

ARTUSI IL CODICE BORGHESE

L'Artusi seppe rielaborare per una società nuova di borghesia e di popolo una materia che era stata gelosamente custodita per principi e re congiungendola al filone della cucina popolare e regionale, in una sintesi che, per l'epoca in cui fu fatta, acquista un suo significato storico preciso.

Volpicelli

PELLEGRINO ARTUSI E IL SUO CODICE BORGHESE

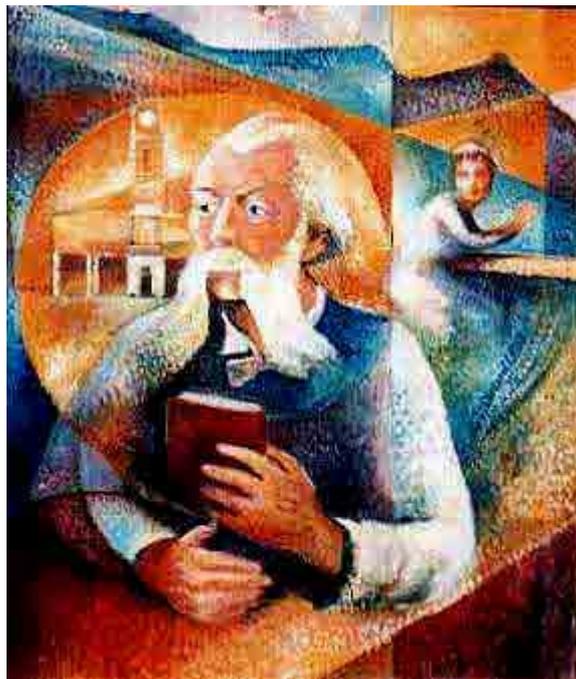
(da "La cucina è una Bricconcella e fa tanto sospirare" di M.L. Savorani)

Per entrare nel personaggio misterioso e un po' pazzarello, come molti a quei tempi sostenevano che fosse, è indispensabile incominciare dalla lettura del titolo, complicato e carico di formule, messaggi, proverbi e slogans. Dove la scienza, attraverso la mediazione dell'arte, diventa pratica, componendosi così quel triangolo cucinario di cultura, invenzione ed esperienza che trova l'identico corrispettivo nell'altro triangolo, i cui vertici sono dati da igiene (scienza), economia (pratica) e buongusto (arte). Prudente e moderato, laico e borghese, diede all'Italia un codice alimentare borghese. Il conservatorismo dell'Artusi è perfettamente coerente con una tradizione vecchia di secoli che riservava fagiani e beccafichi ai ricchi, rape e fagioli ai poveri. Non troviamo mai, nelle sue pagine, serene e distaccate, un momento di attenzione alla cucina e alla fame degli altri, una modesta osservazione sul dramma quotidiano di tanti italiani, mentre non tutti i trattatisti della cucina del secondo ottocento evitavano di parlarne, anzi tentavano, in qualche modo, di migliorare l'igiene alimentare del popolo. La cucina dei secoli precedenti si basava sul principio del piacere; egli se ne distacca combattendo gli eccessi e praticando l'utilizzo di ogni cosa con parsimonia, buon gusto e maestria. Pellegrino Artusi visse infatti in una società volta al culto del denaro più che del piacere e desiderosa di sentirsi a posto con la propria coscienza di classe. Egli romagnolo e quindi padano, ma da lungo tempo emigrato nel mondo fiorentino, opera la felice mediazione e contaminazione fra due stili cucinari diversi: quello Romagnolo-Bolognese e quello Toscano-Fiorentino. Questi sono i due assi sui quali si uniscono le altre derivate regionali, le componenti minori ma necessarie per portare la scienza a livello nazionale. L'Artusi prima di essere un punto di partenza per una nuova cultura gastronomica, segna il punto di arrivo di molteplici e svariate tradizioni vecchie di secoli.....

....Le tradizioni dei piatti e degli alimenti rotanti (?) secondo il ciclo delle stagioni e le offerte della natura.....Artusi rinverdisce questa tradizione ormai spenta facendo un ultimo tentativo di ancorare la cucina dell'uomo al ciclo dei giorni e dei mesi, ma probabilmente resterà l'ultimo filosofo della tavola a credere ancora nella natura; dopo di Lui la cucina non conoscerà più il tempo e le sue stagioni.....L'Artusi s'inserì al momento opportuno, in un periodo di trapasso, di stanchezza e di decadenza della cucina italiana..... (da M.L.Savorani Quad.N° 2 Accad.Artus)

IL CODICE GASTRONOMICO ARTUSIANO:

.....FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Di fronte a chi afferma:

a) CHE C'E' UNA GUERRA IN ATTO FRA LA CUCINA TRADIZIONALE E LA NOUVELLE CUISINE.

b) CHE QUESTA GUERRA, CONTRARIAMENTE A QUANTO SI CREDEVA O SI VOLEVA FAR CREDERE, STA PER ESSERE VINTA DALLA NOUVELLE CUISINE.

**c) CHE PUNTA AVANZATA DELL'ESERCITO VINCITORE E' LA CUCINA GIAPPONESE...
....QUAL'E' LA POSIZIONE E IL RUOLO DEL CODICE GASTRONOMICO
ARTUSIANO?**

Per qualcuno la risposta è facile: essendo la cucina artusiana una cucina tradizionale, farà la stessa fine, cioè è destinata ad un'inevitabile sconfitta. Noi crediamo che questo ragionamento e questa conclusione siano troppo superficiali e sbrigativi; per la semplice ragione che riteniamo il codice gastronomico artusiano importante e significativo non tanto e non soltanto per il suo contenuto-le famose 790 ricette- quanto e soprattutto per l'indicazione e la proposta metodologica che esso presuppone e legittima. Questa infatti si basa su una formula "Scienza e arte in cucina" che non può essere considerata nè sorpassata nè tradizionale se consideriamo che alla scienza ed all'arte, che significano rispettivamente ricerca, analisi, sperimentazione e verifica la prima e fantasia, immaginazione, creatività e gusto estetico la seconda, egli aggiunge anche l'igiene, l'economia e il buon gusto. Tale formula è ben lungi dall'essere tradizionale e superata, anzi è profondamente attuale anche per coloro che si propongono come rinnovatori della cucina italiana.

STRUTTURAZIONE DELLE SUE RICETTE

L'Artusi compie una divisione delle ricette secondo questo ordine:

- 01) GLI UMIDI CON 106 RICETTE**
- 02) TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO CON 85 RICETTE**
- 03) GLI ERBAGGI E I LEGUMI CON 78 RICETTE**
- 04) LA PASTICCERIA CON 77 RICETTE**
- 05) MINESTRE ASCIUTTE CON 73 RICETTE**
- 06) IL PESCE CON 65 RICETTE**
- 07) I FRITTI**
- 08) MINESTRE IN BRODO**
- 09) GLI ARROSTI CON 37 RICETTE**
- 10) I TRAMESSI (o piatti minori) CON 25 RICETTE**
- 11) I GELATI CON 22 RICETTE**
- 12) LE SALSE CON 19 RICETTE**
- 13) I RIFREDDI CON 15 RICETTE**
- 14) LE UOVA E LE CONSERVE CON 13 RICETTE**
- 15) GLI ANTIPASTI CON 10 RICETTE**
- 16) GLI SCIROPPI CON 8 RICETTE**
- 17) BRODI, PASTE E LIQUORI CON 6 RICETTE**
- 18) I RIPIENI CON 2 RICETTE**
- 19) IL LESSO CON 1 RICETTA**
- 20) COSE DIVERSE CON 14 VARIETA'**

LE RICETTE POSSONO ESSERE SUDDIVISE DA UN ALTRO PUNTO DI VISTA CHE PERMETTE DI INDIVIDUARE MEGLIO I VERI INTERESSI E LE PREDILEZIONI DELL'ARTUSI:

- 1)RICETTE PRECEDUTE O SEGUITE DA NOTIZIE DI CARATTERE STORICO, ANEDOTTICO, CULTURALE E DIETETICO.**
- 2)RICETTE CONTENENTI ESCLUSIVAMENTE LA NOTA DEGLI INGREDIENTI, LE DOSI NECESSARIE E IL MODO DI COTTURA. ESSE HANNO UNA DUPLICE STRUTTURA:**
 - A)In alcune si nota una breve comunicazione d'avvio, segue, con un certo stacco, l'ingrediente col peso e infine il modo di cottura.**
 - B)In altre si entra immediatamente nella descrizione e nel modo di cottura, vengono precisati la qualità e la quantità del materiale occorrente e degli ingredienti.**
- 3)RICETTE CHE RISULTANO QUALE COMBINAZIONE DI DOSI ED INGREDIENTI IN CUI L'ARTUSI RIMANDA AD ALTRE, FACENDO ACCENNO AL NUMERO DI RIFERIMENTO**
- 4)RICETTE IN CUI MANCANO LE DOSI E L'ARTUSI LASCIA LA LIBERTA' ALLA MASSAIA DI REGOLARSI COME CREDE, IN RAPPORTO OVVIAMENTE ALLE PERSONE CHE DOVRA' SODDISFARE.**

RICETTE DI PELLEGRINO ARTUSI VISUALIZZATE DA SOLARI

MINESTRE IN BRODO:	-PASSATELLI	N°20
	-MINISTRONE CON LA PASTA	N°47
MINESTRE ASCIUTTE:	-CAPPELLETTI (anche in brodo)	N°7
	-TORTELLI	N°9
	-GNOCCHI AL SUGO DI CARNE	N°14
	-ZUPPA DI FAGIOLI	N°57
	-RISI E LUGANIGHE	N°42
	-SPAGHETTI COL SUGO DI SALSICCIA	N°69
	-PAPPARDELLE/TAGLIATELLE	N°71
	-RAVIOLI	N°98
TRAMESSI :	-GNOCCHI ALLA ROMANA	N°231
PRINCIPI :	-CROSTINI	N°111
SALSE :	-SALSA VERDE....	N°119
UMIDI :	-CIBREO	N°257
	-STUFATO ALLE CAROTE O AI FINOCCHI	N°324
	-OSSIBUCHI ALLA MILANESE	N°358
PIATTI DI ERBAGGI :	-CAVOLO CON LA BALSAMELLA	N°431
	-CAVOLO RIPIENO	N°436
PIATTI DI PESCE :	-CACIUCCO	N°455
	-NASELLO ALLA PALERMITANA	N°463
ARROSTI :	-PETTO DI VITELLO AL FORNO	N°525
	-COSCIOTTO DI AGNELLO A RROSTO	N°527
	-COTOLETTA ALLA MILANESE	N°538
	-POLLO /CAPPONE A RROSTO	N° 539-40-41
DOLCI :	-TORTA CON RICOTTA E MANDORLE	N°609
	-PIZZA ALLA NAPOLETANA	
	-FAVE ALLA ROMANA (legumi)	N°622

GLI ARCHETIPI DELLA CUCINA NAZIONALE VISTI DA SOLARI.....

