

Il ricettario di Maria

di Diego Zancani

Porta la firma di Maria Gironci *Recipies of italian cookery*, "Ricette di cucina italiana", il primo libro di cucina italiana pubblicato a Londra. Non sappiamo esattamente quando sia stato pubblicato per la prima volta, probabilmente intorno al 1890. L'esemplare esistente nella Bodleian Library di Oxford non ha data, ma il timbro d'ingresso della Biblioteca reca l'anno 1892. È stato stampato da Gaskill, Jones & Co., a Londra in Ivy Lane EC ed era stato messo in vendita per 3 scellini.

Si tratta di un volume abbastanza snello, con un numero consistente di ricette, precisamente 204 "arrangiate e tradotte" da Maria Gironci, una figura di cui al momento non si hanno precise notizie biografiche. È molto probabile che l'idea della sua raccolta sia nata dopo la lettura dei saggi su *La chimica della cucina* di un intrigante e intraprendente insegnante e scienziato, in parte svizzero, in parte gallese, di nome William Mattieu Williams (1820-1892) che li pubblicò su un settimanale chiamato "Knowledge", una rivista illustrata di divulgazione scientifica, pubblicata settimanalmente dal 1881 al 1884 e poi mensilmente dal 1885-1918. Anche la lettura de *La chimica della cucina* è molto interessante. Qui vogliamo citare un passo che riguarda il formaggio. Williams, all'età di 20 anni, nel 1842, si trovava ospite di alcuni monaci del San Bernardo sulle Alpi italiane. Gli venne servita una zuppa e un po' di formaggio grattugiato. Il giovane immaginò che questo dovesse essere aggiunto alla zuppa e notò che il priore e i monaci facevano lo stesso. Fu così che Williams conobbe il Parmigiano Reggiano:

Gli stessi italiani immaginano che solo il loro parmigiano sia adatto a questo scopo, e hanno contagiato molti inglesi con la stessa idea. Così accade che in questo paese si paghino prezzi fantasiosi per quel particolare formaggio, che assomiglia quasi al formaggio conosciuto nelle nostre contee del Midland come "skim dick", venduto lì a circa quattro pence per libbra, o dato dai contadini ai loro operai. È il formaggio 'che ha inviato il suo burro al mercato', essendo prodotto con il latte scremato che rimane nel caseificio dopo che i maiali sono stati completamente riforniti. Ho usato questo tipo di formaggio come sostituto del parmigiano, e trovo che risponda allo scopo, anche se non ha il sapore fine delle migliori qualità di parmigiano. L'unico difetto dei nostri normali formaggi inglesi e americani a latte intero è che sono troppo ricchi, e non possono essere grattugiati così finemente a causa della loro struttura più untuosa, a causa della crema che contengono.

Williams fu anche uno dei primi a menzionare il nostro Parmigiano quale ingrediente essenziale nel *Risotto alla Milanaise*, un piatto che non compare nel libro della Gironci. Secondo la Gironci, fu proprio Williams il primo a suggerire come in Gran Bretagna ci fosse una carenza di ricette per il cibo italiano, soprattutto per quel che concerne i *maccheroni* che stavano diventando sempre più popolari. Maria, nella sua breve introduzione, afferma che "i maccheroni sono ora molto più usati in Inghilterra da tutte le classi, e ci si lamenta di questa mancanza di ricette per cucinarli: queste si troveranno anche in questo libro". E aggiunge: "l'origine dei maccheroni risale a uno degli antichi re di Napoli, che tassava costantemente le capacità inventive del suo cuoco. Un giorno fu messo sulla tavola del re un piatto che egli approvò vivamente, e dopo aver chiesto al cuoco la spesa del nuovo piatto, l'uomo menzionò una somma che a quei tempi era ritenuta alta, al che il re esclamò: "Buoni, ma caroni", da cui il nome di MACCARONI o MACCHERONI".

Maria Gironci ricorda inoltre che *"i fornelli oggi in uso facilitano la regolazione del calore richiesto alle varie pietanze e facilitano la cottura. Si può anche sperare che nel prossimo futuro la cottura con l'elettricità sarà alla portata di molti, e porterà a una maggiore varietà di piatti leggeri in cui la cucina inglese è stata finora carente"*.

