

LA PALOMBA ALLA GHIOTTA

Storico, tradizionale e identitario, la palomba alla ghiotta è il piatto tuderte per antonomasia. Nei mesi invernali non c'è casa o ristorante in cui non facciano la loro comparsa i succulenti colombacci. Cuociono lenti, infilzati allo spiedo, “con buon carbone, ma senza fiamma”.

Spennellati delicatamente con l'olio, ricambiano le cure, lasciando grondare nella leccarda la loro anima allo stato liquido. Sapore dei sapori. E, perché la conoscenza possa accompagnare il gusto, il consiglio è quello di una visita a Cecanibbi, dove ha sede un club nazionale dedicato alla caccia al colombaccio, nei cui archivi sono conservati editti ottocenteschi, manuali e antichi diari

DI MASSIMO ROSCIA

Dall'Islanda al Marocco, dal Portogallo al Mar Nero, esibisce, a pieno titolo, il passaporto europeo. Per quanto tozzo, massiccio e poco aerodinamico, il suo volo è dritto e veloce. Con rapidi battiti d'ali, solca i cieli e plana su foreste, radure, campi coltivati, pinete, senza disdegnare neanche i parchi cittadini, alla ricerca di semi, ghiande, foglie, bacche e germogli. È il colombaccio (*Columba palumbus*), una specie di uccello della famiglia dei colombi, dal piumaggio grigio bluastrò, il collo maculato di bianco e il becco appuntito e ricurvo. Da sempre, ogni autunno abbandona in branco le regioni più settentrionali - per poi farvi ritorno a primavera - sorvola le colline toscane, umbre e marchigiane e sfida la mira dei cacciatori. A Todi cacciare palombe non è semplice passione venatoria, ma storia, cultura, costume, esperienza umana, conoscenza e amore. Nei boschi tuderti è antichissima la tradizione di questa forma di caccia sedentaria, che si esercita in gruppo, secondo rigide regole tramandate di padre in figlio. Squadre di cacciatori, dopo aver posizionato i loro richiami addestrati, i *palombini*, si appostano nei “posti delle palombe” adeguatamente mimetizzati, attendono il *passo* (passaggio), confrontano la loro abilità ed esperienza con l'intelligenza di questi uccelli assai diffidenti e sparano “a fermo”. Oggi, nelle verdi tenute, non ci sono più i ricchi gentiluomini a far fuoco per diletto e i poveri per necessità; la doppietta è un ottimo livellatore sociale e fa sì che il carniere più pieno sia quello del cacciatore più bravo.





LA STORIA

Editti ottocenteschi, manuali, antichi diari e altri documenti storici sulla caccia alla palomba

L'UNIVERSITÀ DELLA PALOMBA

Poco discosto da Todi sta Cekanibbi, minuscolo borgo medievale sviluppatosi intorno alla chiesetta parrocchiale dedicata a Santa Celestina. È qui che il prode Annibale Barca, già orbo ad un occhio, pose il suo accampamento; è qui che i cacciatori di colombacci hanno posto la loro sede. Il “Club della Palomba” è un’associazione venatoria nazionale costituita allo scopo di tutelare e salvaguardare quelle forme di caccia tradizionale al colombaccio che rispettano l’ambiente e costituiscono un immenso patrimonio culturale. Ad accogliere i visitatori con modi cortesi è Oliviero Bocchini, classe 1946, dottore agronomo e funzionario regionale in pensione. Oliviero, segretario e factotum del sodalizio, con un cenno del capo introduce in un ufficio il cui livello di entropia è direttamente propor-

zionale al valore e all’originalità dei documenti in esso conservati. Si va dal quadernetto degli appunti in cui Ulisse Cardinali, barbiere, calzolaio e capocaccia, annotava il conto delle palombe a una copia del seicentesco “Il Canto degl’Augelli, Opera Nova di Antonio Valli da Todi, dove si dichiara la natura di sessanta sorte di uccelli” e nelle cui illustrazioni si osservano i “modi da pigliar piccioni da ghianda”, con richiami vivi e rametti cosparsi di vischio a far da trappola, metodi sostituiti, nei secoli, dalle reti e dai fucili semiautomatici. Da un vecchio statuto che motteggia “Levante palombe tante” ad un libricino di appunti “Giornale della caccia delle palombe alla Canonica”, ottimamente conservato e vergato con grafia da amanuense, che descrive, giorno per giorno, battute di caccia dei tempi che furono. “Magnifica giornata come la precedente. Tramontana abbastanza forte. Spolio non molto grande in paragone del passo del giorno avanti. Sessanta palombe. 12 ottobre 1874”. Conti, Cardinali, Settimi, Beati... Oliviero sciorina un lungo elenco di famiglie locali che, da sempre, legano la loro storia a questa caccia - “Piano muratori, Cekanibbi cacciatori” recita un antico detto - e passa a mostrare altri documenti catalogati nei polverosi faldoni dell’*università della palomba*. Fa sorridere un editto del 1815 con cui il Cardinal Bartolomeo Pacca Camerlengo di Santa Romana Chiesa, rivolgendosi alle comunità tuderti, proibisce a “ciascuna persona, secolare o ecclesiastica” di “tagliare legna, far chiassi, e qualsiano altri rumori nei siti, ove sono i palchi de’ cacciatori” nella stagione della caccia ai palombacci, “sotto pena di scudi cinquanta per ciascheduno, ed altre pene anche corporali”. Corporali, oltre che spirituali, sono i piaceri che si provano invece durante la sagra della palomba alla ghiotta e del piccione allo spiedo. Ogni anno, tra la fine di giugno e gli inizi di luglio, gli amanti dei colombacci si radunano e banchettano gioiosamente. Quella di Cekanibbi è una sagra a suo modo raffinata in cui il vino è mesciuto in calici di vetro e i volatili serviti in piatti di porcellana, con posate di metallo. Per una questione di rispetto dell’ambiente - tutti i cacciatori hanno una coscienza ecologista - e poi perché nessuno, da queste parti, sognerebbe mai di svilire una preziosa palomba nella volgare plastica.

