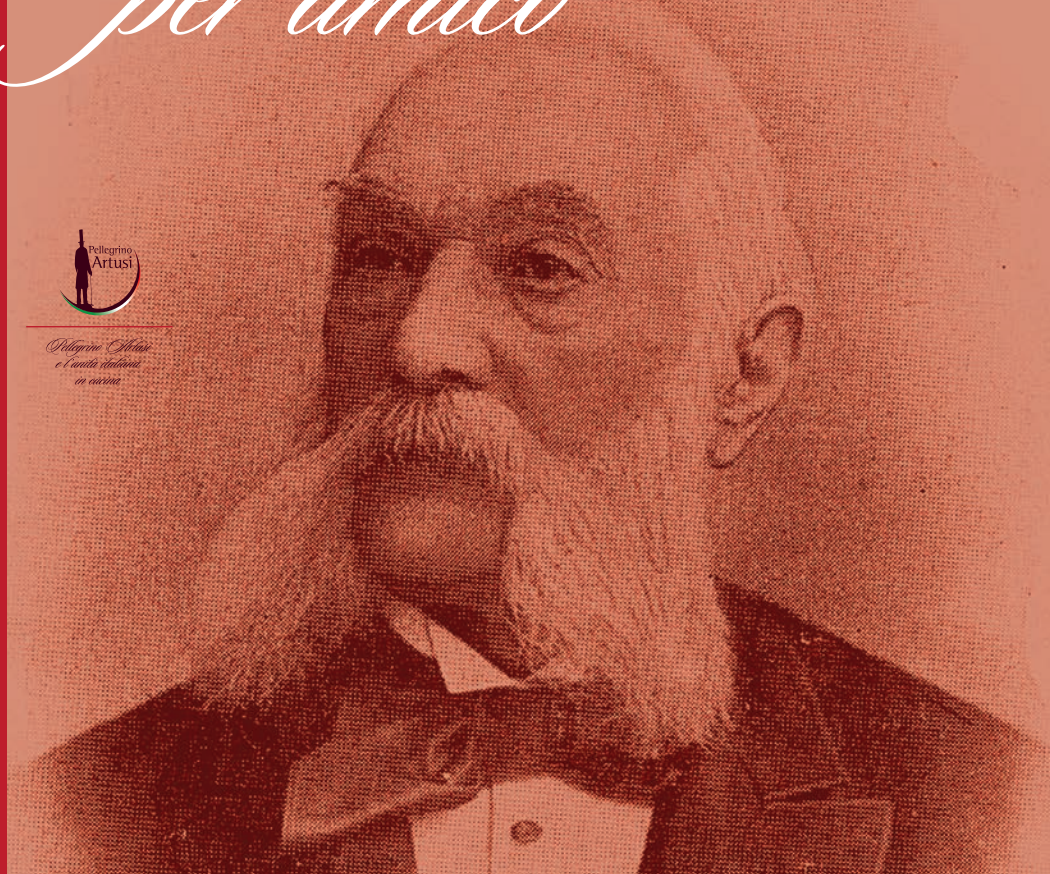
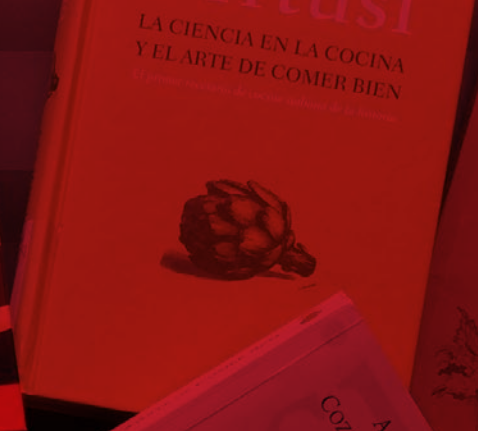


Un Ricettario per amico



*Pellegrino Artusi
e i suoi ricettari
in cucina*





Pellegrino Artusi

*Un Ricettario
per amico*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Indice

- Pag. 4 La ricetta è il mio diario
di Alberto Capatti
- Pag. 6 L'Italia a tavola con Pellegrino Artusi
di Giordano Conti
- Pag. 8 Il cibo e il territorio: dal campo alla tavola
di Bruno Marangoni
- Pag. 10 Il mondo di Pellegrino Artusi e il cibo del mondo:
una visione contemporanea
di Andrea Segrè
- Pag. 13 Italia e Canada:
politiche alimentari e sfida allo spreco
di Sarah Duni
- Pag. 15 Ricette tratte da
“La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”
- Pag. 20 Altre ricette
- Pag. 29 Foto degli eventi svolti
- Pag. 32 Crediti



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

La Ricetta è il mio diario

Prendiamo una ricetta e subito bisogna oggi precisare: on line o stampata, d'autore o di un sito, filmata o disegnata, nel telefonino e non è tutto. La ricetta posso averla in testa, un cacio e pepe minimale, assaggiato per caso da un amico, ma può venirmi raccontato da un altro tizio, romano, quel pepe e quel pecorino, e devo dunque far ordine, anzi ripensarlo partendo da capo o facendo un salto, lavorando di fantasia. La ricetta è un documento, pagina fattiva, tutta ingredienti e operazioni, e può esser stata scritta da chi la esegue oppure da altri, ed allora serve da guida quando si opera con le mani e con l'immaginazione, fra il sì e il no. Non è solo un programma, comperare, cucinare, servirsi, ma ben altro. Per queste ragioni, ripartiamo da zero, da una certa idea venuta leggendo *"La scienza in cucina"*, dalle pagine di quel suo diario.

Pellegrino Artusi la pensava così quando scriveva. Chi scrive si racconta, in cucina, a tavola o dopo, e il pensiero corre qui e là e poi ritorna alle dosi, alle pentole, alla fiamma. Che qualcuno sussurri, suggerisca una ricetta, questa gli sfugge nell'atto stesso di ripeterla. Chi la legge e rilegge fa poi di testa sua, con prodotti che si assomigliano, con un frigorifero e una piastra a induzione che l'autore famoso neanche s'immaginava. Da qui nasce la certezza che la cucina è libertà, anzi libertà vigilata perché chi la fa, ha in se stesso il primo giudice – solo per abitudine può fingere di ignorarlo – e poi deve obbedire alle liste. La prima lista è quella degli ingredienti, e la trasgressione avviene con uno mancante o intenzionalmente escluso – io non amo il prezzemolo nella salsa di pomodoro! – tutti oggi diversi o simili a quelli d'Artusi la cui provenienza era il mercato di Firenze anno 1900 oppure, per polli e uova, i suoi due poderi forlivesi. Non è un lavoro facile trascriverli con un pangrattato acquisito in busta in un supermarket e un concentrato di po-

modoro del quale i giornali ormai denunciano l'origine cinese. Più attento è chi, nel mese di settembre 2018 ha comperato i pomodori, ne ha fatto una salsa e se l'è imbottigliata a casa, piccole bottiglie per quattro-cinque persone. Gli ingredienti sono la prova del fuoco, e una lunga esperienza permette di variarli, e chi interpreta una ricetta, può divertirsi ad elencare dettagliatamente i propri, con le alternative già esperite. La carta geografica è immensa, dall'Italia alle Americhe, originali e imitazioni, ed è facile scambiarli, confonderli, e domandano studio. Scriveteli in ordine d'uso o alfabetico, con la massima precisione, sia la provenienza immediata sia la marca, la località se è il caso, il giorno d'acquisto e vedrete che rispetto a quello di Artusi, è un racconto costruito con altri sostantivi ed altri aggettivi, un primo racconto perché quando ripeterete la prova potrebbero esserci delle novità, anzi ce ne saranno se avrete avuta l'intenzione di far meglio. Chi pensa che tutto ciò sia inutile, ha torto perché in questo modo definisco e concretizzo il mio futuro programma di lavoro e lo offro.

Viene ora il secondo passo, un elenco di verbi declinati, in ordine alfabetico e in lingua italiana, eventualmente tradotta: bagnare, cuocere, infornare, impiattare, scolare, tagliare eccetera...

Ogni ricetta di casa è un percorso individuale, eventualmente sotto l'occhio di un amico o di un'amica con esperienza maggiore della propria. Lo sguardo d'Artusi resta alquanto lontano anche se il taglio delle verdure e della cipolla col coltello è il medesimo o la sfoglia l'aveva prescritta lui con relativo materello, e con una farina d'Ungheria, oggi ignota. Ci sono poi fonti di calore e pentole, tutto è cambiato e simile allo stesso tempo, nelle case, e se l'olio extravergine che uso non è forse lo stesso del suo, ovviamente toscano, comprato in barile e