.....secondo le ricette di ARTUSI

Leggendo il libro di ricette dell'Artusi ho pensato di scegliere gli archetipi, cioè quelle ricette più famose e più rappresentative della gastronomia nazionale, al tempo dell'Artusi, con una predilezione verso i piatti delle terre a cui l'Artusi era più legato non escludendo però anche altre simboliche presenze regionali.

A questi Archetipi ho pensato poi, mantenendo una certa coerenza con lo spirito guida di questo libro e col carattere dei miei abituali ambiti operativi, di abbinare all'archetipo l'allegoria simbolica ed arcana dei Tarocchi.

Ne è scaturito una simpatica e miracolosa pozione di caratteri, di sapori, di forme, di colori, di gusti, di energie e di curiosi abbinamenti o legami che trovano nello stivale nazionale il magico collante di storia, di cultura e di tradizioni che caratterizzano il vero gusto culinario nazionale a cui il grande Mago Artusi ha saputo così mirabilmente dar vita.

Artusi si è rivelato, con vero intuito da veggente, e con l'abilità di un narratore, il primo interprete di un gusto nazionale facendo tesoro delle sue conoscenze culturali, sociali e psicologiche, riuscendo, con maestria divina-toria, a raggiungere l'Opus Alchemico, l'oro filosofale del Gusto Italico.

MINESTRE:IN BRODO	PASSATELLI	IL BAGATTO	n° 1
	MINISTRONE CON LA PASTA	LA PAPESSA	n° 2
MINESTRE:	CAPPELLETTI (anche in brodo)	LA STELLA	n°17
ASCIUTTE	TORTELLI RAVIOLI	L'IMPERATORE	n° 4
	ZUPPA DI FAGIOLI	IL PAPA	n° 5
	GNOCCHI AL SUGO DI CARNE	L'IMPERATRICE	n° 3
	RISI E LUGANIGHE	IL GIUDIZIO	n° 20
	SPAGHETTI COL SUGO DI SALSICCIA	IL SOLE	n°19
	PAPPARDELLE/TAGLIATELLE	LA LUNA	n° 18
TRAMESSI	GNOCCHI ALLA ROMANA	L'AMOROSO	n° 6
PRINCIPII	SALSE CROSTINI SALSA VERDE	L'EREMITA	n° 9
UMIDI	CIBREO STUFATO	IL MATTO	n° 21
	OSSIBUCHI ALLA MILANESE	LA FORZA	n° 11
ERBAGGI	CAVOLO CON LA BALSAMELLA	LA GIUSTIZIA	n° 8
	CAVOLO RIPIENO	IL MONDO	n°22
PESCE	NASELLO ALLA PALERMITANA	LA TEMPERANZA	n°14
ARROSTI	PETTO DI VITELLO AL FORNO	LA TORRE	n°16
	COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO	L'APPESO	n°12
	COTOLETTA ALLA MILANESE	IL DIAVOLO	n°15
	POLLO /CAPPONE ARROSTO	IL CARRO	n° 7
PIZZA	PIZZA ALLA NAPOLETANA	LA RUOTA DELLA FORTUNA	n°10
DOLCI	FAVE DEI MORTI O ALLA ROMANA	LA MORTE	n°13



MINESTRE IN BRODO: -PASSATELLI

N°20

Eccovi due ricette che, ad eccezione della quantità, poco differiscono l'una dall'altra.

Prima:

Pangrattato, grammi 100
Midollo di bue, grammi 20
Parmigiano grattato, grammi 40
Uova, n.2
Odore di noce moscata o di
scorza di limone, oppure dell'una
e dell'altra insieme.
Questa dose può bastare per quat-
tro persone.

Seconda:

Pangrattato, grammi 170.
Midollo di bue, grammi 30.
Parmigiano grattato, grammi 70.
Uova, n3 e un rosso.
Odore come sopra.
Può bastare per sette od otto persone

Il midollo serve per renderli più teneri, e non è necessario scioglierlo al fuoco; basta staccarlo e disfarlo colla lama di un coltello. Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre.

Si chiamano passatelli perchè prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, acagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.

1-IL BAGATTO.....l'Unione dei complementari-Aleph.....Microcosmo

(volontà, attività, iniziativa, energia, luce...)

Rappresenta colui che ha il compito di avviare la grande ruota del destino, di iniziare i cambiamenti dell'evoluzione e di tenere unite tra loro le varie componenti.. Rappresenta il sole, l'energia che è la condizione necessaria e fondamentale per creare e per mantenere l'unità..



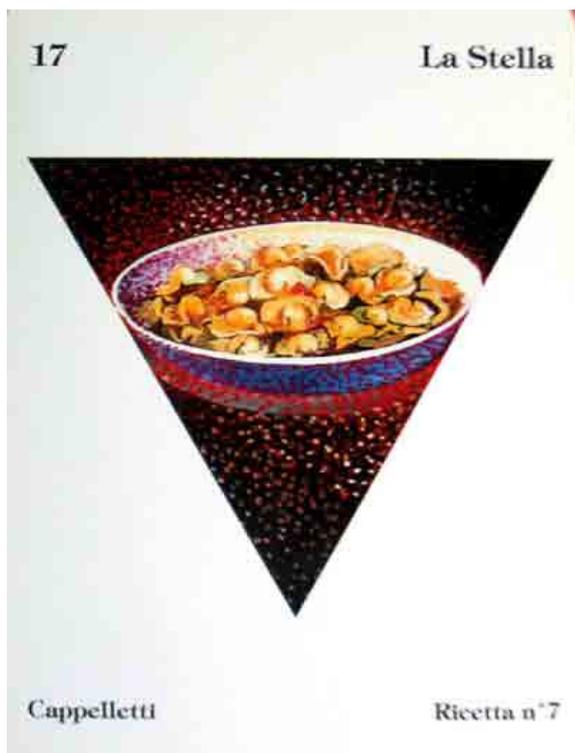
MINESTRE IN BRODO: MINISTRONE CON LA PASTA

N°.47

Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angosce 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 fagioli sgranati ossia freschi: se sono secchi date loro mezza cottura nell'acqua. Trinciate a strisce sottili cavolo verzo, 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 zucchini e pochissima cipolla, il tutto tagliato a sottili e corti filetti. Aggiungete i fagioli, 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 stomaci deboli.

2-LA PAPESSAla Casa, il contenitore- Beth..... Saturno
(equilibrio, sapienza-scienza, femminilità-fecondità, gloria)

Primo dei numeri pari è la prima porta attraverso la quale può penetrare la luce fecondatrice della prima carta e uscirne incoronata.



MINESTRE ASCIUTTE: -CAPPELLETTI (anche in brodo)

N°.7

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco.

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravaggiolo, grammi 180.

Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perchè gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera. Se la ricotta o il ravaggiolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato . Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappello compito. Se la sfoglia vi si risecca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchinato animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine. A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere. Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri, i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perchè fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perchè, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbracca, e avete un bel tirare per la cavezza che non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benchè potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe

pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perchè da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di cappelletti, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe: "Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i cappelletti piacevano tanto!" Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala. "Oh! Cavallo di ritorno," esclama il babbo, "cos'è stato?" "E' stato," risponde Carlino, "che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera." La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: "Lascialo fare," disse, "meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi." Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.

17-LA STELLA....effusione del pensiero, aeriforme-Fè.....Venere
(fantasia, ispirazione artistica...)

E' un dono divino, è l'opera complessa e diversa. E' un simbolo di comando e di obbedienza. E' il sigillo o segno dell'aiuto che dall'alto irraggia sulla terra, disposta a riceverlo perchè spera in esso. La carta indica il sopravvento del momento astrologico più efficace per agire in una data situazione. Si può calcolare questo momento cogliendo le analogie tra natura e stelle, tra l'interno e l'esterno, fra l'alto e il basso, che qui sono in contatto raggiante.



MINESTRE ASCIUTTE: -TORTELLI

N°.9

Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ché se la merita. E' un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perchè il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove. I seguenti tortellini, benchè più semplici e meno dispendiosi degli antecedenti, non sono per bontà inferiori, e ve ne convincerete alla prova.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.
 Mortadella di Bologna, grammi 20.
 Midollo di bue, grammi 60.
 Parmigiano grattato, grammi 60.
 Uova, N.1
 Odore di noce moscata.
 Sale e pepe, niente.

Tritate ben fini colla lunetta il prosciutto e la mortadella, tritate egualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto coll'uovo mescolando bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola col piccolo stampo del n.8. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana e se desiderate che conservino un bel color giallo metteteli, appena fatti, ad asciugare nella caldana. Con questa dose ne farete poco meno di 300, e ci vorrà una sfoglia di tre uova. Bologna è un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze, diceva un tale che a quando a quando colà si recava a banchettare cogli amici. Nell'iperbole di questa sentenza c'è un fondo di vero, del quale, un filantropo che vagheggiasse di legare il suo nome a un'opera di beneficenza nuova in Italia, potrebbe giovarsi. Parlo di un Istituto culinario, ossia scuola di cucina a cui Bologna si presterebbe più di qualunque altra città pel suo grande consumo, per l'eccellenza dei cibi e pel modo di cucinarli. Nessuno apparentemente vuol dare importanza al mangiare, e la ragione è facile a comprendersi: ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati. La nutrizione essendo il primo bisogno della vita. È cosa ragionevole l'occuparsene per soddisfarlo meno peggio che sia possibile.

