



Il "Fritto misto alla Piemontese"

Un piatto della tradizione, ma veramente impegnativo

Presentazione e Schema di partenza per una Vostra personalizzazione



Il Fritto Misto alla Piemontese - introduzione

È una tradizione gastronomica che **non tutti conoscono** ma ricca di territorialità e gusto. È il **fritto misto alla piemontese, un tripudio di sapori, di storia e ovviamente di frittura.**

Quando si parla di fritto misto molte regioni italiane hanno la propria formula, ma quando ci si riferisce a quello del Piemonte non ci sono imitazioni che tengano e niente hanno a che vedere, seppur deliziosi, i piatti dei **ristoranti specializzati in varie proposte del cosiddetto “quinto quarto”.**

Non bisogna, in premessa, dimenticare che nel **Medioevo** e nel **Rinascimento** le frattaglie erano le prelibatezze scelte dai signori, tutt'altro che cucina povera: **interiora, occhi e orecchie, lingua e coda**, erano squisitezze.

Con il passare del tempo e con i cambiamenti culturali e commerciali, **mangiare qualcosa che non si conosce, i cosiddetti tagli meno nobili, non convince e addirittura spaventa.** Ecco che col tempo **il fritto misto**, tradizionale in tutte le occasioni di festa in Piemonte ed in qualche vicina zona lombarda (Lomellina), **ha iniziato a diventare uno sconosciuto, soprattutto per i giovani** oggi sotto i trent'anni, e **parlare di cervella, polmoni, se non addirittura di fegato, è diventato difficile.**

Non esiste una sola ricetta per il Fritto misto alla piemontese ed **i suoi ingredienti possono variare** per stagione, disponibilità o gusto.

Il fritto misto trova una sua codificazione in sedici portate da parte dell'”**Accademia dla Fricia**” di Crea (AI). **Tuttavia ogni provincia, paese, famiglia, ha una propria personalizzazione.** Anche l'evoluzione della ristorazione e l'arrivo degli chef stellati hanno introdotto qualche novità. **L'importante è non dimenticare carni e frattaglie e mantenere un giusto equilibrio tra portate salate e dolci.**

Nel Casalese e nel Piemonte sud orientale si propongono, quali portate a sé, “**Fritura Bianca e Scüria** (fricassà Bianca e Negra)” (anche nei dolci gli stessi termini descrivono il semolino bianco e quello al cioccolato), che sono rispettivamente polmone e fegato infarinati, ma talvolta impanati. **La salsiccia di puro suino**, sgrassata in padella e fritta nel burro, è servita in pezzi tagliati nella larghezza di un palmo di mano, femminile. Nella Bassa Novarese e nel Vercellese si propone una **frittura in umido, “fritura varslëisa”**, in bagna di cipolla, che riunisce polmone, fegato, cuore e milza di bovino in unica cottura con la salsiccia di puro suino e, volendo, qualche bocconcino di polpa del maiale. I rognoni di vitello sono da qualcuno inseriti ad integrare l'insieme.

Sui **vari tipi di friciollini, che non devono mancare, di carni varie e sui bocconcini di pollo e/o coniglio lo scrivente si riserva un approfondimento**, anche qui vale la regola della personalizzazione locale.

Chi scrive ha voluto impostare, al fine di non perdere una preziosa tradizione, più che una ricetta **uno schema di riferimento, al quale attingere per le proprie preparazioni**, che necessariamente non possono coinvolgere tutto. Allo schema qui a seguito sono collegate alcune ricette specifiche per determinate portate, che richiedono una preparazione un po' diversa rispetto alle classiche impanature ed impastellature.

Secondo le regole tradizionali, il Fritto Misto dovrebbe essere costituito da **numerose portate** (fino a venti ed anche oltre in certi casi o ristoranti). In ogni caso la tradizione vede apparire in tavola portate **salate alternate ad altre dolci, servite caldissime direttamente dalla padella alla tavola.** E' chiaro che in questo caso si rende indispensabile, in cucina, l'aiuto di qualcuno che non mangi!

Al sottoscritto non dispiace, anzi la preferisce, la **presentazione su vassoi** ai quali i commensali possano attingere a piacere, distribuendo le portate per non farle raffreddare. **Mi è inoltre gradita la presenza di qualche contorno di verdura**, oltre all'accademica carota, **saltata al burro**, ma senza esagerare, che faccia da accompagnamento, quando un gran fritto rappresenta l'intero pranzo, la lunga “**abbuffata**”! Si possono aggiungere **senape e salsa rubra**; non guasta un assaggio di **mostarda cremonese**. La tradizione considera una costante il **bagnetto verde**.