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

imbottigliato in piazza d'Azeglio a Firenze, il mio modo di friggere dovrebbe esser più o meno lo stesso. Ma non quello di cuocere in un forno, perché siamo ormai lontanissimi dai forni di campagna, con la carbonella sul coperchio, e regolare le temperature è una questione tecnologica non intuitiva ed esperienziale. Si comincia allora a scrivere la seconda parte del diario, citando le pentole, con metallo e misure, scrivendo i numeri di quantità, tempi e temperature, riprendendo la lista degli ingredienti in una successione operativa, studiandone i mutamenti. Posso anche divagare: contar succintamente la stessa preparazione da me effettuata due settimane prima, o raffrontarla alla ricetta de "La scienza in cucina", ma è un lavoro prolioso che mi può far dimenticare sia la pentola che bolle che quello che mi dovrebbe bollire in testa. La seconda parte del diario, come si può notare, è più complessa della prima e bisogna cominciare da piatti semplici, dagli spaghetti alla rustica, per poi affrontare quelli di portata sino al cappone in vesca, descrivendo ciò che si fa per poi confrontarlo a quello che sta scritto o che si è fatto. La ricetta-diario non finisce nel passaggio dalla pentola al dopo, perché ci sono ancora due fasi che l'attendono. Nell'immediato, la zuppiera, il piatto ovale o tondo di portata, fondine, piatti e piattini sono il teatro in cui recitano gli ingredienti, istruiti secondo copione, con colori e sostanza, ed un fattore nuovo, i commensali che li osservano. L'impiattamento non è opera solo di chef e cheffesse, ma appartiene a tutti coloro che spadellano e si esibiscono senza sapere di farlo e merita anch'esso qualche nota in cui entrano tante variabili a cominciare dalle luci, dalle posate e dalla tovaglia, continuando con l'abito stesso di chi assaggia o mangia. Se io sono solo, in jeans e maglietta, davanti alla fondina di spaghetti al pomodoro, e la inforchetto in cinque minuti, non è la stessa cosa se questi stessi spaghetti alla rustica n° 104 vengano serviti in famiglia, o *temporibus illis* – si tratta della mia infanzia – portati in tavola dalla cameriera, e ivi impiattati dalla madre. Dall'Italia al mondo intero, si sdoppiano, si moltiplicano i codici linguistici, gestuali, gastronomici ed uno stesso piatto ha stimatori incredibilmente diversi. Il racconto, i racconti dei modi di mangiare seguono imme-

diatamente quello del servire in tavola, e sono infinitamente liberi, con ricordi, suggestioni, consigli, tutta una letteratura già scritta e da scrivere. La ricetta, succinta, può riaffacciarsi nei discorsi dando luogo a dibattito e, se si cita l'Artusi, ad una citazione che per quanto leggera, ha valore memoriale e storico, ed è il modo di farsi bello o antico. È persino possibile che in quel sugo rosso, come in uno specchio, si veda un volto femminile ben noto, o che in quell'anguilla arrostita si senta l'anima, tutta ferrarese, del proprio genitore. Dopo mangiato, il titolo della ricetta è nella nostra memoria, depositato e assegnato alla ripetizione. Da solo aiuta ad immaginare un altro scenario, oppure ad accantonarlo, ed anche in questi casi, le pagine di una cronaca mentale sono scritte e cancellate. La ricetta è dunque un diario di vita le cui pagine variano a misura che, giorno dopo giorno, le arricchiamo di nuovi dettagli e dei nostri pensieri. Sugeriamo dunque di scriverle e riscriverle perché è la nostra autobiografia in cucina, e, rilette a distanza di tempo, sono vere e proprie rappresentazioni a soggetto. Che siamo stati noi stessi, o altri, a recitare, certo importa, anche se il primo ad averlo fatto, nella storia della cucina italiana, è stato Pellegrino Artusi, moltiplicando regole, ragguagli. Noterelle, aneddoti, ricordi, facezie, varianti in margine, e pubblicandoli a proprie spese. Verrebbe la tentazione, oggi, di scrivere, in coda alla sua autobiografia, il diario da cui son nate le sue ricette, alcune a più mani, altre suggerite dalla moglie dell'amico conosciuto al museo di Scienze Naturali, poi quelle copiate o quelle imposte da una cultura di casa italiana, ed infine le nostre, di Casa Artusi, tradotte in tutte le lingue, e, nel 2019, in giapponese. Scrivete dunque partendo da questo copione, senza aver paura di ovvietà, di idee strane, di mettere a raffronto ricette di tante cuoche e cuochi di ieri e di oggi, perché la cucina è saper fare, condividere, immaginare e...

Alberto Capatti, storico della gastronomia
Comitato Scientifico di Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

L'Italia a tavola con Pellegrino Artusi

“La scienza in cucina” ha fatto per l’unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare “I Promessi sposi”.
(Piero Camporesi, 1970)

1. “Dopo l’unità della Patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all’unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti”. Il ragionamento di Pellegrino Artusi, contenuto nella ricetta 455 (Caciucco) del suo manuale, ha un significato preciso: l’unificazione della lingua, e dunque delle identità locali e dei dialetti, può trovare una forma compiuta innanzitutto a tavola, o meglio, nella cucina di casa che rappresenta, per antonomasia, il luogo dell’incontro, dello scambio e della condivisione. Insomma, l’identità nazionale, raggiunta sul piano politico nel corso del Risorgimento, richiede un ulteriore consolidamento attraverso il riannodarsi dei fili del presente con i valori artistici e culturali ereditati dal passato. Con una particolare attenzione per l’Italia quotidiana e, perché no, per l’Italia gastronomica. Del resto, è lo stesso retroterra storico a dimostrare che gli italiani, un poco alla volta, hanno trovato la forza per sentirsi uniti. Come scrive Massimo Montanari: “In qualche modo, lo erano sempre stati: gli antichi ricettari italiani, quelli del Medioevo o del Rinascimento, non sono mai espressione di una cultura ‘locale’ ma hanno davanti a sé orizzonti ampi, una cucina fatta di scambi, di prestiti, di citazioni, che mette in gioco saperi locali ma che è, e si sente, perfettamente ‘italiana’. Esattamente come italiani erano i Raffaello, i Michelangelo che da un capo all’altro del paese spendevano la propria arte a servizio di chiunque, e non si percepivano certo come artisti locali”. Ma c’è di più. Come sottolinea Alberto Capatti: “La

raccolta di ricette di Pellegrino Artusi, conosciuta col titolo “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” e stampata per la prima volta nel 1891, non è solo il frutto degli ozi di un ricco borghese romagnolo e fiorentino, ma un’opera di impegno civile: istruire cuoche e cuochi nella lingua italiana, far loro conoscere il patrimonio di molte regioni italiane, dalla Sicilia al Piemonte, stimolare una attenzione patriottica al cibo contro l’imperante francofilia”. In buona sostanza, obiettivo primario dell’Artusi è quello di entrare con la cucina (e la lingua) italiana soprattutto nelle case e nelle famiglie, unendo le ragioni del progresso e della modernità con quelle della tradizione gastronomica di un passato secolare. Aggiunge Capatti: “C’è chi lo ha accostato, per tirature e ristampe, per la varietà delle sue stesse lettrici e lettori, a Manzoni e Collodi: non era forse l’ambizione di Artusi, ma, nell’ambito delle cucine di casa, questo raffronto ha una certa legittimità”. Per questo, a pieno titolo, si può annoverare Pellegrino Artusi fra i patrioti che più di altri hanno contribuito a unire l’Italia nel rito più importante e riconosciuto da tutti, quello che si svolge fra le padelle e i fornelli e attorno alla conviviale tavola imbandita.

2. Pellegrino Artusi nasce a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 da Agostino, commerciante, e Teresa Giunchi, casalinga. In giovinezza Pellegrino si nutre di sentimenti liberal-democratici e segue le orme del padre frequentando fiere e mercati, fino a Senigallia, Padova e Trieste. Nel 1851, dopo l’irruzione a Forlimpopoli della banda del Passatore, con conseguenze drammatiche per una sorella, Pellegrino si trasferisce con la famiglia a Firenze, dove intraprende una lucrosa attività commerciale nel settore della seta. Nella sua casa borghese di piazza D’Azeglio coltiva le ambizioni letterarie: scrive una biografia di Ugo



Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina

Foscolo e un commento alle lettere di Giuseppe Giusti. Ma è soprattutto la buona cucina la sua vera passione, e incomincia a raccogliere e sperimentare le ricette che daranno vita, nel 1891, al suo celebre manuale. Muore nella sua casa fiorentina il 30 marzo 1911, nominando come erede testamentario il comune della natia Forlimpopoli.

3. L'asse portante de *“La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene”* è ancorato alla Romagna e alla Toscana, ma l'ambizione di Artusi è quella di raccogliere, soprattutto attraverso la conoscenza diretta o il contributo delle sue fedeli lettrici, le tante e diverse ricette locali che costituiscono l'essenza di una cucina nazionale. Le ragioni del successo risiedono nella qualità delle ricette, nella loro esposizione chiara e semplice e, soprattutto, nella rete di relazioni che si instaura con le lettrici, con scambi di consigli, suggerimenti e ricette. Un'opera “interattiva” ante litteram, che si arricchisce, nel corso di vent'anni, di successive revisioni e di ulteriori 315 ricette che si aggiungono alle 475 della prima edizione.

4. Dal 1891 al 1911 sono quindici le edizioni curate direttamente da Pellegrino Artusi, con un successo crescente che fa di questo libro un best-seller continuamente ristampato, piratato e tradotto in molte lingue. Al punto che con la dizione *“l'Artusi”* si finisce per indicare non tanto il nome dell'autore, quanto il manuale di cucina più amato dagli italiani. Merito soprattutto di un programma gastronomico chiaro e accattivante, senza fronzoli e alla portata di tutti, basato sulla triade che campeggia sul frontespizio: Igiene – Economia – Buon Gusto. È su quei fondamenti gastronomici, raccolti in 790 ricette, che tutti gli autori successivi dovranno, in un modo o nell'altro, misurarsi. Il modello artusiano, peraltro, viene da una lunga tradizione: lo stesso Bartolemeo Scappi, nel Cinquecento, adotta una prospettiva antologica per descrivere le migliori tradizioni locali, lasciando libertà di scelta sulle ricette da realizzare. Un modello che – come è già stato rilevato – fa della circolazione dei gusti, dei prodotti, delle ricette, incluse le diversità, un valore fondante dell'identità gastronomica na-

zionale. In grado, peraltro, di tollerare ogni tipo di variazione e adattamento e di far interagire l'arte e la scienza, la creatività e le regole. *“Il miglior maestro è la pratica”*.