Uno scrittore straniero dice:"La salute, la morale, le gioie della famiglia si collegano colla cucina, quindi sarebbe ottima cosa che ogni donna, popolana o signora, conoscesse un'arte che è feconda di benessere, di salute, di ricchezza e di pace alla famiglia"; e il nostro Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) in una conferenza tenuta all'Esposizione di Torino il 21 giugno 1884

diceva:" E' necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poichè non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante. Un produttore di vini che manipola l'uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata, è accarezzato, invidiato e fatto commendatore. Un cuoco che manipola anch'esso la materia prima per ottenerne un cibo piacevole, non che onorato e stimato, non è nemmeno ammesso in anticamera. Bacco è figlio di Giove, Como (il dio delle mense) di ignoti genitori. Eppure il savio dice: Dimmi quel che tu mangi e ti dirò chi sei . Eppure i popoli stessi hanno una indole loro, forte o vile, grande o miserabile, in gran parte dagli alimenti che usano. Non c'è dunque giustizia distributiva. Bisogna riabilitare la cucina". Dico dunque che il mio Istituto dovrebbe servire per allevare delle giovani cuoche le quali, naturalmente più economiche degli uomini e di minore dispendio, troverebbero facile impiego e possederebbero un'arte, che portata nelle case borghesi, sarebbe un farmaco alle tante arrabbature che spesso svengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare; e perchè ciò non accada sento che una giudiziosa signora, di una città toscana, ha fatto ingrandire la sua troppo piccola cucina per aver più agio a divertirsi col mio libro alla mano. Ho lasciato cader questa idea così in embrione ed informi; la raccatti altri, la svolga e ne faccia suo pro qualora creda l'opera meritoria. Io sono d'avviso che una simile istituzione ben diretta, accettante le ordinazioni dei privati e vendendo le pietanze già cucinate, si potrebbe impiantare, condurre e far prosperare con un capitale e con una spesa relativamente piccoli. Se vorrete i tortellini anche più gentili aggiungete alla presente ricetta un mezzo petto di cappone cotto nel burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto.

4-L'IMPERATORE...Solidità,potere,squadra-Dalet.....Sole

(la realizzazione, la concretezza,la protezione)

Quaternario e sintesi astronomica del mondo e dei suoi elementi fondamentali. L'azione del tre si stabilizza: rappresenta lo sviluppo, la maturazione e la pienezza delle forze.

MINESTRE ASCIUTTE: -RAVIOLI

N°98

I Romagnoli, per ragione del clima che richiede un vitto di molta sostanza e un poco fors'anche per lunga consuetudine a cibi gravi, hanno generalmente gli ortaggi cotti in quella grazia che si avrebbe il fumo negli occhi, talchè spesse volte ho udito nelle trattorie:"Cameriere, una porzione di lesso; ma bada, senza spinaci." Oppure:"Di questi (indicando gli spinaci) ti puoi fare un impiastro sul sedere".

Esclusa quindi la bietola o gli spinaci, eccovi la ricetta dei ravioli all'uso di Romagna:

Ricotta, grammi 150.

Farina, grammi 50.

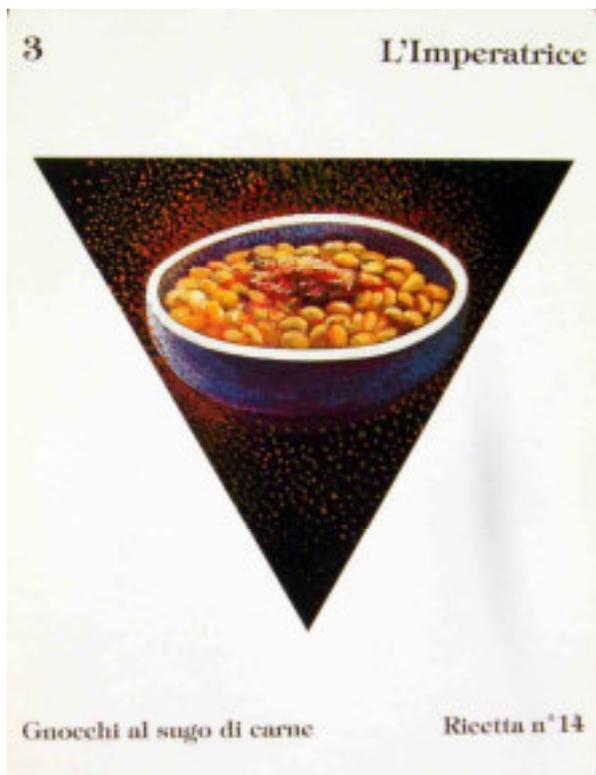
Parmigiano grattato, grammi 40.

Uova, uno e un rosso.

Sale, quanto basta.

Fate tutto un impasto e versatelo sulla spianatoia sopra un velo di farina per dargli la forma cilindrica che taglierete in quattordici o quindici pezzi eguali foggiandoli a modo. Lessateli poi per due o tre minuti in acqua non salata e conditeli con cacio e sugo di carne, oppure serviteli per contorno a uno stracotto o a un fricandò.

(COME I TORTELLI)



MINESTRE ASCIUTTE: -GNOCCHI AL SUGO DI CARNE

N°14

E' una minestra da farsene onore; ma se non volete consumare appositamente per lei un petto di pollastra o di cappone, aspettate che vi capiti d'occasione.

Cuocete nell'acqua, o meglio a vapore grammi 200 di patate grosse e farinacee e passatele per istaccio. A queste unite il petto di pollo lessato tritato finissimo colla lunetta, grammi 40 di parmigiano grattato, due rossi d'uovo, sale quanto basta e odore di noce moscata. Mescolate e versate il composto sulla spianatoia sopra a grammi 30 o 40 (che tanti devono bastare) di farina per legarlo, e poterlo tirare a bastoncini grossi quanto il dito mignolo. Tagliate questi a tocchetti e gettateli nel brodo bollente ove una cottura di cinque o sei minuti sarà sufficiente.

Questa dose potrà bastare per sette od otto persone.

Se il petto di pollo è grosso, due soli rossi non saranno sufficienti

3-L'IMPERATRICE..movimento rotatorio-Ghimel.....Giove
(intelligenza, azione, fecondazione)

Ciò che si sviluppa nel due attraverso le dualità, nel tre è compiuto...la natura non è più in idea ma è stata attuata, la materia è stata modellata. Gli opposti sono superati nel frutto e la conoscenza risulta armonia e certezza. La realizzazione tende a ribadire il dominio divino sul mondo della natura.



Risi e Luganighe

Ricetta n° 42

MINESTRE ASCIUTTE: -RISI E LUGANIGHE**N°.42**

Le popolazioni del Veneto, non conoscono, si può dire, altra minestra che il riso, e però lo cucinano bene e in tante svariate maniere. Una è il riso sul brodo colla salsiccia; ma colà le salsicce le lasciano intiere; io preferisco di sminuzzarle nel brodo quando vi si mette a cuocere il riso, il quale non è bene lavare, ma soltanto nettare e strofinare in un canovaccio per levargli la polvere. A me piace di unire al riso colle salsicce, o rapa o cavolo cappuccio. Sia l'una che l'altro vanno prima imbiancati, ossia mezzo lessati; tagliate la rapa a dadi, il cavolo a fettucine e metteteli a soffriggere nel burro. Poco avanti di levare il riso dal fuoco aggiungete un buon pizzico di parmigiano per legarlo meglio e dargli più grato sapore.

20-IL GIUDIZIO....universo orientato-Resch.....Mercurio
 (cambiamento di situazione, esperienza, intuizione, contatto spirituale)

Rappresenta la fortuna e il destino che si uniscono all'insegnamento tratto dall'esperienza. E' il recupero delle energie, è la rinascita.



Spaghetti con Sugo di Salsiccia Ricetta n°189

MINESTRE ASCIUTTE: -SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE**N°.100**

Per minestra di magro è appetitosa. Prendete spaghetti mezzani che sono da preferirsi a quelle corde da contrabbasso, eccellenti per gli stomaci degli spaccalegne. Grammi 350 sono più che sufficienti per quattro persone di pasto ordinario, e per questa quantità bastano cinque acciughe. Lavatele, nettatele bene dalle spine e dalle lisce, tritatele alquanto colla lunetta e ponetele al fuoco con olio buono in abbondanza e una presa di pepe. Non le fate bollire, ma quando cominciano a scaldarsi aggiungete grammi 50 di burro, un poco di sugo di pomodoro o conserva e levatele. Condite con questo intingolo gli spaghetti cotti in acqua poco salata, procurando che restino duretini.

19-IL SOLE...legame-Ciaf.....Pesci

(filo, felicità, affetto, illuminazione, successo, superamento di difficoltà)

Simboleggia lo stato dell'essere necessario per l'ultimo passaggio, quello della resurrezione, però è molto difficile vedere il sole perchè i giochi della mente e i pregiudizi sono difficili da superare.



Pappardelle/Tagliatelle

Ricetta n°71

MINISTRE ASCIUTTE: -PAPPARDELLE/TAGLIATELLE

N°71

Conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i Bolognesi, e dicono bene, perchè i conti lunghi spaventano i poveri mariti e le tagliatelle corte attestano l'imperizia di chi le fece e, servite in tal modo, sembrano un avanzo di cucina; perciò non approvo l'uso invalso, per uniformarsi al gusto degli stranieri, di tritare minutissimi nel brodo i capellini, i taglierini, e minestre consimili le quali, per essere speciali all'Italia, debbono serbare il carattere della nazione. Fate la sfoglia e tagliatela come quella del n.69. Cuocetele poco, scolatele bene dall'acqua e mettetele in una cazzaruola sopra al fuoco per un momento, onde far loro prendere il condimento che è quello degli spaghetti alla rustica n.104; più un pezzo di burro proporzionato alla quantità della minestra. Mescolate ad agio e servitele. A parer mio questa è una minestra molto gustosa, ma per ben digerirle ci vuole un'aria come quella di Romagna. Mi ricordo che viaggiai una volta con certi Fiorentini (un vecchietto sdentato, un uomo di mezza età e un giovine avvocato) che andavano a prender possesso di una eredità a Modigliana. Smontammo a una locanda che si può immaginare qual fosse, in quel luogo, quaranta e più anni sono. L'oste non ci dava per minestra che tagliatelle, e per principio della coppa di maiale, la quale, benchè dura assai ed ingrata, bisognava vedere come il vecchietto si affaticava per roderla. Era però tale l'appetito di lui e degli altri che quella e tutto il resto pareva molto buono, anzi eccellente; e li sentii più volte esclamare: "Oh se potessimo portarci con noi di quest'aria a Firenze!". Poichè siamo in questi paraggi, permettetemi vi racconti che dimorava a Firenze, al tempo che correvano i francesconi, un conte di Romagna, il quale, facendo il paio col marchese di Forlimpopoli del Goldoni, aveva molta boria, pochi quattrini e uno stomaco a prova di bomba. Eran tempi in cui si viveva con poco a Firenze, che fra le città capitali, andava famosa per buon mercato. C'erano parecchie trattorie coll'ordinario di minestra, tre piatti a scelta, frutta o dolce, pane e vino per una lira toscana (84 centesimi). Quelle porzioni, benchè piccole, pure sfamavano chiunque non fosse allupato, e frequentavano tali trattorie anche i signori; ma il conte in queste non si degnava. Che industria credete ch'egli avesse trovato per figurare e spender poco? Andava un giorno sì e un giorno no alla tavola rotonda di uno de' principali alberghi ove con mezzo francescone (lire 2,80) il trattamento era lautissimo, e là, tirando giù a strame, s'impinzava lo stomaco per due giorni facendo dieta in casa, il secondo, con pane, cacio ed affettato. Siavi di esempio e di ricetta.