LA GUERRA DELLA GHIOTTA

Sull’ingrediente principale non c’è dibattito. Tortore e piccioni possono star tranquilli; la scelta, obbligata, non può che ricadere sul colombaccio. Anche le prime fasi della preparazione procedono

“

Magnifica giornata come la precedente. Tramontana abbastanza forte. Spolio non molto grande in paragone del passo del giorno avanti. Sessanta palombe. 12 ottobre 1874

senza indugi e divergenze. La formula è la stessa, per tutti. Alla palomba, sfiammata, lavata accuratamente e non eviscerata, vengono tolte testa, collo, punte delle ali e zampe che, a parte, vengono battute, ridotte in poltiglia e versate in un tegame di coccio, insieme a qualche uccelletto spennato, per formare la base del *pisto*, l'intingolo. Al solo nominare il condimento, però, scoppia la guerra degli ingredienti. La questione diventa più complessa di quelle riguardanti il Big Bang, il Sacro Graal o la pietra filosofale. Si torna indietro nel tempo, ai primi del Novecento; si rievocano i vari Medardo Cicinelli, cuoco di fiducia dei notabili todini o l'oste degli osti Roberto Carbonari; si vivisezionano alberi genealogici; si vantano presunte primogeniture; si creano gruppuscoli e fazioni. Cento persone illustrano cento ricette differenti aggiungendo sempre, a margine: "Questa, e solo questa, è la vera ricetta della ghiotta". Salvia, rosmarino, pepe nero in grani, aglio, buccia di limone, una sfumata con l'aceto, olio extravergine d'oliva e una dose abbondante di vino rosso corposo mettono sostanzialmente tutti d'accordo. I capperi, le olive (ora nere, ora verdi), le bacche di ginepro, l'acciuga, i tozzi di pane raffermo, il prosciutto tritato, i fegatini di pollo, il vino bianco e il sale grosso (che fa urlare alcuni al sacrilegio) sono, viceversa, gli optional della complicazione, le variabili discusse e complesse che trasformano la ghiotta nel decimo problema di Hilbert e rendono la questione irrisolvibile. Con ingredienti e dosi differenti, il tegame crogiola comunque sulla fiamma viva per un paio d'ore, il miscuglio semiliquido si riduce di un terzo, viene passato due o tre volte e finisce nella ghiotta, o leccarda, il tegame rettangolare, munito di manico e piedini, posto al di sotto dello spiedo. Lì, infilzate, stanno a cuo-



▶ LA PALOMBA ALLA GHIOTTA

cere le palombe che, oliate e salate da mano gentile e ignare del serrato confronto dialettico sulla genesi del *pisto*, lasciano scolare gocce di sapore che finiscono nel già ricco intingolo. Sulla cottura (venti, venticinque minuti al massimo) le scuole di pensiero si riallineano: la palomba deve risultare ben cotta all'esterno, ma le sue carni devono rimanere al sangue. Anche sul taglio - che ha un suo antico rituale e deve garantire sempre due ali, due cosce, uno schienale e tre pezzi di petto - torna a regnare l'armonia. Gli intestini finiscono nel condimento, i maghetti (durelli) con le palombe. La carne incontra finalmente la ghiotta bollente in un piatto di ceramica, sotto un coperchio, dove termina la sua cottura, riposa, si amalgama a dovere ed è pronta a far conoscere, al fortunato di turno, il sapore dei sapori.

Club della Palomba

Associazione Nazionale Cacciatori Tradizionali di Colombacci

c/o Circolo Giselda Clementi -
Frazione Cecanibbi, 06050 Todi
Tel 075.8989174
clubdellapalomba@tiscali.it