

Tutto fa brodo?

Artusi, ovvero l'Italia (fuori d'Italia)



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



Indice

- Pag. 3 L'osso del brodo e le contaminazioni culturali
di Mauro Grandini
- Pag. 4 Artusi, ovvero l'Italia (fuori d'Italia)
di Massimo Montanari
- Pag. 5 Artusi nel Wisconsin
di Grazia Menechella
- Pag. 7 Relazioni fra cibo e territorio nell'opera di Artusi
di Bruno Marangoni
- Pag. 10 Pellegrino di nome e di fatto é l'Artusi
di Laila Tentoni
- Pag. 12 Decalogo Artusiano
- Pag. 13 L'altra faccia della luna
di Alberto Capatti
- Pag. 16 Il questionario
- Pag. 17 Italia, ricette dal manuale artusiano
- Pag. 20 Italia, fuori d'Italia - ricette proposte dalle
associazioni emiliano-romagnole
- Pag. 27 Mappa dei prodotti RER
- Pag. 28 Foto degli eventi svolti
- Pag. 31 Crediti



L'osso del brodo e le contaminazioni culturali

3

Il progetto *Tutto fa brodo?* si inserisce splendidamente all'interno della grande opera di divulgazione e valorizzazione del Libro sulla cucina italiana che il comune di Forlimpopoli, territorio di nascita di Pellegrino Artusi, sta intraprendendo da anni, come se fosse una missione per conto di una nazione intera, da sempre scenario privilegiato di grandi prodotti e soprattutto di grandi abilità di trasformazione e preparazioni gastronomiche. In questo "brodo" prende parte attivamente la rinnovata Consulta degli Emiliano-Romagnoli nel mondo. Vero e proprio strumento della presidenza della Regione Emilia-Romagna, la Consulta ha il ruolo duplice di rimappare i percorsi di chi ha lasciato le nostre terre portando con sé storia, usi, ricette e qualche "scienza in cucina ed arte di mangiar bene" e di aprire piste di relazione e di diffusione di cultura per i giovani e odierni migranti, che spesso, proprio attraverso l'assenza temporanea di un gusto di casa, legano e sperimentano con italiani di seconda o terza generazione per ritrovare e riattualizzare un sentimento di appartenenza. Il cibo ha questa potenza straordinaria; apparentemente innocuo, apre finestre chiuse da tempo, ripercorre gli anni a ritroso, sconfinando anche nella vaghezza del tempo al punto da far sentire forte la necessità di riappropriarsi di qualcosa di intimo, di familiare. Chi non ricorda (e soprattutto, chi non ha mai vissuto?) quel passo di Marcel Proust sulle *madeleine*? Da consultore neofita, ho rivisto questa scena, da qualunque parte

del mondo provenissero, in tutti i consultori che ho conosciuto e attraverso i risultati di eventi organizzati in varie associazioni vicine o lontane che fossero.

Un dato comune è la voglia di rimettersi in gioco come emiliano-romagnoli, l'esigenza di socialità che sfocia in scambio culturale, formativo e commerciale; la cucina e l'arte, soprattutto la grande musica, sono gli oggetti del desiderio sui quali si riesce a fare aggregazione, anche per rilanciare diritti sociali e culturali per soddisfare anche il bisogno irrinunciabile di comunità e pienezza identitaria. La ricerca e la conoscenza delle proprie radici alimentari è ricerca delle radici *tour cour*. Son cresciuto col mito del brodo romagnolo, dove ogni pezzo immerso nel bollire apporta una caratteristica di sapore e nel dosaggio delle carni, nella ricetta di ogni singola cucina, risulta determinate "l'osso", quasi un elemento strutturale. Nel progetto di questo brodo l'osso è sicuramente l'impegno della Consulta, quindi gli emiliano-romagnoli che ci rappresentano all'estero e che incarnano i nostri portavoce, per diffondere Italia e Pellegrino, per sentirci contaminanti culturalmente.

Mauro Grandini
Sindaco di Forlimpopoli



Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina

Artusi, ovvero l'Italia (fuori d'Italia)

4

La cucina italiana all'estero è Pellegrino Artusi. È quella l'identità gastronomica che i nostri concittadini hanno esportato e – soprattutto – portato con sé, migrando negli angoli più nascosti dei cinque continenti.

Una ventina di anni fa mi trovavo in California per un ciclo di lezioni – guarda caso – sulla cucina italiana. Durante un week-end, l'immane puntata nel deserto a est di Los Angeles mi portò in un curioso mercatino di anticaglie nel bel mezzo di una riserva indiana. Su una bancarella faceva mostra di sé una copia ingiallita della *Scienza in cucina*. Confesso di non averla comprata – è, e rimarrà sempre, uno dei crucci della mia vita. A quel tempo non mi ero ancora immerso nello studio di questo protagonista straordinario della nostra cultura, che Casa Artusi ci ha insegnato ad amare. Solo più tardi ho capito il senso di quella presenza: da dove veniva quel libro? Non c'è dubbio: un italiano (un'italiana, più probabilmente) aveva attraversato l'Oceano, sbarcando magari a New York e poi attraversando l'intero territorio dell'Unione fino all'altro Oceano; con sé aveva un libro di cucina. Quello.

La cucina italiana all'estero è Artusi perché gli italiani che lasciavano il loro paese, nei decenni tra Otto e Novecento, erano soprattutto contadini, alla ricerca di lavoro e di fortuna. Alcuni la trovarono, altri no. Ma tutti si portarono dietro un pezzo di Italia, aggrappandosi a quegli aspetti della loro cultura – il cibo anzitutto – che più facilmente potevano esprimere e riprodurre là dove arrivavano. L'identità italiana è fatta di sapori, di gusti, di sentimenti che attorno alla tavola trovano il loro luogo di elezione. Quei sapori, quei gusti, quei sentimenti

Artusi seppe interpretarli alla perfezione, raccontando nel suo libro quello che si faceva nelle case italiane: e anche se erano le case della borghesia cittadina, sempre vi si respiravano saperi e pratiche di origine contadina, assimilate e rielaborate ma perfettamente riconoscibili nella loro impronta popolare. Per questo, i contadini decretarono il successo di Artusi e non di altri libri di cucina, in cui non sapevano ritrovarsi.

