dessert Malvasia o Moscato fermo.

La conclusione del banchetto:

una piccola tazza di brodo ristretto con un cucchiaino di Barbera oppure con formaggio grattugiato. Come dessert uno zabaglione caldo al Barbera con i biscotti di meliga della padrona, Pere Madernassa al vino, caffè, grappe”.

La “Confraternita del Bollito Misto”

Per ricordare il carattere conviviale e mangereccio del bollito misto, che secondo la tradizione si dovrebbe preparare per non meno di 12 persone, alcuni appassionati della buona cucina italiana e soprattutto di questo piatto, si sono inventati una vera e propria associazione: la “**Confraternita del bollito misto**”.

Se il Gran bollito misto rimane, forse, una rarità e oramai è composto da tre, quattro elementi, accompagnati da due o più salse, nei ristoranti tradizionali, si può trovare ancora il carrello dei bolliti accompagnato da un esperto cameriere che, con sapiente maestria, taglia pezzi di carne bovina e suina, insaccati e pollame offrendoli accompagnati dalle salse di rito.

Sagre e fiere legate al piatto tradizionale

Sagra del Bollito Misto alla piemontese di Mantovana

La prima edizione dell'evento, risale all'agosto 1975 quando i volenterosi abitanti del paese si improvvisarono cuochi e camerieri per dar vita a quella che sarebbe presto diventata una delle manifestazioni enogastronomiche più conosciute della provincia di Alessandria.

Nel 1993, in occasione dell'inaugurazione del nuovo stand, quella che era partita come una semplice festa di paese viene trasformata, con successo, nella "**Sagra del Bollito Misto alla piemontese**", consacrando Mantovana come un punto di riferimento per i buongustai che amano questo piatto e, in generale, i sapori della cucina casalinga.

Sagra di Montaldo Torinese

Si tiene generalmente nel mese di ottobre e punta su gusto e tradizione con trattoria del bollito, mercato artigianale-contadino, eventi culturali e laboratori.

Fiera del Bue Grasso e Sagra del Bollito a Moncalvo

Propone i più pregiati tagli di Bue Grasso e Manzo Piemontese in "tutte le salse", dai sontuosi bolliti accompagnati dalle tipiche salse alle visite a stalle e cantine, fino a sfilate e concorsi dei migliori capi di bestiame degli allevamenti piemontesi.

Fiera del Bue Grasso di Carrù

Indubbiamente è il più famosa un immancabile appuntamento commerciale e folkloristico. Le prime luci dell'alba, il freddo intenso, l'arrivo dei migliori capi bovini di razza piemontese, le giurie al lavoro, la premiazione con le prestigiose gualdrappe e poi scodelle di minestra di trippe con l'apoteosi del gran bollito di Carrù, sono tutti aspetti da cogliere per apprezzare al meglio il fascino di una delle più antiche fiere del Piemonte.

La fiera, con qualifica nazionale e di tipologia mostra mercato, si svolge a Carrù (CN), presso il foro boario in Piazza Mercato, il secondo o il terzo giovedì antecedente il Natale, con data stabilita di anno in anno dalla Giunta Comunale.