18-LA LUNA...tagliare-Sadè.....Luna

(instabilità, delusione, inganno, mutevolezza, stravaganza..)

La luna non irradia luce propria, ma raccoglie e riflette quella del sole così come la mente non ha virtù attiva ma solo riflessiva. Indica conoscenza di sé e purificazione psichica prima del rinnovamento. E' anche una difesa dai malefici.



Gnocchi alla Romana

Ricetta n°239

TRAMESSI : -GNOCCHI ALLA ROMANA

N°.231

Questi gnocchi, che io ho modificato e dosati nella seguente maniera, spero vi piaceranno come sono piaciuti a quelli cui li ho imbanditi. Se ciò avviene fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo, o mandatemi un requiescant se sarò andato a rincalzare i cavoli.

Farina, grammi 150

Parmigiano, grammi 20

Burro, grammi 50.

Latte, mezzo litro.

Cacio gruiera, grammi 40.

Uova, n.2

Si dice che a tavola non si dovrebbe essere in meno del numero delle Grazie, né in più del numero delle Muse. Se vi aggirate intorno al numero delle Muse, raddoppiate la dose.

Intridete la farina colle uova e col latte versato a poco per volta entro una cazzaruola, aggiungete il cacio gruiera a pezzettini e mettete l'intriso al fuoco mescolando continuamente. Quando sarà assodato per la cottura della farina, salatelo e aggiungete la metà del detto burro. Lasciate che il composto diacci e poi, nella stessa guisa degli gnocchi di farina gialla, mettetelo a tocchetti in un vassoio che regga al fuoco e conditeli via via col resto del burro a pezzetti e col parmigiano suddetto grattato; ma non alla superficie, perchè il parmigiano col fuoco sopra prende l'amaro. Rosolateli sotto a un coperchio di ferro o nel forno da campagna e serviteli caldi.

6-L'AMOROSO....unione, gancio- Uau.....Toro

(libero arbitrio, coinvolgimento, ricerca di sicurezza)

Numero della liberta e del lavoro, dell'equilibrio e dell'anima in lotta con la materia. Attrazione. Qui appare un intervento superiore. Un'unione tra Dio e il creato, tra creatura e creatore.



Crostini

Ricetta n°111

PRINCIPII

: -CROSTINI

N°111

Crostini di fegatini di pollo con la salvia: fate un battutino con pochissima cipolla e prosciutto grasso e magro: Mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando sarà ben rosolato gettateci i fegatini tritati fini insieme con delle foglie di salvia (quattro o cinque per tre fegatini potranno bastare). Conditeli con sale e pepe e, tirato che abbiano l'umido, aggiungete un altro poco di burro e legateli con un cucchiaino di farina; poi bagnateli col brodo per cuocerli, ma prima di ritirarli dal fuoco versateci tre o quattro cucchiaini di parmigiano grattato e assaggiateli se stanno bene di condimento. I crostini formateli di midolla di pane raffermo, grossi poco meno di un centimetro e spalmateli generosamente da una sola parte col composto quando non sarà più a bollare. Dopo diverse ore, allorchè sarete per servirli, o soli o per contorno all'arrosto, frullate un uovo misto a un gocciolo d'acqua e, prendendo i crostini a uno a uno, fate loro toccar la farina dalla sola parte del composto, poi immergeteli nell'uovo e buttateli in padella dalla parte del composto medesimo.

-SALSE

: -SALSA VERDE

N°119

Per fare la salsa verde, tritate tutto insieme colla lunetta, capperi spremuti dall'aceto, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio. Stacciate il composto colla lama di un coltello per renderlo fine e ponetelo in una salsiera. Aggiungete una buona dose di prezzemolo, tritato con qualche foglia di basilico, e sciogliete il tutto, con olio fine e agro di limone. Questa salsa si presta bene coi lessi di pollo o di pesce freddi, e colle uova sode o aggate.

Mancando i capperi, possono servire i peperoni.

9-L'EREMITA...il penetrato-Thet.....Leone

(ricerca, impulso ad allargare la conoscenza, prudenza e cautela)

Numero degli iniziati e dei profeti.....colui che procede sicuro e cauto nel difficile sentiero seguendo la propria natura.



Stufato alle Carote o ai Finocchi Ricetta n°324

UMIDI

: -CIBREO

N°257

Il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti. Prendete fegatini, creste e fagioli di pollo; le creste spellatele con acqua bollente, tagliatele in due o tre pezzi e i fegatini in due. Mettete al fuoco, con burro in proporzione, prima le creste, poi i fegatini e per ultimo i fagioli e condite con sale e pepe, poi brodo se occorre per tirare queste cose a cottura. A tenore della quantità, ponete in un pentolino un rosso o due d'uova con un cucchiaino, o mezzo soltanto, di farina, agro di limone e brodo bollente frullando onde l'uovo non impazzisca. Versate questa salsa nelle rigaglie quando saranno cotte, fate bollire alquanto ed aggiungete altro brodo, se fa d'uopo, per renderla più sciolta, e servitelo.

Per tre o quattro creste, altrettanti fegatini e sei o sette fagioli, porzione sufficiente a una sola persona, bastano un rosso d'uovo, mezzo cucchiaino di farina e mezzo limone.

I granelli del n.174, lessati e tagliati a filetti, riescono buoni anch'essi cucinati in questa maniera.

-STUFATO ALLE CAROTE O AI FINOCCHI

N°324

Spezzettate il petto di vitella di latte lasciandogli le sue ossa. Fate un battuto con aglio, prezzemolo, sedano, carota e una fetta proporzionata di carnesecca; aggiungete olio, pepe, sale e mettetelo al fuoco insieme colla carne suddetta. Rivoltatela spesso, e quando sarà rosolata alquanto, spargete sulla medesima un pizzico di farina, un po' di sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con brodo o acqua. Per ultimo aggiungete un pezzetto di burro e i finocchi tagliati a grossi spicchi già ridotti a mezza cottura nell'acqua e soffritti nel burro. La cazzaruola, tanto in questo che negli altri stufati, tenetela sempre coperta. Quando parlo di cazzaruole intendo quelle di rame bene stagnate. Hanno a dir quel che vogliono, ma il rame, tenuto pulito, è da preferirsi sempre ai vasi di ferro e di terra, perchè quelli si arroventano e bruciano le vivande; questa screpolata e suzza gli untumi e col troppo uso comunica qualcosa che sa di lezzo.

21-IL MATTO...energia e moto rettilineo-Schin.....Il Demiurgo

(l'indefinibile, l'incomprensibile, il nulla e il tutto, il principio e la fine)

Rappresenta una dimensione diversa che può portare a un ritorno verso la primitività, al buio profondo, al caos col rischio di distruggere la faticosa creazione dell'uomo.



Ossibuchi alla Milanese

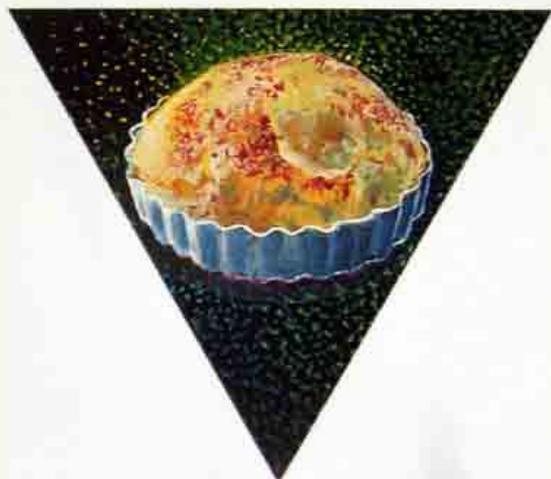
Ricetta n°358

-OSSIBUCHI ALLA MILANESE**N°.358**

Questo è un piatto che bisogna lasciarlo fare ai Milanesi, essendo una specialità della cucina lombarda. Intendo quindi descriverlo senza pretesione alcuna, nel timore di essere canzonato. E' l'osso buco un pezzo d'osso muscoloso e bucato dell'estremità della coscia o della spalla della vitella di latte, il quale si cuoce in umido in modo che riesca delicato e gustoso. Mettetene al fuoco tanti pezzi quante sono le persone che dovranno mangiarlo, sopra a un battuto crudo, e tritato di cipolla, sedano, carota e un pezzo di burro; conditelo con sale e pepe. Quando avrà preso sapore aggiungete un altro pezzetto di burro intriso nella farina per dargli colore e per legare il sugo e tiratelo a cottura con acqua e sugo di pomodoro o conserva. Il sugo passatelo, digrassatelo e rimesso al fuoco, dategli odore con buccia di limone tagliata a pezzettini, unendovi un pizzico di prezzemolo tritato prima di levarlo dal fuoco.

11-LA FORZA....il penetrante, pungere- Caf.....Marte
(l'energia, azione, forza)

Numero cattivo. La forza contiene in sè tutte le qualità che sono state acquisite in precedenza. Qui il primo ciclo si chiude e ne inizia un secondo: qui la potenza dello spirito diventa azione sulla materia. Con la volontà si supera ogni difficoltà.



Cavolo con la balsamella

Ricetta n°431

PIATTI DI ERBAGGI : -CAVOLO CON LA BALSAMELLA**N°.431**

I cavoli tutti, siano bianchi, neri, gialli o verdi, sono figliuoli o figliastri di Eolo, dio dei venti, e però coloro che il vento non possono sopportare rammentino che per essi queste piante sono vere crocifere, così chiamate perchè i loro fiori portano quattro petali in forma di croce.

Levate a una grossa palla di cavolfiore le foglie e le costole verdi, fatele un profondo taglio in croce nel gambo e cuocetela in acqua salata. Tagliatela poscia a spicchietini e tiratela a sapore con burro, sale e pepe. Mettetela in un vassoio che regga al fuoco, buttateci sopra un pizzico scarso di parmigiano, copritela tutta colla balsamella (n°137) e rosolatene la superficie. Servite questo cavolfiore caldo come tramesso o, meglio, accompagnato da un umido di carne o da un pollo lessato.