Non si prendono in considerazione antipasti; tuttavia **non è spiacevole presentare un salamino della “duja” ben affettato, quale entree,** da assaggiare con la “frittura dolce” o qualche scaglia di buon parmigiano. Opzionale qualche **fettina di salamino stagionato**, anche tipo cacciatorino o piccante.

Fa **seguito una rassegna delle portate considerabili**, arrivando, per far cifra tonda, ad un elenco di **cinqantasei voci**. Tuttavia non si finisce mai di sentire, leggere o trovare nel WEB, nuove o dimenticate idee. **Starà allo chef d'occasione selezionare una propria proposta.**

Infine, a Capodanno, dopo aver compreso tra gli accompagnamenti le lenticchie, potremmo aggiungere, quale portata finale, non elencata, un buon cotechino da servire tagliato con signor coltello affilato e dopo un'asciugatina al forno.

Un capitolo a sé: le rigaglie di pollo.

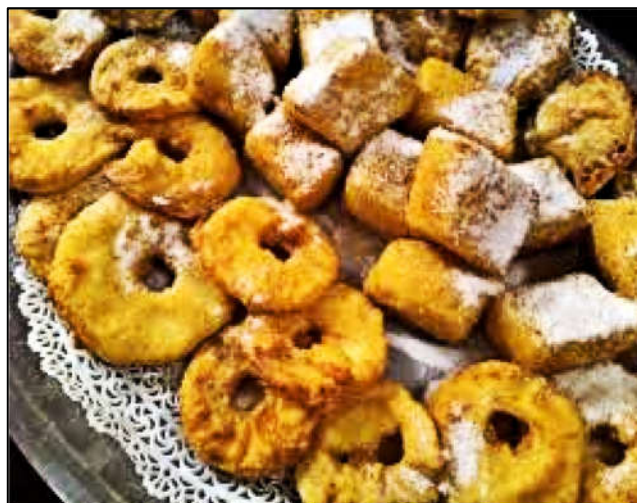
Le rigaglie sono le interiora di pollo, di piccione o di altro volatile: **fegatino, cuore, cresta, bargigli, uova non nate, stomaco** (chiamato anche cipolla, ventriglio o **durello**) e **testicoli** (fagioli) di gallo.

L'inserimento di queste alterne prelibatezze nel fritto misto, in particolare creste e bargigli, fa forse parte di un passato ormai remoto. Per questo motivo, non ho sinora ritenuto di citarle in questa breve esposizione. **Le creste ed i bargigli sono ancora elencati e fotografati su internet**, mentre le altre componenti delle rigaglie sono alternative alle analoghe di vitello o forse appartengono ad una tradizione di fritto maggiormente rivolto al pollame che meriterà, col tempo, un approfondimento.

Potrei dire come ultima considerazione che le rigaglie potrebbero integrarsi in una **“fritūra var-slēisa”**, già sopra descritta e così personalizzata, qualcuno dice che sino a metà novecento l'uso delle rigaglie (*regalie, piatto regale*) caratterizzasse le frittiture della borghesia più raffinata.