5. La memoria e il culto della buona cucina artusiana sono oggi tramandati da “Casa Artusi”, il primo centro italiano di cultura dedicato alla cucina domestica. Come scrive Alberto Capatti: *“È il primo museo vivo della cucina, un museo visitato di notte dallo spirito di Pellegrino, e aperto di giorno a cuoche e cuochi, dilettanti, gastronomi, buongustai, bambini e a tutti coloro che, senza un titolo preciso, amano ancora cingere un grembiule, sedersi a tavola e restarci il più possibile. È la casa non solo della memoria e della fama, ma dell'appetito”*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale del convento e della chiesa dei Servi, a Forlimpopoli, si dispone su una superficie di circa tremila metri quadri in cui si sviluppano funzioni diverse, ma tutte riconducibili alle molteplici espressioni della cultura gastronomica. Casa Artusi è, al tempo stesso, biblioteca, ristorante, scuola di cucina, cantina, museo, contenitore di eventi. In buona sostanza, l'espressione vitale e compiuta della cucina di casa. Di particolare interesse è la biblioteca che conserva, oltre alle edizioni della *Scienza in cucina* e ai testi riguardanti il celebre gastronomo, l'archivio e il patrimonio librario lasciati dall'Artusi in eredità al comune di Forlimpopoli. Nella biblioteca sono esposti anche alcuni cimeli artusiani, fra cui il salotto, lo studio e alcuni passaporti di età pontificia. Ma il fiore all'occhiello è rappresentato dalla Scuola di Cucina, aperta sia agli appassionati che intendono migliorare le proprie capacità, sia ai professionisti che vogliono affinare le proprie competenze in settori specifici della ristorazione. È bene ricordare, a questo proposito, che accanto ai più noti maestri di cucina opera l'Associazione delle Mariette, alla quale è stato affidato il compito di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con uno specifico interesse per la cucina romagnola.

Giordano Conti
Presidente di Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'anima italiana
in cucina*

Il cibo e il territorio: dal campo alla tavola

Le migrazioni storiche e gli scambi commerciali dalle zone eurasiatiche e cinesi verso i Paesi del bacino mediterraneo hanno indotto cambiamenti nelle abitudini alimentari delle popolazioni e, conseguentemente sulle coltivazioni agricole per cui sono state introdotte nuove tipologie di piante e animali che sono diventate nel tempo patrimonio agrario e culturale dei territori di coltivazione. Se analizziamo il flusso delle specie vegetali e animali dalle zone asiatiche di origine verso i Paesi mediterranei, osserviamo un processo storico di orientalizzazione, probabilmente poco considerato e dimenticato, che ha influito sulla disponibilità alimentare e sulla creazione di quella cucina popolare, ben diversa da quella delle descritte dai cuochi delle corti europee o del ridotto numero delle famiglie benestanti. Nel continente euroasiatico le grandi vie di comunicazione del passato percorse dai commercianti, dagli eserciti e dalle popolazioni migranti, erano dirette principalmente da oriente a occidente, e definite nel tempo come percorsi delle spezie e della seta. Quest'ultima mitica via valorizzata da Marco Polo, ha influito fortemente sul nostro sistema alimentare, in particolare con l'introduzione di metodi e abitudini di preparazione del cibo che in parte ancora oggi adottiamo e accompagnano il nostro vivere quotidiano. Mi è capitato per motivi legati al mio lavoro di trascorrere periodi in Cina e di stare a contatto con le popolazioni, non solo delle grandi città ma anche dei villaggi rurali e di trovare cibo, preparato con le produzioni locali, con molte similitudini con il sistema alimentare tipico delle nostre campagne fino alla metà del secolo scorso (anni '50) in particolare zuppe, paste lunghe (spagetti) e ripiene (ravioli). Nel nord est della Cina, a Dalian, dove la pasta è di tradizione millenaria e si contrappone al riso, è possibile trovare ancora oggi quei fagottini (dumpling) fatti

con sfoglia, e ripieni con impasti preparati con i prodotti del luogo, in particolare verdure con carne o con pesce, ma senza formaggio in quanto i cinesi non considerano molto questo prodotto. I ravioli vengono preparati nelle forme più disparate, alcuni simili ai nostri cappelletti, sono cotti a vapore, oppure bolliti o nel forno e vengono serviti tal quale conditi con salse varie oppure sciroppi dolciastri come nei romagnoli "sabadoni". Questo esempio, come altri riscontrabili in molti Paesi del Vecchio Continente si evidenzia che il sistema alimentare e la preparazione del cibo e sia sempre stata influenzata dalla produzione locale e integrata dalle abitudini alimentari e culture diverse delle popolazioni che migrano nella varie zone della terra. Altri cambiamenti nella alimentazione sono avvenuti con la scoperta delle Americhe e la conseguente introduzione, nel XVI° secolo, di molte specie come la patata, il pomodoro, il fagiolo, il peperone, il granturco, ecc. che in un primo tempo furono avversati, anche per motivi religiosi in quanto non erano citati nel vecchio testamento, e solo nei secoli successivi sono entrati nei consumi popolari. Le nuove colture si sono aggiunte a quelle del territorio hanno contribuito ad alleviare le carenze alimentari ma non a risolvere i problemi di povertà e di accettabili condizioni socio economiche dell'Italia e di molti Paesi europei. Nella seconda metà del secolo XIX sono state favorite, da parte dei Governi di alcuni Stati del Vecchio Continente le migrazioni verso le nuove terre ed in particolare le Americhe. Le comunità dei migranti hanno portato nei nuovi territori la loro civiltà agricola e alimentare creando sotto lo stesso campanile dei gruppi, quasi conviviali, che si autoprotgevano e mantenevano i legami con la terra di origine. Gli Emiliano-Romagnoli hanno seguito lo stesso comportamento ma ora i loro discendenti hanno una diversa



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

cultura e formazione, occupano posizioni di rilievo sociale nei loro attuali Paesi, ma mantengono ancora un legame affettivo e storico per terra e le tradizioni dei loro nonni.

LA COMUNITÀ EMILIANO ROMAGNOLA IN BRASILE

La recente visita San Paolo assieme al Maestro Cuoco Daniele Mami, nell'ambito del Progetto della città artusiana, sostenuto dalla Regione Emilia-Romagna, *"Un ricettario per amico"*, ci ha consentito di interpretare l'attaccamento della Comunità Emiliano-Romagnola di San Paolo e Paesi limitrofi, al nostro territorio sia sotto l'aspetto culturale sia come conoscenza gastronomica dei prodotti tipici della nostra Regione. La grande attenzione verso i prodotti alimentari dell'Emilia-Romagna è dimostrata dai Corsi di Laurea e post-laurea in gastronomia tenuti nelle Università Statali e private quali: la *Faculdade Unidas Metropolitanas (FMU)*, il *Servicio Nacional De Aprendizagem Comercial (SENAC)*, che ha sedi in tutto il Brasile, il *Centro Universitario Di Nostra Senora Do Patrocinio (CEUNSP)* di Salto e Itu. Nelle sedi Universitarie sono state effettuate le lezioni teoriche sulle produzioni agroalimentari dell'Emilia-Romagna e soprattutto la preparazione, da parte del Maestro Cuoco Daniele Mami, dei piatti tipici regionali con particolare attenzione alla pasta a sfoglia e ripiene (agnolini, ravioli, cappelletti e tortellini). Nei vari seminari e dimostrazioni gastronomiche sono stati illustrati i metodi di produzione delle nostre specialità alimentari, le tecniche ed i controlli effettuati per mantenere la tipicità del prodotto ed il legame con il territorio. Molto interesse hanno destato i disciplinari di produzione delle specialità alimentari, che la Regione Emilia-Romagna ha adottato, tra le prime in Europa, che vengono applicati ai prodotti che hanno la **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** e i rispettivi organi di controllo pubblici e privati che in Brasile sono ancora carenti. Le specialità gastronomiche della nostra Regione non sono sempre conosciute sotto l'aspetto gustativo e culturale per cui si è registrato un forte interesse a conoscerne l'origine storica, come il prodotto sia ottenuto, l'utilizzo. Di grande interesse poi l'integrazione con i prodotti tipici di quei territori

(frutti tropicali, manioca, formaggi locali, cacao, caffè, derivati della canna da zucchero, anacardio, banane varie, ecc.) che potrebbero combinarsi anche con le nostre specialità emiliano-romagnolo, trovando le ricette giuste e ricalcando quanto aveva fatto l'Artusi in passato. Un tentativo è stato effettuato durante i nostri incontri gastronomici, dal Cuoco Daniele che ha utilizzato tuberi di manioca bolliti, ovviamente uniti al nostro parmigiano reggiano, nel ripieno dei ravioli e degliagnolini e la nuova ricetta ha ottenuto un forte successo. Tale integrazione fra i nostri prodotti e le produzioni locali che ricalca il processo evolutivo del sistema alimentare delle popolazioni del passato. La tradizione e le caratteristiche di qualità e sicurezza alimentare del cibo emiliano-romagnolo hanno una notevole influenza sulla richiesta gastronomica delle comunità di molte città brasiliane, spesso con radici italiane; la comunità di San Paolo è formata da circa sei milioni di persone. Le ricette del cibo italiano ed emiliano-romagnolo, si stanno diffondendo non solo nei ristoranti ma anche nelle famiglie e nel cibo di strada (furgoni o piccole strutture attrezzate), dove vengono serviti salsicce, cappelletti, ravioli, risotti e panini con salumi locali e anche prosciutto di Parma. I cambiamenti delle abitudini alimentari dovrebbero essere considerate nell'impostazione delle future esportazioni dei nostri prodotti che dovrebbero essere accompagnati da una migliore informazione e preparazione culturale in loco, affinché il consumatore abbia poi continuità nell'acquisto del prodotto. Inoltre la politica del cibo solo italiano, dovrebbe essere riconsiderata in funzione degli attuali sistemi alimentari globalizzati, tenendo conto delle produzioni locali che rappresentano la tipicità del territorio e possono recuperare la tradizione della cucina indigena delle popolazioni Guarani, Gaucha, Amazzonica, nel caso del Brasile. In futuro, come in passato, il sistema alimentare sarà sempre in evoluzione, legato alle produzioni agroindustriali e la cucina sfonerà sempre piatti condivisi e contaminati dalla migrazione dell'uomo che non potrà mai essere fermata.