Poi il tempo è passato, oggi non sono più gli italiani poveri a diffondere il cibo e il gusto italiano nel mondo. Dopo di loro sono arrivati cuochi prestigiosi, professionisti capaci di dare un sapore e un tono diverso al *made in Italy*. Ma l'impronta artusiana rimane forte, profonda. Rimane nella varietà che sempre promana dalla gastronomia italiana, forse non la migliore del mondo (o forse sì) ma certamente la più fantasiosa e imprevedibile, per quella diversità di tradizioni territorialmente definite che nei secoli l'ha sempre caratterizzata. Rimane nel senso di libertà che promana da una cultura abituata al rispetto delle diversità e delle varianti. Rimane nell'abitudine allo scambio, al confronto, alla convivialità. Tutto questo è l'Italia. Tutto questo è Artusi, che dell'Italia fu grandissimo interprete.

Massimo Montanari

Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Artusi nel Wisconsin

5

Che significa sposare letteratura e cucina in un corso universitario? Che tipo di matrimonio è? E che ruolo ha Artusi? Insegno regolarmente presso la mia università (University of Wisconsin-Madison) un corso universitario dal titolo “Food Cultures of Italy” in cui si sposano letteratura e cucina. Parlare di letteratura italiana e cucina italiana fuori dall’Italia significa anche riflettere su questioni diasporiche. La mia stessa storia personale si lega alla cucina ed alla diaspora in quanto sono nata in Canada da genitori italiani emigranti, cresciuta “ai fornelli” in Italia (la mia famiglia aveva una trattoria) ed emigrata in Nord America per la carriera universitaria. Quando si è lontani da casa, si acquista maggiore coscienza della propria identità; quando si studia una lingua straniera, si acquista maggiore coscienza e conoscenza della propria lingua. In cucina succede la stessa cosa. Il mio corso “Food Cultures of Italy”, condotto in inglese, è sulla letteratura italiana dall’Italia postunitaria al presente con approfondimenti sul genere della ricetta, l’uso letterario della ricetta in testi narrativi, approfondimenti di temi importanti come cibo e diaspora (sia nella letteratura italoamericana che nella letteratura italiana postcoloniale), il ruolo delle donne, questioni ecologiche, la dieta Mediterranea e Slow Food. Il corso è abbinato ad altri due corsi obbligatori: un corso di lingua italiana ed un corso di agraria. Il mio corso ed il corso di agraria condividono un orto mediterraneo nel campus universitario. Oltre ai regolari

incontri in aula, sono previsti incontri nell’orto ed in cucina dove si realizzano ricette studiate nel corso (in libri di ricette o di letteratura). La cucina è un laboratorio che permette di realizzare fedelmente delle ricette o di sperimentare con diverse procedure e tecniche o ingredienti. Il titolo del corso sottolinea che l’enfasi è sulla varietà della cucina italiana (“food cultures” non “food culture”) e che non si può parlare di una sola cucina dentro o fuori l’Italia. La prima parte del corso verte su Artusi. Gli studenti leggono l’edizione Penguin di Artusi intitolata *Exciting Food for Southern Types* e consultano l’edizione inglese pubblicata dalla University of Toronto Press. Artusi ed il suo ricettario vengono contestualizzati nel panorama storico-culturale dell’Italia post-unitaria e si presta molta attenzione al genere delle ricette artusiane, alle norme igieniche, alla lingua usata, alla scelta degli ingredienti e delle ricette oltre alla storia del libro e al rapporto con il pubblico. Come scrive una studentessa nel blog del corso dedicato ad Artusi, “it’s crazy how food is connected to so many other things besides just simply eating” (è incredibile come il cibo sia legato a tanti altri aspetti oltre il semplice nutrimento). Non credo si debba ignorare come le ricette artusiane siano circolate in America ed in particolare nel Wisconsin. Come arriva Artusi in America? La prima traduzione ufficiale in inglese, *Italian Cook Book*, a cura di Joseph Di Cecco, viene pubblicata dall’editore Vanni nel 1940. Artusi, però, non



*Pellegrino Artusi
e l'onda italiana
in cucina*

6 arriva negli Stati Uniti (e nel Wisconsin) con l'edizione Vanni. Arriva prima del 1940 tramite gli emigranti che portano le ricette artusiane in America che poi tramandano alle generazioni successive ma anche tramite la circolazione di alcune ricette artusiane in ricettari in lingua inglese. Mi interessa indagare con gli studenti la circolazione delle ricette artusiane nelle comunità italoamericane e tra il pubblico americano prima del 1940. Mettiamo anche a confronto le diverse traduzioni ed edizioni (da quella pubblicata da Vanni fino all'ultima pubblicata dalla University of Toronto Press) e riflettiamo anche sulle motivazioni dei curatori e degli editori. Verifichiamo il successo di alcune edizioni che hanno valorizzato lo spirito, la lingua e l'intento di Artusi ed altre che hanno tradito e censurato Artusi in nome della leggibilità e praticità del testo per il pubblico americano. Dopo aver lavorato sui testi, facciamo una tappa nel nostro orto culinario mediterraneo per la selezione di ingredienti da portare in cucina per la realizzazione di alcune ricette artusiane. Selezioniamo le ricette artusiane in base agli ingredienti disponibili nel nostro orto e procediamo alla realizzazione dei piatti (tagliatelle con un sugo semplice, cardoni in teglia, cavolfiore colla balsamella, piselli col prosciutto, zucchini col regamo, ecc.). In assenza di alcuni ingredienti e prodotti italiani, procediamo con delle sostituzioni. In assenza di alcuni utensili, proviamo con utensili alternativi. A volte proviamo delle ricette alternative. Usiamo sempre ingredienti freschi e di prima qualità ed una buona dose di creatività. In cucina gli studenti portano la loro copia di Artusi e scrivono appunti e modifiche direttamente sulle pagine del libro. Questo libro diventa il loro ricettario per l'intero semestre e spesso viene consultato nel futuro. È un libro a cui si affeziono molto. La scrittrice italoamericana Helen Barolini nel

