



*Associazione Culturale San Macario
e
RestaurOsservanza ONLUS Imola*



A pranzo con la storia

Domenica 12 Marzo 2023 ore 12.30 in Via Venturini n°2.

*Le ricette di fine '800 di Pellegrino Artusi
La scienza in cucina l'arte di mangiar bene*



Pellegrino Artusi



Casa Artusi

Introduzione di Gianluigi Tozzoli

**Pellegrino Artusi nasce a Forlimpopoli il 4 Agosto 1820.
Muore a Firenze il 30 marzo 1911.**

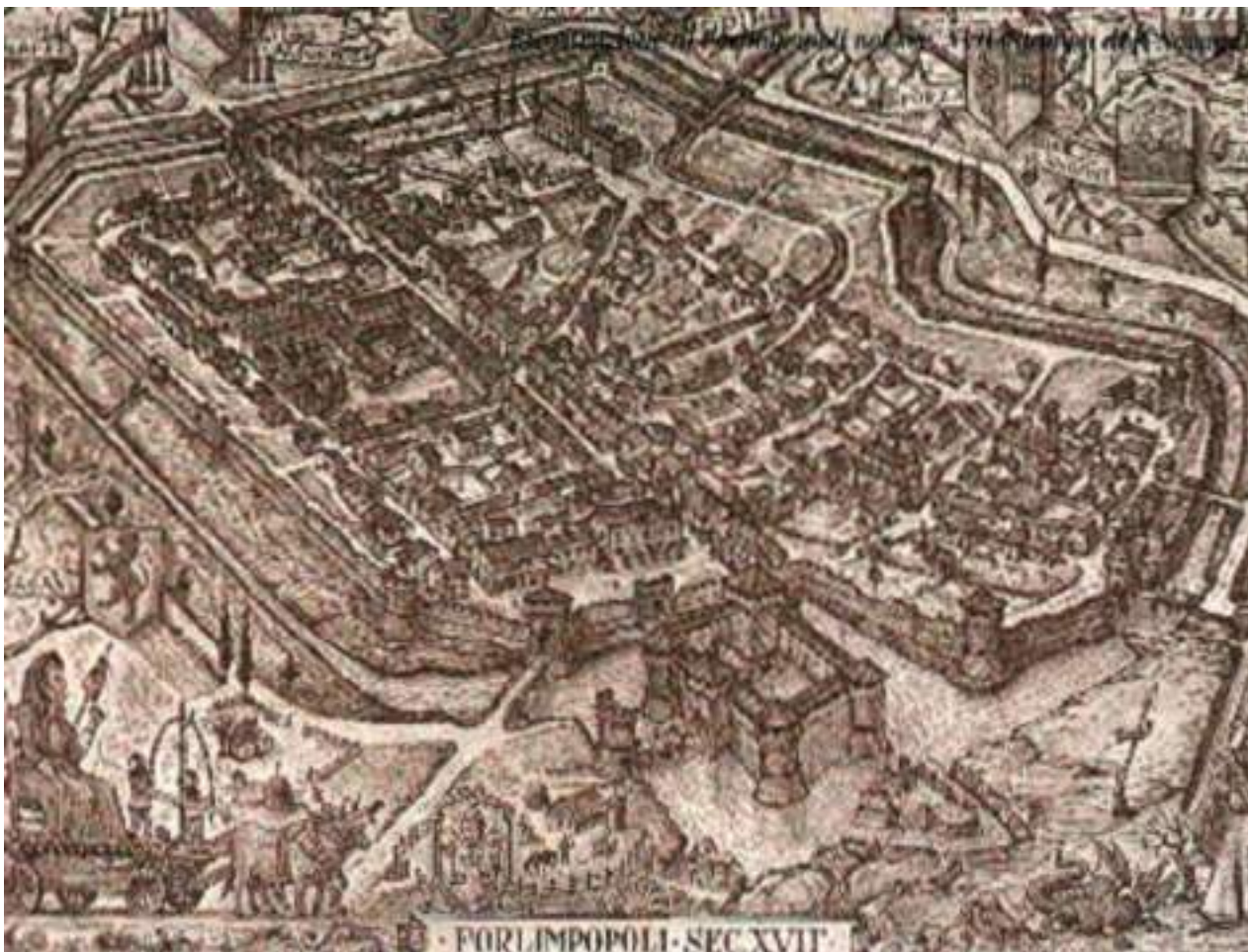


Unica immagine che abbiamo dell'Artusi. Lo rappresenta come un distinto borghese in tarda età all'inizio del novecento.

La data di nascita riportata nella sua autobiografia è quella del 20 Agosto ma dal certificato di battesimo risulta essere nato il 4 Agosto.

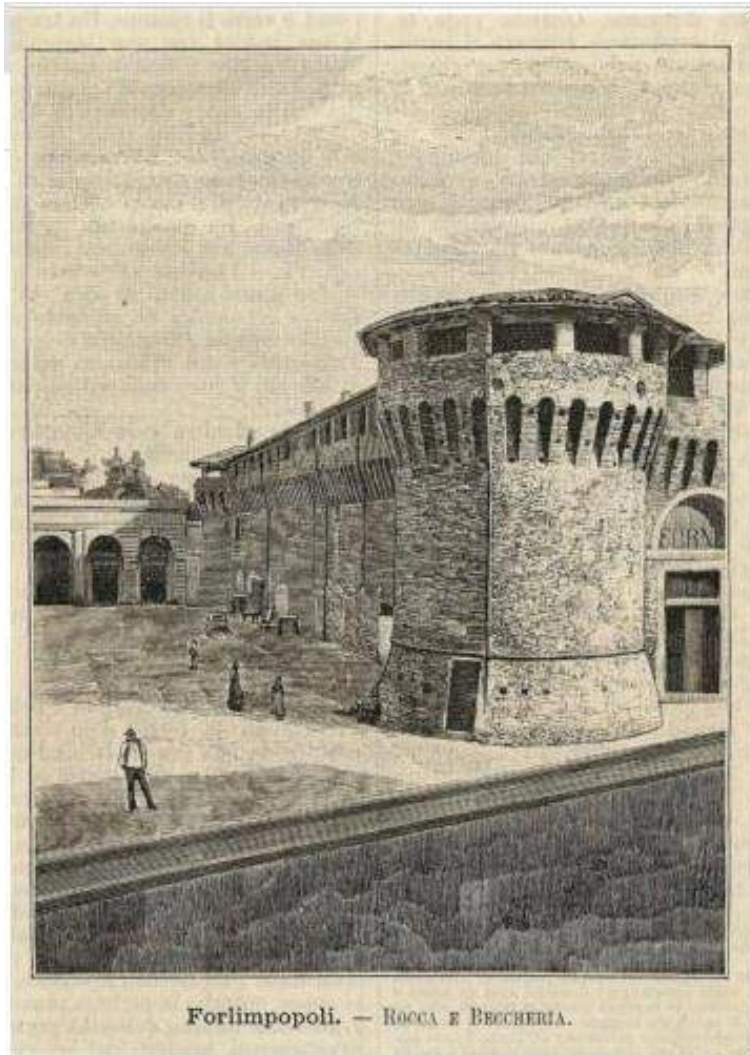
Non si capisce bene perché l'Artusi non riporti la data corretta nello scrivere la sua biografia.