*Bruno Marangoni,
Università di Bologna Alma Mater*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Il mondo di Pellegrino Artusi e il cibo del mondo: una visione contemporanea

1. Nel 1899, con una ricetta satirica, Olindo Guerrini fornisce a Pellegrino Artusi l'ultimo strumento per seppellire cucine ottocentesche e mode francesi. La loro corrispondenza, la loro amicizia sarà fondamentale per la nuova cultura gastronomica italiana. Il rapporto tra due personalità profondamente diverse per indole, esperienza e fama, ma attratte da reciproca stima e accomunate da una identità profondamente romagnola è stato studiato in diversi ambiti. Trascorso da poco il centenario della morte di Olindo Guerrini, cercherò di trattare la "cucina degli avanzi" ritornata di grande attualità, anche grazie alla recente attenzione ricevuta a livello nazionale e internazionale della questione relativa agli sprechi alimentari. Che nel nostro paese ha portato anche all'approvazione di una legge per contrastare un fenomeno che ha assunto una dimensione assai significativa. Se è vero, sono dati dell'Osservatorio nazionale sullo spreco alimentare domestico (Waste Watcher di Last Minute Market), che lo spreco delle famiglie italiane rappresenta circa il 50% di totale della filiera agroalimentare pari a un valore superiore agli 8 miliardi di euro (dati riferiti al 2015). *"L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa"* esce postuma nel 1918 (si veda la riedizione a cura di Mariavittoria Andrini, Edizioni In Magazine, Forlì 2012) ed illustra una cucina essenzialmente povera che richiama la penuria alimentare cui lo stesso Guerrini era sottoposto tanto dal magro stipendio di bibliotecario dell'Università di Bologna quanto dalla precaria vita di poliedrico letterato. Tuttavia, come osserva Andrini nella citata riedizione dell'opera di Guerrini, il libro non ha successo come quello di Artusi perché di fatto l'approccio agli avanzi non si richiama al risparmio e alla penuria, ma al gusto e alla disponibilità. In effetti – pensandoci – la cucina degli avanzi è, e non può essere altrimenti, una cucina di una mensa ricca,

abbondante. Altrimenti non ci sarebbero avanzi, è evidente. Ma proprio in quel periodo storico, fino ad arrivare all'autarchia fascista, la borghesia dell'epoca farà sempre più fatica a procurarsi materie prime buone. Non ci sono più avanzi.

2. Il cibo avanzato riporta dunque a una mensa ricca, così come la sua cucina. Nel senso che gli avanzi c'erano – e ci sono ancora – sulle tavole abbondanti (da qui in avanti riprendo alcune "voci" del mio Cibo, il Mulino 2015). Quelle povere non avevano, e non hanno, avanzi. Gli "avanzi" compaiono relativamente tardi, almeno nella letteratura gastronomica. E solo con l'affermarsi della borghesia, ma anche nelle famiglie più abbienti si usava dare gli avanzi ai poveri o ai conventi, ma mai buttati via. Prima i nobili erano ipernutriti, mentre braccianti, contadini, operai erano al limite della denutrizione (per questo, sia detto per inciso, non mi piace il termine "contadino" che molti non agricoltori usano oggi: richiama ad altro). Sia per quantità che per valore nutrizionale: i poveri mangiavano poco e male. Oggi, in un'epoca che pure per disponibilità alimentare non ha paragone rispetto ai decenni passati, la crisi economica e ambientale porta l'attenzione più su sprechi e scarti che sugli avanzi. Gettare via gli avanzi è peccato, ma significa che qualcosa è stato consumato, mangiato, bevuto, e che era troppo: una questione, in altre parole, di quantità. Sprecare e scartare vanno oltre. Avanzare, infatti, significa anche andare avanti. Nulla di buono deve restare nel piatto. È questione di educazione come dirò più avanti.

3. Gli avanzi o meglio gli scarti o sprechi possono tuttavia essere recuperati a beneficio di qualcuno. È questo il cibo beneficiato. Lo spreco utile, l'ossimoro promosso dall'economia



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Last Minute Market, dimostra che ciò che per molti è abbondanza, tanto da diventare spreco, per qualcun altro diventa opportunità per riempire la scarsità. Lo spreco alimentare può dunque trasformarsi in risorsa, almeno per qualcuno. Ma soprattutto può diventare per tutti il paradigma di una nuova società fondata sulle relazioni fra le persone, anche molto diverse e assai lontane. Così è fra chi dona un'eccedenza, un'impresa commerciale come un supermercato, e chi la riceve, un ente caritativo come una mensa per i poveri. Due mondi apparentemente lontani, antitetici. Eppure la relazione donatore-beneficiario va appunto oltre il bene recuperato, che anzi è il mezzo che stimola la relazione diretta fra chi dona e chi riceve. Un sistema di recupero dei beni invenduti che coniuga, per davvero, solidarietà (più aiuti) con sostenibilità (meno rifiuti). Distruggere i prodotti prima del loro uso o della loro fine naturale è come farli morire, e con loro eliminare le persone che invece potrebbero consumarli. L'economia dell'ultimo minuto, il recupero sostenibile delle eccedenze a fini solidali, non può tuttavia essere visto come la soluzione dei problemi legati alla povertà e alla fame, peraltro crescenti in molte fasce della popolazione. Altrimenti basterebbe continuare ad aumentare gli sprechi, tanto poi si possono dare a chi ha bisogno: e i bisognosi aumentano parallelamente agli "spreconi". Non può essere così: dare gli avanzi dei ricchi ai poveri non è la soluzione del problema, che invece va affrontato a monte. Con la prevenzione e l'educazione.

4. Esiste allora un cibo, almeno come oggetto. Perché "maleducato" è invece il soggetto, chi lo mangia ovvero il consumatore-distruttore. Per non generalizzare – anche se la maleducazione alimentare riguarda una buona parte del mondo – prendiamo il caso dell'Italia, Repubblica fondata anche sul suo cibo. Essendo, il Belpaese, la "sede" naturale di un patrimonio agricolo ed enogastronomico che non ha, avrebbe, pari nel mondo (si veda Andrea Segrè, "Educazione alimentare e spreco di cibo: per una nuova economia domestica", in *Artusi. Una cultura per nutrire il pianeta*, a cura di T. Gregory e M. Bray, Istituto della Enciclopedia Italiana, Treccani, Roma

2015). Uso il condizionale perché in realtà non è detto che gli Italiani, noi tutti intendo, abbiamo contezza di questo privilegio, almeno osservando i dati che riguardano – negli ultimi decenni – alcuni fenomeni correlati. Ovvero l'articolato spreco alimentare a livello domestico, la dieta alimentare così lontana da quella mediterranea (tanto parlata quanto poco praticata), i crescenti livelli di obesità soprattutto nelle fasce giovanili (il più elevato di tutti è proprio in Campania, sede della dieta mediterranea), l'aumento della spesa sanitaria per disturbi di origine alimentare, le sempre più fantasiose sofisticazioni e frodi dedicate agli alimenti. In effetti è paradossale che il cibo, in Italia, non sia davvero riconosciuto come un "valore" nel senso più ampio di questo termine e neppure, di conseguenza, dei valori derivati: economici, ambientali, sociali, sanitari, relazionali. Valore e valori che potrebbero essere "tirati fuori" con una buona iniezione di educazione alimentare. Inserire l'educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado è un *must*. Del resto la scuola non è solo il futuro, come troppo spesso si dice. Ma anche, e soprattutto, il nostro presente. L'educazione alimentare infatti prende, anzi prenderebbe, una parte importante della nostra società: gli studenti, le loro famiglie – e spesso sono i bambini che insegnano ai genitori – gli insegnanti. Se poi pensiamo che partendo dal cibo si potrebbe favorire l'integrazione nelle classi "multi" (etniche, religiose), se è vero che il cibo è identità, storia, cultura, tradizione, rispetto, relazione... cosa aspettiamo? (si veda Andrea Segrè con Simone Arminio, *L'oro nel piatto. Valore e valori del cibo*, Einaudi, Torino 2015). Educare deriva dal latino *educere*, tirare fuori il meglio del cibo, il suo valore, invece di 'mettere dentro' lo stomaco e la mente cibo "cattivo". Ma educare vuole anche dire allevare: il cibo educato è ben allevato, come un figlio. Bisogna (ri)partire da qui: un buon allevamento, essenziale direi, dei figli, dei genitori, degli insegnanti, delle piante, degli animali.

