



BIBLIOTECA MARUCCELLIANA FIRENZE

**Pranzo “di gala” e pranzo “alla buona”
Cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola
al tempo dell’Artusi**

(10 novembre 2011)



Il menù

selezionato da Il Cenacolo degli Sparecchiatori

Sandwichs (ricetta 114)

Crostini di fegatini di pollo (ricetta 110)

Crostini di fegatini e acciughe (ricetta 115)

Frittata in zoccoli (ricetta 146)

Frittata di spinaci (ricetta 148)

bocconcini di mozzarella di bufala con pomodorini pachino e basilico
scaglie di pecorino toscano fresco e stagionato e bocconcini di pere

Zuppa toscana di magro alla contadina - ribollita (ricetta 58)

Zuppa di fagioli (ricetta 57)

Risotto coi funghi (ricetta 76)

Frittelle di polenta lodigiana (ricetta 172)

spiedini di frutta fresca

Migliaccio di farina dolce volgarmente Castagnaccio (ricetta 240)

Prosecco DOC Extra Dry

vino a Scroscio “Il poggio”

“Ciliegiuolo”

Acqua

caffè.

E, per dirla con **Olindo Guerrini**

«... non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l’arte di renderlo
più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte!»

sponsor della manifestazione





BIBLIOTECA MARUCELLIANA FIRENZE

**Pranzo “di gala” e pranzo “alla buona”
cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola
al tempo dell’Artusi**

(10 novembre 2011)



Nell'ambito del Centenario Artusiano e in occasione della "Artusi Week", la

Biblioteca Marucelliana

in collaborazione con Casa Artusi, il Comune di Forlimpopoli e il Comune di Firenze, celebra Pellegrino Artusi con una mostra delle opere di cucina più rare e significative pubblicate dalla seconda metà dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento.



BEATI MONOCULI IN TERRA C. EGORUM
IL CENACOLO DEGLI SPARECCHIATORI

Le ricette dei piatti serviti per l'occasione

Sandwich (114)

Possono servir di principio alla colazione o di accompagnamento a una tazza di the. Prendete pane finissimo di un giorno, o pane di segale, levategli la cortecchia e tagliatelo a fettine grosse mezzo centimetro e all'incirca lunghe 6 e larghe 4. Spalmatele di burro fresco da una sola parte e appiccicatele insieme mettendovi framezzo una fetta sottile o di prosciutto cotto grasso e magro, o di lingua salata.

Crostini di fegatini di pollo (110)

Sapete già che ai fegatini va levata la vescichetta del fiele senza romperla, operazione questa che eseguirete meglio operando dentro a una catinella d'acqua. Mettete i fegatini al fuoco insieme con un battutino composto di uno scalogno, e in mancanza di questo di uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di prosciutto, alcune foglie di prezzemolo, sedano e carota, un poco d'olio e di burro, sale e pepe; ma ogni cosa in poca quantità per non rendere il composto piccante o nauseante. A mezza cottura levate i fegatini asciutti e, con due o tre pezzi di funghi secchi rammolliti, tritateli fini colla lunetta. Rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto della mezza cottura e con un poco di brodo finite di cuocerli, ma prima di servirvene legateli con un pizzico di pangrattato fine e uniteci un po' d'agro di limone. Vi avverto che questi crostini devono esser teneri e però fate il composto alquanto liquido, oppure intingete prima, appena appena, le fettine di pane nel brodo.

Crostini di fegatini e acciughe (115)

Fegatini di pollo, n. 2. Acciughe, n. 1. Cuocete i fegatini nel burro e quando l'avranno tirato bagnateli con brodo; unite una presa di pepe, ma punto sale. Quando sono cotti tritateli fini insieme coll'acciuga lavata e netata; poi rimettete il battuto nel tegamino dove sono stati cotti i fegatini, aggiungete un altro po' di burro, scaldate il composto al fuoco senza farlo bollire, e spalmate con esso delle fettine di midolla di pane fresco.