E conclude con un proverbio italiano: *Chi mangia bene, dorme bene.*

Alle ricette sono stati dati nomi che rimandano alla varietà delle regioni e dei paesi italiani. Sono, in questo senso, vere e proprie ricette per tutta la comunità, e molte, come quelle per la selvaggina e il pollame, o quelle con la carne di vitello, sono rivolte a famiglie benestanti. Gli ingredienti non sono mai fantasiosi, ma c'è una "dipendenza" dai pomodori che sarebbe stata impossibile in tempi precedenti. La salsa di pomodoro, in particolare, è ampiamente consigliata per accompagnare una grande varietà di piatti. Ingredienti come il "formaggio grattugiato" implicano l'uso di pezzi di Parmigiano. Vale la pena ricordare che il Parmigiano Reggiano era conosciuto e apprezzato tra le classi superiori fin dal XVIII secolo in Inghilterra, quando i primi "magazzini italiani" furono aperti a Londra, nei pressi dello Strand. E c'è un uso moderato dell'aglio.

A molte ricette vengono dati nomi derivati da varie città italiane, ad esempio troviamo Sugo alla Milanese, **Sugo alla Piacentina**, Sugo alla Napolitana, Sugo alla Genovese e Salsa Bianca. Naturalmente è possibile che questi piatti appartengano a tradizioni familiari e che gli informatori fossero originari di città specifiche.

Nel complesso possiamo dire che Maria Gironci ci dà un'idea di quello che si cucinava tra gli immigrati italiani a Londra, e possiamo immaginare gli odori nelle zone in cui vivevano gli italiani,

Come scrisse nel 1868 W.B. Jerrold, l'autore di *The Epicure's Year Book e Table Companion* e un appassionato ammiratore dei maccheroni e di "altri piatti italiani capitali", parlando di Soho: "Questo quartiere olezza di maccheroni e olio, a dimostrazione della presenza dell'elemento italiano che affolla Soho Square in gran numero quando si arriva a Londra". Ci sono alberghi economici ed enoteche dove si può mangiare un quarto di pollo a 9 centesimi con una bottiglia di marsala". Il che sembra un'esagerazione giornalistica. Ma quando le famiglie mangiavano insieme a orari regolari, verso le 13 per il pranzo, l'odore dominante era quasi certamente quello delle cipolle fritte nel burro, per preparare il sugo più semplice di tutti da accompagnare a un piatto di pasta.

Nessuno avrebbe sospettato all'epoca, all'inizio del XIX secolo, che questi immigrati stessero gettando i semi di una rivoluzione culinaria che sarebbe apparsa in Gran Bretagna su larga scala a partire dalla metà degli anni '70 del XX secolo e sarebbe continuata senza sosta fino al XXI secolo.

Diamo l'indice del volume evidenziando i rimandi specifici alla tradizione emiliano romagnola

INDICE

ZUPPE

1. Zuppa alla Fiorentina
- 2. Zuppa alla Parmigiana**
3. Zuppa di pesce
4. Zuppa di pesce alla Veneziana
5. Zuppa di uova
6. Zuppa di lattuga
7. Zuppa di cipolle

8. Zuppa alla Napoletana
9. Zuppa di castagne
10. Zuppa alla Romana
11. Zuppa di rape
12. Zuppa di spinaci
- 13. Zuppa alla Piacentina**
14. Zuppa di pomodori
15. Zuppa alla Lombarda
16. Zuppa alla Genovese
17. Zuppa di cavolo
18. Zuppa alla panna
19. Cordiale
20. Zuppa di Pollo o Gallinacci

PESCE

21. Salmone e piselli
22. Merluzzo fresco con pomodori
23. Platessa alla Duchessa
24. Sgombro alla livornese
25. Merlano o Triglia alla genovese
26. Sgombro al forno
27. Merluzzo in umido
28. Aringhe alla Napoletana
29. Rombo con salsa di capperi
30. Anguille alla provenzale
31. Anguille alla Milanese
32. Carpa alla Triestina
33. Trota con piselli
34. Luccio alla Veneziana
35. Tenca alla Romana
36. Sogliola alla cittadina
37. Triglia alla livornese
38. Merluzzo in agrodolce
39. Gamberi alla Ferrarese
40. Capesante stufate
41. Ostriche alla Veneziana
42. Cozze alla Napoletana

