

## Artusi... in giallo: Una ricetta artusiana. *Falso d'autore! 1*



*Odore di chiuso* di Marco Malvaldi è un libro piacevole da leggere, perché è curioso, divertente, ben scritto in modo talmente simile alla scrittura artusiana che pare sia opera sua. E' un romanzo giallo con qualche sfumatura appartenente al romanzo storico. Il romanzo dà uno spaccato della vita di campagna di una famiglia nobile dell'800. Il tema gastronomico compare soltanto in alcune parti del libro, ma è ben lontano dal parlare di quei profumi di aromi, cibo e cucina che vengono trattati nei manuali di gastronomia e nel testo sacro di Artusi. Allora perché l'associamo al Pellegrino? Nella trama del libro l'Artusi è uno dei protagonisti. Ambientato in Toscana, precisamente nella Maremma di Giosuè Carducci nel giugno, il 16 del 1895. Nel castello di Roccapendente vivono o meglio dire si dedicano al dolce far niente, il barone Bonaiuti e la sua famiglia: i tre figli, Gaddo, poeta per diletto, con il sogno di incontrare Carducci (e una notte lo incontrerà, mentre passeggia a Bolgheri, in una situazione a dir poco particolare), Lapo, un dongiovanni, piuttosto rozzo e ignorante, Cecilia, una ragazza intelligente e colta, ma costretta a rinunciare alle proprie ambizioni di studiare medicina, essendo donna; la vecchia baronessa, Speranza, che dalla sua sedia a rotelle vigila su tutta la famiglia e due cugine zitelle. Oltre alla famiglia, la servitù, composta da una cuoca, una cameriera, di nome Agatina, e il maggiordomo Teodoro. Un venerdì di giugno, arriva a far visita al castello Pellegrino Artusi, autore del famosissimo libro *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Il barone vorrebbe un suo parere per trasformare parte del suo castello in quello che oggi si chiamerebbe Boutique Hotel. Oltre a lui, un fotografo, il signor Ciceri, che non si capisce per quale motivo sia ospite. Una notte, in questo luogo, un delitto sconvolge la vita del castello ed piani di riposo dell' Artusi, il quale si trova ad investigare, aiutando nell'indagine il delegato di polizia e guidandolo verso la risoluzione del caso.

Il Pellegrino, una sera a cena nel castello (per la verità pochi pasti, perché per un motivo o l'altro vengono saltati!) ha assaporato la bontà di un piatto che la cuoca ha preparato e curioso com'è tenta di carpirne la ricetta e ben due volte va in cucina dalla cuoca per averla.

Ma, debbo ammetterlo, non so se vi riuscirò appieno dopo il modo alquanto singolare in cui la cuoca mi ha spiegato la ricetta... Tale donnetta, invece di parola si è dimostrata tanto dotata quanto poco la deve' esser di cervello. Fui accolto come si accoglie il carbonajo, intimandomi di restare sull'uscio fin quando non avesse finito di fare non so cosa, e anche dopo, sull'uscio rimasi, disposto di buon grado ad accettare qualche piccola pazzia pur di vedermi disvelato il procedimento di tale leccornia. Purtroppo la donnetta mi ha travolto con una spiegazione ben poco comprensibile, la quale mi proverò a trascrivere qui letteralmente: "Dunque, i sedani si prende solo il bianco e si mettano in padella coll'olive e i peperoni ma no l'olive verdi, e nemmeno quelle nere buzzone, la meglio son l' olive taggiasche, però non si trovano quasi mai e allora si fa con quelle nere piccine. Dopo che c'hai messo il pane e il tonno, lo fai andà finché non vedi quando è pronto, tanto lo vedi quand'è pronto; ò però mi raccomando che il pane va messo nel latte quand'è caldo bollente, sennò 'un piglia nulla. Poi ci rompi du' ova, rimesti e lo metti ner forno cor pangrattato, poi dopo un po' lo levi". Mentre me lo spiegava, non ebbi la grazia di capir nulla, ma mi consolai pensando che a rileggerlo mi sarebbe apparso chiaro. A rilegger quanto scritto adesso, mi piglia un lieve sconforto. (Odore di chiuso, Malvaldi)

L'immaginario Pellegrino Artusi scrive nel suo diario:

Trascrivo qui di seguito la ricetta, la quale però ho deciso che eseguirò solo per gusto mio e dei miei ospiti, e non riporterò nel mio manuale; io amo narrare gli aneddoti legati di ogni piatto, e in questo caso son così tante le storie che dovrei contare, che richiederebbero un libro per conto proprio.

### **Polpettone all'uso zingaro**

Tonno sott'olio gr. 500

peperoni gialli n. 2

pane del giorno avanti gr. 300

olive nere gr. 100

uova n. 2

latte decilitri. 2

olio tre cucchiariate

burro gr. 20

pangrattato gr. 40

panna della più fine decilitri 0,5

costole di sedano lunghe un palmo n. 3

prezzemolo alcune foglioline.

Avendo a disposizione olive taggiasche il piatto ne guadagnerebbe.

Passare i peperoni sulla fiamma onde spellarli con facilità, soffregandoli nella carta gialla; mondarli, privarli dei semi e tagliarli a pezzetti. In un'ampia padella, fare soffriggere il sedano a sottili fettine, e quando avrà

preso il colore aggiungere il peperone e far cuocere per il tempo di un saluto a una bella dama. Mettere nel frattempo il pane ad ammolare nel latte dopo avergli fatto alzare il bollire. Aggiungere indi il tonno, dopo averlo sbriciolato con una forchetta, e lasciare che si ritiri. In successione, sempre girando, aggiungere olive snocciolate, il pane ammolato e strizzato, prezzemolo, sale e pepe. Lasciar quindi raffreddare. In una ciotola riprendere il composto, intridendolo con le uova, e lavorandolo bene colle mani; poi legare con la detta panna. Si unga quindi una teglia di rame stagnato e si spolverizzi con la metà del pangrattato; versare quindi il composto, coprire la superficie col resto del pangrattato e cuocerlo nel forno o nel forno da campagna. Questa dose potrà bastare per quattro persone; ed anche di più, se si accontentano. (Odore di chiuso, Malvaldi)

Questa ricetta è frutto della fantasia dell'autore, non del Ricettario artusiano. Questo "falso d'autore" potevamo non prepararlo nel nostro bistrot?

Procurati gli ingredienti della ricetta (peperoni rossi in verità), iniziamo a tagliare gli erbaggi (come direbbe il Pellegrino) ed accendiamo i fornelli.



Il piatto è servito! Come molte ricette del Pellegrino (quello reale) anche questa è composta da ingredienti non troppo leggeri. Il solito burro, il pepe ed in questo caso anche la panna. Il sapore è molto buono, sia gustato appena sfornato che freddo, anche come finger food! Da provare anche il falso d'autore, una leccornia.



Se volete leggere il libro prendetelo in prestito in [bct](#), o scaricatelo gratuitamente da [MLOL](#) biblioteca digitale.

Arrivederci cucinanti!

MRC