suo libro *Festa*, che raccoglie ricordi e ricette italiane ed americane, dice di aver trovato ispirazione in Artusi durante un soggiorno in Italia quando sperimentava ai fornelli e si immaginava “come un'emigrante americana ed aspirante scrittrice, una Artusi donna.” Chissà, un giorno uno dei miei studenti potrebbe trovare ispirazione a seguire ugualmente il modello artusiano e scrivere e trascrivere storie e ricette di culture diverse. Lo studio approfondito sui testi, il raffronto tra le diverse traduzioni e la realizzazione di ricette artusiane in cucina, danno agli studenti la possibilità di conoscere in modo approfondito il contributo di Artusi in Italia ed in America ma, soprattutto, di apprezzare il progetto democratico artusiano di dialogo tra le diverse cucine e tradizioni.

Grazia Menechella, University of Wisconsin-Madison



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Relazioni fra cibo e territorio nell'opera di Artusi

7

Nella storia dell'uomo il reperimento del cibo è sempre stato alla base dell'azione svolta quotidianamente sia a livello individuale che di aggregazioni tribali o socialmente organizzate. Di norma la base alimentare è sempre stata dettata dai prodotti presenti allo stato naturale sul territorio, per poi evolversi in relazione con i sistemi agricoli, sociali, politico-economici e religiosi. La carenza di cibo è stata causa di carestie, e di contrasti sociali che hanno generato guerre, grandi migrazioni mirate alla conquista e proprietà dei territori con maggiori risorse alimentari e di benessere sociale.

In territori lontani, con condizioni storiche, ambientali, economiche assai diverse, le Comunità degli emigranti si sono stabilizzate e inserite, a volte con difficoltà, nelle nuove realtà sociali. Nello stesso tempo i flussi migratori hanno portato ad una evoluzione culturale che si è tradotta anche in nuove abitudini alimentari, indotte dalle produzioni locali, con la creazione di nuove linee nutrizionali, derivate dall'integrarsi dei nuovi prodotti territoriali, con le consuetudini che il migrante portava con sé dal Paese di origine.

Se consideriamo l'evoluzione della cucina del territorio italiano ed emiliano-romagnolo, a partire dal tempo dell'unificazione nazionale, dobbiamo fare riferimento all'opera fondamentale di Pellegrino Artusi, tenendo presente il periodo e le penose condizioni di analfabetismo e povertà esistenti nelle campagne e città dei territori italiani, compresi quelli toscani ed emiliano-roma-

gnoli, nella seconda metà dell'800. In questo periodo difficile l'Artusi coglie l'importanza delle diverse cucine e dei prodotti del territorio, comprese le nuove specie vegetali introdotte con la scoperta dell'America (pomodoro, patate, fagioli, granturco, peperone) e le ha integrate con le produzioni locali migliorando il valore nutrizionale della dieta. L'attenzione verso il territorio dell'Artusi era conseguente alla situazione ambientale e agricola del tempo, caratterizzata dalle ampie paludi esistenti nel ravennate e nel forlivese, entrambe bonificate agli inizi del secolo scorso, dalle Pinete del litorale e i boschi dell'Appennino Tosco Emiliano. Un simile ecosistema agricolo forniva una vasta gamma di prodotti alimentari e di supporto alla vita quotidiana delle comunità rurali e Artusi ha avuto la capacità di valorizzare l'uso del "cibo d'acqua" e del "cibo di terra", integrarli nella cucina familiare alleviando le carenze nutrizionali che erano causa di malattie ed epidemie mortali, di intere popolazioni, come ad esempio la pellagra. La famiglia dell'Artusi, conosciuta a Forlimpopoli con il soprannome di "Buratel" (in dialetto romagnolo piccole anguille), era benestante e dedita al commercio e le ricette di Pellegrino, che ha poi vissuto 60 anni a Firenze, pur con un orizzonte nazionale, hanno al centro il territorio emiliano-romagnolo e toscano. I prodotti agricoli della "bassa pianura paludosa" venivano scambiati con quelli "montani" dell'Appennino nei mercati settimanali del comprensorio Tosco-Emilia-



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

no-Romagnolo (esempi tipici sono le castagne, fagioli cannellini, pesce, selvaggina, carne bovina e pollame, ortaggi e frutta, ecc.). Una tale gamma di prodotti alimentari davano numerose possibilità di creazione gastronomica, sperimentate in cucina dall'Artusi, con la collaborazione dei fedeli domestici Marietta e Francesco (a cui, per gratitudine, lasciò i diritti d'autore del manuale), e trascritte in ricette culinarie innovative, nello stesso tempo razionali e anche di recupero degli avanzi alimentari, quindi utili non solo alle classi agiate, a cui prioritariamente il libro è rivolto.

