

## La rivoluzione silenziosa di Michele

TESTO di EUGENIO SIGNORONI  
FOTO di GUIDO RIZZUTI

Ci sono molti modi per fare la rivoluzione. Michele Valotti ha scelto di farla quotidianamente e sottovoce. Eppure, a vederlo - barba lunga, tatuaggio e jeans rotti - te lo aspetteresti alla testa di un corteo, tamburo in spalla a urlare le sue battaglie. Ma poi guardi i suoi occhi e capisci al volo che la sua barricata è la porta di una cucina e gli slogan sono i piatti con i quali ogni giorno lotta per un futuro diverso, dove a vincere sono gli allevatori, i contadini, i norcini e i formaggiai più genuini e capaci. Sono loro gli insostituibili alleati e fornitori del suo splendido arsenale.

La Madia è un locale ricco di colori, pieno di oggetti, dove tavoli e lampadari non sono scelti su una rivista di design e l'uno non assomiglia all'altro. Alle pareti tra chiavi, cavatappi e bastoncini da sci c'è scritto "Un piatto non si giudica solo dalla sua bontà ma anche dalla storia che ci racconta" e "Dietro al nostro cibo non ci sono marchi ma facce" e queste sono le frasi che riassumono le fondamenta della cucina di Michele.

Siamo a Brione, piccolo paese a sud della Val Trompia. A metà strada tra Brescia e la Franciacorta. Un villaggio di alta collina, ma con una cucina di montagna, quella vera, fatta di formaggi, burro, piante spontanee e carni. La tradizione di questi luoghi ha un legame strettissimo con la caccia che, qui, gastronomicamente, significa spiedo: una preparazione dalla lentissima cottura a base di uccelli e carne di maiale. Michele con la tradizione ha però un rapporto tutto suo: la guarda pensandola come un terreno fertile da coltivare e dal quale ottenere frutti nuovi. Non è interessato alle ricette, ma ai gesti e ai riti. Non gli importa che un piatto risponda a rigide regole stabilite chissà quando e da chissà chi, vuole che la tradizione sia attuale e rispettosa dell'ambiente e delle persone che abitano quei luoghi. Così lo spiedo nella sua versione non prevede gli, oggi proibiti, uccellini, ma le sardine essiccate del lago d'Iseo - Presidio Slow Food - e alle anonime carni, sostituisce lonze, capocolli e pancette provenienti da allevamenti con un nome e un cognome. Una faccia direbbe lui.

Di facce alla Madia ce ne sono tantissime, sono nelle fotografie dei contadini e degli allevatori appese ai muri. Sono nei grandi frigoriferi in sala che esibiscono formaggi, salumi e costate di manzo lasciate a frollare per quasi quattro mesi prima su una piastra di sale e poi avvolte dalla sugna. Per ognuna c'è il nome del produttore, la razza dell'animale, la data di nascita e di macellazione. Le trovi nel menu, le facce: tutti i piatti e tutti gli ingredienti sono accompagnati dalla loro carta d'identità, con nome e numero di telefono di chi ha coltivato quella carota o allevato quel piccione. E infine sono nei piatti. Si scopre così un paesaggio di artigiani e di contadini che Michele incontra quasi quotidianamente. Molti vengono direttamente all'osteria, si fermano per un bicchiere di vino e per raccontare la stagionatura di una forma di stracchino o le spezie presenti nel salame. È il caso di Alberto Lazzari, un bravissimo macellaio, allevatore e norcino della provincia cremonese che all'osteria fornisce oche, anatre, galline, salami e cotechini e che mostra con orgoglio, a tutti quelli che incontra, il video delle sue oche. Oche che vivono libere e che lui cerca di far diventare più grosse di quelle del parroco del paese, con il quale ha in ballo una gara su chi sia in grado di allevare l'animale più bello e pesante. Una gara dal sapore antico che sembra uscita da un racconto di Guareschi, dove non sono ammesse facili scorciatoie per raggiungere la taglia desiderata e le uniche regole sono la piena consapevolezza delle proprie capacità e il rispetto dell'animale. Vale per le oche e per tutte le altre carni: se non provengono da un allevamento che rispetti l'animale, alla Madia non si trovano. Ed è anche per questo che la pecora ha per Michele un ruolo così importante.





Michele Valotti



Pur antropizzata, la pecora mantiene una dimensione selvatica. È impossibile allevarla senza lasciarle spazi di libertà, senza portarla al pascolo, senza permetterle di nutrirsi dell'erba che trova in autonomia. È, più di altri, un animale figlio dei luoghi in cui viene allevato. La pecora, inoltre, con queste valli ha avuto e continua ad avere un rapporto privilegiato. Ancora oggi sono decine i pastori che vivono e lavorano sulle montagne e nelle campagne che circondano La Madia. La loro quotidianità non è poi tanto diversa da quella dei loro genitori e nonni: spostano le pecore dalla montagna alla pianura al cambiare della stagione; nei caldi pomeriggi estivi dormono vicino ai loro animali; macellano i maschi del gregge solo in età adulta. A cambiare sono le comodità e gli acquirenti. Non si dorme più sotto l'albero in mezzo al campo, ma nella roulotte, e la carne, più che alle osterie, viene venduta alle macellerie *halal*.