Frittata in zoccoli (146)

Questa frittata merita una menzione speciale perché richiede un trattamento alquanto diverso. Prendete fette di prosciutto sottili, grasse e magre, tagliatele a pezzi larghi quanto una moneta di 10 centesimi, mettetele in padella col burro, e quando avranno soffritto un poco versateci le uova pochissimo salate. Quando la frittata ha cominciato ad assodare, ripiegate la per metà, onde prenda più propriamente il nome di pesce d'uova, ed aggiungete altro burro per finire di cuocerla.

Frittata di spinaci (148)

Gli spinaci, tolti dall'acqua, lessateli, grondanti, e appena levati dal fuoco rimetteteli nell'acqua fresca. Spremeteli bene, tritateli all'ingrosso, gettateli in padella con un pezzo di burro e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando avranno tirato l'unto versate le uova sbattute e salate alquanto. Rosolata da una parte, rivoltatela con un piatto per rimetterla in padella con un altro pezzetto di burro. Alle uova, piacendovi, potete unire un pizzico di parmigiano. Grammi 200 di spinaci crudi, Grammi 40 di burro, tra prima e dopo, e Quattro uova, mi sembra la proporzione più giusta.

Zuppa toscana di magro alla contadina - ribollita (58)

Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti, anche dai signori, se fatta con la dovuta attenzione. Pane bruno raffermo, di pasta molle, grammi 400 fagioli bianchi, grammi 300, olio, grammi 150, acqua, litri due, cavolo cappuccio o verzotto, mezza palla di mezzana grandezza, cavolo nero, altrettante in volume ed anche più, un mazzo di bietola e un poco di pepolino una patata, alcune cotenne di carnesecca o di prosciutto tagliate a striscie. Mettete i fagioli al fuoco con l'acqua suddetta unendovi le cotenne. Già saprete che i fagioli vanno messi ad acqua diaccia e se restano in secco vi si aggiunge acqua calda. Mentre bollono fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla e due spicchi d'aglio, due pezzi di sedano lunghi un palmo e un buon pizzico di prezzemolo. Tritatelo fine, mettetelo al fuoco con l'olio soprindicato e quando avrà preso colore versate nel medesimo gli erbaggi tagliati all'ingrosso, prima i cavoli, poi la bietola e la patata tagliata a tocchetti. Conditeli con sale e pepe e poi aggiungete sugo di pomodoro o conserva, e se nel bollire restassero alquanto asciutti bagnateli con la broda dei fagioli. Quando questi saranno cotti gettatene una quarta parte, lasciati interi, fra gli erbaggi unendovi le cotenne; gli altri passateli dallo staccio e scioglieteli nella broda, versando anche questa nel vaso dove sono gli erbaggi. Mescolate, fate bollire ancora un poco e versate ogni cosa nella zuppiera ove avrete già collocato il pane tagliato a fette sottili e copritela per servirla dopo una ventina di minuti. Questa quantità può bastare per sei persone; è buona calda e meglio diaccia.

Zuppa di fagioli (57)

Si dice, e a ragione, che i fagioli sono la carne del povero, e infatti quando l'operaio frugandosi in tasca, vede con occhio malinconico che non arriva a comprare un pezzo di carne bastante per fare una buona minestra alla famigliuola, trova nei fagioli un alimento sano, nutriente e di poca spesa. C'è di più; i fagioli restano molto in corpo, quietano per un pezzo gli stimoli della fame; ma... anche qui c'è un ma, come ce ne sono tanti nelle cose del mondo, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, scegliete fagioli di buccia fine o passateli; quelli dall'occhio hanno meno degli altri questo peccato. Per rendere poi la zuppa di fagioli più grata al gusto e più saporita, dato che debba essere una quantità sufficiente a quattro o cinque persone, fatele un soffritto in questa proporzione: prendete un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo e un bel pezzo di sedano bianco. Tritate finissimi questi odori colla lunetta e metteteli al fuoco con olio a buona misura; siate generosi a pepe. Quando il soffritto avrà preso colore, unitevi due ramaiuoli della broda dei fagioli, aggiungete un poco di sugo di pomodoro o di conserva, fateli alzare il bollire e versatelo nella pentola de' fagioli. Per chi aggradisce nella zuppa un poco d'erbaggio può mettere in questa il cavolo nero, prima lessato e fatto bollire alquanto nel liquido del soffritto suddetto. Ora non resta che bagnare il pane, già preparato avanti con fette arrostate, grosse un dito e poi tagliate a dadi.