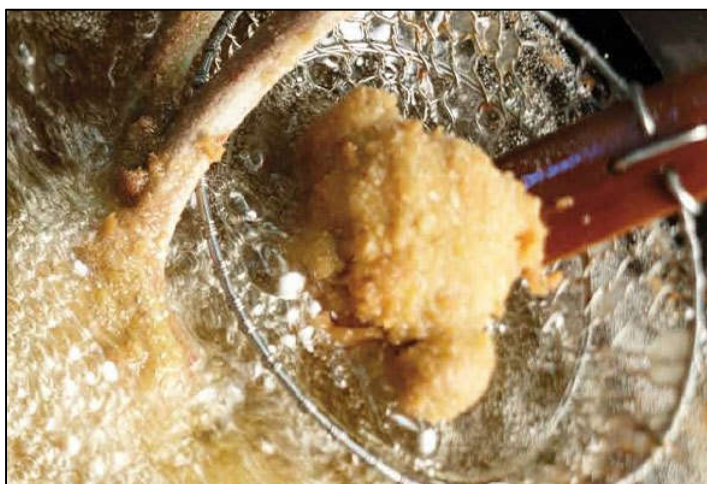
Luglio 2021

Buon appetito, Luigi Vasino



I Ristoranti famosi del Fritto misto alla Piemontese

Il Centro – Priocca d'Alba



Fonte: ristoranteilcentro.com/it/

A detta di molti è il **tempio del fritto misto alla piemontese**, il luogo in cui mangiare una delle più vere espressioni di questa pietanza, se non la migliore in assoluto. È diventato uno dei simboli del ristorante tanto da scegliere il Centro esclusivamente per assaggiarlo. Per quanto possa esserlo (e non è da poco) si differenzia perché **leggero** e per rigore nella ricetta e nel servizio: fegato (**fricassà nèira**) e polmoni (**fricassà bianca**), semolino dolce (polenta dôssa) e come dice la famiglia Cordero "tra le dorate sorprese della frittura alcuni chef spregiudicati hanno introdotto ananas, banana, pavellini farciti e altro ancora. Questo non è il fritto misto piemontese, sono **divagazioni sul tema** per stupire i convitati ai pranzi di nozze o i turisti ignari".

Monti – Torino



Fonte: [facebook.com/Ristorante-MONTI-Torino](https://www.facebook.com/Ristorante-MONTI-Torino)

Il fritto misto alla piemontese non si mangia soltanto in Langa e nella provincia torinese, anche nella città sabauda non manca qualcosa di interessante. **Il ristorante Monti (Torino)** mantiene ovviamente la divisione (o l'alternanza) tra portate dolci e salate, ma propone tre diverse tipologie: una **versione classica** con milanese di lonza e pollo, **bocconcino di coniglio**, amaretto e **crocchetta di cipolla**, il **GranFritto** con **rognone, testina** (**chi scrive li considera piatti a parte**), filone per un totale di circa una quarantina di sapori differenti, e il **fritto misto vegetariano** che può sembrare un contro senso ma si sa, bisogna restare al passo con i tempi...

Battaglino – Bra

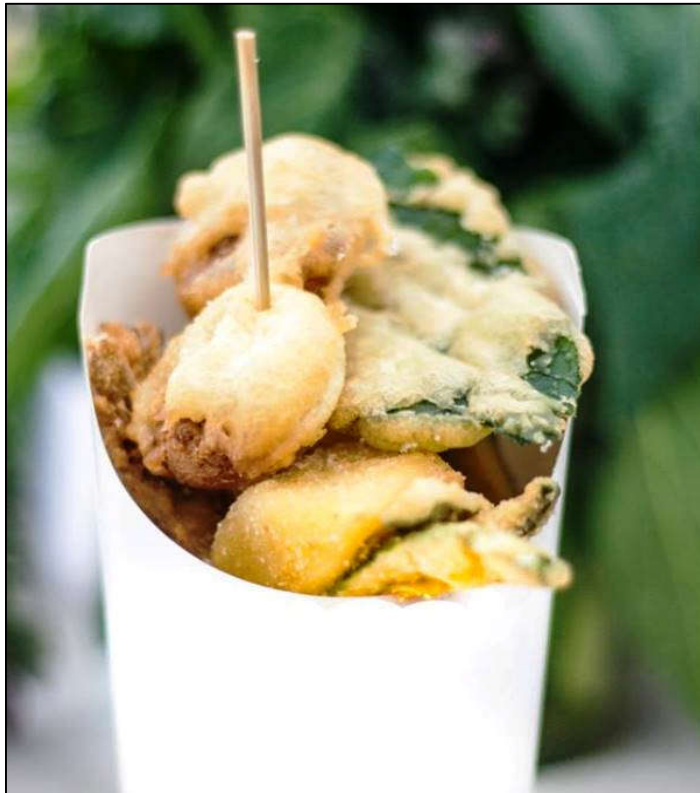
È stato il ristorante dell'iniziazione, quello in cui ho mangiato il mio primo fritto misto alla piemontese. Siamo a Bra, sede di Slow Food, allora c'era Beppe con le sue caratteristiche maniere da pochi convenevoli, mentre ora, ormai da qualche anno, la cucina della tradizione continua ad essere servita grazie alla figlia Alessia. La grande abbuffata a base di frittura però non è sempre disponibile, bisogna informarsi preventivamente, in ogni caso alcuni must da non perdere sono invece sempre in carta: insalatina con gallina tiepida e castelmagno, agnolotti del plin al sugo di arrosto, guancia brasata

al Nebbiolo. **Prima di ogni altra cosa però provate il gran classico di fritto misto e vi leccerete i baffi.**

Adriano Mesa – Frossasco

Un fritto misto eccellente con portate ben scandite e servite **due alla volta** così da rimanere sempre caldissime (importante come sopra specificato). Lo chef si esibisce dietro il vetro della cucina a vista e da lì mandando ai tavoli i **bocconcini classici** (animelle, salsiccia, fegato) a cui si accostano alcune **sue invenzioni come il sorprendente cubo di riso all'alchermes** e la polpetta di formaggio con cavolfiore. Il bello di questo piatto, anzi di questa carrellata di piatti, è che **varia di volta in volta non soltanto in base al periodo dell'anno ma anche all'estro della cucina**. Di Mesa si apprezza la **vera cucina di mercato** che dipende dalle disponibilità del periodo.