Forlimpopoli fa parte della Legazione di Forlì, nello Stato Pontificio.



Incisione del seicento che raffigura una vista dall'alto della città circondata da mura, fossati e sette torrioni con un'imponente rocca. Nell'ottocento l'impianto rinascimentale si conserva ancora e la sua struttura garantisce agli abitanti una certa sicurezza nei confronti di malintenzionati.

La rocca di Forlimpopoli in una vecchia cartolina.



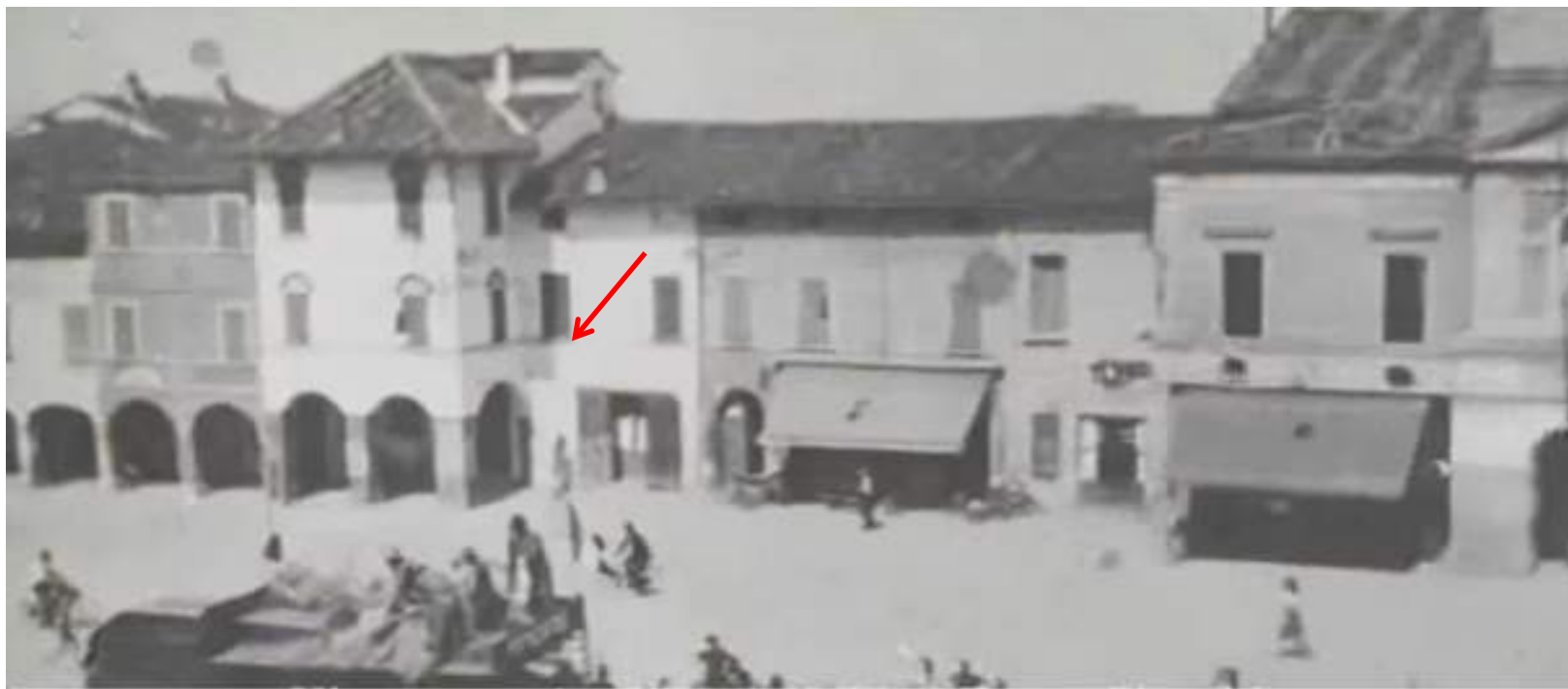
Costruita nella seconda metà del trecento, è una delle meglio conservate della Romagna. Al suo interno sono situati oggi, il comune e il teatro.

Forlimpopoli in una stampa dell'ottocento.