5. C'è un luogo a Bologna pensato per promuovere l'educazione alimentare. Si chiama FICO. Non a caso a Bologna, città del cibo (*Alla Bolognese. Dalla città grassa a FICO*, a cura



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

di Massimo Montanari, il Mulino, Bologna 2018). Tanto che l'amministrazione comunale ha adottato, qualche anno fa, il "brand" *Bologna is City of Food*. Proprio così, tutto in inglese. Omaggio da una parte all'imperante anglo-food ma che ribalta, dall'altra, la prospettiva della globalizzazione facendola rinascere dal locale. Una volta si diceva: pensa globale e agisci locale. Ma vale anche il contrario: pensa locale e, se funziona, agisci nel mondo. La fama gastronomica di Bologna va indietro nel tempo, e molto. Così come va avanti nello spazio. Leggendo questo libro si capisce come l'idea di proporre una vera e propria cittadella della buona alimentazione, colta e accogliente nello stesso tempo, modernamente diremmo un parco tematico agro-alimentare o del cibo, forse non poteva che nascere qui. Un'identità alimentare, quella di Bologna, che fin dagli inizi è al centro di un territorio che si è poi fatto mondo. FICO, la Fabbrica Italiana Contadina, rappresenta in fondo una tappa, certamente non l'ultima, della straordinaria storia del cibo bolognese. Che vuole sì proiettarsi al di fuori delle sue mura, ma è anche capace di accogliere il meglio dall'esterno. Sempre per correre sul filo delle parole fra sigle e acronimi, un CIBO FICO: bello, accogliente, buono, vero.

Di questa "storia", nella parte almeno che è stata appena scritta, merita sottolineare un aspetto, anzi due. Riguarda il dove e il come è stato realizzato il parco del cibo. La rigenerazione del Centro Agroalimentare di Bologna (dove), un bene pubblico sottoutilizzato e gravato da debiti, richiamando tanto la straordinaria biodiversità dell'agricoltura, quanto la complessità delle filiere di produzione e trasformazione, nonché la ricchezza della nostra cucina, domestica e fuori casa.

Andrea Segrè

*Università di Bologna Alma Mater,
Presidente della Fondazione FICO
www.fondazionefico.org*

(intervento tenuto presso l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto, nell'ambito delle celebrazioni del 4 agosto, Notte Bianca del Cibo Italiano, nel giorno della nascita di Artusi)



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Italia e Canada: politiche alimentari e sfida allo spreco

Quello dello spreco alimentare è un argomento molto importante, soprattutto considerando che l'obiettivo della Commissione europea è di ridurre della metà i quantitativi entro il 2030, allo stesso modo il National Zero Waste Council Food Loss and Waste Strategy Canada ha in programma di dimezzare gli sprechi entro il 2030.

Lo spreco alimentare è un grosso problema sia per il Canada sia per l'Italia. In Canada, ogni anno vengono sprecati 31 miliardi di dollari di cibo di cui il 47% del valore può essere attribuito ai soli consumi delle famiglie.

In Italia, il prof. Andrea Segrè è stato il primo a fornire una quantificazione dello spreco verificato lungo la catena di approvvigionamento alimentare. La ricerca infatti ha condotto ad un risultato che vede uno spreco di 20 milioni di tonnellate lungo tutte le fasi della filiera alimentare.

Nell'ottobre 2016, è stato sottoposto da parte del Governo canadese il disegno di legge C-321. Tale proposta mirava a facilitare la donazione di cibo di scarto, ma decisamente commestibile, ad organizzazioni comunitarie ed alle banche del cibo. Il disegno è stato rapidamente respinto in Parlamento. Pare che il motivo del rifiuto fosse dovuto al linguaggio del disegno di legge che avrebbe dovuto essere modificato per essere più chiaro e comprensibile. Tuttavia, è proprio il sistema alimentare frammentato del Canada che ha bisogno di essere rivisto nella sua interezza.

Di fatto il Canada non prevede al momento un dipartimento alimentare e non è attiva una politica alimentare nazionale coerente ed integrata. Mentre il Premier Trudeau aveva incaricato il Ministro dell'Agricoltura di creare una strategia alimentare nazionale, la divisione costituzionale delle responsabilità giurisdizionali e le politiche tra i Governi Federale e Provinciale

hanno storicamente rappresentato un ostacolo significativo alla creazione di una politica alimentare comune ed efficiente in Canada. Ad esempio, il confezionamento e l'etichettatura sono una caratteristica chiave nella riduzione degli sprechi alimentari e queste sono di competenza della giurisdizione del Governo Federale mentre la gestione dei rifiuti alimentari domestici e commerciali è regolata dal Governo Municipale.

Il Canada può imparare molto dall'Europa ed, in particolare, dall'approccio dell'Italia alla gestione dei rifiuti alimentari. Le ricerche italiane sulla quantificazione degli sprechi lungo filiera alimentare hanno portato l'Italia a varare la sua prima politica nazionale sui rifiuti alimentari (legge 166/16) nel 2016 mentre il Canada respingeva il disegno di legge C-231 nello stesso anno.

La legge italiana si concentra sulla semplificazione e gli incentivi. L'obiettivo di questa politica è esaminare ogni fase della filiera alimentare, dalla produzione al consumo, in modo tale da ridurre gli sprechi in ogni sua fase. Ad esempio, l'Italia ha chiarito alcuni aspetti chiave del processo di donazione, inclusa (ma non limitata a) la donazione di cibo con data post-scadenza (purché il cibo sia conservato e l'imballaggio sia intatto). Un altro aspetto interessante è che sono considerati validi per la donazione prodotti che presentano errori sull'etichetta purché non legati alla data di scadenza o al contenuto. Diversamente dall'Italia, in Canada, ci sono ancora problemi legati alla donazione di cibo che presenta errori sulle etichette e ciò è riconducibile a quanto precedentemente spiegato, ovvero alla mancanza di coesione tra le diverse strutture del Governo Federale per l'imballaggio e l'etichettatura ed i Governi Municipali per i rifiuti alimentari domestici e commerciali. Il Canada ha ancora molto da imparare per quanto riguarda la



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

catena di approvvigionamento alimentare e dovrebbe guardare a come l'Italia gestisce gli sprechi alimentari dalla produzione al consumo.

Per l'anno 2019 è già stato calcolato in Canada un aumento del costo dei prodotti alimentari fino al 3,5%. Di tutti i rifiuti alimentari domestici in Canada, le verdure sono il prodotto alimentare più sprecato, eppure i prezzi degli ortaggi sono previsti come la categoria in maggiore aumento, pari al 6%. Probabilmente assisteremo ad un continuo aumento dell'uso delle banche del cibo e le famiglie sempre più provate dall'aumento dei prezzi nel 2019. Dobbiamo guardare attentamente al sistema alimentare canadese e al modo in cui si affrontano queste delicate questioni.

Rivedere ed arginare lo spreco alimentare in Canada provando a conservare il cibo è essenzialmente un tentativo di utilizzare ciò che è già stato prodotto senza sprecarlo. Proprio in questo periodo Natalizio possiamo ricordare un esempio biblico di quando Gesù sfamò una folla di cinquemila persone utilizzando ciò che gli era disponibile: cinque pani e due pesci... Con un adeguato ed efficiente intervento strutturale sui processi e sulle regolamentazioni del Sistema alimentare, eliminare lo spreco alimentare in Canada non richiede poi un miracolo!

Sarah Duni

University of Guelph-Humber di Toronto



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

(intervento tenuto in occasione dell'evento presso la Ryerson University di Toronto, organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, nell'ambito della missione in Canada per la "Settimana della Cucina Italiana nel mondo 2018")

Italia

Ricette tratte da "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", manuale chiamato con il nome dell'autore: "l'Artusi"

1. BRODO

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi, invece di un buon brodo preferiste un buon lesso, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi. È noto pur anche che le ossa spugnose danno sapore e fragranza al brodo; ma il brodo di ossa non è nutriente.

In Toscana è uso quasi generale di dare odore al brodo con un mazzettino di erbe aromatiche. Lo si compone non con le foglie che si disferebbero, ma coi gambi del sedano, della carota, del prezzemolo e del basilico, il tutto in piccolissime proporzioni. Alcuni aggiungono una sfoglia di cipolla arrostita sulla brace; ma questa essendo ventosa non fa per tutti gli stomaci. Se poi vi piacesse di colorire il brodo all'uso francese, non avete altro a fare che mettere dello zucchero al fuoco, e quando esso avrà preso il color bruno, diluirlo con acqua fresca. Si fa bollire per iscioglierlo completamente e si conserva in bottiglia.

Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante i calori estivi fategli alzare il bollire sera e mattina.

La schiuma della pentola è il prodotto di due sostanze: dell'albumina superficiale della carne che si coagula col calore e si unisce all'ematosina, materia colorante del sangue.

Le pentole di terra essendo poco conduttrici del calorico sono da preferirsi a quelle di ferro o di rame, perché meglio si possono regolare col fuoco, fatta eccezione forse per le pentole in ghisa smaltata, di fabbrica inglese, con la valvola in mezzo al coperchio.

Si è sempre creduto che il brodo fosse un ottimo ed omogeneo nutrimento atto a dar vigore alle forze; ma ora i medici

spacciano che il brodo non nutrisce e serve più che ad altro a promuovere nello stomaco i sughi gastrici. Io, non essendo giudice competente in tal materia, lascerò ad essi la responsabilità di questa nuova teoria che ha tutta l'apparenza di ripugnare al buon senso.

7. CAPPELLETTI ALL'USO ROMAGNA

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco. Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravvioliolo, grammi 180. Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera.

Se la ricotta o il ravvioliolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappelletto compiuto.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di capponi; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i *cappelletti* nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine.

A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere.

Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbraca, e avete un bel tirare per la cavezza che non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di *cappelletti*, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe:

- Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i *cappelletti* piacevano tanto! - Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino



slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala.

- Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato? - È stato, risponde Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. - La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: - Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. - Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.



Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina

20. MINESTRA DI PASSATELLI

Eccovi due ricette che, ad eccezione della quantità, poco differiscono l'una dall'altra.

Prima:

Pangrattato, grammi 100.

Midollo di bue, grammi 20.

Parmigiano grattato, grammi 40.

Uova, n. 2.

Odore di noce moscata o di scorza di limone, oppure dell'una e dell'altra insieme.

Questa dose può bastare per quattro persone.

