



LES CONTES DE MAMMOCA

Per quanto mi riguarda, uno dei piaceri più grandi è quello di invitare a cena amici con cui si possa parlare per ore di Rennes-le-Château senza paura di scatenare, al commensale vicino, energici sbadigli. Se poi si possono associare i racconti con i profumi delle cene semplici ma gustose fatte tra le montagne dell'Aude, il piacere raddoppia - anzi, si eleva all'ennesima potenza e per qualche ora si allontana quella malinconia che dà lo star lontani da quei luoghi (il mal d'Aude esiste, credetemi!).

Un suggerimento per organizzare abbastanza facilmente una *Cena dell'Abate*? Cominciate con un antipasto di crostini di *Paté de foie gras* d'anatra o d'oca (si racconta che Saunière desse alle sue oche addirittura i biscotti savoiardi per ingrassarle) e del formaggio di capra dorato velocemente nel forno sopra un crostino di pane grigliato (ottima la classica *baguette* da cui ricavare fette alte un paio di centimetri), contornato da un'insalatina insaporita con cubettini di pomodoro e un poco di cipolla.

Un *Cassoulet* sarà il piatto forte del convivio, mentre il tutto sarà innaffiato da abbondante vino rosso del Minervois - sempre che ne abbiate fatto scorta durante le vostre escursioni - oppure un buon vino robusto, come ad esempio un Merlot.

Si finisce in bellezza con dolci non propriamente della zona ma che facevano impazzire l'abate Saunière: il Gâteau Breton (la cui ricetta - come ci ha raccontato Mariano nel numero 7 di questa rivista - è stata trovata tra le carte di Saunière) e la Crema Catalana o *Crème Brûlée* (si trova facilmente anche in preparati in scatola), accompagnate da *Blanquette de Limoux Methode Ancestrale*, sempre che ne abbiate debita scorta, oppure più semplicemente da un Asti Spumante, visto che tra le fatture del nostro curato vi è la proposta per una buona fornitura di questo vino italiano.

Una buona bottiglia di *Armagnac* non può mancare a fine pasto e, per restare in tema, potete lasciare sul tavolo delle *Petit Madeleines*, quei biscottini che ricordano la conchiglia di san Giacomo, ma che sono, inequivocabilmente, delle piccole barche che portano una visibile rotondità sulla sommità; da noi si chiamano, non a caso, "barchette". Si può dare il via così, se mai ce ne fosse stato bisogno, a nuove e fantastiche interpretazioni sul mito dello sbarco della Maddalena nel sud della Francia: a questo punto della cena tutto è concesso!

Partiamo quindi dal piatto di punta: il *Cassoulet* è di facile esecuzione, seppure sia un po' lungo da preparare ed è più gustoso il giorno dopo; si presta ottimamente per essere portato in tavola riscaldato all'ultimo minuto. Ricorda nella preparazione la famosa Cassoula lombarda ed entrambi i piatti devono il loro nome al recipiente in cui sono cotti: la *Cassole*, cioè la Casseruola.



Ricetta del Cassoulet

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr. di fagioli bianchi secchi (ammollati per una notte intera in acqua)
- 1 carota
- 100 gr. di cotenna di maiale
- 700 gr. di spalla di maiale
- 200 gr. di pancetta tesa
- 500 gr. di salsiccia
- 6 pezzi di *confit d'oie* (oca conservata)
- 1 grossa cipolla
- 4 chiodi di garofano
- 1 mazzetto aromi formato da timo, prezzemolo, alloro, sedano e la parte verde di un porro.
- 4 spicchi d'aglio
- brodo
- sale e pepe

Scolare i fagioli bianchi dall'acqua. Adagiarli in una pentola capiente e aggiungere la cotenna di maiale ben pulita. Unire tre litri d'acqua, il mazzetto aromatico, la carota, la cipolla sbucciata e staccata con i chiodi di garofano. Portate ad ebollizione e cuocete a lieve bollore per un'oretta circa facendo attenzione che i fagioli rimangano sodi e non si spappolino. Aggiustate di sale e pepe.

Rosolate la salsiccia a pezzi in una pentola a parte. Toglietela dalla padella. Buttate il grasso di cottura, aggiungere un pezzo di burro e rosolarvi la spalla di maiale tagliata a pezzetti. Unitevi i quattro spicchi d'aglio sbucciati, la pancetta tagliata a cubetti e rosolate per altri 10 minuti. Coprite a filo con brodo caldo, portate ad ebollizione e fatelo ridurre della metà.

Portate questi ingredienti nella pentola dei fagioli e cuocere ancora per mezz'ora.

In una pirofila imburrata, meglio di terracotta disponete sul fondo carne e fagioli scolati, il *confit* (precedentemente sgrassato in una pentola a parte, conservando il grasso ottenuto) e adagiate sopra il tutto la salsiccia.

Irrorate con due mestoli di brodo di cottura filtrato, distribuire sulla superficie il grasso d'oca messo da parte e infornare a 200° per un'oretta, controllando che non asciughi troppo. Una ricetta prevede che si rompa la crosta dorata che si forma in superficie per 7 volte per essere perfetto.