Purtroppo nella seconda metà del XIX secolo in Italia, nonostante l'unificazione nazionale, le condizioni sociali non migliorano, la povertà persiste, l'incremento demografico è forte, nelle campagne manca il cibo per colpa di un sistema agricolo quasi feudale, che accresce il fenomeno migratorio, soprattutto nelle regioni del nord (Veneto, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna). Le mete principali dei migranti furono le Americhe e si formarono così delle comunità italiane consistenti negli Stati Uniti al nord e nel sud in Argentina e Brasile, costituite nel complesso da milioni di persone, spesso analfabete, che parlavano quasi solo il dialetto, senza una precisa collocazione di lavoro e lasciavano le loro misere case con una speranza di migliorare le loro condizioni di vita. I flussi migratori furono favoriti dalle leggi sull'abolizione della schiavitù in Brasile (1888) e dal Governo Argentino che promulgò le leggi sulla libera immigrazione (1853) e sull'assegnazione di 25 ha di terra ad ogni nucleo familiare di immigrati (1882) per favorire lo sviluppo agricolo. La stessa linea politica della disponibilità di terra, venne adottata anche nel sud del Brasile (Stati di San Paolo, Santa Catarina, Paranà, Rio Grande do Sul, Mina Gerais) ed entrambi i Paesi divennero una "terra promessa" anche per gli

abitanti dell'Emilia-Romagna. Purtroppo quando gli italiani arrivarono in Brasile e Argentina dopo l'unità d'Italia, a differenza di tedeschi, portoghesi, spagnoli e anche giapponesi, non rappresentavano una cultura e una coscienza nazionale, non avevano in comune, fra i vari gruppi di provenienza, neanche la lingua. Quindi il raccogliersi in comunità legate alla regione e al territorio di origine divenne una necessità e si sviluppò una forte solidarietà sociale e organizzativa che portò anche alla conservazione delle tradizioni e abitudini alimentari. Ovviamente il sistema alimentare si integrò con la disponibilità dei prodotti locali e dall'altra parte del mondo fecero quello che Pellegrino Artusi stava facendo in Italia. A queste comunità si deve il merito di aver introdotto in Argentina e nel sud del Brasile piante e animali, tipici dei loro territori, che hanno migliorato il sistema agricolo e alimentare delle popolazioni. Gli esempi sono molteplici come lo sviluppo della vite, delle pere, delle mele, del pesce, molte piante ortive e cereali che oggi sono la base delle produzioni agricole e del sistema economico di quei Paesi. Un esempio rappresentativo può essere la vite che venne introdotta in entrambi i Paesi intorno al 1550 su richiesta dei Padri Gesuiti per la produzione di vino, simbolo della cristianità, necessario per la celebrazione dei riti religiosi. In Brasile un navigatore Alfonso de Souza organizzò la prima squadra di viticoltori portoghesi che si insediò nella zona dell'attuale Santos e furono messe a dimora le prime piante di vite. Per la stessa ragione furono piantati in Argentina i primi vigneti nella zona di Mendoza e San Juan. Il vino si rivelò vincente sulle popolazioni locali, in particolare nelle aree dove gli indios erano abituati a bere un fermentato di manioca, il "cauim", quindi divenne un prodotto di lusso e il consumo, in Brasile, era in gran parte riservato agli



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

esploratori coloniali portoghesi denominati “bandeirantes”. Successivamente il vino cominciò ad assumere importanza alimentare tanto da essere paragonato al frumento negli scambi commerciali. Al riguardo teniamo presente che anche in Italia durante le carestie ai contadini veniva lasciato grano e vino. Dopo anni di viticoltura che potremmo definire primitiva, gli immigrati europei e soprattutto gli italiani portarono nuove tecniche viticole ed enologiche, i vitigni nostrani come il sangiovese, il nebbiolo, la bonarda, le malvasie, i trebbiani, ecc., che hanno rinnovato a partire dal 1870 la viticoltura brasiliana e argentina. Attualmente i consumatori di vino in Brasile, importatore di vino, hanno abitudini diverse da quelli dell'Argentina; i primi preferiscono vini leggeri e aromatici mentre i secondi sono orientati al modello italo-francese.

Quanto avvenuto per la vite è esemplificativo per molte altre colture che i migranti hanno diffuso nei Paesi di arrivo in quanto molti di quei prodotti facevano parte del loro bagaglio culturale alimentare e sono poi stati combinati con quelli locali; contemporaneamente l'Artusi agiva allo stesso modo nel territorio italiano e si può pensare che in quel periodo si sia originata un'arte di cucinare da definirsi quasi dei “due mondi”.

Le Comunità Emiliano-Romagnole insediate da oltre un secolo in Argentina e Brasile oggi sono giunte alla quarta o quinta generazione, nonostante in passato non vi sia sempre stata la necessaria attenzione da parte dell'Italia, sono rimasti legati alle radici dei loro nonni e bisnonni. I nostri concittadini all'estero, non sono più quelli che sbarcavano nei porti di Santos, Porto Alegre, Buenos Aires, con le valigie piene di povertà e paura per il futuro ma una nuova generazione che ha raggiunto valide posizioni economiche e professionali, mantenendo il forte desiderio di conoscere e riprendere

i contatti culturali, tradizioni e abitudini alimentari con i loro territori di origine. Da parecchi anni, ho avuto l'opportunità di soggiornare presso alcune Università ed Enti di Ricerca argentini e brasiliani, per progetti sperimentali e cicli di lezioni nel settore agroalimentare sia nelle grandi città come Buenos Aires e San Paolo sia nei Paesi con aree prevalentemente agricole e di essere ospite di famiglie e comunità italiane. Ho ricordi a volte toccanti, soprattutto per i racconti dei nonni, ma bellissimi e sempre accompagnati da una grande ospitalità. La cucina familiare riprendeva le ricette di un passato che da noi è andato perduto. Piatti come la polenta con fagioli, il pesce d'acqua dolce fritto o arrosto, (mi ricordava le aree basse e paludose) il pollo alla cacciatora o fritto con platano (banane da friggere) e tanti altri piatti che facevano parte di quella cucina popolare che l'Artusi aveva ripreso e italianizzato. Emergeva sempre il desiderio di conoscenza della loro cultura di origine per cui sono lodevoli le iniziative intraprese con le Comunità Emiliano-Romagnole all'estero, per diffondere la tradizione del nostro Territorio e dell'Italia attraverso quella cultura conviviale espressa nella *Scienza in Cucina* del forlimpopolese Pellegrino Artusi.

Bruno Marangoni, Università di Bologna Alma Mater



*Pellegrino Artusi
e l'onda italiana
in cucina*

Pellegrino di nome e di fatto è l'Artusi

Il ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, più noto con il nome stesso dell'autore, l'Artusi, ha attraversato continenti e oceani e risulta essere, con molteplici edizioni e traduzioni, il più conosciuto al mondo.

