



CITTÀ DI ALESSANDRIA

Deprimit elatos, levat Alexandria stratos
Alessandria umilia i superbi, esalta gli umili

Denominazione Comunale di Origine



Piazza verso la piazza d'Armi del Palazzo Civico coll'Alt. della Fontana del Leone





Il **Rabatón** è un piatto popolare tradizionale di Litta Parodi, apprezzato soprattutto nel periodo pasquale, poiché erano i giorni che coincidevano con il passaggio dei pastori che dopo aver svernato nei pascoli di pianura, prima di andare all'alpeggio, passavano per le nostre case a vendere **u sirass** (la ricotta di pecora), era anche il momento della rinascita delle erbe negli orti e nei campi, bietole da taglio, insalate, ortiche, e anche le galline ricominciavano a deporre le uova dopo il fermo invernale. In mancanza di ricotta, si usava **la mascherpa**, una specie di formaggio che si otteneva versando dell'aceto, al posto del caglio, nel latte bollente.

Questi tre ingredienti primordiali con aggiunta di formaggio grana, pane raffermo grattugiato, sale e pepe, creano il rabatón di Litta Parodi.

Oggi si usano prevalentemente le bietole da taglio e la ricotta vaccina.

Il composto che si ottiene è una prelibatezza unica, dove gli ingredienti danno origine ad uno squisito impasto, convivendo armoniosamente tra loro, senza che nessuno di questi prevalga sugli altri. Il Rabaton di Litta Parodi era sconosciuto fuori dai paesi della Fraschetta fino a che nel 1981, sull'onda delle prime Sagre paesane che stavano nascendo, un gruppo di giovani, oggi settantenni, con la voglia di fare qualcosa per il proprio paese scelse e propose il Salamino di Vacca come piatto di punta in quanto molto conosciuto nell'alessandrino ma anche per onorare le cinque macellerie esistenti a quei tempi nel paese.

Per completare il menù della Sagra, su un'idea di Danilo Balza, abbastanza azzardata per la complessa lavorazione del piatto, si optò per il Rabatón.

Gianni Balza, nostro compianto compaesano appassionato di cucina, consultando le varie ricette che ogni famiglia, pur usando gli stessi ingredienti, variava per le proprie abitudini e disponibilità, riuscì comunque a codificarlo per renderne possibile la preparazione in grandi quantità.

Oggi il Rabaton che si conosce nell'alessandrino, il Rabatón che centinaia di persone da quasi cinquant'anni, per degustarlo, affollano la nostra Sagra, organizzata dal locale Circolo Ricreativo, è sempre quello, rispolverato dalle antiche ricette tramandate del paese, anche se presumibilmente il formaggio grana è entrato a far parte degli ingredienti molto tempo dopo.

È senza dubbio verosimile che gli ingredienti suddetti sono talmente comuni che danno origine a svariate ricette proprio perché fanno parte della cultura alimentare e gastronomica italiana ma dosi e forma, ottenuta con un particolare movimento della mano sulla spianatoia per creare il Rabatón (dal dialetto *rabatare* cioè rotolare, ruzzolare) fanno sì che sia un prodotto unico e prelibato.

Per molti anni la Sagra di Litta Parodi è stata l'unica nell'ambito comunale a proporre due piatti tipici delle nostre zone.

Nel 1999 nel paese è nata la Confraternita du Rabatón che ha appunto lo scopo di diffondere e difendere questo piatto. La stessa Confraternita nel 2002 ha ottenuto di inserire nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte: il Rabatón e il Salamino di Vacca, quest'ultimo peraltro è condiviso con diverse zone e località della nostra regione, anche con altre denominazioni pur avendo la stessa tipologia di ingredienti e dosaggi.

INGREDIENTI

ricotta g. 500

formaggio grana g. 120/150

pane raffermo grattugiato g.70/80 in base alla consistenza dell'impasto

bietole da taglio cotte g. 70/80

uova n. $\frac{3}{4}$

sale e pepe q.b.