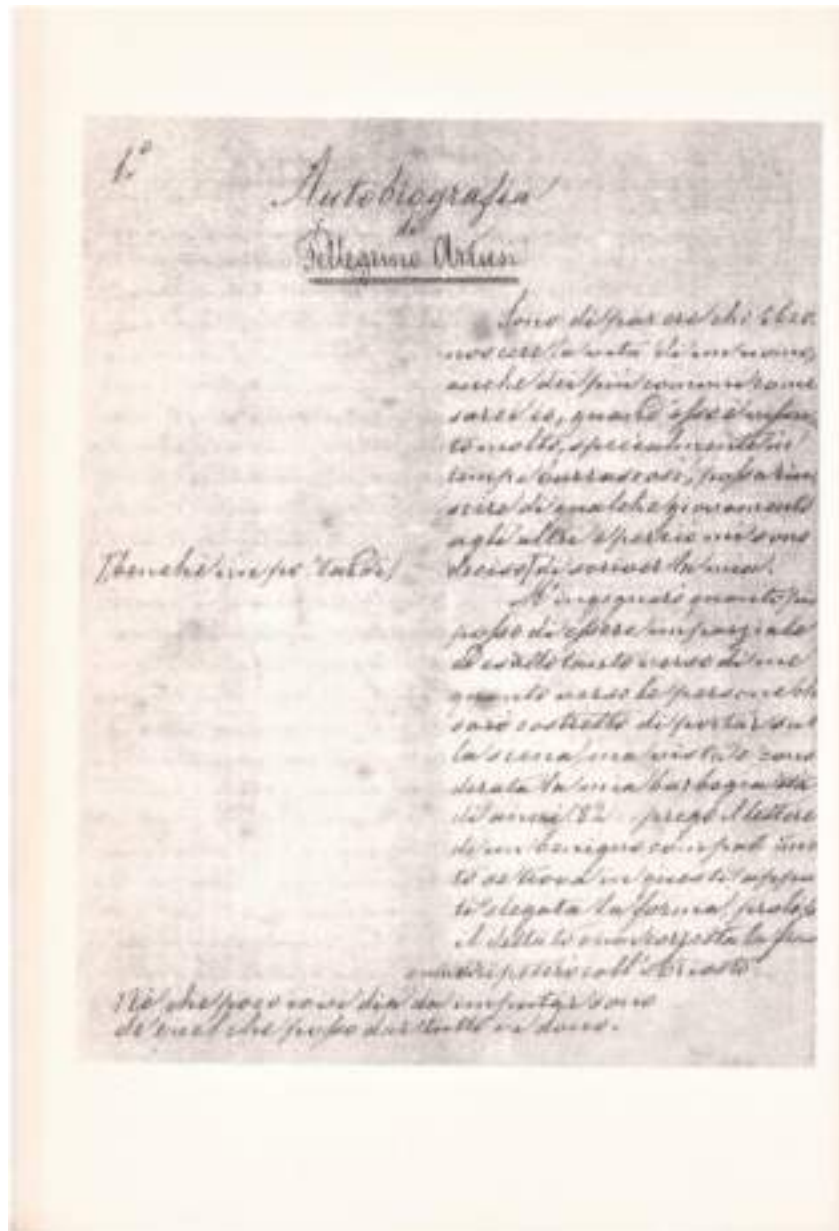
Forlimpopoli era un piccolo centro posto lungo la via Emilia tra Forlì e Cesena di duemila abitanti.

La casa dove è nato Pellegrino Artusi.



Questa la casa dove è nato Pellegrino Ruffillo Artusi il 4 agosto 1820 dove suo padre aveva un negozio, bottega, drogheria. La sua famiglia era quindi benestante e il giovane Pellegrino, unico maschio giunto alla maggiore età svolgeva l'attività di commerciante viaggiando molto per acquistare le merci per il negozio.

Prima pagina dell' Autobiografia di Pellegrino Artusi.



Della sua vita conosciamo quasi tutto grazie a una autobiografia scritta all'età di 82 anni con l'intento, sono sue parole «possa riuscire di qualche giovamento agli altri».

Siamo quindi in grado di ricostruire la sua *piccola* storia per scoprire che pur vivendo per più di novant'anni non parteciperà mai alla *grande* storia d'Italia, né come patriota combattente, né come uomo politico.

I moti rivoluzionari del 1831 a Forlìmpoli.



Nel 1831 appena undicenne, fu testimone degli scontri avvenuti nella città fra gli Austriaci e i patrioti che si erano ribellati allo Stato Pontificio. Nella sua autobiografia ne parla per il grande spavento che ne ebbe e per la presenza in casa dei soldati austriaci.

Il 9 febbraio 1849 viene proclamata la repubblica Romana.



Nata dal pensiero di Giuseppe Mazzini, avrà breve durata ma darà alla luce la prima costituzione repubblicana della nostra storia.

Il giovane Artusi che si proclama comunque liberale, dichiara nelle sue memorie *«di non essere stato disposto a fornire le proprie braccia alla patria»*.

Ritratto di un giovane Giuseppe Mazzini.



Antimazziniano, della Giovane Italia fondata da Mazzini, dichiara: «ha creato in Romagna solo disastri». considererà sempre Mazzini come un personaggio secondario alla realizzazione dell'unità d'Italia. Per l'Artusi «i moti risorgimentale hanno solo l'effetto di paralizzare i commerci delle sete speciali».

Abituato a viaggiare molto l'Artusi alla fine degli anni Quaranta mal sopporta la vita a Forlì:
«Abituato ormai nelle grandi città non mi trovavo più bene nel mio piccolo paese, aggiungi che gli Austriaci avevano invaso le Romagne proclamando lo stato di assedio e il disarmo generale che si erano dovuti spuntare perfino i coltelli da cucina»

«Ne' basta ancora che cominciava a diffondersi la notizia di una banda di assassini capitanata da Stefano Pelloni detto «*Il Passatore*», perché costui passava con una barca un fiume della Bassa Romagna».

5 maggio 1849 gli Austriaci proclamano lo stato di assedio e il disarmo generale per combattere i patrioti poi in seguito il brigantaggio.

NOTIFICAZIONE

Colla Notificazione 31 Giugno 1849 venne emanata la pena di morte a chi avesse, senza legittimo permesso, rifugio o portato armi. — L' I. R. Governo Militare e Civile però ben di rado ha proceduto col rigore di tale Legge. Usò invece della somma clemenza. Si ebbe sempre in considerazione la buona condotta anteriore degli inquisiti, e si frenò ancora riflessa che o per ignoranza, o pel desiderio di non privarsi di un mezzo di difesa si erano resi trasgressori alla legge del disarmo. Per questi motivi vennero i delinquenti condannati a mille pena di detenzione, la quale fu più grave verso chi era di sospetta o mala condotta.

Allorché però i malvagi cominciarono ad infestare particolarmente la campagna, con Notificazione 31 Settembre successiva, onde estirparli e porre un efficace argine agli enormi loro misfatti, i Comandanti Militari delle singole Città furono autorizzati di far immediatamente fucilare coloro che fossero stati rilevati ritenitori o delatori d'armi. — Anche questa legge rare volte fu eseguita. Ritenendosi poterne ottenere la scusa senza l'estremo rigore della medesima. Ma non fu così. I delitti moltiplicaronsi. Bande di scellerati continuano a depredare i pacifici abitanti, massime della campagna.

In tale stato di cose, facendo d'uopo procedere col sommo rigore della legge, e riferendami perciò alle precitate due Notificazioni

AVVERTO

che si procederà con tutta il rigore della legge contro chi sarà colto in flagrante delazione d'armi, e che farà eseguire l'estremo rigore della legge stessa contro chi col possesso delle armi chiaramente addimostri la mala intenzione.

Cia premessa

AUTORIZZO

tutti i Comandanti Militari delle singole Città di procedere senza indugio mediante il Giudizio Statario, e nel caso di conoscenza culpabilità colla pena di morte contro tali individui, i quali non possono avere altra mira che quella di perturbare la pubblica o privata sicurezza.

Ognuno prenda a cuore la presente ammonizione, poichè invano besingherchiosi della grazia, di cui feci usa tante volte.

Dato in Bologna dal Quartiere Generale il 25 febbrajo 1849.