La cucina codificata dal gastronomo romagnolo, in 15 edizioni, dal 1891 al 1911, a dispetto dei difficili inizi, piaceva a tutti: massaie, contesse, professori e a coloro che attivarono un rapporto continuativo e confidenziale con l'autore, inviando e ricevendo consigli e suggerimenti. E gli italiani che, da fine ottocento in poi, migrarono per ricominciare altrove una nuova vita, pur parlando e ...mangiando solo in dialetto, portavano, spesso, nella stessa borsa dei sogni e delle speranze, anche il libro che meglio rappresentava i loro desideri alimentari, il sapore della terra che si doveva lasciare. Oggi capita frequentemente, nelle peregrinazioni di Casa Artusi in giro per il mondo, di incontrare persone che, con fierezza ed emozione, mostrano un libro unto e bisunto, pieno di appunti. Custodito come una reliquia perché è il libro della mamma o della nonna, si tratta naturalmente del ricettario artusiano che scaldò i cuori e le cucine di chi affrontava una lunga e disagiata traversata.

Nell'archivio di Casa Artusi risultano, inviate direttamente al gastronomo romagnolo di nascita e toscano di adozione (Forlì 1820/Firenze 1911), richieste di spedizione del libro, non solo da Trapani a Como,

da Bari a Torino e da Parigi a Berlino, ma anche, oltreoceano, da New York a Punta Arenas, Cile.

Lo stesso Roberto Bemporad, che si occupava di distribuire il ricettario dell'amico Artusi, attesta che un cliente ne ha chiesto 100 copie da spedire in America. Il libro continuerà a piacere, per lo stile narrativo moderno e divertente e per un metodo infallibile basato su buoni prodotti e pratica, anche alle figlie e alle nipoti. E proprio nel Nord America, al netto di errori e omissioni, che si registrano tante traduzioni dell'Artusi, a cominciare da quelle degli anni 40 del novecento, attribuibili alla straordinaria personalità del libraio-editore Andrea Ragusa per arrivare all'edizione Penguin del 2011 che porta un titolo curioso: *Exiting food for southern type*. Rimanda filologicamente alla ricetta 426, Piselli col prosciutto, che dice "lasciamo agli Inglesi il gusto di mangiare i legumi lessati senza condimento. Noi popoli meridionali abbiamo bisogno che il sapore delle vivande ecciti alquanto".

Luigi Ballerini, che oltretutto ha curato l'edizione più fedele al testo originale, quella pubblicata dalla University of Toronto Press nel 2003, parla proprio della fortuna di Pellegrino Artusi in Nord America come "un caso di ostinazione", sostenuto da coloro che volevano conservare le proprie tradizioni e da chi, semplicemente, operavano per far conoscere e amare la cultura italiana. Anche Prezzolini negli anni 50 inserisce *La Scienza in cucina* fra quel che resta della cultura ita-



Pellegrino Artusi
e l'arte di cucinare
in cucina

liana. “Dammi l’Artusi! Cercalo nell’Artusi. Cosa dice l’Artusi? Ricordato alla stessa maniera di Dante, è un testo a cui non è possibile rinunciare”.

Le traduzioni poi si susseguono copiose in tedesco, olandese, spagnolo, portoghese fino a quelle più recenti in russo, francese e polacco.

Quelle effettuate per l’America latina, pur attraverso percorsi diversi, si inseriscono in progetti sostenuti dalla regione Emilia-Romagna, dalla Consulta e Associazioni emiliano-romagnoli nel mondo e dal Comune di Forlimpopoli proprio per offrire ai tanti migranti italiani, soprattutto verso l’Argentina e il Brasile, un testo di cultura ben rappresentativo della terra di origine.

(Diversi italiani sono protagonisti importanti della storia di quei paesi, pensiamo, per citare un altro forlimpopolese oltre Artusi, all’Ing. Emilio Rosetti pioniere dell’ingegneria e della ricerca tecnico-scientifica in Argentina.) Il ricettario in spagnolo, dal 2004, è stato presentato e distribuito a Buenos Aires, Cuba, Santo Domingo etc, quello in portoghese, dal 2009, a partire da San Paolo e Salto Itu, in diversi stati del Brasile.

Artusi, animato da una forte tensione rispetto alla costruzione unitaria del nostro paese, mai avrebbe potuto immaginare che ancora oggi serve a tenere coeso una comunità e a mantenere viva una identità.

Ma l’Artusi rappresenta solo un pezzo di memoria e di orgoglio italiano, una mirabilia d’autore o ha altro da raccontarci?

Con le sue ricette che delineano la miglior cucina domestica italiana, il famoso gastronomo esorta, essendo la nutrizione il primo bisogno della vita, ad occuparcene al meglio.

Il suo manuale, con i consigli riassunti nel decalogo allegato, a partire dalla qualità delle materie prime, può costituire la luce per diradare le ombre dell’improvvisa-

zione e del cattivo gusto. La grande varietà della pratica domestica, che è poi la vera connotazione della cucina italiana, tollera ogni tipo di variazione, in base all’ambiente, alle risorse disponibili e naturalmente ai gusti individuali.

Lo sanno bene le nostre donne che, anche in assenza di quasi tutto, hanno continuato, con un virtuosismo prettamente femminile, ad offrire, impastando semplicemente uova e farina o addirittura acqua e farina, cibi gustosi a una famiglia spesso numerosa, sicuramente affamata.

Il manuale artusiano e lo straordinario patrimonio agro-alimentare italiano, a partire dalle eccellenze della nostra regione, possono servire a ottenere una buona cucina, a far sopravvivere la pratica domestica, come prassi culturale identitaria, che soddisfa anche il bisogno di appartenenza e di affettività familiare.

L’Artusi si pone come guida e termine di confronto, accogliendo come limite il buon gusto, l’equilibrio e la bontà che si raggiungono con la pratica.