SALSE

43. Salsa alla Veneziana
44. Salsa alla Sorrentina
45. Salsa alla Borghese
46. Salsa di spinaci
47. Salsa alla Milanese

- 48.Salsa acida
- 49.Salsa alla Piacentina**
- 50.Salsa alla Napoletana
- 51.Salsa alla Genovese
- 52.Salsa Bianca
- 53.Salsa di Pomodoro
- 54.Salsa alla Cacciatora
- 55.Salsa forte
- 56.Salsa Agrodolce
- 57.Salsa Maionese
- 58.Salsa per insalata
- 59.Salsa di arance
- 60.Senape all'italiana
- 61.Burro alle acciughe
- 62.Condimento alle noci

UOVA

- 63.Uova alla Veneziana
- 64.Uova e piselli
- 65.Uova e spinaci
- 66.Uova e gamberetti
- 67.Frittata saporita
- 68.Uova alla Genovese
- 69.Uova e pomodori
- 70.Uova e formaggio
- 71.Uova alla Fiorentina
- 72.Uova e prosciutto
- 73.Uova e lattuga
- 74.Uova alla giardiniera
- 75.Uova alla provenzale
- 76.Uova alla lucchese
- 77.Uova e riso
- 78.Palline d'uova
- 79.Uova alla Romagnola**
- 80.Uova alla contadina

VERDURE

- 81.Cavolfiore alla siciliana
- 82.Cavolfiore fritto
- 83.Fagioli piatti alla lucchese
- 84.Fave alla Romana
- 85.Fagiolini alla veronese
- 86.Carote alla triestina

87. Asparagi alla lombarda
88. Rape fritte
89. Zucchine alla cittadina [in inglese *marrows* sono zucchini piuttosto grossi]
90. Zucchine alla veneziana
91. Piselli alla provenzale
92. Piselli con lattuga
93. Fagottini di lattuga
94. Cavolo alla genovese
95. Cavolo alla borghese
96. Patate alla napoletana
97. Patate alla sorrentina
98. Patate alla siciliana
99. Polpette di patate
100. Patate alla parmigiana
101. Patate alla veneziana
102. Conserva di pomodori
103. Conserva di pomodori in tortino
104. Come conservare i pomodori interi
105. Pomodori alla fiorentina
106. Tortini di pomodori
107. Rotolini di pomodori

MACCARONI

108. Maccheroni fatti in casa
- 109. Maccheroni alla bolognese**
110. Maccheroni dolci
111. Maccheroni con formaggio e uova
112. Maccheroni con acciughe e burro
113. Maccheroni alla napoletana
114. Cotolette con Maccaronelli
115. Torta di maccheroni alla siciliana
116. Torta di maccheroni alla napoletana
117. Maccheroni alla cittadina
118. Timballo di maccheroni
120. Bistecca in umido con spaghetti
121. Maccheroni con pomodori
122. Pollo, o pollame con spaghetti
123. Stufato alla napoletana.

POLLAME e CACCIAGIONE

124. Piccolo tacchino alla Goldoni
125. Tacchino alla Principessa

126. Tacchino alla cittadina
127. Pollo alla Lombrada
128. Pollo con pomodori
129. Pollo con asparagi
130. Piccioni alla sorrentina
131. Piccioni con piselli
132. Piccioni alla veronese
- 133. Anatra alla piacentina**
134. Anatra alla siciliana
135. Oca alla genovese
136. Oca alla Marchesa
137. Quaglie alla Madama
138. Pernici alla lombarda
139. Fagiano alla Baronessa
140. Lepre all'italiana
141. Lepre alla Lombarda
142. Conigli alla contadina
143. Conigli alla Borghese
144. Conigli alla genovese

PIATTI SALATI [ultime portate]

145. Stufato alla fiorentina
146. Stufato alla cittadina
147. Cotolette alla milanese
148. Involtini di manzo
149. Testa di vitello alla Regina
150. Testa di vitello frita
151. Piedini di vitello alla fiorentina
152. Piedini di vitello fritti
153. Rognoni alla milanese
- 154. Rognoni alla bolognese**
155. Fegato alla veneziana
156. Fegato alla cittadina
157. Animelle alla Regina
- 158. Animelle alla Modenese**
159. Trippa alla lucchese
160. Trippa alla fiorentina
161. Cervella alla veneziana
162. Cervella frita
163. Polpette fritte
164. Polpette alla napoletana
165. Ravioli fritti alla campagnola
166. Rotolini di salsiccia fritti
167. Salsicce alla triestina