Gardenia – Caluso Fonte: facebook.com/RistoranteGardenia/



Tra orti e giardini, in una rigenerante **casa ottocentesca**, la cuoca **Mariangela Susigan** dirige la ciurma ma non c'è da scherzare: la cucina è creativa però di territorio, legata ad alcuni retaggi identitari come un fritto misto ben fatto, e con questo c'è poco da giocare. Un'immensa passione per le **erbe spontanee** (sono 50 quelle che la chef raccoglie nelle valli da cui è circondata) e una proposta cangiante che mette di buon umore. Il bonus è dato dall'**orto di proprietà** che garantisce le più fresche verdure servite. Una sosta gradevole, ma perché solo una sosta, un lungo pranzo all'aperto durante la bella stagione in cui **far felice pancia e anima**.



Uno schema di partenza per un "Fritto misto alla Piemontese"

secondo tradizione ed a vostro piacere

Fritto Misto alla Piemontese

Dicembre 2020

Elenco schematico delle portate considerabili con note di preparazione e servizio

Vedere bene la ricetta della Pastella

Idem per Frittura Dolce ed altre ricette della raccolta

Scegliere frutta, verdure e portate in base alla stagione o ...

L'elencazione è indicativa

	N.	Portata	Prodotto (info)	Info	Rif.	Oggi ?	Istruzioni e Note	
CONDIMENTI e BASI	a	Burro di panna	(Baruffaldi)	Nell' Elenco dell'Accademia della Fricia di Crea (AI)	COSA SCEGLIERE ?		In rosso se da approfondire	
	b	Olio di semi	A propria valutazione (per friggere)					
	c	Olio di oliva	DOP					
	d	Sale fino						
	e	Zucchero	Zucchero semolato					
	f	Zucchero a velo						
	g	Cannella / Altri aromi	Cannella / noce moscata					
	h	Scorza di limone	Gratugiata					Per il frittura dolce, nel semolino
	h	Scorza di arancio	Gratugiata					Per il frittura dolce al cioccolato
	i	Limone intero	Da spremere o succo / fettine per tavola					Passare mela, pera, banana (evita annerimento)
	f	Farina	"0" o" 00", a piacere					
	g	Pangrattato	Normale					
	h	Pangrattato "pronto"	Con uovo liofilizzato - favorisce l'adesione mescolarne un po')					
	i	Pepe da macinare	Normale pepe nero nel macinino					
j	Uova							
k	Latte intero							
IMPANATI 14	1	Semolino dolce fritto	Semolino impanato	F₁₀	9	I 1	Frittura dolce bianca (ciàra) (o semplicemente Fritūra dúlsa)	
	2	Semolino al Cioccolato	Semolino impanato	F₁₁	9	I 1	Frittura dolce scura ("scùria")	
	3	Fettina impanata	Maiale	Lonza o coscino ...	F₁	8	I 2	
	4	Fettina impanata	Vitellone/Vitello	Scamone o polpa ...	F₂	8	I 2	
	(4)	Scaloppina infarinata	Vitellone	vedi infarinati		9	giù	Penso che l'Accademia l'intenda infarinata
	5	Fettina impanata	Pollo	Petto		9	I 2	Soggettivo
	6	Fettina impanata	Tacchino	Petto		6	I 2	
	7	Braciolina impanata	Maiale	con osso / giusta		8	I 2	
8	Costolettina impanata	Agnello	con osso / giusta		8	I 2	Dipende da cosa si trova (servitami con osso, impanata, nell'alto Biellese	