Tutto fa brodo? L’interrogativo rappresenta una esortazione al confronto e alla ricerca del bello e del buono per valorizzare la parte migliore della nostra storia, non solo gastronomica.

Laila Tentoni, Vice Presidente Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'onda italiana
in cucina*

Casa Artusi, estrapolando alcuni principi fondamentali raccolti qua e là nel manuale, ha definito una sorta di

Decalogo della Cucina Artusiana

1. Rispettate gli ingredienti naturali. “Amate il bello e il buono ovunque si trovino e non tollerate di vedere straziata la grazia di Dio” (*Prefazio*);
2. Usate ingredienti di qualità. “Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare” (*Prefazio*);
3. Usate ingredienti di stagione. “Gli ortaggi preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco; però vanno scelti di qualità e giusti di maturazione” (*ricetta 423*);
4. Siate semplici. “La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco” (*ricetta 301*);
5. Mettete passione, siate attenti e precisi. “Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino... per riuscire... basta passione, molta attenzione e l'avvezarsi precisi” (*Prefazio*);
6. Esercitatevi con pazienza. “Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!)” (*ricetta 435*);
7. Variate, ma rispettate il territorio e la stagionalità. “Il minestrone ecco come l'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” (*ricetta 47*);
8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto. “...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi secondo l'estro di chi le manipola; ma modificandole a piacere non si deve però mai perder di vista il semplice, il delicato e il sapore gradevole, quindi tutta la questione sta nel buon gusto di chi le prepara (*ricetta 450*);
9. Valorizzate la cucina povera. “Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti” (*ricetta 58*);
10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio). “Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più al più... potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete” (*Prefazio*).



L'altra faccia della luna

vista attraverso l'analisi dei questionari "Tutto fa brodo?"

13

La rilevanza dei flussi migratori dall'Italia verso gli Stati Uniti, dall'Italia verso Argentina e Brasile e la presumibile fortuna di Artusi in comunità che conoscevano un nuovo benessere, attira oggi l'attenzione degli studiosi e rappresenta un punto fermo della presente storia alimentare italiana. "La cucina italiana si plasmò in America non meno di quanto non si sia formata nelle case di quei borghesi che leggevano l'Artusi e che in America non avranno mai bisogno d'andarci"; infatti "gli italiani emigranti comprano l'Artusi in grande quantità e su questo manuale si formarono gran parte delle loro competenze gastronomiche che poi vennero trasferite nei vari ristoranti sparsi nel mondo". Così Alberto Grandi in un saggio pubblicato recentemente, dal polemico titolo *Denominazione di origine inventata*, sui cosiddetti prodotti tipici italiani. Il suo obiettivo è duplice: evidenziare le bugie del marketing delle centinaia di specialità con marchio italiano o europeo venduti come tradizionali e autentici allorché hanno qualche decennio di vita, e rovesciare la visione del nostro patrimonio artigianale e industriale, guardandolo da fuori, da quei paesi in cui l'immigrazione ha trasferito la cucina di casa propria e se l'è rimodellata, leggiucchiando, anche, le ricette de *La scienza in cucina*. Fra la ricerca degli ingredienti e la necessità di adattare le ricette ad un nuovo stile di vita, fra la memoria, non solo della fame ma delle feste consacrate, e l'orgoglio di ricreare un cibo d'origine, è nato un nuovo mangiare italiano,

altrettanto cospicuo di quello lasciato alle spalle con il primo lungo viaggio. Nella nostra stampa, sempre più spesso sentiamo parlare di *Italian sounding* designando in lingua inglese tutti i prodotti imitati, replicati a centinaia di migliaia di chilometri dal territorio disegnato da una DOP o da una IGP, mozzarelle brasiliane o cinesi, aceti balsamici, né DOP né IGP quali quelli modenesi, ma solo balsamic. La denuncia omette di evidenziare quanta carne brasiliana è presente in una bresaola IGP e non si fa carico dell'altra cucina italiana speculare alla prima, degna di una analisi approfondita. È quanto ha fatto Casa Artusi andando non a reperire le labili tracce di un viaggio americano che le copie de *La scienza in cucina* compirono a partire dal 1901 – cento copie in un botto spedite da Bemporad – ma ad interrogare ed ascoltare le associazioni emiliano-romagnole dell'altro mondo, a farsi carico delle voci di quanti ricercano nei loro mercati e supermercati prodotti italiani, veri o presunti, ripetono vecchie ricette in casa, e si deliziano di una pizza o di un piatto di spaghetti alla carbonara nei ristoranti. Chi viene in Italia, al ritorno è carico di provviste che permetteranno di far festa, e chi non ha occasione di prendere l'aereo, continua a richiedere, valutare gli ingredienti per piatti che riguardano la regione, la provincia o la città dei propri nonni, oppure per cucinare quel patrimonio italiano che si è ricreato ex novo e che, in molta America, ha più di un secolo di vita ed una crescente vitalità.



Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina

Veniamo ora all'indagine effettuata tramite questionario compilato da una parte minoritaria del pubblico presente, nel corso degli incontri effettuati a Chicago, San Paolo, Buenos Aires nel novembre 2017. Essa ha lo scopo di accertare come la cucina italiana sia vissuta, percepita, riconosciuta in casa e fuori da parte, prioritariamente, di famiglie di origine italiana, non necessariamente emiliano-romagnole. Si è pertanto richiesto ai presenti quali ricette vengono eseguite abitualmente e quali piatti consumati al ristorante. Per quanto riguarda i prodotti italiani, gli ingredienti, si è voluto accertare sia la loro conoscenza da parte dei partecipanti sia la loro disponibilità, ultimando il questionario con i prodotti marchiati della regione Emilia-Romagna.