8-LA GIUSTIZIA.....Scudo, paratoia-Hat.....Cancro
 (equilibrio naturale, equità, armonia)

Numero della giustizia, della beatitudine e della verità trionfante. E' un passaggio vigilato. Le energie in movimento nel sette si coagulano nell'otto. La giustizia è perno della bilancia cosmica, cardine del passaggio che porta al 9, legge dell'equilibrio universale. L'unico modo giusto di agire consiste nell'inserirsi su questo piano per agire in armonia col tutto.



Cavolo Ripieno

Ricetta n° 436

-CAVOLO RIPIENO

N°.436

Prendete una grossa palla di cavolo cappuccio o verzotto, nettatela dalle foglie dure della superficie, paregiatele il gambo e datele mezza cottura in acqua salata. Mettetela capovolta a scolare, poi aprite le foglie ad una ad una fino al grumolo di mezzo e sul medesimo versate il ripieno; tirategli sopra tutte le foglie per benino, chiudetelo tutto e fategli una legatura in croce.

Il ripieno potete farlo con vitella di latte stracottata sola, od unita a fegatini e animelle, il tutto tritato fine. Per aggraziare e render delicato il composto, aggiungete un poco di balsamella, un pizzico di parmigiano, un rosso d'uovo e l'odore di noce moscata. Terminate di cuocere il cavolo nel sugo del detto stracotto, aggiungendovi un pezzetto di burro, con fuoco leggero sotto e sopra.

Non volendo riempire il cavolo intero, si possono riempire le foglie più larghe ad una ad una avvolgendole sopra sé stesse a guisa di tanti rocchi.

Alla balsamella può supplire una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel sugo.

22-IL MONDO....resistenza cosmica alla vita-Tau.....Luna
(croce, realizzazione, riuscita sicura)

Mostra la realizzazione completa dell'unione degli opposti annunciata nel Giudizio e nello stesso tempo mostra la sintesi di tutto il gioco, cioè il momento in cui i vari passaggi si unificano ordinandosi sul piano della realtà cioè del mondo. Questa sfera rispecchia le forze presenti sulla terra e nel sistema planetario. La struttura in essa celata rappresenta l'incontro delle polarità materiali e spirituali e la loro armoniosa fusione. Questo è il risultato del gioco



Nasello alla Palermitana Ricetta n° 459/463

**PIATTI DI PESCE : CACIUCCO
NASELLO ALLA PALERMITANA**

**N°.455
N°.463**

Prendete un nasello del peso di grammi 500 a 600, tosategli tutte le pinne, eccetto quella della coda, lasciandogli la testa. Sparatelo lungo il ventre per levargli le interiora e la spina, spianatelo e conditelo con poco sale e pepe. Voltatelo dalla parte della schiena, ungetelo con olio, conditelo con sale e pepe, panatelo, poi collocatelo supino con due cucchiariate d'olio sopra un vassoio che regga al fuoco o sopra una teglia.

Prendete tre grosse acciughe salate, o quattro, se sono piccole, nettatele dalle scaglie e dalle spine, tritatele e mettetele al fuoco con due cucchiariate d'olio per disfarle, badando che non bollano. Con questa salsa spalmate il pesce nella parte si sopra, cioè sulla pancia e copritela tutta di pangrattato spargendovi sopra, cioè sulla pancia e copritela tutta di pangrattato spargendovi sopra qualche foglia di ramerino, piacendovi. Cuocetelo fra due fuochi e fategli fare la crosticina, ma badate non riseddisca troppo, anzi perciò spargetegli sopra dell'altro olio e prima di levarlo strizzategli sopra un grosso mezzo limone. Credo potrà bastare per quattro o cinque persone se lo servite in tavola contornato da crostini di caviale o di acciughe e burro.

**14-LA TEMPERANZA..Esistenza individuale, armonia-Nun.. Scorpione
(iniziativa, rigenerazione, trasformazione, scambio di energie)**

L'ultimo dei numeri importanti, significa fusione e associazione. Il cambiamento di stato indicato dalla morte ora si è compiuto. La Temperanza come il numero 1 è un inizio.



Petto di Vitello al Forno

Ricetta n°525

ARROSTI : -PETTO DI VITELLO AL FORNO

N°.525

Se io sapessi chi inventò il forno vorrei erigergli un monumento a mie spese; in questo secolo di monumentomania credo che ei lo meriterebbe più di qualcun altro. Trattandosi di un piatto di famiglia lasciate il pezzo come sta, con tutte le sue ossa, e se non eccedesse il peso di 600 a 700 grammi potete cuocerlo al forno da campagna. In questo caso steccatelo con grammi 50 o 60 di prosciutto più magro che grasso tagliato fine, legatelo onde stia raccolto, spalmatelo tutto copiosamente di lardo e salatelo. Collocatelo in una teglia e una diecina di minuti prima di levarlo dal fuoco uniteci delle patate che, in quell'unto, vengono molto buone.

16- LA TORRE...Occhio, perfezione, OIN Capricorno

E' il numero dell'anima in lotta con la materia. La sofferenza per il sacrificio sfocierà nella gioia e nella pace senza fine anche perché c'è la garanzia del soccorso dall'alto (il riferimento va al vitello che sostiene l'albero in Otranto).



Cosciotto di Agnello Arrosto Ricetta n° 527

**-COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO
coll'odore dell'aglio e del ramerino**

N°.527

Potete fare nella maniera che sto per dire ogni sorta di carne; ma quella che più si presta a parer mio, è la vitella di latte. Prendetene un bel pezzo nella lombata che abbia unita anche la pietra. Arrocchiatelo e legatelo con uno spago perchè stia più raccolto e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con olio fine e burro, ambedue in poca quantità. Rosolatelo da tutte le parti, salatelo a mezza cottura e finite di cuocerlo col brodo in guisa che vi resti poco o punto sugo. Sentirete un arrosto che se non ha il profumo e il sapore di quello fatto allo spiedo avrà in compenso il tenero e la delicatezza. Se non avete il brodo servitevi del sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Se vi piace più saporito aggiungete carnesecca tritata fine.

Se piacendovi questi odori, non amate che tornino a gola, non fate come coloro che steccano un pollo, un pezzo di filetto o altra carne qualunque con pezzi d'aglio e ramerino; ma regolandovi, quanto alla cucinatura, come nel caso precedente, gettate nella cazzaruola uno spicchio di aglio intero e due ciocche di ramerino. Quando madate l'arrosto in tavola passate il suo sugo ristretto senza spremerlo e contornate, se credete, il pezzo della carne con patate od erbaggi rifatti a parte. In questo caso, piacendovi, potete anche aggraziare la carne con pochissimo sugo di pomodoro o conserva. Il cosciotto d'agnello viene bene in questa maniera cotto tra due fuochi.

**12-L'APPESO....sacrificio, impedimento-Lamed.....Bilancia
(misura, vincolo, adattabilità, distacco dalla materia, altruismo)**

Numero che significa il compiuto ed è funesto poichè è figlio del due. L'ora è venuta, l'appeso ha perso tutto ed è alla mercè di chiunque....è segnato dal destino.

15

Il Diavolo



Cotoletta alla Milanese

Ricetta n° 538

-COTOLETTA ALLA MILANESE

N°.538

Tutti conoscete le costolette semplici alla milanese, ma se le aggredite più saporite trattatele in questa guisa. Dopo aver denudato l'osso della costola e scartatine i ritagli, spianatele con la lama di un grosso coltello per allargarle e ridurle sottili. Poi fate un battuto con prosciutto più grasso che magro, un poco di prezzemolo, parmigiano grattato, l'odor dei tartufi, se li avete, e poco sale e pepe. Con questo composto spalmate le costolette da una sola parte, mettetele in infusione nell'uovo, poi panatele e cuocetele alla sauté col burro, servendole con spicchi di limone. Per cinque costolette, se non sono molto grosse, basteranno grammi 50 di prosciutto e due cucchiaini colmi di parmigiano.

15-IL DIAVOLO...Schiacciare, passioni-Samec.....Sagittario

(attrazione verso l'ignoto, l'occulto.)

E' numero composto da quello della fortuna e da quello dell'armonia, dell'arte e della bellezza.



-POLLO /CAPPONE ARROSTO

N°539 -40-41

Non è un ripieno da cucina fine, ma da famiglia. Per un pollo di mediocre grandezza eccovi all'incirca la dose degli ingredienti.:

Due salsicce.

Il fegatino, la cresta e i barbigli del pollo Medesimo.

Otto o dieci marroni bene arrostiti.

Una pallina di tartufi o, in mancanza di questi, alcuni pezzetti di funghi secchi.

L'odore di nose moscata.

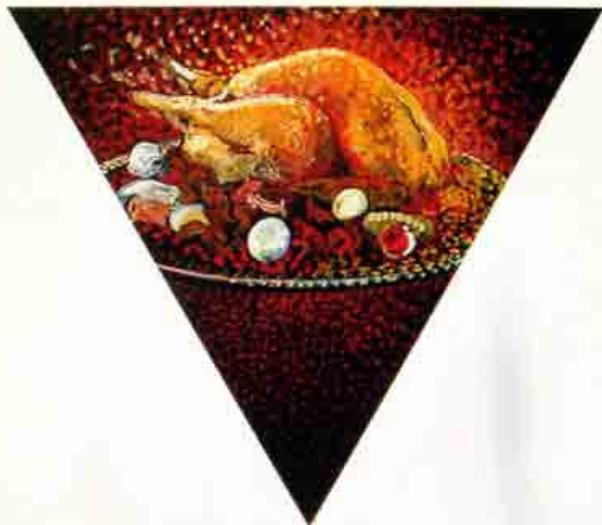
Un uovo.

Se invece di un pollo fosse un tacchino, duplicate la dose. Cominciate col dare alle salsicce e alle rigaglie mezza cottura nel burro, bagnatele con un po' di brodo se occorre; conditele sciette e nell'umido che resta gettate una midolla di pane, per ottenere con un po' di brodo due cucchiainate di pappa soda. Spellate le salsicce, tritate con la lunetta le rigaglie e i funghi rammolliti, e insieme colle bruciate, coll'uovo e la pappa pestate ogni cosa ben fine in un mortaio, meno i tartufi che vanno tagliati a fettine e lasciati crudi. Questo è il composto col quale riempite il pollo, il cui ripieno si lascerà tagliar meglio diaccio che caldo e sarà anche più grato al gusto.