IMPANATI 14	(8)	Fegato impanato	Vitellone	vedi infarinati			giù		Penso che l'Accademia l'intenda infarinato	
	9	Cervella	Bovino		F₃	9	I 2			
	10	Animelle	Bovino	oppure impastellate		F₄	6	I 2	C'è da tribolare e son un po' un doppione	
	11	Filoni (schienali)	Bovino	oppure impastellati		F₅	9	I 2		
	12	Granelli	Bovino = testicoli			F₆	6	I 2		
	13	Friciollini di carne	Bovino e suino	vedi infarinati			9	Is2	Vedi fritti	
	14	Friciollini di pollo	Pollo ed suino	vedi infarinati			6	Is3	Vedi anche fritti e ricetta specifica	
IMPASTELLATI 24	Dolci	1	Amaretto	Impastellato		F₁₂	9	T 1		
		(2a)	Semolino dolce fritto	Semolino impanato	vedi impanati			I 2	Frittura dolce bianca (negli IMPANATI)	
		(2b)	Semolino al Cioccolato	Semolino impanato	vedi impanati			I 2	Frittura dolce scura "scuria" (negli IMPANATI)	
		2	Bignola al cioccolato	Importante nell' "Accademia dla Fricia"		F₁₃	9	///	Vedi ricetta specifica	
		3	Pavesino con Nutella				9	T 1		
		4	Pavesino con marmellata				6	T 1		
	Verdura	1	Finocchio				7	T 1	Prima bollire al giusto, con sale	
		2	Zucchina	Eventualmente rotonda			9	T 1	Rondelle diagonali ma anche listarelle	
		3	Melanzana	Alternat_te impanata	meglio impanata !			9	T 1	
		4	Cavolfiore	Alternat_te impanato	meglio ?			9	T 1	Un po' bollito, con sale
		5	Broccolo				7	T 1		
		6	Fiore di zucca				9	T 1		
		7	Carciofo				9	T 1	Bolliti (con sale) + gambetto / 6 spicchi lunghi / Eccezionali !!!	
		8	Pomodoro	Cuore di Bue			6	T 1		
		9	Carota	Non confondere con l' accomp_to classico			6	T 1	Bollita, con sale, taglio in lunghezza	
		10	Cipolla	Cureggio e Fontaneto le migliori!			7	T 1	Anelli (più spessi) o in tondo (più sottili)	
		11	Funghi affettati (4-5 mm.)	Porcini, Mazze d.T., ... a piacere			8	T 1	Dipende dal fungo, se PORCINI VANNO RESI PROTAGONISTI	
	Frutta	1	Mela			F₁₄	9	T 1		
		2	Pera	Usare le Abate			6	T 1	Tagliare a 1/4, detorsolare e affettare in lunghezza	
		3	Banana				5	T 1		
		4	Prugna	Secche e poi riempite			8	T 1	Denocciolate ma non ripiene. Per LV	
		5	Pesca				5	T 1	In stagione	
		6	Kiwi				5	T 1	Comunque meglio GIALLO! Piattelle lunghe	
		7	Ananas	Fresco od eventualmente in succo			7	T 1	Tondelli detorsolati, non confondere con le mele!	

		8	Uva (acini grossi e dolci)			5	T 1			
		9	Fragola			5	T 1		In stagione, con fragole rosse e grosse tagliate a mezzo	
INFARINATI (fritti) 6	ALTERNATIVA: La FRITTURA alla VERCELLESE	Se si serve la FRITTURA tradizionale VERCELLESE , con il Polmone, riunita con la sua bagna di cipolle, si saltano di norma le portate da 1 a 4 degli infarinati (fritti)								
		1	Salsiccia	Forata e frita con aromi	Tagliata a bocconcini	F ₇	8	///	Forata e frita in un pizzico di olio, per smagirla, con aromi	
		3	Fegato infarinato	Bovino	Con aglio e salvia + ...	F ₈	8	///	Detti insieme "Fritura negra" (vedi "Fritura Bianca nei capitoli FRITTURA). Come alternativa Impanato (trovato in un ristorante del casalese [vedi fegato impanato])	
		4	Cuore infarinato	Bovino	Con aglio e salvia + ...		7	///		
		3	Polmone infarinato			F ₉	8	///	Detti nel casalese "Fritura bianca"	
		5	Scaloppina infarinata (o solo rosolata al burro)	Vitellone: Scamone o S.F. o Filettino (coda/ tournedos-recente rinnovamento)			9	///	Alcuni propongono così sia il vitello quanto il maiale (lonza)	
		Per lo scrivente obbligatorio "solo carne" o "CARNE e SPINACI"	///	Friciollini di carne (Elencati anche in IMPANATI)	Bovino e suino "Friculin vert" (+ o -), medi (3/4 max cm.)	vedi impanati		9	F1	Carne di bovino scelta + lonza di maiale magra, spinaci triti, impastate con uovo sbattuto, parmigiano. Impanati dopo aver amalgamato il tutto [vedi impanati]
	6		Friciollini di solo suino "Dla radic(s)ela (ala)" NO farina ma avvolti ...	Solo suino "Friculin dla ratic(s)ela", medio piccoli (2 cm. ca.) Derivazione dal "Disnè dal purcèl". Alternative: "Fidighin dla ratisala (a Recetto), un po' più grossi			7	F1	Un tempo ricavate dai residui di pasta di salame frutto della produzione degli insaccati, impastati con uovo sbattuto, parmigiano, tenute insieme dalla reticella di maiale e cotte in padella! (Artusina), con forte %uale di fegato	
	///		Friciollini di pollo (Elencati anche in IMPANATI) detti anche "Crocchette"	Pollo Macinato di pollo o misto con suino magro (per qualcuno). Visti suggerimenti per l'uso di surgelati FINDUS -:)	vedi impanati		7	F2	Petto (e coscia di pollo), impastate con uovo sbattuto e/o besciamella, parmigiano, (spezie). Impanarli (croccanti) dopo aver amalgamato il tutto. Qualcuno propone solo fritti ... Vedi ricetta specifica (vedi impanati)	
	RIGAGLIE (Pollo o Piccione, altri volatili) 6	1	Creste	Infarinati e fritti (sperimentare "impanati")					F2	Il tutto presentabile anche come "Frittura di Rigaglie" a sé, a latere, Con cipolla e pomodoro (non obbligatorio)
2		Bargigli	Usato prevalentemente Pollo. Una volta Piccione, Talvolta Anatra,					F2		
3		Fegatini	Oca, Fagiano ...					F2	Questa frittura può completare od essere integrata in un Frittura Vercellese, combinando Frattagli (bovine e Rigaglie (volatile)	
4		Ventriglio o Durelli	" "	" "			F2			
5		Cuori	" "	" "			F2	Qualcuno gestisce anche il Polmone di Pollo o volatile, nella Frittura di Rigaglie (Frittura d'rigaji)		
6		Testicoli	" "	" "			F2			
ACCOMPAGNAMENTI 6	1	Carote	Carote al burro, taglio Julienne			F ₁₅	///	Contorno classico	Totale 56 portate	
	2	Zucchine al burro					///	Con gli impanati ... a Vercelli si propongono con le carote		
	3	Spinaci al burro					///	Nominati dall' "Artusina"		
	4	Lenticchie					///	Soprattutto a Capodanno !		
	5	Salsa rubra (Ketchup) e Senape	Viste in un'immagine				///	Con gli impanati		
	6	Bagnetto verde	Alla piemontese			F ₁₆	///	Tradizionale con gli impanati?!		