In base all'umidità della ricotta e alla sapidità del formaggio possono variare le dosi degli

ingredienti quale il pane grattugiato e uova.

Lessare le bietole, strizzarle e tritarle finemente, amalgamare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto mediamente consistente, fare delle palline un po' più grandi di una noce e farle rotolare su una spianatoia infarinata fino a che abbiano preso la forma di un mezzo sigaro, metterli delicatamente in una pentola d'acqua bollente insaporita con un dado di carne o in un brodo leggero e quando tornano in superficie come gli gnocchi, attendere una manciata di secondi, raccogliarli con una schiumarola, scolarli e servirli con una noce di burro ed una spolverata di parmigiano.

Un'antica variante è quella di lessarli e poi farli gratinare nel forno per pochi minuti, con una spolverata di grana e qualche fiocchetto di burro.



La pianura della Fraschetta rappresenta una delle «anime» più caratteristiche della nostra cucina alessandrina; fra i prodotti più tipici c'è il Salamino di Vacca; diverso dal cotechino e dalla salamella, è lungo circa 8 centimetri e largo 4 e viene preparato macinando mucca adulta che, dopo la sofferenza del giogo patita nel duro lavoro nei campi e il suo ultimo parto, veniva avviata al macello e forniva una carne scura, dura e venata di grasso e gustosissima.

L'esperto macellaio seleziona oggi i tagli di carne in modo che non siano né troppo grassi né troppo magri, ben assortiti e soprattutto «mostosi» cioè morbidi; un sapiente trito di aromi e spezie, in grado di rilevare al massimo il gusto della carne senza prevaricarlo che viene amalgamato nell'impasto con aggiunte di piccolissime dosi di aglio, vino o grappa.

Ogni macellaio ha le sue aggiunte segrete che personalizzano il gusto del salamino garantendosi così una clientela affezionata ed abitudinaria.

La carne deve essere freschissima, la maggioranza dei macellai prepara il salamino appena dopo la macellazione della bestia o comunque con una leggera frollatura.

V'è chi impiega come grasso aggiunto la pancetta o il lardello di maiale. I paesi che compongono la piana della Fraschetta e cioè Mandrogne, Cascinagrossa, Litta-Parodi, Spinetta, San Giuliano e molti altri, si contendono il migliore salamino e le origini di questa specialità.

Le vetrine dei macellai di questi paesi in passato esponevano ghirlande di freschissimi salamini e sono meta di frequenti visite di numerosi estimatori provenienti da ogni parte della provincia.

A inizio secolo in queste zone esistevano ben 14 macellerie famose per la produzione dei salamini di vacca.

La chiusura di molti macelli a seguito di nuove normative ha ridotto notevolmente la produzione di questa specialità.

Per consumare al meglio il Salamino di Vacca, la ricetta è semplicissima e consiste nel far bollire in abbondante acqua la catena di salamini senza separarli o pungerli, evitando così di far perdere loro morbidezza e sapore.

Dopo 5 o 6 minuti, quando avranno assunto esternamente il colore grigio simile a quello dei cotechini, ma saranno internamente ancora rosati e morbidi, verranno serviti accompagnati con vino Barbera giovanissimo o Grignolino.

Sino all'immediato dopoguerra i salamini venivano serviti nei giorni di mercato nelle trattorie al mattino presto a mediatori e contadini o, nel pomeriggio della domenica, ai giocatori di bocce e di carte nei circoli di paese.

Questa usanza oggi si è persa e i salamini di Vacca compaiono sempre più di rado quali antipasto o come portata aggiuntiva nel bollito misto.

Nelle feste locali o nelle sagre di paese si usa spesso servire i salamini cotti ferri come hamburger, ottimi ma discostandosi dalla nostra tradizione alessandrina, questi salamini sono anche ottimi serviti "ubriachi" (in umido con cipolle stufate nel vino rosso).