L' I. R. Governatore Civile e Militare

CONTE THURN.

Bologna. Tipografia Governativa alla Volpe.

25 gennaio 1851: la banda del Passatore invade Forlimpopoli.



Ritratto del Passatore (marchio del consorzio vini di Romagna). Rappresenta in realtà un brigante meridionale dell'ottocento ben lontano da come doveva apparire in realtà il Passatore, quasi senza barba, con fronte alta e una macchia di polvere da sparo sullo zigomo.

Stefano Pelloni detto «Il Passatore». Nato a Boncellino di Bagnacavallo il 4 Agosto 1824, ucciso a Russi il 23 marzo 1851 .



Questa è forse l'immagine più fedele tracciata da prof. Silvio Gordini di Russi, si trova al museo del Risorgimento di Faenza.

Alcuni briganti della banda del Passatore.



Questo disegno eseguito da chi affermava di averli conosciuti personalmente, li descrive come armati con fucile a doppia canna e un coltello lungo da taglio una ventriera con spolette, un'ampia giacca(Saccona) per nascondere le armi.

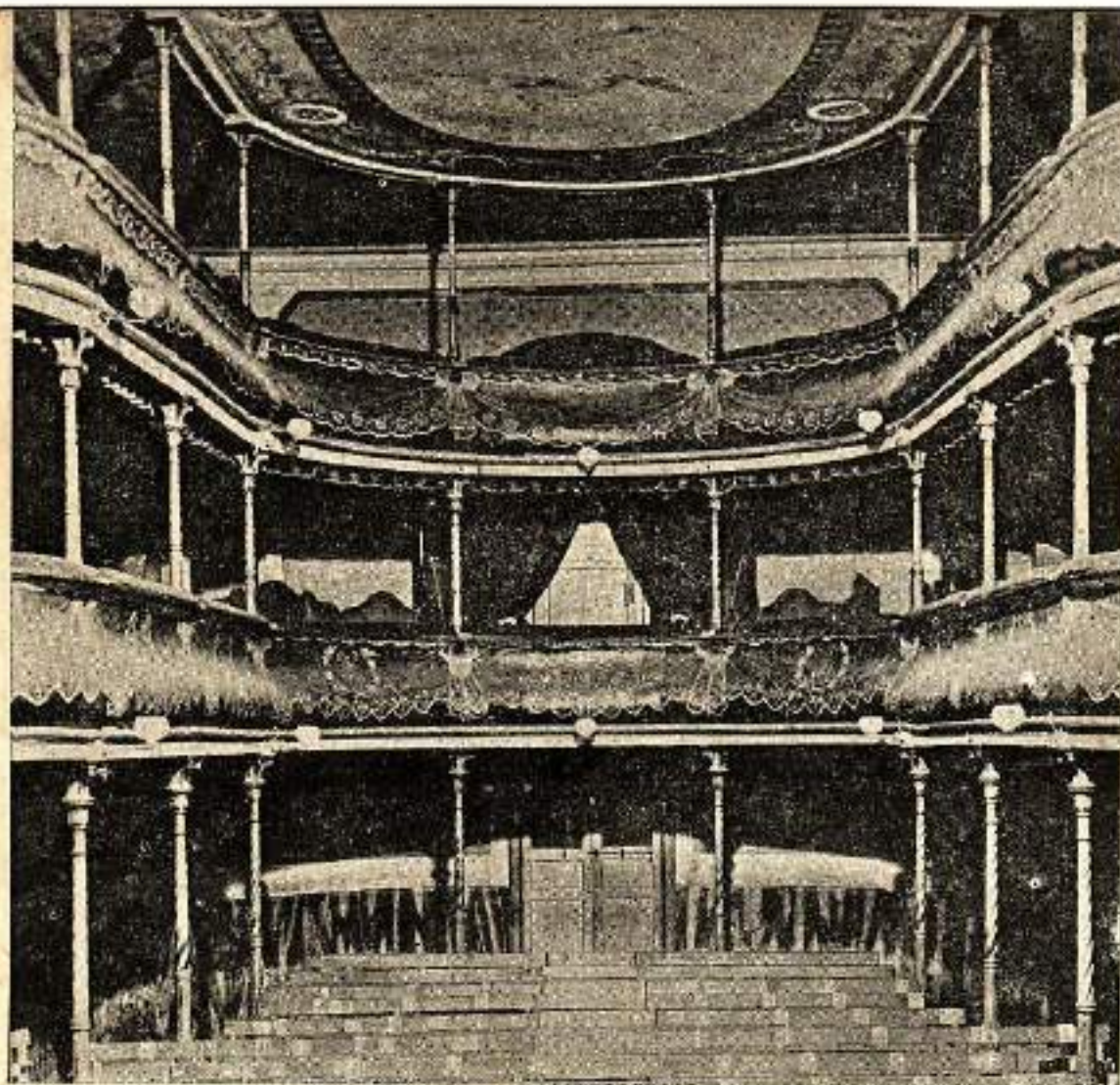
Invasioni di paesi attribuite alla banda:

BAGNARA:	16 Febbraio 1849
COTIGNOLA:	17 Gennaio 1850
CASTEL GUELFO:	27 Gennaio 1850
BRISIGHELLA:	7 Febbraio 1850
LONGIANO:	28 Maggio 1850
LUGO GHETTO EBRAICO:	2 Ottobre 1850
CONSANDOLO:	9 Gennaio 1851
FORLIMPOPOLI:	25 Gennaio 1851

Planimetria di Forlìmpopoli in una stampa della seconda metà dell'ottocento.



La banda del Passatore composta di 15 uomini, la sera del 25 gennaio 1851, con uno stratagemma riesce a penetrare all'interno delle mura da porta Forlivese. Si introduce nel teatro dove si rappresenta una commedia e quando si apre il sipario fra il primo ed il secondo tempo sul palco si presentano i briganti armati fino ai denti.



TEATRO G. VERDI

LA SERA DEL 25 GENNAIO 1851

STEFANO PELLONI

DETTO IL PASSATORE

GUIDANDO UNA MASNADA DI LADRI

INVASE LA CITTÀ

E IN QUESTA SALA

DECRETÒ IMPUNITO TAGLIE E RICATTI

CONSACRANDO AL RISO ED ALLA VERGOGNA

LA VILTÀ DEI GOVERNI

NON CONSENTITI DAL POPOLO

LIBERO E COSCIENTE

O. G.

Forlimpopoli, settembre 1904.