7- IL CARRO...Eternità, vittoria-Zed.....Gemelli

(progresso o conquista attraverso l'armonizzazione di elementi contrari)

Numero biblico che significa pace e armonia. E' la realizzazione del quattro, è l'inizio della trasformazione del mondo. La sicurezza.



Gallina di Faraona

Ricetta n°546

-GALLINA DI FARAONE**N°546**

Questo gallinaceo originario della Numidia, quindi erroneamente chiamato gallina d'India era presso gli antichi il simbolo dell'amor fraterno. Meleagro, re di Calidone, essendo venuto a morte, le sorelle lo piansero tanto che furono da Diana trasformate in galline di Faraone. La Numida meleagris, che è la specie domestica, mezzo selvatica ancora, forastica ed irrequieta, partecipa della pernice sia nei costumi che nel gusto della carne saporita e delicata. Povere bestie, tanto belline! Si usa farle morire scannate, o, come alcuni vogliono, annegate nell'acqua tenendole sommerse a forza; crudeltà questa, come tante altre inventate dalla ghiottoneria dell'uomo. La carne di questo volatile ha bisogno di molta frollatura e, nell'inverno, può conservarsi pieno per cinque o sei giorni almeno.

Il modo migliore per cucinare le galline di Faraone è arrosto allo spiedo. Ponete loro nell'interno una pallottola di burro impastata nel sale, steccate il petto con lardone ed involtatele in un foglio spalmato di burro diaccio spolverizzato di sale, che poi leverete a due terzi di cottura per finire di cuocerle e di colorirle al fuoco, ungendole coll'olio e salandole ancora. Al modo istesso può cucinarsi un tacchinotto.

5-IL PAPA.....la forma vivente, il suono, la tromba-E'.....Ariete
(realizzazione delle proprie aspirazioni, meditazione, comprensione, esperienza)

Il perno del movimento che rende viva la terra, che dà al seme lo slancio di germinazione, la forza primaverile. E' il punto di unione fra il mondo naturale e quello soprannaturale.



Pizza alla Napoletana

Ricetta n°609



DOLCE O PIZZA ALLA NAPOLETANA :

TORTA CON RICOTTA E MANDORLE :

N°.609

Pasta frolla -metà della ricetta A del n.589, oppure l'intera ricetta B dello stesso numero.

Ricotta, grammi 150

Uova, n.1 e un rosso.

Mandorle dolci con tre amare, grammi 70

Odore di scorza di limone o di vaniglia.

Zucchero, grammi 50.

Latte, mezzo bicchiere.

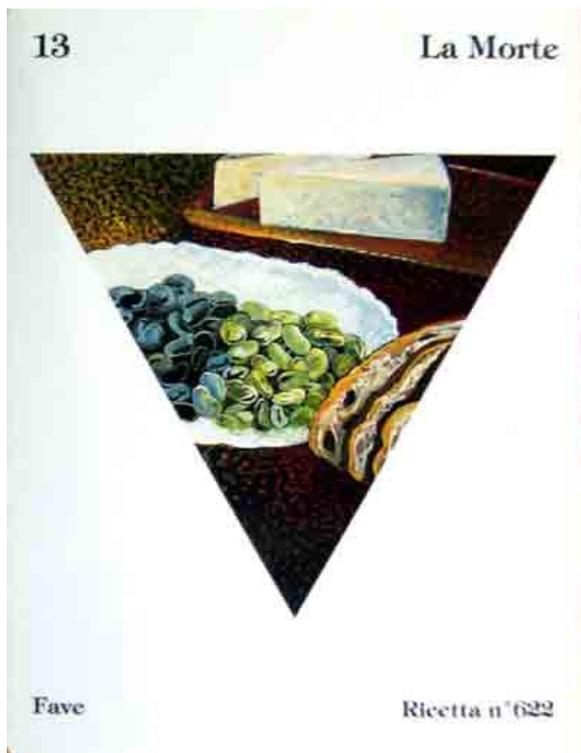
Farina, grammi 20.

Fate una crema col latte, collo zucchero, colla farina, con l'uovo intero sopraindicato e quando è cotta ed ancor bollente aggiungete il rosso e datele l'odore. Unite quindi alla crema la ricotta e le mandorle sbucciate e pestate fini. Mescolate il tutto e riempite con questo composto la pasta frolla disposta a guisa di torta, e cioè fra due sfoglie della medesima ornata di sopra e dorata col rosso d'uovo. S'intende già che dev'essere cotta in forno, servita fredda e spolverizzata di zucchero a velo.

A me sembra che questo riesca un dolce di gusto squisito.

10-LA RUOTA DELLA FORTUNA....Concentrazione-Iod.....Vergine
(fortuna, mutev olezza)

E' l'evento sorprendente, il divenire delle cose, la trasformazione degli esseri e delle circostanze. Nuovi elementi, elaborazioni, occasioni ed opportunità da cogliere prontamente.



-FAVE ALLA ROMANA (dolce o legumi)

N°.622

Queste pastine sogliono farsi per la commemorazione dei morti e tengono luogo della fava baggiana, ossia d'orto, che si usa in questa occasione cotta nell'acqua coll'osso di prosciutto. Tale usanza deve avere la sua radice nell'antichità più remota poichè la fava si offeriva alle Parche, a Plutone e a Proserpina ed era celebre per le cerimonie superstiziose nelle quali si usava. Gli antichi Egizi si astenevano dal mangiarne, non la seminavano, né la toccavano colle mani, e i loro sacerdoti non osavano fissar lo sguardo sopra questo legume stimandolo cosa immonda. Le fave, e soprattutto quelle nere, erano considerate come una funebre offerta, poichè credevasi che in esse si rinchiudessero le anime dei morti, e che fossero somiglianti alle porte dell'inferno. Nelle feste Lemurali si sputavano fave e si percuoteva nel tempo stesso un vaso di rame per cacciar via dalle case le ombre degli antenati, i Lemuri e gli Dei dell' inferno.

Festo pretende che sui fiori di questo legume siavi un segno lugubre e l'uso di offrire le fave ai morti fu una delle ragioni, a quanto si dice, per cui Pitagora ordinò a' suoi discepoli di astenersene; un'altra ragione era per proibir loro di immischiarsi in affari di governo, facendosi con le fave lo scrutinio nelle elezioni. Varie sono le maniere di fare le fave dolci; v'indicherò le seguenti: le due prime ricette sono da famiglia, la terza è più fine.

Prima ricetta

Farina, grammi 200.
Zucchero, grammi 100
Uova, n. 1.

Mandorle dolci, grammi 100.
Burro, grammi 30
Odore di scorza di limone, oppure di cannella, o d'acqua di fior d'arancio.

Seconda ricetta

Mandorle dolci, grammi 200.
Farina, grammi 100.
Zucchero, grammi 100.

Burro, grammi 30.
Uova n.1
Odore, come sopra.

Terza ricetta

Mandorle dolci, grammi 200.
Zucchero a velo, grammi 200.

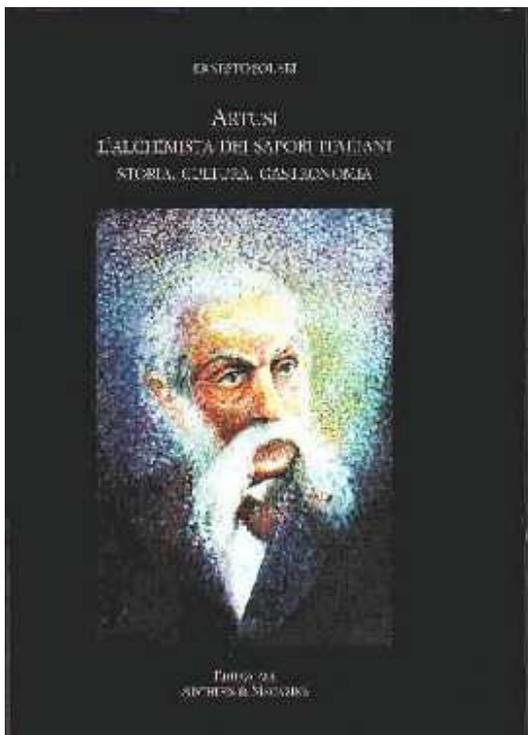
Odore di scorza di limone o d'altro.
Chiare d'uovo, n.2.

Per le due prime sbucciate le mandorle e pestatele collo zucchero alla grossezza di mezzo chicco di riso. Mettetele in mezzo alla farina insieme cogli altri ingredienti e formatene una pasta alquanto morbida con quel tanto di rosolio o d'acquavite che occorre. Poi riducetela a piccole pastine, in forma di una grossa fava, che risulteranno in numero di 60 o 70 per ogni ricetta. Disponetele in una teglia di rame unta prima col lardo o col burro e spolverizzata di farina;

doratela coll'uovo. Cuocetele al forno o al forno da campagna, osservando che, essendo piccole, cuociono presto. Per la terza seccate le mandorle al sole o al fuoco e pestatele fini nel mortaio con le chiare d'uovo versate a poco per volta. Aggiungete per ultimo lo zucchero e mescolando con una mano impastatele. Dopo versate la pasta sulla spianatoia sopra a un velo sottilissimo di farina per foggiarla a guisa di un bastone rotondo, che dividerete in 40 parti o più per dar loro la forma di fave che cuocete come le antecedenti.

13- LA MORTE...Liquido, trasformazione-Mem.....
(ambiente, mutamenti naturali, eventi inevitabili)

Il seme entrato nella terra si trasforma per poter liberare il germoglio. Il capovolgimento annunciato si compie. E' la rinascita del trasformato. La discesa nel regno dei morti è andare in fondo a sè stessi, nelle oscurità telluriche della propria natura. La Papessa è la porta del mondo sotterraneo, la Morte è il passaggio necessario per l'evoluzione spirituale.

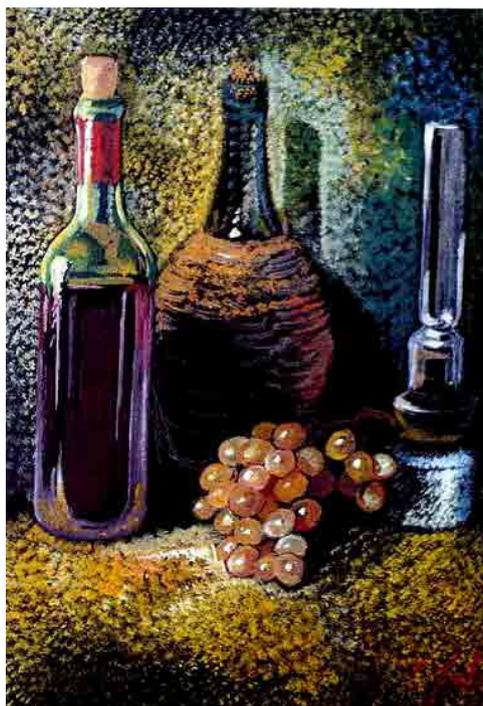


ARTUSI E IL VINO ?

