L'Artusi… oltre la cucina

Questo libro ancor prima che uno strumento per fare da mangiare è una specie di romanzo sfizioso da leggere, dove le acciughe sono *un pesce dalla pelle turchiniccia*, dove per spiegare come si fanno le *patate sautè si inizia con ciò vuol dire, in buono italiano, patate rosolate nel burro*, dove gli antipasti sono *principii*. E dove si trovano vere e proprie storie che con le dosi hanno poco a che fare, ma tanto con la vita. Come quella del minestrone…

Leggiamo prima la premessa al capitolo delle minestre in brodo e poi mettiamoci ai fornelli e prepariamo il minestrone, in una nostra versione leggera….senza fagioli, patate e prosciutto grasso.

Minestre in brodo

Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo; oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo, il quale rinforza la fibra, mentre i farinacei, di cui le minestre ordinariamente si compongono, risolvendosi in tessuto adiposo, la rilassano. A questa teoria non contraddico: ma se mi fosse permessa un'osservazione, direi : Poca minestra a chi non trovandosi nella pienezza delle sue forze, né in perfetta salute, ha bisogno di un trattamento speciale; poca minestra a coloro che avendo tendenza alla pinguedine ne vogliono rattener lo sviluppo; poca minestra, e leggiera, ne' pranzi di parata se i commensali devono far onore alle varie pietanze che le vengono appresso; ma all'infuori di questi casi una buona e generosa minestra per chi ha uno scarso desinare sarà sempre la benvenuta, e però fatele festa. Penetrato da questa ragione mi farò un dovere d'indicare tutte quelle minestre che via via l'esperienza mi verrà suggerendo. I piselli del n. 427 possono dar sapore e grazia, come tutti sanno, alle minestre in brodo di riso, pastine e malfattini; ma si prestano ancora meglio per improvvisare, se manca il brodo, il risotto del n. 75.

Ora, tagliamo sottili le verdure, accendiamo il fuoco e versiamole in pentola con un filo di olio e un po' d'acqua e lasciamole bollire, bollire…se avete delle croste di parmigiano potete metterle e gusterete una bontà.

Segue la ricetta, *ma fatelo come vi pare, con quello che avete, che va bene*. Lo dice anche Pellegrino Artusi: *padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano.*

Avanti anche in questo Artusi…promuove l' utilizzo di prodotti locali, oggi diciamo a km 0!

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Minestre in brodo, **Ricetta n. 47**

Minestrone

Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angoscie e un caso mio singolare. Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: - Che c'è di minestra? - Il minestrone, - mi fu risposto. - Ben venga il minestrone, - diss'io. Pranzai e, fatta una passeggiata, me ne andai a dormire. Avevo preso alloggio in Piazza del Voltone in una palazzina tutta bianca e nuovissima tenuta da un certo Domenici; ma

la notte cominciai a sentirmi una rivoluzione in corpo da fare spavento; laonde passeggiate continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar luogo scomodo e non luogo comodo. - Maledetto minestrone, non mi buscheri più! - andavo spesso esclamando pieno di mal animo contro di lui che era forse del tutto innocente e senza colpa veruna. Fatto giorno e sentendomi estenuato, presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunge la triste notizia che il colera è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. - Altro che minestrone! - Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano. Mettete il solito lesso e per primo cuocete a parte nel brodo un pugnello di fagiuoli sgranati ossia freschi: se sono secchi date loro mezza cottura nell'acqua. Trinciate a striscie sottili cavolo verzotto, spinaci e poca bietola, teneteli in molle nell'acqua fresca, poi metteteli in una cazzaruola all'asciutto e fatta che abbiano l'acqua sul fuoco, scolateli bene strizzandoli col mestolo. Se trattasi di una minestra per quattro o cinque persone, preparate un battuto con grammi 40 di prosciutto grasso, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo, fatelo soffriggere, poi versatelo nella detta cazzaruola insieme con sedano, carota, una patata, uno zucchino e pochissima cipolla, il tutto tagliato a sottili e corti filetti. Aggiungete i fagiuoli, e, se credete, qualche cotenna di maiale come alcuni usano, un poco di sugo di pomodoro, o conserva, condite con pepe e sale e fate cuocere il tutto con brodo. Per ultimo versate riso in quantità sufficiente onde il minestrone riesca quasi asciutto e prima di levarlo gettate nel medesimo un buon pizzico di parmigiano. Vi avverto però che questa non è minestra per gli stomachi deboli.

La nostra versione è consigliata per tutti gli stomaci!

Versione: più brodosa

Versione più asciutta : *onde il minestrone riesca quasi asciutto e prima di levarlo gettate nel medesimo un buon pizzico di parmigiano,* nelle parole di Artusi.

Se volete prendere in prestito i libri sulle **verdure** e sugli **ortaggi** ed approfondire i vari aspetti culinari o agricoli, per tutte l'età, consultate il catalogo di bct. Alla prossima, cucinanti!

MRC