La cucina piemontese è per eccellenza una cucina autunnale, quando le nebbie avvolgono la campagna e la pioggia insistente ci fa racchiudere in casa, è giunto il momento di preparare gli agnolotti, sia che venga preparato amorevolmente in famiglia, sia che venga acquistato dai nostri bravi negozianti, l'agnolotto è il simbolo della festa, dell'amicizia e della fratellanza.

L'Agnolotto è il vanto della nostra cucina, ogni città e ogni borgo della regione ne vanta una ricetta particolare tramandata da generazioni.

Gli ingredienti indispensabili della pasta sono la farina, e le uova, quelli del ripieno sono la carne, la verdura, le uova e il formaggio.

È il dosaggio e la scelta di questi ingredienti che ne determina la ricetta; la verdura nel Monferrato è il cavolo, sull'Appennino è la borragine e ad Alessandria è la scarola.

Il nostro agnolotto ha una caratteristica particolare perché è a base di stufato di bovino adulto cotto nel vino e condito col suo fondo di cottura.

Gli intenditori scelgono il *matamà* (collo della vacca) e un robusto Barbera e per sentirne appieno il sapore, prima di condirli ne gustano una dozzina nel vino.

INGREDIENTI

(dose per sei persone).

Per lo stufato:

un chilo di carne di manzo (collo)

150 grammi di salsiccia

un pezzetto di milza

una bottiglia di vino barbera

100 grammi di salame cotto

50 grammi di burro

qualche cucchiaino d'olio d'oliva extravergine

una piccola cipolla

2 spicchi d'aglio

1 carota

una costa di sedano

un pezzetto di cannella

4 o 5 grani di ginepro

2 chiodi di garofano

2 foglie di alloro

sale e pepe

Seguendo il disciplinare De.C.O. si deve tagliare la carne a pezzi regolari, ricoprirla con la verdura tagliata a pezzi con tutti gli aromi e versare la bottiglia di Barbera, fate marinare in luogo fresco per una notte, avendo cura di lasciare carne sempre coperta di vino.

Sgocciolate la carota, il sedano e la cipolla, tritatele e mettete il tutto in un tegame di coccio con l'olio e il burro. Scolate la carne, asciugatela prima in un panno e poi nella farina, indi fatela rosolare accuratamente.

Il vino della marinata, filtrato e messo a bollire in una pentola a parte, verrà aggiunto nel tegame in modo da non far perdere il bollore alla carne.

Aggiungete un pezzetto di milza che sarà stata lavata, sbollentata e raschiata con un coltello.

Continuare la cottura per oltre due ore a fuoco moderato.

Frullate due o tre pezzetti di carne che aggiungerete al sugo che servirà per condire gli agnolotti.

Preparare il ripieno tritando finemente a mano (o non troppo finemente a macchina) lo stufato, lessate una pianta di scarola, strizzatela bene e tritatela.

Aggiungete la salsiccia e “slegatela” bene con una forchetta.

Tritate un etto di salame cotto.

Rompete tre uova e aggiungetevi due tuorli.

Aggiungete il parmigiano.

Riunificare il tutto amalgamando con cura e aggiustare di sale.

Formate una sfoglia con mezzo chilo di farina, un pizzico di sale, tre uova intere e tre tuorli.

Aggiungete, solo se necessario, un goccio d'acqua tiepida e lavorare la pasta sino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Confezionate gli agnolotti stendendo una sfoglia sottile lunga 40 o 50 centimetri e larga circa 10 centimetri.

Mettete dei mucchietti di ripieno grandi come una ciliegia in fila sopra alla pasta distanziati di circa un centimetro, ripiegate la sfoglia longitudinalmente per ricoprire il ripieno.

Fate aderire bene la pasta con le mani tutto attorno al ripieno, senza lasciare interstizi, indi rifilate la pasta nella saldatura e dividete gli agnolotti con la rotella dentata.