Artusi, nel suo libro, parla raramente del vino poichè lo riteneva fonte di guai e sofferenze anche se ne considera l'efficacia per coloro che conducono una vita attiva e di lavoro muscolare o, ancor più curiosamente, lo consiglia alle signore per ridare colore alle loro pallide guance. Nell' introduzione al libro Artusi si sofferma ampiamente sull'uso del vino motivando così le sue preoccupazioni:" il vino rosso non è di facile digestione e il bianco, essendo più alcolico, turba la mente se questa deve stare applicata. Consigliava comunque per una buona digestione vino vecchio e asciutto ed in scarsa quantità. "Sostiene che secondo gli igienisti, durante il pasto, conviene bere acqua serbandolo il vino per la fine del pranzo: lo considera però un sacrificio troppo grande. Qui l'Artusi apre una parentesi sull'uso dei liquori di cui dice:"Non è consigliabile abusare per gli irreparabili guasti che può causare all'organismo"... "può fare eccezione solo qualche leggero poncino di cognac (sia pure con l'odore del rhum) durante le fredde serate invernali, perchè aiuta la digestione".

Dopo questa breve parentesi l'Artusi torna a parlare di vino riaffermando che male fanno coloro che si lasciano vincere dal vino. A poco a poco, sentono nausea al cibo e si nutrono quasi esclusivamente di quello; indi si degradano agli occhi del mondo, diventando ridicoli, pericolosi e bestiali...E' certo che quando vedete questi beoni, che cogli occhi imbambolati, mal pronunciando l'erre dicono e fanno sciocchezze spesso compromettenti, vi sentite serrare il cuore nel timore che non si passi alle risse e dalle risse al coltello come avviene sovente.. Persistendo ancora in questo vizio brutale che si fa sempre più imperioso, si diventa ubriaconi incorreggibili, i quali tutti finiscono miseramente.

Un modo di considerare il vino un po' superficiale e limitativo condizionato certamente dal pensiero e dal costume di un'epoca in cui gli abbinamenti fra vini e vivande erano ancora piuttosto approssimativi e tra culinaria ed enologia non si era instaurato quel dialogo intenso che esiste oggi.



SALDIAMO IL CONTO CON L'ARTUSI tra vino e donne...tra vizi e virtùcosa scelse l'Artusi?

Caro Pellegrino

siamo dunque giunti alla frutta.....dopo tanto parlare e mangiare oggi sei RE....Il Re quando è nudo non può e non deve più nascondersi...

Le tue ricette non hanno più segreti ma le storie di vita che le testimoniano ne celano ancora di misteri..... così come la Tua vita è ancora piena di ombre...

Quanti interrogativi non hanno ancora trovato risposta!

Il sole che secondo Te non doveva colorire la pallida pelle delle donne per non rovinarne la morbidezza ancora non pone in luce le Tue vere abitudini...da quelle sentimentali a quelle sociali e politiche.

Tu eri "anarchico e non credente"...ma la tua nobiltà esteriore sapeva mascherare ogni impulso ed ogni desiderio reattivo...alle ingiustizie, ai drammi ...ai passatori...

Eri schivo di fronte ad ogni emozione...!

Trovavi forse sfogo nel tuo miscelare e creare o ti scagliavi solo contro coloro che ti sopportavano...i tuoi gatti o i tuoi due vecchi aiutanti.

Il sole allo zenith forse non lo hai mai visto o forse lo hai solo sentito o neppur quello perchè era tale e tanto il calore della tua cucina che dai fumi filtranti e dagli odori forti il tuo cervello non vedeva oltre il Tuo naso.....

Non ti eri neppure accorto della Bandiera...del tricolore che sventolava sopra i tetti di casa Tua..su quella torre che sembrava proteggerti ma guardinga assaporava i tuoi miracolosi manicaretti sventolando e gridando il tuo messaggio di fratellanza all'italico gusto.

Era segno premonitore del miracolo Artusi...di quell'unità che la storia d'Italia aveva già vissuto grazie a Garibaldi, a Mazzini, a Vittorio Emanuele, che ora si approssimava a rivivere, grazie a te, attraverso il gusto.

Tu Artusi, come i grandi geni, sei Padre e Madre, sei l'androgino della gastronomia...riunificando magicamente tutti i gusti hai ottenuto l'Opus del gusto, la pittura filosofale dei Gastronomi...

Se anche Tu, come Leonardo da Vinci, avessi un giorno descritto come incubo la triste vicenda che certamente ti afflisse.....quello del Passatore che violentava tua sorella.....ti saresti forse imbattuto in un certo Sig. Freud che avrebbe forse fatto di te un profilo (sessuale) piuttosto discutibile....e forse qualcuno lo fa ugualmente perchè tu non hai mai alimentato le dicerie da fotoromanzo.....cito qui Luca Goldoni che scrisse...:

"Strano tipo questo Pellegrino Artusi. Turbato e intimorito dalle belle donne, mieloso e ossequiante con le dame, acido con le popolane, egli restò scapolo incallito fino a 90 anni. Banchiere a Firenze, divenne assai ricco; come letterato scrisse invece libri dimenticabili. La grande idea gli venne a sessant'anni: raccogliere polverose e antiche ricette, mescolarle alle tradizioni casalinghe e riscriverle in buon italiano nella prima bibbia nazionale che si oppose alla colonizzazione degli chef francesi....."

Ritengo l'Artusi un genio perchè celebrò l'aglio e la cipolla, aborriti dalla nobiltà e dalla borghesia dell'Ottocento. Per il resto è un poveruomo: ignorò il vino nelle ricette e le donne nella vita."Ci sono anche certi gastronomi che hanno parlato di molte Tue lacune anche nel tuo itinerario nazionale...mancano alcune delle ricette storiche della cucina regionale italiana come ad esempio il Bollito e il fritto misto alla piemontese, la finanziaria, le orecchiette pugliesi, le trenette liguri, i bigoli veneti.....ma sono assenti anche ricette romagnole allora e oggi famosissime come le lasagne, i garganelli, gli strozzapreti e i tortelli di zucca.... quindi il conto è pari...non te ne vogliono gli Italiani . E se dovessero pesare la tua vita come facevano gli antichi Dei Egizi che risultato otterrebbero....? Potremmo certamente osservare che il Tuo cuore caro Artusi peserebbe come una piuma e che il viaggio eterno ti è stato concesso non solo come andata ma anche come ritorno....perchè il Tuo è il viaggio di un'immortale per cuiarrivederci al prossimo anniversario

L'ARTUSI LASCIO' FORLIMPOPOLI A CAUSA DEL PASSATORE

LA FAMIGLIA ARTUSI SE NE ANDO' DA FORLIMPOPOLI IN SEGUITO ALLA BEN NOTA INCURSIONE DEL PASSATORE E DEI SUOI BRIGANTI NELLA NOTTE FATIDICA DEL "PRESTITO FORZATO".

IL PELLONI PRETENDEVA DALLA BENESTANTE "AD BURATEL" IMBORGHESITASI COL COMMERCIO UNA SOMMA GIA' FISSATA; ERA UNA SPECIE DI CAMBIALE A VISTA CHE SI DOVEVA ASSOLUTAMENTE PAGARE SE NON SI VOLEVA INCORRERE IN GROSSI GUAI. IN QUELLA DRAMMATICA VICENDA UNA SORELLA DELL'ARTUSI FORTEMENTE TURBATA IMPAZZI' E COSI' CON UNA GROSSA PENA NEL CUORE LA FAMIGLIA LASCIO' IL PAESE E SI TRASFERI' A FIRENZE.

STEFANO PELLONI DETTO IL PASSATORE.....

QUELLA SERA NEL TEATRO GOLDONI, TRA LO SCINTILLIO DELLE LUCI PIU' GENEROSAMENTE DIFFUSE, NEI PALCHETTI "ORNATI DI ROSE", NELLA SALA OVE COI SOSPIRI DEGLI UOMINI CHE VOLEVANO ESSERE LIBERI SI MESCOGLAVANO I CIPIGLI TRACOTANTI DI CHI, IN NOME DI UN GOVERNO POSTO SUL TRONO E SULL'ALTARE LI TENEVA SERVI, SI ERA RACCOLTA LA BORGHESIA DANAROSA DEL PAESE. CON LA RAPPRESENTAZIONE DELLA COMMEDIA "LA MORTE DEL CAPITANO SISARA", NELLA QUALE TIRANNIA E LIBERTA' SI SAREBBERO SCONTRATE, SI DOVEVA CELEBRARE IL GIORNO ONOMASTICO DEL GENERALE FRANCESE OUDINOT.

IL GRIGIO E PESANTE SIPARIO ERA ANCORA CALATO QUANDO SI UDI' UN RUMORE INSOLITO CHE PRESTO CESSO'; SUL PALCOSCENICO APPARVE LA BANDA DEL PASSATORE COI FUCILI SPIANATI CONTRO IL PUBBLICO. STRAORDINARIO DRAMMA DEL QUALE PROTAGONISTA E CAPOCOMICO ERA QUEL PELLONI CHE POCO CORTESAMENTE ESERCITAVA LA SUA REGALITA' SULLE STRADE E NELLE FORESTE.

IL PASSATORE HA UN FOGLIO IN MANO NEL QUALE SON SEGNATI I NOMI E LE CIFRE DEI CONTRIBUENTI DI QUEL PRESTITO FORZATO CHE EGLI CHIEDE AI SIGNORI DEL PAESE.

SI ASSISTETTE AD UN ECCEZIONALE SPETTACOLO CHE STEFANO PELLONI AVEVA ALLESTITO CON LA TEMERARIETA' DEL BANDITO, CON LA CURA ATTENTA DEL REGISTA, CON NEGLI OCCHI IL CORRUSCO LAMPEGGIARE DI QUEI FIAMMANTI "SCUDI CENTOMILA" CHE AVREBBE VISTO AMMUCCHIATI AI SUOI PIEDI DI INCONTRASTATO SIGNORE.

STORIE DI BANDITI E DI BRIGANTI

DI STORIE DI BANDITI E DI BRIGANTI ORGANIZZATI E' PIENA LA CRONACA FORLIMPOPOLESE DELLA PRIMA META' DELL'OTTOCENTO.

