

## L'Artusi : un manuale unico

Il suo libro, noto anche semplicemente come “L'Artusi”, costituì una sorta di spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca, valorizzando la tradizione culinaria nazionale anche con la giusta dose di ironia. Artusi, che ne pagò di tasca propria la pubblicazione, non avendo trovato nessun editore disposto a finanziarlo, raccolse ricette da tutta Italia descrivendole talvolta con piccoli commenti personali e prestando la giusta attenzione a quelle preparate in modo casalingo. Ecco perché a lui in tanti riconoscono il merito di aver dato dignità a un enorme mosaico di tradizioni regionali, tra frittiture, ripieni, umidi, minestre, salse, arrostiti, lessi, gelati e conserve. La sua opera, inoltre, conta oltre un milione di copie vendute e cento edizioni. (La cucina italiana)



In molti hanno conosciuto e scritto dell'Artusi (il libro!):

“Dammi l'Artusi”. “Cercalo nell'Artusi”. “Cosa Dice l'Artusi?”. L'opera dell'Artusi è un' autorità e un classico... È un libro unico, un capolavoro, apparso inspiegabilmente nella maturità di una vita dedicata ad altri scopi, illuminato da un'ispirazione che pare quasi come grazia divina, come “Pinocchio” di Collodi. (Giuseppe Prezzolini, 1958)

Un ricettario è utile perché detta la cucina a chi la ignora, e perché rieduca chi ne ha dimenticato o ridotto l'esercizio... (Alberto Capatti, 2010)

È al livello del lessico e della sintassi che meglio si può cogliere la ricchezza, la vivacità, la naturalezza del linguaggio di Artusi: pronto a recepire il patrimonio vivo della sua città di elezione con orecchio attento e partecipe, ma anche a conoscere la profondità della lingua grazie allo studio della tradizione letteraria. (Giovanna Frosini, 2009)

...Il libro rosso accoglie benevolmente il piccolo libro che ha il mite pallore delle fiammelle a gas e tutti e due si affiancano, buoni e contenti come il padre col suo pargolo, come il maestro col suo scolaro affezionato. Poiché maestro, e paterno e buono, nonché artista e grande signore, fu l'autore del libro rosso: Pellegrino Artusi, di Forlimpopoli. (Grazia Deledda, 1933)

Nel nostro bistrot abbiamo scelto alcune ricette che hanno fatto la storia della cucina italiana tradizionale, con la descrizione originale dell'Artusi: la ricetta dei *biscotti di famiglia*, il *tortino di petonciari*, il *biscotto*, *un uovo per un bambino* e tante altre ricette che prossimamente realizzeremo. Sono le ricette originali, rivisitate in chiave moderna alla luce degli ingredienti e delle tecniche di cucina che oggi sono cambiate. Non abbiamo utilizzato il *forno da campagna*, ma un forno elettrico e neppure *lavorato per mezz'ora almeno i rossi d'uovo*, ma con una frusta elettrica abbiamo ridotto notevolmente i tempi di lavorazione. Sfogliamo l'Artusi ed oggi prepariamo due ricette dolci, molto semplici da realizzare anche dai principianti. Come sempre Artusi, con le sue ricette, riesce a stupirci e questo Biscotto è un dolce che con pochissimi ingredienti è una vera scoperta. Il suo sapore è delicato e leggerissimo. Un dolce perfetto per la colazione o merenda.

*Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pasticceria dolci, torte e biscotti, Ricetta n. 600*

### **Biscotto**

*Uova, n. 6.*

*Zucchero a velo, grammi 250.*

*Farina di grano, grammi 100.*

*Detta di patate\*, grammi 50.*

*Burro, grammi 30.*

*Odore di scorza di limone.*

*Lavorate per mezz'ora almeno i rossi d'uovo collo zucchero e una cucchiata delle dette farine, servendovi di un mestolo. Montate le chiare ben sode ed aggiungetele; mescolate adagio e, quando saranno immedesimate, fate cadere da un vagliettino le due farine, che prima avrete asciugate al sole o al fuoco. Cuocetelo al forno o al forno da campagna in una teglia ove venga alto tre dita circa, ma prima ungetela col burro diaccio e spolverizatela di zucchero a velo misto a farina. In questi dolci con le chiare montate si può anche tenere il seguente metodo, e cioè: dimenar prima i rossi d'uovo con lo zucchero, poi gettarvi la farina e dopo una buona lavorazione montar sode le chiare, versarne due cucchiatae per rammorbire il composto, indi le rimanenti, per incorporarvele adagio adagio.*



\*fecola



Il dolce è pronto. Leggerissimo, al taglio la sua consistenza è quella di un grande biscotto savoiardo. Provatelo e fateci sapere.

E se volete preparare una *leccornia* per i vostri bimbi provate questa ricetta che ci consiglia il Pellegrino!

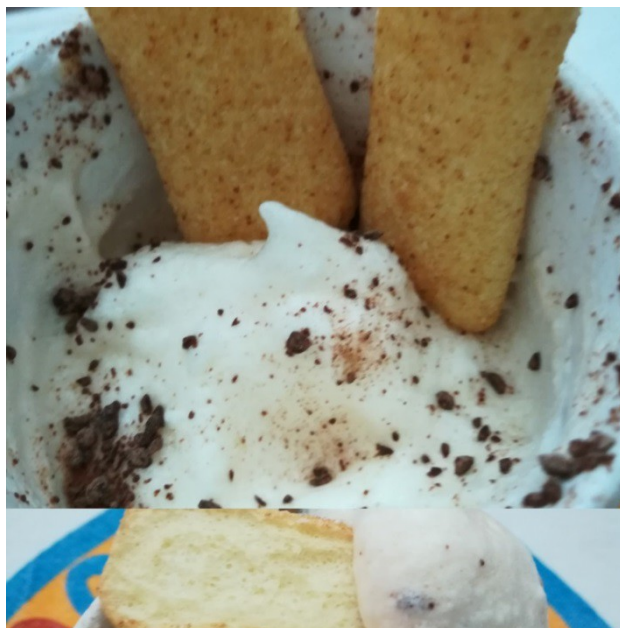
*Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pasticceria dolci, torte e biscotti, Ricetta n. 719*

### **UN UOVO PER UN BAMBINO**

*Non sapete come quietare un bambino che piange perché vorrebbe qualche leccornia per colazione? Se avete un uovo fresco sbattetene bene il torlo in una tazza in forma di ciotola con due o tre cucchiaini di zucchero in polvere, poi montate soda la chiara ed unitela mescolando in modo che non ismonti. Mettete la tazza avanti al bambino con fettine di pane da intingere, colle quali si farà i baffi gialli e lo vedrete contentissimo.*

*E magari i pasti dei bambini fossero tutti innocui come questo, ché per certo ci sarebbero allora meno isterici e convulsionari nel mondo! Voglio dire degli alimenti che urtano i nervi, come il caffè, il the, il vino, e di altri prodotti, fra cui il tabacco, i quali, per solito, più presto che non converrebbe, entrano a far parte nel regime della vita domestica.*





Abbiamo modificato la ricetta sostituendo le fettine di pane con due biscottini e spolverizzando la tazza con il cioccolato fondente grattugiato. Il risultato è una spuma dolcissima con il cioccolato che ne attenua il sapore smielato. Dessert certamente più invitante per i bambini di oggi !

Inviare le foto delle vostre realizzazioni con il relativo numero della ricetta (del volume di Artusi) alla nostra e-mail: [bct@comune.terni.it](mailto:bct@comune.terni.it)

Oppure consultate il catalogo di [bct](#) e fatevi venire qualche dolce idea...

Alla prossima, cucinanti!

MRC

Se volete una buona [regola](#), nel [pranzo](#) arrestatevi al primo boccone che vi fa nausea e senz'altro passate al dessert. (Pellegrino Artusi)