OVVIAMENTE E' RAZIONALE FARE UNA SCELTA QUI SONO STATI RACCOLTE TUTTE LE PORTATE INDICATE IN VARIE RICETTE PAESANE, ORALI O SCRITTE, O TROVATE NEL WEB. Riportiamo 50 opzioni tra le quali scegliere riportiamo in calce, ad ogni aggiornamento, le novità scoperte dal vivo o nel WEB

NB! Nel soprastante prospetto ho cercato di costruire uno **schema relativamente classico**, tuttavia molto ricco. Oggi sono frequenti le **interpretazioni "gourmet"** di noti chef più o meno stellati che personalizzano il f.m. presentando portate a base di salvia ed altre erbe aromatiche infarinate e fritte, fritti solo vegetariani, **bocconcini di coniglio (che non escludo di sperimentare)**, baci di dama impastellati, pesce d'acqua dolce (non specificato come ...) e forse altro ancora. Io non ho voluto esasperare la divagazione ma formulare una **proposta nell'ambito della quale sfrondare opportunamente a seconda delle situazioni**.

Ho personalmente inserito un certo numero di **ACCOMPAGNAMENTI, oltre all'obbligatoria carota**: personalmente concepisco il f.m. come un pranzo completo e non mi dispiace **affiancare ai fritti qualche boccone di tradizionale e spartana verdura**. In una foto ho visto proporre anche le **patate fritte, qui non elencate!**

Voglio infine ribadire l'importanza di valorizzare il passato ed il ricordo!

L'**Accademia della Fricia (Crea - AL)**, nata per non far cadere la tradizione al consumo di questo piatto, che richiede tempo per le operazioni di preparazione, sostiene che il fritto è composto da **16 parti, così definite, di cui 9 salate, 5 dolci, 2 accompagnamenti: bistecca di maiale, bistecca di coscia di vitello, salsiccia di puro suino, filoni, animelle, cervelle, fegato bovino, polmone bovino, granelle [1-9], friciulin di semola, friciulin al cioccolato, bignola al cioccolato, mela (in pastella), amaretto (in pastella)[10-14], carote fritte, bagnet verd [15-16]**. Tutte fritte dopo il passaggio in uovo e pan grattato, fatta eccezione per mela ed amaretto in pastella ed ovviamente le carote ed il bagnetto -) ! Anche la Bignola non è un impanato, aggiunge lo scrivente, ma va fritta, come amaretto e mela!