168. Salsiccia di Bologna

- 169. Salsicce alla napoletana
- 170. Polenta
- 171. Gnocchi alla lombarda
- 172. Risotto alla marchigiana
- 173. Riso alla Principessa
- 174. Torta di riso [Bomba di riso]
- 175. Piccatiglio [Cucina d'avanzi]
- 176. Castagne in umido
- 177. Pan ripieno
- 178. Torta salata alla veneziana

DOLCI

- 179. Budino alla Dama
- 180. Budino alla Contadina
- 181. Salame di mele
- 182. Budino alla Milanese
- 183. Budino di mandorle
- 184. Budino alla Piacentina**
- 185. Torta alla Romagnola**
- 186. Torta alla Campagnola
- 187. Gnocchi d'oro [in ital.]
- 188. Nastrin di Monasa (Nastri di monaca)
- 189. Frittelle alla fiorentina
- 190. Frittelle di mele
- 191. Frittelle alla Romana
- 192. Frittelle di riso
- 193. Panna montata
- 194. Crema pasticceria alla Romana
- 195. Fragole con crema pasticceria
- 196. Rotolini alla crema pasticceria
- 197. Torta di mandorle
- 198. Torta di riso
- 199. Panettini alla Torinese
- 200. Panettini alla Milanese
- 201. Biscotti alla Veronese
- 202. Biscotti al cioccolato
- 203. Castagne in umido
- 204. Pere stufate alla Dama

Proponiamo anche la traduzione di alcuni piatti “alla piacentina”.

[N. 13] Zuppa alla piacentina

Inzuppare la crosta di mezzo panino in una pinta di brodo, mettere le briciole in un tegame e mescolare su fuoco basso fin che siano tiepide, aggiungere sei onze [160g] di trito di carne: vitello, pollo o cacciagione, quattro uova sode, ben pestate, un pizzico di spezie e due pinte [800ml] di latte o brodo, portare a bollore sempre a fuoco basso per 12 o 14 minuti. Servire con fettine di pane tostato.

[N.49] Salsa alla piacentina

Friggere in olio o burro una piccola cipolla tagliata a fettine, una carota, una rapa tagliata a pezzetti, quando il trito è rosolato, aggiungere un mazzetto di erbe fini, una foglia d'alloro, qualche chiodo di garofano, pepe e sale quanto basta, una pinta di brodo e un cucchiaino d'aceto. Mescolare a fuoco basso per otto o dieci minuti, passare al setaccio. Servire calda con carne a lesso.

[N. 133] Anatra alla piacentina

Mettere in un tegame un'anatra abbastanza grossa con una manciata di prezzemolo, un mazzetto di erbe odorose, due foglie d'alloro, tre o quattro chiodi di garofano, la buccia di un limone, due o tre foglie di salvia, sale quanto basta, e mezzo bicchiere di vino bianco. Coprire con acqua salata, stufare su fiamma molto bassa per un'ora e mezza, schiumando per eliminare il grasso.

Togliere l'anatra dal tegame, tenere in caldo, passare il liquido al setaccio.

Avere pronte quattro cipolle lessate e fritte fino a prendere colore bruno, metterle in un piccolo tegame con il liquido passato al setaccio, un cucchiaino di salvia tritata, un cucchiaino di farina sciolta in un bicchiere di aceto, sale e pepe a piacere, cuocere a fuoco lento, fino a che la salsa si sia addensata, versare sopra l'anatra.

[N. 184] Pudding alla Piacentina

Mettere in un tegame una pinta e mezzo di latte, e quattro once di zucchero, mescolare su fiamma bassa, quando si avvicina il punto di bollitura aggiungere sei once di semolino, mescolare, sempre a fuoco basso, per 15 minuti. Togliere il tegame dal fuoco, quando si è raffreddato, aggiungere, mescolando, sei tuorli d'uovo e due bianchi sbattuti separatamente, quattro once di uvette, due once di buccia d'arancia candita, un pizzico di cannella e un cucchiaino da tavola di acqua di fiori d'arancia. Quando il tutto è ben amalgamato, metterlo in una teglia ben imburrata, e cuocere in forno basso per 30 minuti.