IL PASSATORE A FORLIMPOPOLI

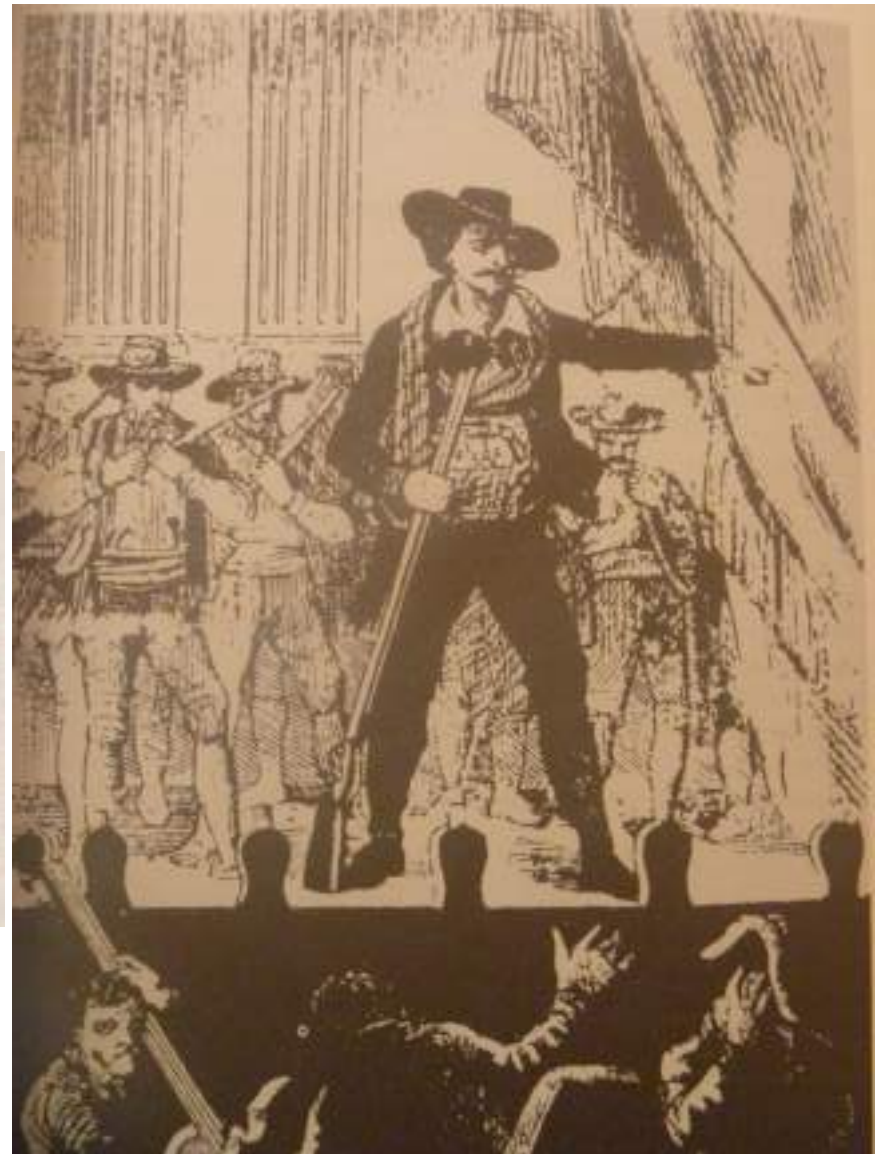
di Arnaldo Fusinato ¹

*È scura l'aria, la notte cade
Di Forlimpopoli sulle contrade!
La città tutta dorme assopita...
Sol nel teatro ferve la vita.*

*Zitto, silenzio, dietro il scenario
S'ode un fischietto, s'alza il sipario
Ed irti i baffi, torvi gli sguardi
S'offrono al pubblico venti gagliardi.*

*Giberna al fianco, cappel sugli occhi,
Alla cintura pistole e stocchi,
E del buon pubblico, spianate ai petti
Le venti canne dei loro moschetti.*

*Vi mando sotto in su
Le case e la città
Se fra un'oretta al più
Non mi portate qua
Un sopra l'altro in fila
Scudi cinquantamila.*



GOVERNO PONTIFICIO



IL COMMISSARIO PONTIFICIO STRAORDINARIO PER LE QUATTRO LEGAZIONI
PRO-LEGATO DI BOLOGNA
NOTIFICAZIONE

Al punto in cui tornano al nostro processo relativi ai scudi concessi dalla seconda di STEFANO PELLONI Ant. e PASSATORE, si raccoglie che i processi che la conseguenza della prima invase il Collegio dei scudi di Genovese e di Forlignolo, sono giunti a dei termini, non fanno più di scudo: querendo di più scudo già scudi in pace delle giurisdizioni, o la più parte risultanti, se vengono tutti facenti all'opera.

Le potestà sparsi per istanza dei rispettivi nomi, quali e commerciali, viene la seconda di pubblici scudi per reggere oltre della Notificazione. Il Tribunale p. e. che qui si richiama, volendo notare il disquisito in tutto che non viene nella presente condizione.

Parimenti documentati alla nota degli atti il quale approssimativo d'azione che ciascuno dei detti scudieri possiede nella totale vedergli, si trova approssimativo diviso in quattro classi, che sono relativi di scudieri i scudi del primo diviso a chi ne ha o presso la famiglia, accontentando espressamente, che ridotti le cui che scudieri sparsi, avendo specificato di vedere quanto prima di scudi l'opera di quest'ordine, non si vuole poterlo per ora in pratica tenere all'atto del lavoro prima.

Il quale che segue della li non, la potrà o i scudieri di ciascuno dei detti scudieri nei giorni seguenti per la consegna di ciascuno.

Bologna 11 Marzo 1831.

IL COMMISSARIO PONTIFICIO STRAORDINARIO
G. BEDINI.

Cognome e Nome	Indirizzo	Cognome	Scudi															Totale
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	
1. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
2. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
3. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
4. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
5. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
6. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
7. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
8. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
9. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
10. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
11. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
12. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
13. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
14. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
15. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
16. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
17. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
18. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
19. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
20. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
21. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
22. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
23. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
24. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
25. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
26. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
27. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
28. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
29. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000
30. Stefano Pelloni	Genova	Pelloni	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10000

Bologna, Tipografia Universitaria alla Volpe.

Dopo questa impresa, l'ultima di Stefano Pelloni, la sua taglia salirà a 3000 scudi. Una cifra enorme per quei tempi.

La banda dopo aver rapinato gli spettatori invaderà il paese riuscendo ad entrare nella casa dell'Artusi, malmenando il padre e violentando le due sorelle, una delle quali morirà in manicomio.