Questa proposta fa seguire al FRITTO MISTO la ricetta della **FRITTURA tradizionale Vercellese**. Premettiamo che in altre zone rispetto al territorio tra Novara e Vercelli (Casalese ed Alessandrino) la frittura viene divisa tra "**Frittura negra**" (fegato e cuore infarinati) e "**Frittura bianca**" (polmone in umido con soffritto in bagna di cipolle). La prima è spesso servita come integrazione del Fritto Misto, la seconda meno obbligatoriamente.

FRITTURA TRADIZIONALE VERCELLESE [Vedi Rct specifiche]

Nelle zone tra Vercelli e Novara viene proposta spesso a complemento ed abbinamento al fritto misto. E' tradizionalmente realizzata con la cosiddetta "**Curadèla**" o "**Curàda**" utilizzata per la frittura, non necessariamente abbinata al fritto misto, talvolta rappresentato da poche portate impanate come semolino e cervella, oltre ad amaretto e mela impastellate. Nella tradizione familiare di chi scrive la "**Corata**" che componeva la frittura era rappresentata da polmone, fegato, cuore, milza integrati da salsiccia di maiale, nonché polpa magra di maiale (mini bistecchine di lonza o bocconcini di coppa o coscia. Il tutto soffritto e cotto in abbondante bagna di cipolle, lasciata addensare per bene. I particolari verranno aggiunti a seguito di informazioni e sperimentazioni per ritrovare gli antichi sapori.

I reni, rigorosamente di vitello o comunque animale giovane, erano preparati a parte (secondo tradizioni verificate dallo scrivente), prezzemolati, e considerati da tutti un'autentica prelibatezza: il "**Rognone trifolato**", con abbondantissimo prezzemolo, a renderlo scuro.

[Wikipedia: Anticamente corata e coratella definivano il solo complesso di cuore, fegato e polmoni. **Attualmente, oltre a queste parti, si includono anche reni, milza e animelle - chi scrive non condivide del tutto Wiki ! I Reni, "Rognone", non sono certo compresi ...**]

In Novara città ed andando verso nord la **FRITTURA** di tradizione Vercellese è sostituita dalla **RUSTIDA**. In quest'ultima sono prevalenti le frattaglie di maiale, ad un normale soffritto si integra il pomodoro schiacciato, ma è un'altra storia, in mezzo a Piemonte e Lombardia!

IL PRANZO DEL MAIALE: "L'DISNE' DAL PURCEL'

Nelle zone tra Vercelli e Novara è esistita per lungo tempo una diffusa tradizione legata al pranzo che faceva seguito alla macellazione del maiale.

L'origine di questo pasto e delle sue portate, benché medi alcune componenti dal "fritto misto piemontese" e ne ceda qualcuna propria, ha un'origine sociologica diversa. Mi permetterei di dire più diffusa e popolare, rispetto a quella del fritto misto, più signorile e propria di una classe di agrari che detiene un più costoso e raffinato tenore di vita, caratterizzato anche da grandi ambizioni culinarie, a contraddistinguere una raggiunta collocazione sociale. Grazie a questa classe agiata, che acquista i prodotti per la propria tavola, si sviluppa, accanto alla coltivazione del riso, in quasi tutto il Piemonte ed il pavese, la definizione ricettaria ed il consumo del "fritto misto". Chi scrive non è in grado al momento di descrivere questo tipico pranzo "del maiale", che coinvolgeva anche più giorni nelle feste invernali, sino a consumare tutte le frattaglie, difficili da conservare. L'utilizzo delle carni bovine è tipico di un acquisto mentre la rituale annuale macellazione del maiale diventa tradizione periodica di tutte le famiglie di agricoltori, "rustici" nelle definizioni più antiche, mentre nei corsi della evoluzione storica iniziano a disporre di una propria abitazione dotata di porcilaia, "stabi", benché non si trattasse di aziende agricole con stalla. La macellazione in proprio del bovino è infatti meno cadenzata e frequente e le numerosissime portate di un bel fritto misto esorbitano nelle case dei "fittavoli" dalle possibilità del solo lavoro familiare, richiedendo supporto e collaborazione di donne dei "salariati".

Non vogliamo mescolare la trattazione di questo argomento con la trattazione del fritto misto che siamo sopra andati a strutturare.