Anche la razza è rimasta la stessa, la gigante bergamasca. Una pecora di grandi dimensioni e dall'accrescimento rapido, che mantiene una carne delicata e tenera anche se macellata in età adulta. Un grandissimo pregio, quest'ultimo, agli occhi di Michele. Una caratteristica che gli consente di cucinare la pecora secondo tradizione in lunghe cotture in brodo o arrosto, o di utilizzarla in modo contemporaneo con leggere brasature che mantengono le carni rosa e succose. Il risultato è una carta dalle tante tinte, proprio come la sala, dove accanto ai classici si trovano piatti figli di percezioni, pensieri e paesaggi incontrati in giro per il mondo. Un menu che ospita le Tagliatelle al muschio con ragù di pecora, la Pecora stracotta con *Polypodium* (una felce selvatica la cui radice ricorda la liquirizia) e servita con crema di castagne, crumble di segale, porcini e cavolo fritto e *L Cuz* con polenta, una tradizionalissima preparazione della Val Camonica che si presenta come un confit ovino cucinato per molte ore nel grasso aromatizzato con erbe, spezie e sale. La Pecora alla selvaggia, un piatto che mette in evidenza la delicatezza della coscia della pecora che viene marinata intera con succo di melograno, affumicata a caldo e condita con salvia e timo per poi essere servita, tagliata a fette sottili, su una pietra. Bisanzio, un Kebab accompagnato da *tzatziki*, omaggio al modo di cucinare gli ovini nel Medio Oriente, e la Pecora arsa, il filetto dell'animale cotto alla brace e servito con resine ed erbe aromatiche, che evoca i profumi e le immagini di un viaggio in Grecia dove le pecore pascolano circondate dalle fragranze di elicriso, finocchio e ginepro rosso.

Non è provocazione, è uno sguardo al passato con occhi nuovi per coinvolgere chi mangia in questo luogo in un racconto antico e ormai quasi sconosciuto. I pastori sono stati per secoli l'anima di queste terre e grazie a cuochi come Michele quella storia continua a vivere e a crescere nella nostra cultura.

### **Trattoria La Madia**

Via Aquilini 5  
25060 Brione (BS) - Italia  
Tel: +39 030 8940937  
[www.trattorialamadia.it](http://www.trattorialamadia.it)



Nella pagina a fianco in senso orario:  
Alberto Lazzari  
La pecora arsa  
Le tagliatelle al muschio con ragù di pecora



## Pecora alla selvaggia

*per 10 persone*

*1 kg di coscia di pecora disossata  
330 ml di succo di melograno bio  
5 g di timo  
5 g di foglie di mirto  
5 g di aneto  
5 g di pepe di Sichuan  
10 g di sale bilanciato per carni rosse (125 g di sale + 75 g di zucchero)  
olio extravergine d'oliva  
olio d'Argan  
per l'affumicatura: un po' di segatura e dei rametti di rosmarino secchi*

Mettere a marinare la carne per 24 ore con il succo di melograno. Asciugare la carne con della carta. Mettere la segatura e i rametti di rosmarino secchi in un affumicatore, bagnare leggermente, disporre la carne sulla griglia, chiudere con il coperchio e lasciare su una fiamma alta per circa 25 minuti (girandola a metà cottura). Togliere la carne e raffreddarla. Massaggiarla con dell'olio extravergine d'oliva. Disporre il trito di erbe, il sale e il pepe su una teglia e appoggiare la carne cercando di fare aderire il tutto. Mettere sotto vuoto o impellicolare e lasciare a riposare in cella frigorifera per circa 12 ore. Infine tagliare sottilmente e disporre su dei sassi di fiume (ben puliti, passati al vapore e infine oliati con olio extravergine d'oliva). Condire con un filo d'olio d'Argan e servire.



## Bisanzio

*per 4 persone*

### Per la carne

*1 kg di macinato di pecora  
3 g di sale  
3 g di Sumac  
2 g di Berberè  
2 g di Tandoori Masala  
1 g di pepe nero  
1 g di peperoncino  
3 g di rosmarino tritato  
1 albume*

### Per lo tzatziki

*3 cetrioli  
20 foglie di menta  
1 limone  
1 spicchio di aglio  
500 g di yogurt  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
1 g di sale*

Mescolare la carne con le spezie, il sale, il rosmarino e l'albume. Formare dei cilindri di circa 250 g. Cuocere sulla griglia per circa 15 minuti avendo cura di lasciarla ancora molto succosa al suo interno.

Pelare i cetrioli e tritarli grossolanamente, salarli con un pizzico di sale e scolare l'acqua di vegetazione. Tritare finemente la menta e l'aglio e aggiungerli allo yogurt. Strizzare i cetrioli e mescolarli al composto di yogurt, menta e aglio. Aggiungere limone, sale e olio e lasciar riposare in frigo lo tzatziki.

### Per completare il piatto

*qualche foglia di valeriana e piantaggine*

Adagiare il cilindro di carne al centro del piatto, completare con lo Tzatziki a lato e guarnire con le erbe.

L'arte della cucina inizia dall'antipasto. La cultura gastronomica molto prima.



La differenza ha nome Gaggenau.

L'alta cucina esige i più severi criteri di qualità in termini di attrezzature, ingredienti e tecnica. I piani cottura Gaggenau della Serie Vario 400 soddisfano ogni esigenza e permettono di vincere qualunque sfida in cucina. Realizzati in puro acciaio inox, possono essere combinati in numerose e sempre diverse soluzioni. Sono tutto quello di cui avrete bisogno per creare qualcosa di veramente unico e personale - per i prossimi decenni.

Venite a scoprire le collezioni Gaggenau su [gaggenau.com](http://gaggenau.com).

**GAGGENAU**