FORNIVA LA MATERIA ALLE NONNE PER INTRATTENERE I NIPOTI DAVANTI AL CAMINO MENTRE SI CUOCEVANO LE "BALUSE" E DAVA MODO AGLI ADULTI, ALL'OSTERIA, DI RACCONTARE PARTICOLARI RACCAPRICCIANTI, RISPOSTE ASTUTE E DI SOGNARE ANCHE LE PIU' SPAVALDE E AUDACI RIBELLIONI CONTRO TUTTI R CONTRO TUTTO.

AGOSTINO ARTUSI, PADRE DI PELLEGRINO, NATO NEL 1793 E DETTO PIU' FAMILIARMENTE "BURATELL", DOVEVA RICORDARE, QUELLA BANDA DI DISERTORI E DI INSODDISFATTI CHE, AGLI INIZI DEL PERIODO NAPOLEONICO, SCORAZZO' PER LE CAMPAGNE ROMAGNOLE E TENTO' L'ASSALTO NOTTURNO A FORLIMPOPOLI, NEL DICEMBRE DEL 1825: SI TRATTO' DI UN ASSALTO SILENZIOSO E REDDITIZIO AL MONTE DI PIETA'.

SE L'ARTUSI DURANTE L'INFANZIA ERA STATO COMPRENSIBILMENTE TURBATO DALLE IMPRESE DI "BELPIPINO", "ANTONIOLO", "VENTURA", "MARCHETTO", "RAGNINO" E "MINGHETTO", SEMBRA ANCHE LOGICO CHE, DIFRONTA ALLE GESTA DI "DUMANDONE", "LASAGNA" E DEGLI ALTRI COMPARI DEL PASSATORE, PENSASSE CHE ERA MEGLIO CAMBIAR ARIA E ANDARSI IN UN PAESE PIU' PACIFICO.

PELLEGRINO ARTUSI, CRESCIUTO FRA LE STORIE DI BRIGANTI DEL TEMPO NAPOLEONICO E QUELLE DEI BRIGANTI DEL SUO TEMPO, IN LUOGHI DOVE LA GENTE AVEVA LA COLTELLATA FACILE MA EDUCATO DAI CLASSICI AD UNA VISIONE SERENA E GIOIOSA DELLA VITA, NON POTEVA PROVARE CHE COMPATIMENTO PER LA GRANDE IMMATURITA' IN CUI VEGETAVA LA GRANDE MAGGIORANZA DEI SUOI CONCITTADINI.

DA UNA PARTE EGLI AMAVA QUEL PAESE PERCHE' ERA IL SUO, VI ERA NATO E LO LEGAVANO AD ESSE I RICORDI DELLA SUA INFANZIA E DELLA SUA GIOVINEZZA; DALL'ALTRA SI SENTIVA ISOLATO, UN INCOMPRESO, PER QUELLA SUA TENDENZA RIFORMISTICA ED EVOLUZIONISTICA....

(da Pellegrino Artusi e i Briganti
di Alberto Aramini: Forum Popili 1961)

IL 26 APRILE 1851 IL CAPITANO MACHATSCHEK DELL'IMPERIAL REAL GOVERNO CIVILE MILITARE, COMANDANTE LA STAZIONE DI FORLI' CI ONORO' DI DUE NOTIFICAZIONI. MOLTI FORLIMPOPOLESI TIRARONO UN SOSPIRO DI SOLLIEVO E IL PRESIDENTE BRIGANTI POTE' CONSTATARE QUANTO FALLACI E PRIVE DI FONDAMENTO ERANO STATE LE SUE NOTE, I SUOI RAPPORTI E COME SI ERA LASCIATO TRASPORTARE DALLE INSINUAZIONI. LA BANDA NON ERA AFFATTO PASSATA PER FORNO', NE PRESSO IL CASINO ROMAGNOLI, NON ERA DI 50-60 ONDIVIDUI, MA DI 15. ESSI ERANO DISCESI DALLE COLLINE IN TERRITORIO TOSCANO. IL 22 GENNAIO AVEVA TROVATO ASILO PRESSO IL CONTADINO LAZZARINI GIUSEPPE IN TERRITORIO DI BERTINORO, AD UN MIGLIO CIRCA DA FORLIMPOPOLI ED ERANO STATI DA LUI ALIMENTATI DIETRO COMPENSO DI UNO SCUDO A TESTA. IN QUELLA CASA ERA STATA PREPARATA L'INVASIONE E COMPILATA LA NOTA DEI PIU' RICCHI FORLIMPOPOLESI. LA BANDA ERA RIMASTA PRESSO IL LAZZARINI FINO ALLA SERA DEL 25. AVEVANO COOPERATO ALL'IMPRESA I CUGINI GIUSEPPE E LUIGI RONDONI DI CARPINELLO. CHE AVEVANO INFORMATO I BANDITI SUL NUMERO DEI MILITARI ESISTENTI IN PAESE. LA BANDA ERA ENTRATA PER LA PORTA CHE METTE A FORLI' DICHIARANDO AL PORTIERE DI ESSERE UNA PATTUGLIA DI FORZA PUBBLICA. SU INDICAZIONE DI LUIGI RONDONI SI ERANO DIRETTI IN TEATRO: QUI TRE DEI MALANDRINI, SALITI SUL PALCO, ALL'ELEVARSI DEL SIPARIO PER IL SECONDO ATTO, SPIANARONO LE ARMI CONTRO GLI SPETTATORI. LESSERO LA NOTA E IMPOSERO AI DESIGNATI UN CONTRIBUTO PECUNIARIO.

MERCATO E MATERIE PRIME A FORLIMPOPOLI

FORLIMPOLI, SORTA COME FORUM, CIOE' COME CENTRO AMMINISTRATIVO E MERCATO, RACCOGLIEVA AL GIOVEDI' D'OGNI SETTIMANA GLI ABITANTI DELLA CAMPAGNA VENUTI PER VENDERE VITELLI, MAIALI, POLLI, CONIGLI, PICCIONI, UOVA ED ACQUISTARE NELLE NUMEROSE BANCARELLE QUANTO SERVIVA ALLE NECESSITA' DEL LORO VIVERE QUOTIDIANO.

LA POSIZIONE GEOGRAFICA, AL CENTRO DI UNA VASTA AREA PEDEMONTANA, LA VICINANZA DI NUMEROSE FRAZIONI E CENTRI ABITATI, APPARTENENTI ANCHE AD ALTRI COMUNI, LA FITTA RETE DI COMUNICAZIONI STRADALI E, NON ULTIMO, LA

PRESENZA IN PAESE DI UN ELEVATO NUMERO DI MEDIATORI E DI MERCANTI, ERANO GLI ELEMENTI CHE FAVORIVANO UNA LARGA PARTECIPAZIONE AL MERCATO DI FORLIMPOPOLI. C'ERA INOLTRE IL BISOGNO, PIÙ CHE IL DESIDERIO, DEI CONTADINI DI ROMPERE LA DURA CONTINUITA' DELLA SETTIMANA LAVORATIVA E IL GIOVEDI' RISULTAVA IL GIORNO PIU' INDICATO PER CONCEDERSI UN MOMENTO MERITATO DI RIPOSO E SVAGO. ARRIVAVA, ALLE PRIME LUCI DELL'ALBA, IL BESTIAME LUNGO LE POLVEROSE STRADE DI SAN LEONARDO, CARPINELLO, SANT'ANDREA, DORGAGNANO, SELBAGNONE, FRATTA: PER LE PIU' UN RAGAZZETTO TENEVA I BOVINI PER LA MORDACCHIA E UN ADULTO LI SEGUIVA SOLLECITANDOLI COL BASTONE, POI I CAPI SI ALLINEAVANO SOTTO GLI IPPOCASTANI DEL MERCATO IN ATTESA DEI SENSALI, DEI COMPRATORI E DELL'ARRIVO DEL FATTORE, SENZA IL QUALE ERA IMPOSSIBILE AVVIARE QUALSIASI CONTRATTAZIONE. PIU' AVANTI NELLA FOSSA CASTELLANA TROVAVANO POSTO I MAIALI TRASPORTATI CON CARRETTI E BIROCCINI E NEI "CARATON" DA "BULIVAR" E DA "E MINADOR". LI SCARICAVANO E LI AVVIAVANO SUCCESSIVAMENTE AL MACELLO E ALLE STALLE I "PARATORI". INTANTO SI SVOLGEVANO LE RUMOROSE CONTRATTAZIONI FRA GLI ALLEVATORI E I COMPRATORI. ALL'ESTREMITA' OPPOSTA DEL MERCATO GLI ANIMALI DA CORTILE VENIVANO TIRATI FUORI DALLE AMPIE SPORTE E DAI CESTONI DI VIMINI INTRECCIATI. LA ZONA PIU' RUMOROSA DEL MERCATO ERA QUELLA RISERVATA AI CAVALLI, ANCHE SE IL LORO NUMERO ERA ESIGUO NEI CONFRONTI DELLE ALTRE SPECIE DI ANIMALI.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- 1--I Luoghi dell'Artusi: presentazione alla Mostra del 1991, Gatti, Solari
- 2--La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, di Pellegrino Artusi, a cura di O.Vergani e L. Volpicelli, ed. Marzocco, 1989
- 3--La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, di Pellegrino Artusi, ed. Garzanti, 1970
- 4--La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, di Pellegrino Artusi, a cura di Claudio Sadler edito da Esselunga, 1991.
- 5--Pellegrino Artusi, di Alfredo Roncuzzi, ed. Accademia Artusiana, 1991
- 6--Quaderni dell'Accademia Artusiana N.1,2,3,4, ed. Accademia Artusiana.
- 7--Storie Forlimpopolesi N°.1, ed. Circ. Culturale Il Dibattito, 1987.
- 8--A Tavola con Caterina De' Medici, di Claudio Nobbio, Ed. Cassa di Risparmio di Firenze, 1988
- 9--Libro De Arte Coquinaria di Maestro Martino da Como, a cura di E. Montorfano ed E. Travi, 1990 Ed. Terziaria
- 10--Atti del convegno "Maestro Martino da Como e la cultura Gastronomica del Rinascimento, 1989 Ed. Terziaria
- 11--Forum Popili, N° 2, ed. Pro Loco Forlimpopoli, 1975.
- 12--MEDIOEVO. De Agostini-Rizzoli periodici (numeri e autori vari)
- 13--Romagna- Ed. Newton-periodici-N.13