Artusi: avere 200 anni e non sentirli!

4 agosto 1820 – 2020

Siamo giunti al giorno del compleanno di Pellegrino Artusi. Un uomo che con la sua opera ha gettato le basi della gastronomia moderna e molto altro. Un visionario o un illuminato? Nel suo Ricettario parla per la prima volta di unità d'Italia, non con l'azione politica, ma attraverso la ricerca e l'unificazione delle ricette tipiche regionali, dando dignità a quel "mosaico" di tradizioni, che caratterizzavano la penisola e senza il suo contributo forse non avremmo conosciuto. Una pecca nell'opera di unificazione artusiana è da ricercarsi nella scarsità di ricette dell'Italia meridionale. Si fermò a Napoli (*Maccheroni alla napoletana Ricetta n.85*), con qualche riferimento alla Sicilia (*Maccheroni con le sarde alla siciliana Ricetta n. 88 Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese, fra i quali il* nasello alla palermitana *e il pesce a taglio in umido*). Leggete il piacevole articolo, di Santa di Salvo riportato nel wine & food blog di Luciano Pignataro.

Artusi sottolinea l'importanza dell'impiego delle materie prime e dei prodotti locali nella realizzazione delle ricette. Promuove la loro valorizzazione, identificando tra le materie prime non soltanto quelle di qualità, la prima scelta, ma anche quelle meno pregiate come le frattaglie, le interiora (teste, cervelle, midolli).

Le sue raccomandazioni sono lungimiranti. Parla dell'utilizzo di prodotti sani (secondo i principi dell'epoca) e della loro stagionalità. Artusi ricorda spesso come la cucina casalinga "più buona" sia quella vicino ai luoghi di produzione degli alimenti, delle carni in particolare, in quanto consente più freschezza e salubrità.

Applica il metodo scientifico in cucina. Per la prima volta "prova" le ricette con l'aiuto dei cuochi Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini, indicando le dosi ed i vari sistemi per quantificarle, i meccanismi fisico-chimici che intervengono nella lavorazione degli alimenti (amalgama, schiume, coagule) ed i vari sistemi di cottura più idonei per l'esaltazione dei sapori. Utilizza la cottura a vapore in modo rudimentale, ma una novità per le tecniche di allora. Forse i primi approcci ad una cucina molecolare.

Artusi ci propone una cucina di casa aperta, libera, disponibile, democratica, come per il risotto alla milanese (ci propone 3 versioni a scelta), dà consigli sulle materie da utilizzare, ma poi dice: *Non mi rimproverate se in queste minestre v'indico spesso l'odore della noce moscata. A me pare che ci stia bene; se poi non vi piace sapete quello che avete a fare.*

Il suo libro era *in fieri*, mai concluso e statico. In corrispondenza con le signore ed i signori (più le signore!) di tutta Italia, che spedivano le loro ricette, i loro suggerimenti a casa del Pellegrino, all'indirizzo di piazza Massimo d'Azeglio, 25 a Firenze. Le ricette venivano lette, provate, corrette e riprovate dai due cuochi di casa Artusi, assaggiate dal baffuto ed anche dai suoi due gatti Biancani e Sibillone.

Se "passavano l'esame" potevano essere inserite nel Ricettario.

La prima edizione del libro è stata dedicata ai suoi due gatti, caso unico nella letteratura gastronomica italiana. La scienza in cucina, pubblicato quando l'autore aveva settantuno anni, è un autentico work in progress che nasce con 475 ricette e, attraverso un ventennio, giunge all'ultima edizione con 790. In questo arco di tempo le ricette cambiano sia in quantità che in qualità. (June di Schino – Artusi, Il Libro dell'Anno 2011)

Oggi 4 agosto nel giorno del suo compleanno non possiamo che preparare una torta. Senza troppi fronzoli, come era lui, una ricetta semplice e genuina. Soltanto pochi ingredienti nel composto, ma il risultato finale è da 10 e lode, gradevole sia per gli occhi che per il palato. Questo dolce è molto simile alla Caprese (con le mandorle al posto delle noci e senza canditi).

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pasticceria: dolci, torte e biscotti, **Ricetta n° 637**

TORTA DI NOCI

Noci sgusciate, grammi 140; Zucchero in polvere, grammi 140: Cioccolata in polvere o grattata, grammi 140; Cedro candito, grammi 20; Uova, n. 4.

Odore di zucchero vanigliato.

Pestate fini in un mortaio le noci insieme collo zucchero, poi versatele in un vaso per aggiungervi la cioccolata, l'odore della vainiglia, le uova, ponendo prima i rossi e poi le chiare montate, e per ultimo il candito tritato minutissimo.

Prendete una teglia ove il dolce non riesca più alto di due dita, imburratela e cospargetela di pangrattato per cuocerla al forno o al forno da campagna a moderato calore. Dai miei commensali questo è stato giudicato un dolce squisito.

Pellegrino indicava di cuocere la torta nel forno da campagna, noi oggi l'abbiamo cotta nel forno elettrico, invece del mortaio abbiamo utilizzato un minipimer e la vanillina al posto dello zucchero vanigliato.

La torta, dopo averla decorata con una spolverata di zucchero a velo, e accompagnata da un ciuffo di panna montata, è pronta ….si può soffiare sulla candelina.

Tanti auguri Pellegrino, tanti auguri a te… altri 200 di questi giorni!

Nelle vostre occasioni di festa, se volete cimentarvi in cucina, o prendere degli spunti, sfogliate il catalogo della biblioteca.

Quest'anno, cadendo il bicentenario della nascita del Pellegrino, ho pensato di rendergli omaggio nel nostro bistrot. Personalmente, conoscevo l'Artusi soltanto per la sua fama di buongustaio e autore del primo libro di cucina italiana. Ne posseggo una vecchia copia, anche malridotta, ricevuta in dono molti anni fa da un'amica di famiglia (l'immagine che ho messo nel primo post). La sua lettura mi ha talmente appassionato che ho letto le sue opere più importanti e conosciute: *La scienza e l'arte di mangiare bene* (in una nuova pubblicazione), un'edizione della *Cucina per gli stomachi deboli* e la sua *Autobiografia,* ed altri libri, di chef e non, che parlano di lui e delle sue ricette. E' stata una scoperta, per chi ama cucinare come me o soltanto per chi ama mangiare. Realizzando le ricette ho potuto verificare come sono ancora attuali, piatti senza età. E le sue dosi perfette. Leggetelo, è non solo un ricettario, ma un romanzo!

E vogliamo parlare del suo decalogo? Non aggiungo altro sulla modernità del Pellegrino…

Dieci consigli pratici, concreti e dal tono spiritoso come traspare dalla lettura del suo Ricettario.

Ecco il decalogo: 1) Rispettate gli ingredienti naturali 2) Usate ingredienti di qualità 3) Usate ingredienti di stagione 4) Siate semplici 5) Mettete passione, siate attenti e precisi 6) Esercitatevi con pazienza 7) Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità 8) Se variate, fatelo con semplicità e gusto 9) Valorizzate la cucina povera 10) Diffidate dei libri di cucina (anche del mio...)

E per finire rivediamo su raiplay l'estratto della puntata de "La storia siamo noi" dal titolo Pellegrino Artusi: l'unità gastronomica d'Italia

Arrivederci cucinanti. Auguroni Pellegrino**!**

MRC