Seconda:

Pangrattato, grammi 170.

Midollo di bue, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 70.

Uova n. 3 e un rosso.

Odore come sopra.

Può bastare per sette od otto persone.

Il midollo serve per renderli più teneri, e non è necessario scioglierlo al fuoco; basta staccarlo e disfarlo colla lama di un coltello. Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre.

Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

87. MACCHERONI ALLA BOLOGNESE

I Bolognesi, per questa minestra, fanno uso dei così detti denti di cavallo di mezzana grandezza, e questa pare anche a me la forma che meglio si presta, se cucinati in tal modo; avvertite però che siano di sfoglia alquanto grossa, onde nel bollire non si schiaccino; al qual difetto poco si bada in Toscana ove per la predilezione che sempre si dà ai cibi leggeri vengono fabbricate certe qualità di paste così dette gentili, a buco largo e a pareti tanto sottili che non reggono punto alla cottura e si schiacciano bollendo, il che fa disgusto a vederle non che a mangiarle.

Come ognuno sa, le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro, che si fanno distinguere pel colore naturale di cera. Diffidate di quelle gialle, di cui si tenta mascherare l'origine ordinaria di grano comune, per mezzo di una tinta artificiale, che una volta era data almeno con sostanze innocue, quali lo zafferano o il croco.

Le seguenti proporzioni sono approssimative per condire grammi 500 e più di minestra:

Carne magra di vitella (meglio se nel filetto), grammi 150.

Carnesecca, grammi 50.

Burro, grammi 40.

Un quarto di una cipolla comune.

Una mezza carota.

Due costole di sedano bianco lunghe un palmo, oppure l'odore del sedano verde.

Un pizzico di farina, ma scarso assai.

Un pentolino di brodo.

Sale pochissimo o punto, a motivo della carnesecca e del brodo che sono saporiti.

Pepe e, a chi piace, l'odore della noce moscata.

Tagliate la carne a piccoli dadi, tritate fine colla lunetta la carnesecca, la cipolla e gli odori, poi mettete al fuoco ogni cosa insieme, compreso il burro, e quando la carne avrà preso colore aggiungete il pizzico della farina, bagnando col brodo fino a cottura intera.

Scolate bene i maccheroni dall'acqua e conditeli col parmigia-

no e con questo intingolo, il quale si può rendere anche più grato o con dei pezzetti di funghi secchi o con qualche fettina di tartufi, o con un fegatino cotto fra la carne e tagliato a pezzetti; unite, infine, quando è fatto l'intingolo, se volete renderli anche più delicati, mezzo bicchiere di panna; in ogni modo è bene che i maccheroni vengano in tavola non asciutti arrabbiati, ma diguazzanti in un poco di sugo.

Trattandosi di paste asciutte, qui viene a proposito una osservazione, e cioè che queste minestre è bene cuocerle poco; ma badiamo, *modus in rebus*. Se le paste si sentono durette, riescono più grate al gusto e si digeriscono meglio. Sembra questo un paradosso, ma pure è così, perché la minestra troppo cotta, masticandosi poco, scende compatta a pesar sullo stomaco e vi fa palla, mentre se ha bisogno di essere triturata, la masticazione produce saliva e questa contiene un fermento detto ptialina che serve a convertire l'amido o la fecola in zucchero ed in destrina.

L'azione fisiologica della saliva è poi importantissima giacché oltre all'effetto di ammolire e di sciogliere i cibi, facilitandone l'inghiottimento, promuove per la sua natura alcalina la secrezione del succo gastrico allorché i cibi scendono nello stomaco. Per questa ragione le bambinaie usano a fin di bene un atto schifoso come quello di fare i bocconi e masticare la pappa ai bambini.

Si dice che i Napoletani, gran mangiatori di paste asciutte, vi bevano sopra un bicchier d'acqua per digerirle meglio. Io non so se l'acqua, in questo caso, agisca come dissolvente o piuttosto sia utile perché, prendendo il posto di un bicchier di vino o di altro alimento, faccia, naturalmente, rimaner lo stomaco più leggero. I denti di cavallo, quando sono più grossi e più lunghi, si chiamano in Toscana cannelloni e in altri luoghi d'Italia buconotti o strozzapreti.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

145. FRITTATE DIVERSE

Chi è che non sappia far le frittate? E chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatta una qualche frittata? Pure non sarà del tutto superfluo il dirne due parole.

Le uova per le frittate non è bene frullarle troppo: disfatele in una scodella colla forchetta e quando vedrete le chiare sciolte e immedesimate col torlo, smettete. Le frittate si fanno semplici e composte; semplice, per esempio, è quella in foglio alla fiorentina che quando un tale l'ebbe attorcigliata tutta sulla forchetta e fattone un boccone, si dice ne chiedesse una risma. Però riesce molto buona nell'eccellente olio toscano, anche perché non si cuoce che da una sola parte, il qual uso è sempre da preferirsi in quasi tutte. Quando è assodata la parte disotto, si rovescia la padella sopra un piatto sostenuto colla mano e si manda in tavola.

Ogni erbaggio o semplicemente lessato o tirato a sapore col burro, serve per le frittate, come può servire un pizzico di parmigiano solo o mescolato con prezzemolo. Se non fosse indigesta, grata è la frittata colle cipolle. Due delle più delicate, a gusto mio, sono quelle di asparagi e di zucchini. Se di sparagi, lessateli e tirate a sapore la parte verde con un poco di burro, mescolando un pizzico di parmigiano nelle uova; se di zucchini, servitevi di quelli piccoli e lunghi, tagliateli a fette rotonde, salateli alquanto e quando avranno buttato l'acqua infarinateli e frigeteli nel lardo o nell'olio, aspettando che siano rosolati per versare le uova. Anche i piselli del n. 427, mescolati tra le uova, si prestano per un'eccellente frittata. Si fanno anche frittate alla confettura, spargendovi sopra della conserva di frutta qualsiasi, ridotta liquida, quando la frittata è cotta. Esse saranno buone, ma non mi garbano; e vi dirò che quando le vedo segnate sole fra i piatti dolci di una trattoria, comincio a prendere cattivo concetto della medesima.

NB: il numero corrisponde a quello indicato nella XV edizione



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

ARGENTINA

Lasagne ai carciofi

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

600 g pasta fresca all'uovo fatta a mano/sfogliata (400 g di farina 5 uova intere)
 1,5 litri di latte intero
 120 g di burro
 120 g di farina
 8 carciofi platensi
 Parmigiano Reggiano DOP 250 g circa
 noce moscata
 sale fino
 olio e.v.o.

PROCEDIMENTO

La sfoglia/la pasta: impastare le uova con la farina fino ad ottenere un panetto omogeneo, lasciarla riposare avvolta in panno asciutto (anche un sacchetto di plastica per alimenti)
 La besciamella: bagnare un tegame con acqua (in modo che il latte non si bruci a contatto con il metallo) versarvi il latte e portare ad ebollizione, a parte in una padella fai sciogliere bene il burro e poi aggiungi la farina, mischiare bene fino ad ottenere il roux (è il legante per il latte) aiutandovi con una frusta, quando il latte bolle aggiungere il legante (roux) e mischiare delicatamente sempre per lo stesso verso, abbassare se bolle troppo il fuoco, quando la frusta rimane bianca, ossia che la besciamella rimane attaccata alla frusta, è pronta, sale quanto basta.

Nel frattempo mettete a bollire un tegame di acqua salata dove vi cuocerete la pasta che avrete tirato a mano o, per la ristorazione con una macchina sfogliatrice con rulli in legno, tagliata a fogli mettetela ad asciugare non sovrapposta.

I carciofi: scegliete i migliori togliete le foglie dure ed eventuali peli interni, tagliateli a spicchio sottili e metteteli in acqua e limone. Quando i carciofi saranno tutti puliti e tagliati fateli cuocere poco alla volta in una padella con olio di oliva e sale

fine all'inizio della cottura (rimangono verdi, altrimenti si anneriscono). A questo punto assembliamo le lasagne: prendete una teglia che basti per 10 persone, imburratela. Stendete un pò di besciamella e iniziate a mettere la pasta, quindi ancora besciamella carciofi e Parmigiano. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti, informare a 180 gradi per circa 20/25 minuti.

La ricetta è stata sperimentata e proposta per la prima volta del maestro di cucina di Casa Artusi, Renato Bolsieri, nei vari eventi in Argentina. Esperimento riuscito e gradito.

Il carciofo di La Plata



Portato negli anni 20 del novecento dal vecchio continente, si è rivelato perfettamente adatto al terreno della città delle diagonali, dove oggi cresce il 60% della produzione nazionale.

Il carciofo è conosciuto e utilizzato sin dai tempi antichi e anche oggi è altamente apprezzato per le sue virtù medicinali e dietetiche. Raccolto da maggio a ottobre nelle latitudini rioplatensi, è diventato la coltivazione emblematica di La Plata, fino al

punto di ricevere la distinzione di Indicazione Geografica (IG) "Alcauciles Platenses".

La pianta che può misurare fino a due metri di altezza cresce anche in Cuyo, Rosario e Mar del Plata, ma il suo primo contatto con il suolo argentino, all'interno di navi spagnole, italiane e francesi, è stato con la zona verde della Provincia di Buenos Aires, dove richiede ancora oggi meno superficie per la stessa coltura. Specie abbastanza resistente, è una coltura annuale che occupa la terra per due o tre anni, quando offre la resa ottimale.

Nella capitale del carciofo, a La Plata, ogni anno, a fine raccolta, si organizza, nelle giornate del 6 e 7 ottobre, la grande festa del carciofo, sua maestà, l'"Alcauciles Platenses".