Questa vicenda segnerà profondamente la sua vita di piccolo borghese. Di lì a poco abbandonerà per sempre Forlimpopoli per Firenze.

Il Villino Puccioni di Firenze, la casa dove con tutta la famiglia, si trasferirà nel 1851 per aprire un negozio di stoffe.



Vivrà il resto della sua vita a Firenze dedicandosi al commercio. Viaggiando molto raccoglierà tante ricette che proverà più volte nella sua cucina, aiutato dalla fedele «Marietta» , fino a decidersi di pubblicarle in un libro che intitolerà:
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE.
MANUALE PRATICO PER FAMIGLIE.

Questo manuale avrà un enorme successo, tanto da far diventare il suo autore famoso fino ai giorni nostri passando alla storia come «il cuoco dell'unità d'Italia».

La prima edizione del 1891 con 475 ricette.



Alcune copertine delle edizioni successive



Pellegrino Artusi

LA SCIENZA IN CUCINA L'ARTE DI MANGIAR BENE

Manuale
Pratico
per la
Famiglie





LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPLETATO DA

PELLEGRINO ARTUSI

Un pasto leggero ed un moderato
Mantengono l'umore sano.

Piglia il cibo con sobrietà
Dai suoi regni di natura.

Molto cibo è mal digerito
Non fa il corpo sano e lieto.

Primo digiuno fa in ecc.

Terra edizione corretta ed ampliata.



FIRENZE

ADRIANO SALANI, EDITORE.



La SCIENZA in CUCINA e L'ARTE di MANGIAR BENE



di
Luigi Menico

HOEPLI
TANDET

Nel 1909 verrà stampata la 13° edizione contenente 790 ricette.
Seguiranno altre due ristampe senza l'aggiunta di nuove ricette.



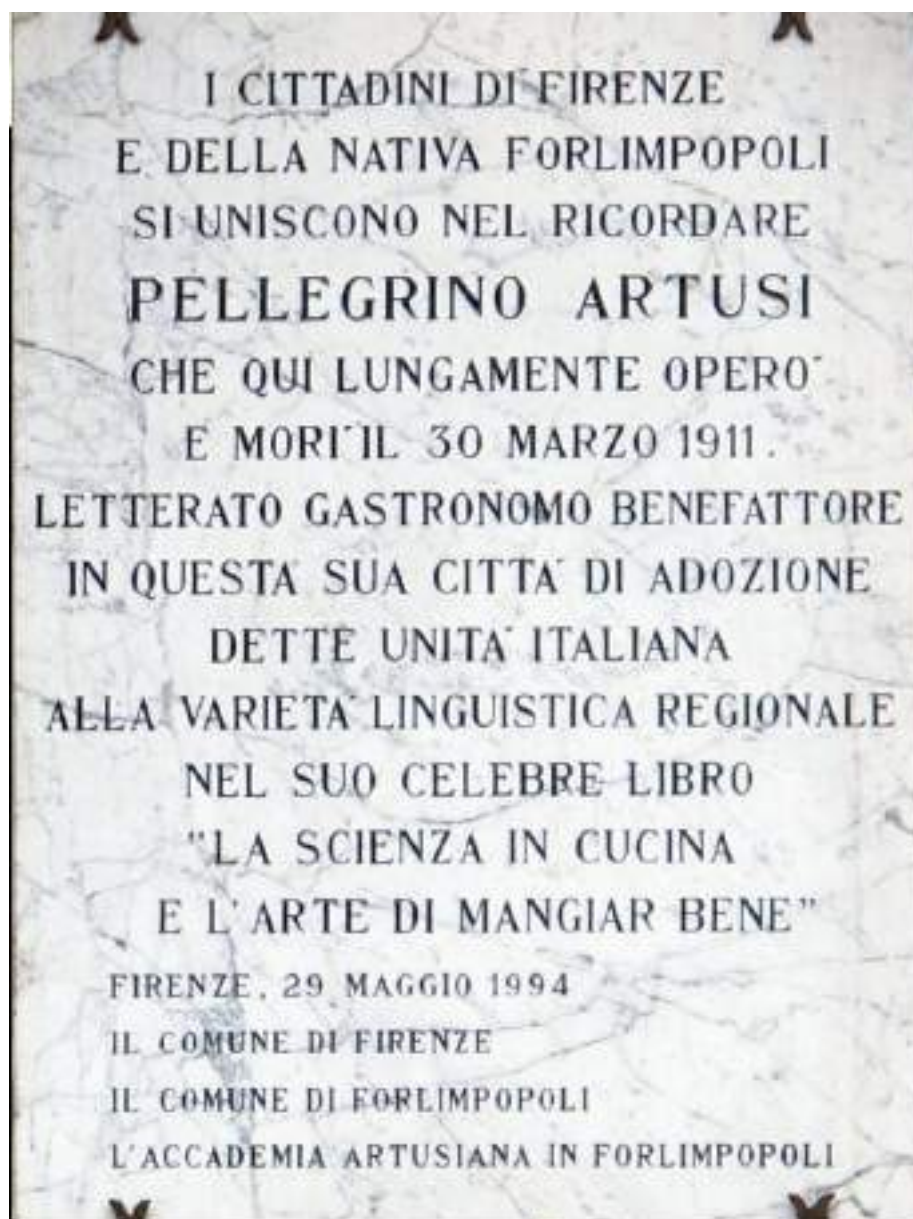
**Pellegrino Artusi muore a Firenze il 30 marzo 1911.
Il suo monumento funebre a San Miniato dove è sepolto.**



Lapide commemorativa nella casa natale a Forlimpopoli



Lapide commemorativa nella casa natale a Firenze



Monumento dedicato a Pellegrino Artusi , all'ingresso di Forlimpopoli



Ogni anno, la terza settimana di Giugno, si celebra a Forlimpopoli la Festa Artusiana.





La Festa Artusiana si svolge dal 25 giugno al 3 luglio a Forlimpopoli.







Sede di « Casa Artusi» a Forlimpopoli.



La scuola di cucina di Casa Artusi.



