

## **L'angolo della cucina**

Scrivo malvolentieri questo capitoletto e mentre mi accingo a mettere nero su bianco ciò che dovrebbe rimanere segreto mi vengono in mente le parole del mio Maestro: “...*giura di non dire a nessuno della caccia al colombaccio perché dopo ce l’hai tutti intorno e non riferire di quale ghiottoneria si tratta, le sue pregiate carni possono nutrire solo chi ne è veramente degno*”. Dovrei fermarmi e cancellare tutto, lo so non devo cedere alle provocazioni di chi mi condanna, e all’infame accusa: “ come fai ad uccidere un animale inerme per divertimento” rispondo con la ricetta segreta consegnatami a malincuore dal mio amico Franco Bianciardi.

### **COLOMBACCIO AL MORELLINO DI SCANSANO**

“ Il recipiente per la cottura deve contenere i pezzi tutti sul tondo senza largheggiare. Il colombo deve stare nel frigorifero per 7-8 giorni con tutte le penne. Pulito il colombaccio e messi da parte: collo, testa, stomaco, fegato, cuore e polmoni; si taglia in otto pezzi che si mettono in un tegame con uno spicchio d’aglio, due o tre rametti di salvia, olio e una piccolissima puntina di peperoncino. Si fa soffriggere, girando i pezzi, per circa 15-20 minuti, senza coperchio. Si aggiunge un bicchiere di Morellino di Scansano e si lascia evaporare, sempre senza coperchio. Nel frattempo, in una piccola padella, si è messo a soffriggere tutte le interiora, compreso il collo e la testa con due rametti di salvia. Quando appaiono quasi cotte (circa venti minuti) si trita tutto con tagliere a mezzaluna, riducendoli poi in crema con il frullatore, avendo cura di aggiungere un poco di brodo vegetale. Si versa il tutto nel tegame dove si trova il colombo ricoprendo la carne con brodo vegetale, sale quanto occorre e richiudendo con il coperchio. Il tutto deve cuocere per circa 2 ore-2,30 a fuoco lentissimo. Durante la cottura controllare e se occorre aggiungere il brodo. Nota Bene: La salsa a fine cottura deve essere abbastanza densa. A tavola è obbligatorio un buon Morellino di Scansano.”

Lunga vita ai colombacci e che Dio li protegga.

Luca Bececco