La compilazione dei questionari è stata volontaria e residuale rispetto alla moltitudine di persone presenti agli incontri. A Chicago, Madison: i moduli sono stati compilati da un pubblico interessato alla cultura italiana, senza coinvolgimento della associazione emiliano-romagnola. In Brasile, a San Paolo e a Salto Itu i questionari sono stati compilati da persone appartenenti alla associazione emiliano-romagnola, partecipi perché amanti della cucina italiana. Molti erano gli studenti, la fascia media d'età fra i venti e i quarant'anni, per la maggioranza persone di prima, seconda, terza generazione nate in Brasile. In Argentina, a Buenos Aires, i questionari sono stati redatti ugualmente da persone appartenenti all'associazione emiliano-romagnola, e da partecipanti occasionali agli incontri. Fascia d'età dai trenta ai settant'anni, con maggioranza di seconda e terza generazione nata in Argentina.

I questionari proposti sono figli di una storia migratoria secolare e offrono l'immagine di un rapporto sempre più lasso con Artusi, memoria culinaria dell'emigrazione, e più intenso con una cucina italo-americana,

Nordamerica e Sudamerica, che oggi è esplosa. Chicago città di siculi immigrati, di mafia e di Al Capone è ormai nella leggenda, e le origini siciliane di una famiglia, di un suo membro che ha redatto il questionario, sono proiettate verso piatti quali i "traditional spaghetti marinara sauce" o verso la "traditional lasagna Alfredo", con la consapevolezza che il nuovo mondo ha influito e modificato definitivamente la propria eredità. La pasta domina nelle forme che noi definiremmo nazionali, seguita dalla pizza, e la nuova cultura gastronomica deve intendersi con parametri completamente diversi da quelli europei formulati in difesa delle tipicità, delle tradizioni e di ingredienti localizzati. All'ultima domanda: "Usa prodotti DOP e IGP della regione Emilia-Romagna?" l'alto numero di "non so", di risposte in bianco, rivela non solo l'ignoranza di tali marchi ma dell'esistenza stessa di una regione bipolare, emiliana e/o romagnola. Se affiora citato il "parmesan cheese" è seguito da "but I'm not sure that is made in this region". Nella prospettiva di un made in Italy generico, il parmigiano, vero prodotto globale, e pochissimi altri, quali l'olio – ma quale olio? – possono figurare nelle risposte. Naturalmente una Francesca nata in Italia, ventenne, rivendicherà cappellacci e pasticcio ferrarese, sceglierà ristoranti in grado di servirle spaghetti alla carbonara, citando l'acquisto di prodotti del Mulino Bianco, di Baci Perugina e identificando l'aceto balsamico di Modena quale prodotto emiliano.

La stessa cosa vale per i questionari sottoposti ad argentini e brasiliani. L'Italia vista da noi e proiettata nel mondo, e quella percepita fuori dall'Europa sono due realtà diverse ed oggi Artusi non permette, con la sola *Scienza in cucina*, di farle combaciare. In Brasile è giocoforza utilizzare "ingredientes brasileiros" con "tecnicas italianas"; ricorrono "pastas", "massas" "frescas,



recheadas” e nella fattispecie lasagne di Bologna, quindi ravioli, “gnocci” e risotto. Che cosa colpisce nelle parole, nelle risposte scritte? la sequenza “tagliatelle, mostaccioli, ragù alla bolognese, rigatoni”. Nei ristoranti si assaggia di tutto :”massas frescas, tiramisù, arancini, ragu con polenta”. Le DOP e IGP non sono conosciute ma si compra regolarmente il “parmesean”, il “parmigiano”, il “parmigiano reggiano” e il “parmesao”. I supermercati offrono un ampio ventaglio di prodotti e vi si acquistano ravioli e capelletti, salame e mortadella e pancetta, senza ulteriori precisazioni di marca, con la certezza che la stessa cosa avvenga in Italia quando si riempie il carrello di confezioni di tortellini in offerta al 40% e di mortadella di Bologna affettata e confezionata sotto vuoto.

A Buenos Aires, ricadiamo nello stesso sistema, con altrettanto arbitrio che fa citare ricette di coniglio alla piemontese, paste alla bolognese, e fra gli acquisti al supermercato confezioni Barilla e De Cecco. Ecco alcuni casi di rispetto e libertà nei confronti delle proprie origini. Se l’ascendente è trentino saranno citati i canederli, o viceversa, con una origine molisana, eccetto i propri cavatelli, i piatti presenteranno una omogeneità italiana con la sequenza lasagne, cannelloni, tortelletti, gnocchi e melanzane alla parmigiana. In quest’ultimo caso nei supermercati il carrello si riempirà di orecchiette, penne rigate, spaghetti e olio d’oliva, senza corrispondenza con le precitate ricette. Stessa cosa per un barese emigrato che potrà menzionare il “calzon barese (con pescado)” e i “taralos”, per finire, “in alternativa” con un tiramisù. Altro testimone: piadina e passatelli figurano fra le ricette di casa sua – evviva la Romagna! – ma la grande distribuzione continua ad imporgli De Cecco, Buitoni e la Nutella. Qualche cuoca si rivela puntigliosa: “Preparo ancora le uve in grap-

pa, tradizione di Piacenza, marubei, o «anvei in brodo», durante l’inverno, tipo cappelletti. Come dessert il tiramisù, però la variante di casa mia, biscotti savoiardi e lo zabaglione”. Alla domanda “Quali prodotti provenienti dall’Italia sono presenti nella grande distribuzione ?” segue la solita risposta “Buitoni, De Cecco, Barilla”. L’Emilia-Romagna, DOP e IGP continua ad essere assente e la brava cuoca di origine piacentina le attribuisce “il grana padano”; ma c’è chi se ne intende e riconosce i difetti di un parmigiano in offerta. Se facciamo un passo ulteriore, non più verso il pubblico ma verso gli eventi, troverò Casa Artusi dare una “demonstracion de pastas frescas” : tagliatelle con jamòn, tagliatelle con prosciutto”. Nel prospetto distribuito, ritrovo *la Scienza in cucina* citata e tradotta alla lettera, e mi riprometto, nella visione bifocale adottata, di richiamare le associazioni Emilia-Romagna, argentine o brasiliane, a fare altrettanto a Forlimpopoli, non solo con le tagliatelle artusiane ma con quelle praticate in casa propria e assai diverse. Menù in lingua spagnola o portoghese.