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

BRASILE

Strozzapreti con salsa di pomodoro

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Strozzapreti:

1 kg di farina di grano tenero tipo 1

20 g sale

500 g di acqua circa

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con l'acqua, meglio se è tiepida, fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare riposare ben coperto per 10 minuti. Tirare la sfoglia fino ad uno spessore di circa 2-3 mm. Tagliare la pasta a strisce, come le tagliatelle, di circa 1 cm di larghezza e 5-8 cm di lunghezza. Poi arrotolarle fra i palmi delle mani formando dei fusilli lunghi circa 5 cm. Cuocerli in acqua bollente salata. Si possono condire con qualsiasi sugo secondo stagione e territorio.

125. Salsa di pomodoro

C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole. Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di basilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto pomodori, e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e servitene.

Questa salsa si presta a moltissimi usi, come v'indicherò a suo luogo; è buona col lesso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto n. 77.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

BRASILE

Ravioli di manioca cacio e pepe con Prosciutto crudo di Parma DOP

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 gr di farina di grano tenero 00

5 uova fresche di gallina

un pizzico di sale

Ripieno:

250 g di ricotta

250 g manioca

1 uovo

350 g Parmigiano reggiano DOP grattugiato

un pizzico di pepe bianco macinato al momento q.b.

Sbucciare la manioca e bollire in acqua salata e poi passare allo schiacciapatate. Amalgamare gli ingredienti.

Salsa:

200 g panna fresca da cucina

200 g Parmigiano Reggiano DOP.

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con le uova fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare riposare ben coperto per 10 minuti. Tirare la sfoglia fino ad uno spessore di circa 1-2 mm.

Piegare la sfoglia a metà e disporre su una delle metà tanti mucchietti di ripieno distanziati l'un l'altro; stendervi sopra l'altra parte della sfoglia e tagliare i ravioli con la rotella dentellata. Cuoceteli in acqua bollente salata e unirli delicatamente alla salsa. Chi ama il prosciutto, può aggiungerlo tagliato a listarelle.

Queste ricette sono state proposte dal maestro di cucina di Casa Artusi, Daniele Mami, nei vari eventi in Brasile. In particolare la ricetta con manioca è stata sperimentata per la prima volta appositamente per questo progetto.

La manioca, pur essendo un tubero più zuccherino della patata, ha un sapore gradevole che si sposa bene con il Parmigiano

Reggiano. Inoltre non è eccessivamente fibrosa e, pur necessitando di una cottura prolungata, è facilmente schiacciabile e ben si amalgama agli altri ingredienti della farcia. Sperimento riuscito e gradito.



Manioca

In Brasile rappresenta una delle più importanti fonti di sostentamento, in quanto ricchissima di carboidrati, calcio e vitamine. Essendo facile da coltivare e avendo un'alta resa, costituisce un prodotto base nella catena alimentare di tanti paesi del terzo mondo. Di origine subtropicale, la manioca è un tubero di grossa pezzatura dalla forma allungata e la buccia esterna, spessa e legnosa, assomiglia ad una corteccia d'albero. All'interno presenta una polpa bianca, soda, molto dura e croccante, simile a quella del cocco.

Si utilizza incidendo con un coltello il tubero nel senso della lunghezza e tirando via la corteccia esterna. Scartando i tuberi che presentano all'interno della polpa screziature nere, la manioca va consumata esclusivamente previa cottura, in quanto da cruda contiene, pur in minima percentuale, una sostanza con una tossicità confrontabile con quella del cianuro che scompare con le alte temperature.

Il sapore è neutro, vagamente legnoso con un sentore mandorlato e un retrogusto piccante che provoca in leggero torpore alla base della lingua.



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

ARGENTINA

Donato De Santis, maestro di cucina che da diversi anni vive a Buenos Aires e fa conoscere e amare la cucina tradizionale italiana. Autore di diversi ricettari, nel suo locale, Cucina Paradiso, si offrono prodotti e ricette italiane e pasta fatta a mano. La ricetta è tratta da Donato de Santis, *Pura cucina Italiana*, Catapulta Editore, 2015.

Frittata di zucchine

Questa preparazione è a base di zucchine, però è un piatto molto versatile che può essere fatto con la più grande varietà di ingredienti: salsiccia, carciofi, cipolla...

La caratteristica più distintiva della frittata è che, dopo aver combinato gli ingredienti per fare una tortilla piccola in padella, si mette al forno per 1 / 2 minuti perché termini la cottura. Questo è quello che differenzia la frittata da una semplice tortilla o da una omelette: il calore del forno fa sì che la frittata lieviti, si gonfi e resti spumosa all'interno, per essere più leggera e soffice.

Personalmente la frittata mi rimanda a casa, mi ricorda i momenti caldi e divertenti in famiglia.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

12 uova
100 ml di latte
100 gr di parmigiano grattugiato
1 zucchini grande e 2 medi
6 cucchiaini di olio d'oliva
30 g di burro
Sale marino
Pepe nero

PROCEDIMENTO

Mettere in una boule le uova e il latte e sbattere con una forchetta. Poi aggiungere il parmigiano e mescolare. Tagliare

le zucchine nel verso lungo e togliere i semi e tagliare poi in piccoli pezzi. In una padella di 24/26 cm di diametro che vada anche in forno, soffriggere nell'olio e burro i pezzi di zucchini a fuoco vivace. Condire con sale e pepe. Mescolare il meno possibile fino a quando le zucchine non siano dorate, facendo sempre attenzione che non si brucino.

Una volta che son dorate su entrambe i lati, abbassare il fuoco e girare il contenuto della padella, rimuovendo con un cucchiaino di legno i bordi verso l'interno. Quando la preparazione comincia a prendere consistenza ma è ancora bassa, metterla in un forno già preriscaldato per 3/5 minuti, fino a che la frittata sia lievitata e dorata.

Quando è periodo dei fiorini zucca, mi piace molto usarli in questa ricetta al posto delle zucchine.

In qualsiasi forma, è eccellente per riempire sandwiches.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

ARGENTINA

Maria Florencia Spinetta, dell'Associazione Angeer di La Plata, che ha imparato a cucinare, mentre mamma lavorava, da Nonna Elena che, nata in Argentina nel 1912, è figlia di Onorio Ambrosio Santiago Borrone e Irene Ferrero. I genitori, provenienti da Artana, Provincia di Piacenza, arrivarono in Sud America a fine ottocento.

Tagliatelle con olive, aglio tritato e provolone

Formare una ghirlanda con farina (500 g), aggiungere le uova (4 di campo o 5 di supermercato), sale a piacere (non usava). Impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Mettere in frigo per un'ora. Separare l'impasto in 4 pezzi e allungarli ripetutamente fino ad ottenere una sfoglia molto fine. Tagliare strisce di 6 mm con una lama infarinata (diceva la nonna: la larghezza del mignolo). La cottura è super veloce, in acqua bollente con sale, aggiungere un filo d'olio e in 3 minuti estrarre mettendo il setaccio sotto l'acqua fredda.

Dopo, tritare 3 spicchi di aglio fine, aggiungere 4 cucchiari di olio di oliva e provolone a piacere, mescolare e aggiungere alle tagliatelle. Cospargere ancora con provolone.

Ravioli di cervella e spezzatino (6 porzioni generose)

Ripieno: pulire e rimuovere la pelle esterna e poi far bollire il cervello (½ kg), 15 minuti, aglio e prezzemolo ben tritato e formaggio provolone tritato, 200 g. Meglio se fatto il giorno precedente.

Ravioli: fare la sfoglia come per le tagliatelle e tagliare a forma quadrata. La pasta rimanente si può seccare e utilizzare per altre preparazioni. La sfoglia tirata va riempita con il ripieno e poi tagliata a forma di raviolo.

Stufato: cuocere per 2 ore carne per spezzatino, 1 kg di po-

modori senza buccia, ½ kg di cipolle tritate, 3 foglie di alloro, 1 testa di aglio tritato grossolanamente, 1 rametto di prezzemolo tritato, circa 2 cucchiari di olio, aggiungere sopra, ¾ kg di carne in pezzi (6 pezzetti), sale e paprika a piacere. Meglio se preparato il giorno precedente.

Cuocere i ravioli in acqua bollente per 6 minuti. Filtrare, passare attraverso l'acqua fredda e aggiungere lo stufato.

Coppa Dolce

INGREDIENTI PER 6 PERSONE E PROCEDIMENTO

Sciogliere 100 g di amido di mais in ½ tazza di latte, mettere a fuoco. Aggiungere 3 tuorli e 4 cucchiari di zucchero. Mescolare e, una volta omogenea, aggiungere 1 tazza di latte. Mescolare fino a quando non si addensa e servire in 6 bicchieri.

Sbatti i restanti 4 albumi a neve con 4 cucchiari di zucchero. Inserire nei 6 bicchieri.

Fai un caramello in una padella antiaderente e metti dei fili di zucchero con la forchetta sopra. Mettere in frigorifero 1 ora prima di servire.



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

BRASILE

Miriam M. Guerrieri, Presidente Associazione Emiliano-Romagnola Bandeirante di Salto - Itu, appassionata cuoca.

Carciofi ripieni

INGREDIENTI

4 carciofi
 3 uova
 2 cipolle
 1 mazzetto di prezzemolo
 200 g di formaggio parmigiano grattugiato
 50 g di pangrattato
 sale fino
 noce moscata grattugiata a piacere;
 olio d'oliva;
 2 o 3 spicchi d'aglio.

PREPARAZIONE

Prima di tutto pulite i carciofi, eliminando i gambi, fateli lessare in acqua bollente e salata per 10 minuti circa. Scolateli e fateli intiepidire. Preparate il composto per farcire i carciofi: tagliate le cipolle a fettine sottili, aggiungete il parmigiano grattugiato, le uova sbattute, il prezzemolo tritato, il pangrattato, un pizzico di sale, noce moscata grattugiata.