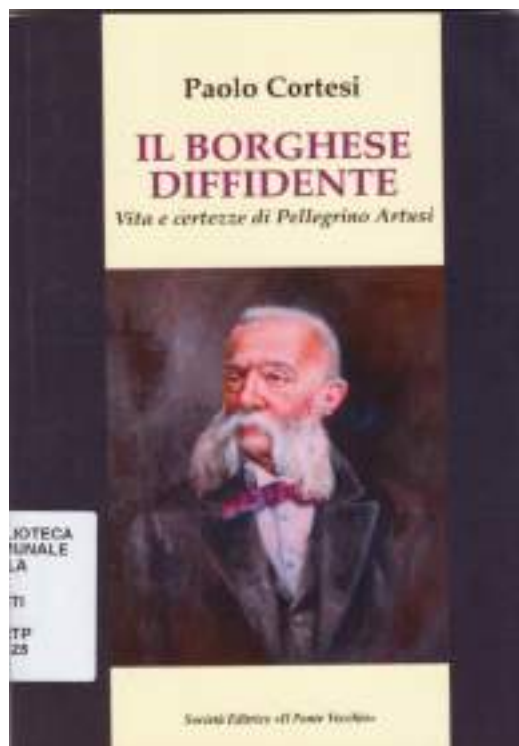
Una delle sale del ristorante di Casa Artusi.



La biblioteca di Casa Artusi: primo museo vivente della cucina italiana.



Questi tre libri mi sono stati di grande aiuto per raccontarvi le vicende di Pellegrino Artusi e l'origine del suo mito nella cucina italiana



BUON

PRANZO...





Associazione Culturale San Macario

A pranzo con la storia

*Le ricette di fine '800 di Pellegrino Artusi
La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

MENU

ZUPPA DI PURE' DI PISELLI DI MAGRO RICETTA N. 56 CON CROSTINO E CUBETTI DI POLPETTONE DI LESSO AROMATIZZATO

Piselli freschi sgranati, grammi 400
Prosciutto grasso e magro, grammi 40
Burro, grammi 40
Una cipolla novellina non più grossa di un uovo
Una piccola carota
Un pizzico tra prezzemolo, sedano, e qualche foglia di basilico

Tritate fine il prosciutto con un coltello e date un battuto con questo e con gli altri ingredienti. Mettetelo al fuoco col burro, poco sale e una presa di pepe. Allorché sarà rosolato versate l'acqua che giudicherete sufficiente per bagnare la zuppa e quando essa avrà alzato il bollore gettate giù i piselli per cuocerli insieme con due fette di pane fritte nel burro: poi passate ogni cosa per istaccio. Ottenuto in questo modo un puré per sei persone, bagnate col medesimo il pane che avrete già messo in pronto come nel puré in grasso.

POLPETTONE RICETTA N. 315

Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori.

Lo so che siete modesto ed umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso.

Questo polpettone si fa col lessato avanzato, e, nella sua semplicità, si mangia pur volentieri. Levatene il grasso e tritate il magro colla lunetta; conditelo e dosatelo in proporzione con sale, pepe, parmigiano, un uovo o due, e due o tre cucchiaini di pappà. Questa può essere di midolla di pane cotta nel latte, o nel brodo, o semplicemente nell'acqua aggraziata con un po' di burro. Mescolate ogni cosa insieme, formatene un pane ovale, infarinatelo; indi friggetelo nel lardo o nell'olio e vedrete che da morbido qual era da prima, diverrà sodo e formerà alla superficie una crosticina. Tolto dalla padella, mettetelo a soffriggere nel burro da ambedue le parti entro a un tegame, e quando siete per mandarlo in tavola, legatelo con due uova frullate, una presa di sale e mezzo limone. Questa salsa fatela a parte in una cazzarolina, regolandovi come si trattasse di una crema, e versatela sopra il polpettone quando l'avrete messo in un vassoio.

Per non sciuparlo, se è grosso, quando l'avete in padella rivoltatelo con un piatto o con un coperchio di rame come fareste per una frittata.

PASSATELLI DI CARNE RICETTA N. 21

Filetto di manzo, grammi 150.
Pangrattato, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Midollo di bue, grammi 15.
Burro, grammi 15.
Rossi d'uovo, n. 2.
Sale, quanto basta.
Odore di noce moscata.

Il filetto pestatelo nel mortaio e passatelo dallo staccio.
Il midollo e il burro stacciateli insieme con la lama di un coltello e uniteli alla carne.
Aggiungere il resto per fare un pastone che riuscirà sodo da poterci premere sopra il ferro come ai passatelli del numero precedente.
Fateli bollire nel brodo per dieci minuti e serviteli per sei persone.
Anche un petto di pollo o un pezzo di petto di tacchino lessati o crudi, possono servire a quest'uso invece del filetto.

BRODO RICETTA N. 21

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 ad agino ad agino e che non trabocchi mai. Se poi, invece di un buon brodo preferiste un buon lessò, 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 disfarebbero, 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 bollore 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.

BRACIUOLA NELLA SCAMERITA RICETTA N. 310

Ecco un piatto di tipo tutto fiorentino. La scamerita è quella parte del maiale macellato ove, finita la lombata, comincia la coscia; essa è marmorizzata di magro e grasso, quest'ultimo in quantità tale che piace senza nauseare. Ponete le braciule in un tegame con pochissimo olio, due o tre spicchi d'aglio, con la loro buccia, un po' stacciati, e conditele con sale e pepe. Quando avranno preso colore da ambedue le parti, versate nel tegame due o tre dita (di bicchiere) di vino rosso e lasciate che, bollendo, l'umido prosciughi di metà. Allora mettetelo da parte asciutto conservandole calde, e in quell'intinto tirate a sapore del cavolo nero già lessato, spremuto dall'acqua, tagliato non tanto minutamente e condito anch'esso con sale e pepe. Mandatele in tavola col cavolo sotto.

SFORMATO DI FINOCCHIO RICETTA N. 392

Questo sformato, per ragione del grato odore e del sapore dolcigno de' finocchi, riesce uno de' più gentili.

Levate ai finocchi le foglie più dure, tagliateli a piccoli spicchi e cuoceteli per due terzi nell'acqua salata, poi scolateli bene e metteteli a soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e quando avranno succhiato il burro, bagnateli con un poco di latte; allorché avranno tirato anche questo, aggiungete un po' di balsamella. Ritirateli dal fuoco e lasciateli come sono, o passateli dallo staccio; quando saranno diacci uniteci parmigiano grattato e, a seconda della quantità, tre o quattro uova frullate. Versate il composto in uno stampo liscio, o col buco nel mezzo, regolandovi come per gli altri sformati; cuocetelo a bagno-maria e servitelo caldo come piatto di tramezzo o in compagnia di un cappono lessato. Potete anche guarnirlo di un manicaretto di rigaglie e animelle.