NELLA COLONNA RIF E' RIPORTATO IL RIFERIMENTO ALLE NOTE DI PREPARAZIONE ELENATE A SEGUITO

a cura di Luigi Vasino

Nota 1: Senza integrare lo schema soprastante riporto a seguito **alcune tra le voci** di recente individuate: "**Bocconcini di Coniglio**" (ristorante "Monti", Torino); "**Testina**" e "**Rognone**" (nel Gran fritto del Ristorante "Monti" *[noi tendiamo a considerarli piatti a sè]*; "**Baci di Dama**" impastellati (nel f.m. in fotografie su Internet); "**Salvia**" ed altre erbe in pastella (ristorante "Gardenia", Caluso).

Note DI PREPARAZIONE richiamate dai "Riferimenti (Rif)" nelle righe soprastanti:

I 1	Semolino dolce fritto	Impanatura con solo un pizzico di sale - Vedere ricette specifiche
	Semolino al cioccolato	
I 2	Fettine varie impanate	Impanatura con Parmigiano o Grana. Un poco di sale
	Cervella	
	Animelle	
	Filoni (schienali)	
	Granelli	
Is2	Friciollini di carne	Impanatura salata con Parmigiano o Grana (valutare accorgimenti). Friggere
F1	Infarinati (fritti)	Infarinatura in Farina 0 (eventualmente 00). Qualcuno mescola con farine di Semola e o speciali da Pizza. Friggere
F2	Rigaglie infarinate (sperimentare)	Come sopra ma, approfondire. Si tratta di ricette un po' in disuso. Friggere
Is3	Friciollini di pollo	Doppia impanatura salata con Parmigiano e Grana: farina + impanatura pronta (pangrattato con uovo liofilizzato) + impanatura tradizionale (pangrattato) (valutare accorgimenti). Friggere
T 1	Amaretto	Secondo tradizione passare gli amaretti (secchi / medi o medio piccoli) in una ciotola di Marsala, prima di impastellare. Friggere in pastella (T 1)
	Se ritenuto approvvigionare il Marsala	
T 1	Pavesino con Nutella	Più diffuso quello con Nutella. Riunire a sandwich due Pavesini, riempiendo l'interno. Friggere in pastella (T 1)
	Pavesino con Marmellata	
T 1	Mela	Aggiungere, tolti dall'olio, una spolveratina di zucchero semolato mescolato a zucchero a velo e un pizzico di cannella in polvere (macinata) Friggere in pastella T 1
	Pera	
	Banana	
	Prugna	
	Kiwi	
	Ananas	
	Uva (acini grossi e dolci)	
Fragola		

Un'Accademia della tradizione Piemontese di partenza ...

Fritto Misto alla Piemontese

Elenco schematico delle portate nell' **ELENCO** della
"Accademia dla Fricia" di Crea

Luglio 2021

	N.	Portata	Prodotto (info)	Info	Rif.	Oggi ?	Istruzioni e Note	
IMPANATI 6	1	Fettina impanata	Maiale Lonza o coscino ...	F ₁	I 2			
	2	Fettina impanata	Vitellone/Vitello Scamone o polpa ...	F ₂	I 2			
	3	Cervella	Bovino	F ₃	I 2			
	4	Animelle	Bovino oppure impastellate	F ₄	I 2			
	5	Filoni (schienali)	Bovino oppure impastellati	F ₅	I 2			
	6	Granelli	Bovino = testicoli	F ₆	I 2			
INFARINATI 3	Se si serve la FRITTURA tradizionale VERCELLESE, riunita con la sua bagna di cipolle, si saltano di norma le portate di questo gruppo							
	Alternativa: La FRITTURA alla VERCELLESE	7	Salsiccia	Forata e frita con aromi Tagliata a bocconcini	F ₇	///		Forata e frita in un pizzico di olio, per smagirla, con aromi
		8	Fegato infarinato	Bovino Con aglio e salvia + ...	F ₈	///		Detti nel casalese "Fritura negra"
		9	Polmone infarinato		F ₉	///		Detti nel casalese "Fritura bianca"
DOLCI 5	Dolci	1	Semolino dolce fritto	Semolino impanato	F ₁₀	I 1		Frittura dolce bianca (ciàra) (o semplicemente Fritura dúlsa)
		2	Semolino al Cioccolato	Semolino impanato	F ₁₁	I 1		Frittura dolce scura ("scùria")
		3	Amaretto	Impastellato	F ₁₂	T 1		
		4	Bignola al cioccolato		F ₁₃	///		Vedi ricetta specifica
	Frutta	5	Mela		F ₁₄	T 1		
ACCOMPAGNAMENTI 2	1	Carote	Carote al burro, taglio Julienne	F ₁₅	///		Contorno classico	
	2	Bagnetto verde	Alla piemontese	F ₁₆	///		Tradizionale con gli impanati?!	
							Totale 16 portate	