Amalgamate il tutto per ottenere un composto compatto. Prendete i carciofi e apritene le foglie delicatamente, togliendo le spine. Farciteli con l'impasto preparato, non solo all'interno, ma anche tra le foglie più esterne, compattando bene il ripieno con le mani.

Disporre i carciofi "in piedi" nella padella, uno insieme con l'altro, in modo che rimangono in piedi. Irrigateli con l'olio d'oliva, mettete l'aglio tagliato a fette nel fondo della padella.

Coprite con il coperchio e per altri 30 minuti proseguite la cottura a fiamma bassa, aggiungendovi poco a poco dell'acqua utilizzata nella cottura dei carciofi, per non far bruciare.

OSSERVAZIONE

Questo piatto serve per antipasto.

I nostri carciofi in Brasile sono un pò diversi di quelli d'Italia.



*Pellegrino Artusi
 e l'arte italiana
 in cucina*

BRASILE

Eduardo Morelli, Circolo Emilia-Romagna San Paolo.

La ricetta, della bisnonna Zaira Zavagli, originaria di Cesenatico e trasferita in Brasile a fine 800, è stata trasmessa al nipote dalla zia Neusa, nata a Guaxupè. La ricetta, pur chiamata capeletti, ha la forma quadrata dei ravioli. Il *meia cura* è un formaggio prodotto in Brasile.

Capeletti

INGREDIENTI

500 g di farina + 1/2 tazza di farina

3 uova

1 pizzico di sale

1 tazza di caffè d'olio

1 tazza di acqua tiepida (se necessario, metterne un po' di più)

Impasto:

Metti la farina in una ciotola. Fai un buco nel mezzo, metti le uova, il sale, l'olio e l'acqua. Impasta tutto. Se non diventa una pasta morbida si può mettere un po' più di acqua. Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti.

Ripieno:

500 g di formaggio "meia cura" grattugiato

3 uova

Se necessario, aggiungi 1 uovo

Cuocere i capeletti in brodo di gallina.

Gisele Rasi, Circolo Emilia-Romagna San Paolo. La ricetta è della bisnonna Emma Giulia Ferraresi che arrivò nel 1911 in Brasile al Porto di Santos (poi trasferita a Bauru), lasciando la città natale dove era nata il 28/1/1889: Forlimpopoli.

Pomodori gratinati

Tagliare a metà 4 pomodori maturi. Eliminare i semi e metterli in una teglia da forno. Preparare il ripieno: tritate finemente uno spicchio di aglio un poco di prezzemolo aggiungere tre o quattro cucchiaini di pane grattugiato sale pepe ed olio in modo che il pane si inumidisca. Riempire con questo composto i pomodori. Aggiungere ancora olio sopra i pomodori e nella teglia. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 15-20 minuti. Sono buoni sia caldi che freddi.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

BRASILE

Cintia Rolland, coordinatrice della facoltà di gastronomia FMU di San Paolo.

Le ricette sono tratte dal ricettario, amorevolmente conservato, della nonna Rosalina Assunta Spatafora Alfieri, nata nel 1918 a Bocchigliero in Calabria e arrivata l'anno dopo a Santos (trasmessa a Capivari e poi a San Paolo) in Brasile.

Gnocchi di ricotta

INGREDIENTI

500 g di ricotta fresca
2 uova intere
1 tazza di farina di frumento
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
Noce moscata e basilico

PROCEDIMENTO

Combinare gli ingredienti per preparare l'impasto e inserirlo in un sacchetto di pasticceria. Tagliarlo a pezzi con le forbici, facendoli cadere in acqua bollente a cui va aggiunto sale e olio. Quando gli gnocchi affiorano, sono cotti. Aggiungere la salsa che più vi aggrada e il formaggio grattugiato. Mettere in forno per gratinare.

Sosoli ovvero Chiacchiere

INGREDIENTI

400 g di farina di frumento
1 tazza di zucchero
1 cucchiaino di sale
Scorza di 1 limone
Cannella in polvere
1 calice di anice
1 cucchiaino di lievito
3 uova
1 cucchiaio di burro

PROCEDIMENTO

Mescolare gli ingredienti, impastare bene e lasciare riposare per un'ora o due. Stendere l'impasto e tagliarlo secondo la forma che si preferisce (romboidale, quadrata, a striscia).

Le chiacchiere vanno fritte in olio abbondante e, se gradito, cosparse di zucchero.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

CANADA

Sarah Duni, University of Guelph-Humber di Toronto.
La ricetta è di nonna Rosa, nata a Matera nel 1927 e trasferita a Toronto nel 1968.

Orecchiette con le cime di rapa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di cime di rapa
400 g di orecchiette fresche
40 g di pane grattugiato
4 acciughe sotto olio
Aglio
Olio extra vergine d'oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Separare le foglie dai gambi, utilizzando quelli più teneri. Tagliuzzare foglie e gambi teneri in maniera irregolare e, dopo aver accuratamente lavato il tutto, mettere in acqua bollente, precedentemente salata, assieme alle orecchiette. In padella a parte aggiungere olio e rosolare uno spicchio d'olio con acciughe tritate e pane grattugiato. Aggiungere le orecchiette scolate al dente e insaporire con pepe e parmigiano reggiano.

PER FARE LE ORECCHIETTE

Ingredienti

200 g di acqua tiepida
400 g di farina di semola di grano duro
Sale fino

Procedimento

Versare la farina a fontana sulla spianatoia e mettere al centro sale e acqua tiepida.
Lavorare e impastare con le mani fino a quando l'acqua non sia tutta assorbita e la consistenza non sia omogenea ed elastica. Lasciare riposare l'impasto coperto con canovaccio almeno 15 minuti dopodiché prendete un pezzettino per formare un filoncino dello spessore di 1 cm da tagliare in piccoli quadrati. A questo punto, con l'aiuto di un coltello, trascinare il quadrato di pasta in modo che diventi una specie di conchiglia che, rigirata con il pollice, sarà la vostra orecchietta. Proseguire fino all'esaurimento della pasta. Meglio lasciarle riposare diverse ore prima dell'utilizzo.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*



Gli eventi argentini



- 1) Incontro Università Nazionale La Plata
- 2) Chascomus, formazione con il cuoco Bolsieri
- 3) Mar del Plata, Alberto Becchi, presidente Proter
- 4) La Plata, firma del protocollo EPAC Casa Artusi con Carlos Malacalza, presidente Angeer
- 5) Mar del Plata, Scuola Superiore di Gastronomia

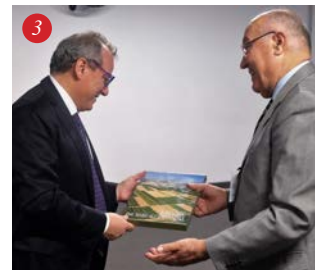


*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Gli eventi brasiliani



- 1) Senac, formazione con il prof. Marangoni e il cuoco Mami
- 2) Senac formazione con il cuoco Mami
- 3) San Paolo, il Console Filippo La Rosa



- 4) Itu, Miriam Guerrieri, presidente Ass.ne Banderante
- 5) San Paolo, corso di formazione presso FMU



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Gli eventi canadesi



- 1) Toronto, conferenza prof. Andrea Segrè
- 2) Toronto, Black Creek Pioneer Village, dimostrazione pasta
- 3) Toronto, conferenza prof. Sarah Duni
- 4) Toronto, Mostra Fellini
- 5) Toronto, Columbus Centre, dimostrazione pasta



*Pellegrino Artusi
e l'Canada italiana
in cucina*

Il progetto *Un Ricettario per amico* è stato realizzato dal Comune di Forlimpopoli, grazie al contributo della Consulta Emiliano-Romagnoli nel mondo, Assemblea Legislativa della regione Emilia-Romagna.

Partners del progetto:

Casa Artusi, Forlimpopoli

Associazione delle Mariette, Forlimpopoli

Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari, Alma Mater, Italia

Associazione delle Nuove generazioni ed imprenditori dell'Emilia Romagna di La Plata e interno della provincia di Buenos Aires, Angeer, Argentina

Asociacion Emilia Romagna del Gran La Plata, Argentina

Red de Profesionales y Tecnicos de la Emilia Romagna de Mar del Plata Y Zona – Proter, Argentina

Circolo Emilia-Romagna San Paolo, Brasile

Associazione Emiliano Romagnola Bandeirante di Salto Itu, Brasile

FMU San Paolo, Brasile

Associazione Amarcord Emiliano-Romagnoli dell'Ontario, Toronto, Canada

IIC di Toronto, Canada

Conferenze, corsi di formazione, lezioni, dimostrazioni di pasta fatta a mano sono stati realizzati: in Canada, a Toronto (sia in occasione del 4 agosto, *Notte bianca del cibo italiano*, nel giorno di nascita di Artusi, sia a novembre, in occasione della *Settimana della cucina italiana nel mondo*); in Brasile, a San Paolo, Campo do Jordao, Santo Amaro, Aguas de Sao Pedro e a Salto-Itu; in Argentina, a la Plata, Chascomus, Mar del Plata. La mostra *“Il cibo nei disegni di Federico Fellini”* si è svolta a Toronto, presso il Columbus Centre, dal 19 novembre al 13 gennaio 2019.

L'opuscolo è stato curato da

Laila Tentoni, Vice Presidente Casa Artusi

Progetto grafico: Giuseppe Tolo, Casa Walden Comunicazione

Impaginazione: Franca Tartagni, Casa Walden Comunicazione



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



Comune di Forlimpopoli



DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



Pellegrino Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'anima italiana
in cucina*