Il classico agnolotto alessandrino è «gibboso», irregolare.

Far lessare in acqua salata o brodo gli agnolotti, l'agnolotto deve risultare cotto al punto giusto, non al dente, ma neppure scotto.

Servite in una zuppiera, indi versate il sugo dello stufato.

Cospargete di parmigiano grattugiato e accompagnate con vino robusto, non troppo invecchiato.



La focaccia salata è molto diffusa in tutta la provincia, in Liguria e in altre regioni italiane. La sua origine è molto antica.

I Romani chiamavano panis focaceus delle grosse focacce distribuite in occasioni di libagioni, offerte agli dei. Il termine focaccia deriva da focus, fuoco perché cotto sul fuoco.

In Liguria si soleva mangiare la focaccia anche durante i matrimoni al momento della benedizione degli sposi.

È facile immaginare che la provenienza della focaccia nell'alessandrino sia proprio quella ligure.

Attualmente nella nostra città e nelle frazioni viciniori operai, impiegati e studenti si recano nelle panetterie in primo mattino per procurarsi un quadrato di focaccia dolce o salata da consumare a colazione nell'intervallo.

Ogni panetteria possiede la sua ricetta; esistono mille varianti per render questo prodotto o più friabile, o più morbido, o più gustoso; per questa ragione vengono aggiunti il latte, l'estratto di malto, lo strutto; la ricetta base e tradizionale della De.Co. comprende solo farina, olio extravergine ligure, sale e lievito di birra e zucchero.

La focaccia dolce preparata nelle panetterie di Alessandria, è difficile trovarla in altre zone, spesso la sua composizione è identica a quella salata con la differenza del condimento che è a base di abbondante zucchero semolato; ciò la rende dorata in superficie, con le fossette contenenti ancora zucchero non fuso ed è particolarmente appiccicosa.

INGREDIENTI

500 grammi di farina di grano tenero 00

un cubetto di lievito di birra (25 grammi)

alcuni cucchiaini colmi di zucchero

250 cc di acqua

mezzo bicchiere abbondante di olio d'oliva extravergine

un pizzico di sale fino

e un pizzico di sale grosso.

PREPARAZIONE

Sciogliete in una scodella il lievito in alcuni cucchiaini di acqua tiepida, aggiungete un pizzico di zucchero e lasciate riposare per alcuni minuti gli ingredienti; quando il lievito comincia ad agire e forma una schiuma bianca, versatelo in una ampia conca con la farina, il sale e 5 o 6 cucchiaini di olio d'oliva.

Mescolate il tutto aggiungendo l'acqua tiepida, impastate a lungo (almeno 10 minuti) ottenendo un composto elastico e morbido.

Lasciate lievitare l'impasto per alcune ore coprendolo, mettetelo al riparo da correnti d'aria e alla temperatura di almeno 20 gradi. La massa raddoppierà il suo volume.

Su una teglia infarinata, possibilmente antiaderente o foderata con carta forno, stendete l'impasto dello spessore di poco meno di un centimetro, bagnatela con pochissimo olio e acqua e lasciatela lievitare nuovamente per almeno un'ora.

Praticate infine delle fossette su tutta la superficie. Emulsionate in una ciotola il restante olio, mezzo bicchiere d'acqua e alcuni cucchiaini di zucchero, versatelo sulla focaccia, cospargetela ulteriormente con dello zucchero che si concentrerà nelle fossette e infornatela alla temperatura di 220 gradi per 15/20 minuti.

Quando vedrete la superficie di un bel colore dorato estraetela dal forno, potete consumarla calda, tiepida o a temperatura ambiente, si conserva fragrante solo per una giornata.



Città di Alessandria

impaginazione a cura dell'Ufficio Stampa del Comune di Alessandria

Comune di Alessandria – Nucleo Tipografia – giugno 2025