Risotto coi funghi (76)

Per questo risotto io mi servo dei funghi porcini, i quali in alcuni paesi chiamansi morecci. Funghi in natura, perché vanno poi nettati e scattivati, metà peso del riso. Fate un battuto con poca cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mettetelo al fuoco con tre cucchiainate d'olio, se il riso fosse grammi 300, da servirsi cioè a tre persone. Quando il battuto avrà preso colore, fermatelo con sugo di pomodoro e acqua, conditelo con sale e pepe e fat-evi bollir dentro uno spicchio d'aglio intero, che poi getterete via prima di passare il soffritto, il quale rimetterete al fuoco, per cuocervi i funghi, prima tritati alla grossezza poco meno del granturco; cotti che sieno metteteli da parte. Il riso fatelo, così crudo, soffriggere con un pezzo di burro, poi tirate a cuocerlo con acqua calda versata a un ramaiuolo per volta; a mezza cottura mescolateci dentro i funghi e prima di servirlo dategli sapore col parmigiano. Sarà mangiato volentieri anche fatto con un pugno di funghi secchi invece di quelli freschi.

Frittelle di polenta lodigiana (172)

Latte, mezzo litro. Farina gialla, grammi 100. Fatene una polenta e, prima di ritrarla dal fuoco, salatela; così a bollore versatela sulla spianatoia e con un coltello da tavola intinto nell'acqua distendetela alla grossezza di mezzo dito scarso. Diaccia che sia, servendovi dello stampino della ricetta n. 182, o di altro consimile, tagliatene tanti dischi che riusciranno 30 o 32 se vi aggiungete i ritagli impastandoli e stacciandoli con le mani. Questi dischi appaiateli, mettendovi in mezzo una fettina di gruiera, per ottenere così da 15 a 16 frittelle. Frullate ora due uova, ché tante occorrono per poterle dorare con queste e col pangrattato, e frigatele nello strutto o nell'olio. Servitele calde per contorno a un arrosto.

Migliaccio di farina dolce volgarmente Castagnaccio (240)

Anche qui non posso frenarmi dal declamare contro la poca inclinazione che abbiamo noi Italiani all'industria. In alcune province d'Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato d'introdurne l'uso; eppure pel popolo, e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente. Interrogai in proposito una rivendugliola in Romagna descrivendole questo migliaccio e le dimandai perché non tentava di guadagnare qualche soldo con questo commercio. Che vuole, mi rispose, è roba troppo dolce, non la mangerebbe nessuno. o le cottarone che voi vendete non sono dolci? eppure hanno dello smercio, diss' io. Provatevi, almeno, soggiunsi; da principio volgetevi ai ragazzi, datene loro qualche pezzo in regalo per vedere se cominciassero a gustarlo, e poi dietro ad essi è probabile che a poco a poco si accostino i grandi. Ebbi un bel dire; fu lo stesso che parlare al muro. Le cottarone, per chi non lo sa, sono mele o pere, per lo più cascatice, cotte in forno entro una pentola nella quale si versa un gocciolo d'acqua, coprendone la bocca con un cencio bagnato. Veniamo ora alla semplicissima fattura di questo migliaccio. Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio prima di adoperarla per renderla soffice; poi mettetela in un recipiente e conditela con uno scarso pizzico di sale. Fatto questo, intridete-la con 8 decilitri di acqua diaccia versata a poco per volta onde ridurla una liquida farinata, in cui getterete un pugno di pinoli interi. Alcuni aggiungono ai pinoli delle noci a pezzetti, altri anche dell'uva secca e, sopra, qualche fogliolina di ramerino. Ora prendete una teglia ove il migliaccio venga grosso un dito e mezzo all'incirca, copritene il fondo con un leggero strato d'olio, ed altr' olio, due cucchiainate, spargetelo sulla farinata quando è nella teglia. Cuocetelo in forno o anche in casa fra due fuochi e sformatelo caldo. Con questa farinata si possono fare anche delle frittelle.

sponsor della manifestazione