BALSAMELLA RICETTA N. 137

Questa salsa equivale alla *béchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata. Ponete al fuoco in una cazzaruola una cucchiata di farina e un pezzo di burro del volume di un uovo. Servitevi di un mestolo per sciogliere il burro e la farina insieme e quando questa comincia a prendere il colore nocciola, versateci a poco per volta mezzo litro di latte del migliore, girando continuamente il mestolo finché non vedrete il liquido condensato come una crema di color latteo. Questa è la *balsamella*. Se verrà troppo soda aggiungete del latte, se troppo liquida rimettetela al fuoco con un altro pezzetto di burro intriso di farina. La dose è abbondante, ma potete proporla secondo i casi. Una buona *balsamella* e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base, il segreto principale della cucina fine.





BRACIUOLA NELLA SCAMERITA RICETTA N. 310

È così un piatto di tipo tutto fiorentino. La scamerita è quella parte del maiale prosciutto cotto, finita la lombata, comincia la cassetta, cioè il suaviccolo di magro e grasso, quest'ultimo in quantità tale che piace senza lassare. Per vederlo bruciato in un tegame con pochissima olio, cioè a tre quarti di aglio, con la lena bruciata, un po' staccata, e condita con sale e pepe. Quando avranno preso colore da ambedue le parti, versate nel tegame due o tre dita (di bicchiere) di vino rosso e lasciate che, bollendo, l'umido prosciughi di metà. Allora mettetelo da parte, asciutto con un uovo cotto, e in un soffritto di olio e a sapore del cinghiale o di lauro, s'arricchisce dall'essenza, tagliato non tanto minutamente e condito anch'esso con sale e pepe. Mandatelo in tavola col cavolo sodo.

SFORMATO DI FINOCCHIO RICETTA N. 392

Questa sformato, per ragione del grato odore e del sapore delizioso dei finocchi, riesce uno dei più gentili.

Lavate ai finocchi le foglie più dure, tagliatele a piccoli spicchi e scuoceteli per due terzi nell'acqua salata, poi scolateli bene e metteteli a soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e quando avranno soffritto il burro, bagnateli con un poco di latte; allora che avranno cotto anche questo, aggiungete un po' di polverina di Rinzabbi (cioè finocchio) e lasciateli cuocere bene, o passateli d'olio staccati quando saranno di due terzi perseguitati gratinati e, a seconda della quantità, tre o quattro uova tritate. Versate il composto in uno stampo fuso, o col baco del riccio, regalando con le per gli altri sformati; cuocetelo a bagno maria e servitelo caldo come piatto di transitorio o in compagnia di un capone e riccio. Potete anche guarnirlo di un maionese di riccio e di olive.

BALSAMELLA RICETTA N. 327

Questo saggio consiste alla bollitura del finocchio, per non dire quella è più compiaciuta. Ponete al fuoco in una casseruola una quantità di farina e un pezzo di burro del volume di un uovo. Servitelo di un mestolo per lucidare il burro e la farina insieme e quando questa sennò si è gelata il colore scuro, versatelo a poco per volta nel vino fino dilatare del sugo, girando continuamente il mestolo finché non vedrete il liquido condire solo come una crema di color lattico. Questa è la balsamella. Se verrà troppo calda aggiungete del latte, se troppo liquida rimettele al fuoco con un altro pezzo di burro tritato di farina. La dose è abbondante, ma potete proporla in un secondo caso. Una buona balsamella è un sugo di carne finché è di essere, senza la base, il segreto principale della cucina fine.

TORTA DI RISO RICETTA N. 638

Latte, un litro
Riso, grammi 200.
Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci con 4 amare, grammi 100.
Cedro candito, grammi 30.
Uova intere, n. 3.
Rossi d'uovo, n. 5.
Odore di scorza di limone.
Una presa di sale.

Le mandorle sbucciatele e pestatele nel mortaio con due cucchiaini del detto zucchero.
Il candito tagliatelo a piccolissimi dadi.
Cuocete il riso ben sodo nel latte, versateci dopo il condimento e, quando sarà diaccio, le uova. Mettete il composto in una teglia unta col burro e spolverizzata di pangrattato, assodatelo al forno o tra due fuochi, il giorno appresso tagliate la torta a mandorle e solo quando la mandate in tavola spolverizzatela di zucchero a velo.

ROSOLIO DI PORTOGALLO RICETTA N. 746

Zucchero bianco finissimo, grammi 650.
Acqua, grammi 360.
Spirito di vino a gradi 36, grammi 250.
Zafferano, una presa.
Aranci, n. 1.

Levate col temperino la buccia superficiale all'arancio e ponetela nello spirito collo zafferano, entro a un vaso coperto di carta perforata, lasciandovela per tre giorni. Versate in un altro vaso lo zucchero nell'acqua, agitandolo di quando in quando onde si sciolga bene e nel quarto giorno mescolate i due liquidi insieme e lasciateli in riposo per altri otto giorni; al termine di questi passate il rosolio per pannolino, filtratelo per carta o per cotone e imbottigliatelo.

*Il giorno 12 Marzo 2023 ore 12.30 in via Venturini n°2
Imola*





TORTA DI RISO RICETTA N. 638

Latte, un litro.
Riso, grammi 200.
Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci con il amaro, grammi 100.
Cedro candito, grammi 20.
Uova intere, n. 5.
Rosa d'uovo, n. 5.
Olio di scorza di limone.
(ogni presa di sale).

Le mandorle sbucciate e pestate nel mortaio con due cacchiate del detto zucchero.
Il cedro tagliatelo a piccolissimi dadi.
Cuocere il riso ben sodo nel latte, versateci dopo il condimento e, quando sarà cotto,
le uova. Mettete il composto in una teglia unta col burro e spolverizzata di pangrattolo.
assodetelo al forno o tra due fuochi, il giorno appresso tagliate la torta a mandorle e
solo quando la mandate in tavola spolverizzata di zucchero a velo.

ROSOLIO DI PORTOGALLO RICETTA N. 746

Zucchero bianco frassano, grammi 850.
Acqua, grammi 500.
Spirito di vino a gradi 30, grammi 250.
Zafferano, una presa.
Aranci, n. 1.

Levate col formpino le bucce superficiali all'arancio e ponetevi nello spirito colli:
zafferano, aranci e in un vaso coperto di carta perforata, lasciandoveli per tre giorni.
Mettete in un altro vaso lo zucchero nell'acqua, agitando di quando in quando ora il
scollo deve e nel quarto giorno mescolate i due liquidi insieme e lasciateli in riposo per
altri otto giorni, al termine di quest'ultimo il rosolio per parassiti, filtratelo per carta
e per colare e imbottigliatelo.

*Il giorno 12 Marzo 2023 ore 12.30
in via Venturini n°2 Imola*

