Artusi e i piaceri… del palato!

Cose diverse : caffè, thè e cioccolata

L'arte del cucinare nell'Artusi si fonde con l'arte della narrazione e le ricette vengono raccontate attraverso le sue esperienze personali, con aneddoti e citazioni colte che ci portano ad approfondire la lettura. I segreti escono dalla cucina e sfogliando le pagine del suo libro stimolano il piacere di gustare, anche mentalmente, appetitose pietanze a base di carni, verdure e legumi, specialità panarie e dolciarie, piccole leccornie.

A proposito di ghiottonerie, oggi prepariamo due ricette veloci, ottime per fermare certi languorini di stomaco. Anche se il Pellegrino raccomandava: *Vi avverto poi di non sbocconcellare fra giorno, e consiglio alle signore di non debilitarsi lo stomaco coi continui dolciumi….*

Dolci coccole per il palato e lo spirito.

Prima coccola : *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Cose diverse : caffè, the e cioccolata,* ***Ricetta n. 778***

Cioccolata

Non è facil cosa il contentar chiunque e meno che mai in questa materia, tanti e sì vari essendo i gusti delle persone. Non avrei potuto supporre che un signore avesse notato in questo mio libro una lacuna che il tormentava. "Come si fa - diceva egli - a spender tante parole in lode del caffè e del the e non rammentare il cibo degli Dei, la cioccolata che è la mia passione, la mia bibita prediletta?". Dirò a quel signore che dapprima non ne avevo parlato perché, se avessi dovuto raccontarne la storia e le adulterazioni dei fabbricanti nel manipolarla, troppo mi sarei dilungato e perché tutti, più o men bene, una cioccolata a bere la sanno fare. L'albero del cacao (Theobroma caccao) cresce naturalmente nell'America meridionale, in particolare al Messico ove si utilizzavano i suoi frutti, come cibo e come bevanda, da tempo immemorabile ed ove fu conosciuto dagli Spagnuoli la prima volta che vi approdarono. Le due qualità più stimate sono il cacao Caracca e il Marignone che mescolate insieme nelle debite proporzioni, dànno una cioccolata migliore. Per garantirsi sulla qualità non c'è che sfuggire l'infimo prezzo e dare la preferenza ai fabbricanti più accreditati. Per una tazza abbondante non occorrono meno di grammi 60 di cioccolata, sciolta in due decilitri di acqua; ma possono bastare grammi 50 se la preferite leggera, e portar la dose fino a grammi 80 se la desiderate molto consistente. Gettatela a pezzetti nella cioccolatiera con l'acqua suddetta e quando comincia ad esser calda rimuovetela onde non si attacchi e si sciolga bene. Appena alzato il bollore ritiratela dal fuoco e per cinque minuti frullatela. Poi fate che alzi di nuovo il bollore e servitela. Come alimento nervoso eccita anch'essa l'intelligenza ed aumenta la sensibilità; ma, ricca d'albumina e di grasso (burro di cacao), è molto nutritiva, esercita un'azione afrodisiaca e non è di tanto facile digestione, perciò si usa aromatizzarla con cannella o vainiglia. Chi ha lo stomaco da poterla tollerare "la cioccolata conviene - dice il professor Mantegazza - ai vecchi, ai giovani deboli e sparuti, alle persone prostrate da lunghe malattie e da abusi della vita". Per chi lavora assai col cervello e non può stancare il ventricolo di buon mattino con una succolenta colazione, il cacao offre un eccellente cibo mattutino.

La nostra preparazione è diversa dalla descrizione dell'Artusi, il risultato però è da leccarsi i baffi. Non avendo la cioccolatiera abbiamo posto il cioccolato fondente e l'acqua necessaria in un pentolino sul fuoco a fiamma bassa. Quando il cioccolato si è sciolto, l'abbiamo frullato (con una frusta elettrica). Questa cioccolata può essere servita fumante o fredda, specialmente in estate, in tazza. Decoriamola con un fiocco di panna ed una spolverata di caffè liofilizzato. Una piccola variante alla ricetta originale, ma l' Artusi ci perdonerà!

Seconda coccola : *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Cose diverse : caffè, the e cioccolata,* ***Ricetta n. 785***

Mandorle tostate

Mandorle dolci, grammi 200; zucchero, grammi 200.

Le mandorle strofinatele con un canovaccio, poi mettete al fuoco in una cazzaruola non istagnata il detto zucchero con due dita (di bicchiere) d'acqua e allorché sarà sciolto versate le mandorle rimestandole continuamente e quando le sentirete scoppiettare ritirate la cazzaruola sull'orlo del fornello e vedrete che lo zucchero si rappiglia e divien sabbioso. Allora levatelo e separate le mandorle dallo zucchero; poi la metà di questo zucchero rimettetelo al fuoco con altre due dita d'acqua e quando getterà l'odore di caramella versateci le dette mandorle, rimestate e, tirato che avranno lo zucchero, levatele. Poi mettete al fuoco l'altra metà dello zucchero rimasto, con altre due dita d'acqua, e ripetete per la terza volta l'operazione che sarà l'ultima. Versate le mandorle in un piatto e separate quelle che si saranno attaccate insieme. Sono buonissime anche senza nessun odore, ma piacendovi potete dar loro il profumo della vainiglia con zucchero vanigliato, oppure il gusto della cioccolata con grammi 30 di questa grattata; ma l'uno o l'altra sarà bene versarli all'ultimo momento.

Possono essere impiegate anche le nocciole, sempre ricoperte della loro pellicina, cosicché si favoriscono una maggiore aderenza dello zucchero al frutto secco e una migliore pralinatura. La ricetta è veloce da fare e si può conservare senza problemi, sgranocchiare in ogni occasione ed è utile nella decorazione di gelati, mousse, creme… Le praline confezionate in sacchettini trasparenti, diventano un dolce cadeau!

Se volete gustare il cioccolato sotto altre forme, più dietetiche, leggete tutto il posseduto della biblioteca ! Alla prossima, cucinanti!

MRC