La via qui ipotizzata, per conoscere la diffusione della cultura gastronomica italiana, per sommi capi e nel dettaglio, è giusta e da proseguire costituendo una piccola banca dati (che non mi è stato possibile qui abbozzare). Un ulteriore approfondimento sarà necessario per arricchire la nostra conoscenza dell’altra cucina italiana, con viaggi, eventi, indagini, degustazioni e nuovi questionari. Qualche considerazione ora sul sistema alimentare. Il problema posto dal cucinare italiano è – a Buenos Aires l’hanno ripetuto più volte – un problema di costi, un buon parmigiano è caro e viene sostituito da uno simile, ed è difficile immaginare una cucina quotidiana con questo assillo continuo. L’alternativa? Il supermercato esiste a Milano, a Buenos Aires, a San Paolo, e guida i consumi; piatti della cucina regionale



vi attingono gli ingredienti necessari a creare varianti domestiche, le quali hanno una funzione occasionale e identitaria. Il paradosso è che soprattutto esso è in grado di promuovere, con singoli acquisti di farine o di verdure e con pacchetti di pasta corredati da una ricetta, il ritorno alla tradizione. Per correggere questa impostazione globale, all'insegna dell'immaginario Mulino Bianco, non sarà utile promuovere solo la conoscenza di DOP e IGP (a prezzo equo), ma riproporre un nuovo Artusi che parli spagnolo o brasileiro, poco importa, è la sua lingua madre, in grado di mediare pur stimolando un interesse individuale per la cucina, e una capacità di riadattare ingredienti eterogenei alle tecniche d'esecuzione, a migliaia di miglia dall'Italia. Da noi faremo lo stesso, studiando l'altra faccia della luna, esaminando i loro ingredienti, osservando la loro cucina, appropriandocene. Così come l'arte di uno chef è oggi poliglotta, la dilettante domestica, astretta ad una ripetizione infinita, dovrà scrollarsi il peso di una tipicità localizzata, dialettale di ritorno, rifarsi Artusi (nomen omen!) e poi lavorare. Dove? Non importa, a Chicago o a San Paolo, in casa propria.

*Alberto Capatti, storico della gastronomia,
Comitato Scientifico Casa Artusi*

Il questionario

“Tutto fa brodo?”



TUTTO FA BRODO?

Questionario

Il questionario elaborato nell'ambito del progetto *Tutto fa brodo?* è stato consegnato a coloro che hanno partecipato ai diversi eventi organizzati ed è stato compilato da chi si è reso disponibile in via volontaria. Non rappresentano quindi una vera e propria indagine statistica ma meramente la raccolta di una prima informazione su come viene vissuta la cucina italiana, con particolare riferimento alle ricette tradizionali e ai prodotti italiani, segnatamente quelli dell'Emilia Romagna.

Quale ricetta/è della tradizione regionale italiana si propone ancora oggi in famiglia?

Informazioni sulle ricetta stessa: da dove deriva, quali ingredienti, quale aggiustamenti per mancanza di materie prime

Quale ricetta/è della tradizione regionale italiana vengono proposte nei ristoranti italiani

Quali prodotti provenienti dall'Italia sono presenti nella grande distribuzione

Quali prodotti provenienti dall'Italia acquista regolarmente

Usa prodotti DPO IGP della Regione Emilia Romagna

(che ne ha tutelati con disciplinare n. 44, vedi <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-igp-dellemia-romagna>)

Firma _____

NATO in _____ nell'anno _____



*Pellegrino Artusi
e l'onda italiana
in cucina*

Italia

Alcune ricette tratte dalla XV edizione del manuale artusiano "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi per rappresentare la forza gastronomica, narrativa ed anche patriottica del manuale

71. TAGLIATELLE ALL'USO DI ROMAGNA

Conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i Bolognesi, e dicono bene, perché 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 triturare minutissimi nel brodo i capellini, i tagliolini, 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 adagino e servitele. A parer mio questa è una minestra molto gustosa, ma per ben digerirla 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, benché 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! - Poiché siamo in questi paraggi, permettetemi vi racconti che dimorava a Firenze, al tempo che correvo 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, benché 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.



*Pellegrino Artusi
e l'arte di cucinare*

69. TAGLIATELLE COL PROSCIUTTO

Le chiamo tagliatelle, perché dovendo esser cotte nell'acqua e condite asciutte, va tirata la sfoglia alquanto più grossa e tagliata a striscie più larghe dei taglierini. Si tratta sempre di un impasto d'uova e farina, senza punta acqua se le desiderate ben sode e buone. (...)

In Casa Artusi per fare la sfoglia, rigorosamente tirata al matterello, si utilizza farina 0 Bio e uova Bio.

A Buenos Aires, dopo alcune prove della Marietta Caterina, per 1 uovo di farina, si è utilizzato 50 gr. di farina 0000, 20gr. di farina 000, 30 gr. di semola.

104. SPAGHETTI ALLA RUSTICA

Gli antichi Romani lasciavano mangiare l'aglio all'infima gente, e Alfonso re di Castiglia tanto l'odiava da infliggere una punizione a chi fosse comparso a Corte col puzzo dell'aglio in bocca. Più saggi gli antichi Egizi lo adoravano in forma di nume, forse perché ne avevano sperimentate le medicinali virtù, e infatti si vuole che l'aglio sia di qualche giovamento agl'isterici, che promuova la secrezione delle orine, rinforzi lo stomaco, aiuti la digestione e, essendo anche vermifugo, serva di preservativo contro le malattie epidemiche e pestilenziali. Però, ne' soffritti, state attenti che non si cuocia troppo, ché allora prende assai di cattivo. Ci sono molte persone, le quali, ignare della preparazione dei cibi, hanno in orrore l'aglio per la sola ragione che lo sentono puzzare nel fiato di chi lo ha mangiato crudo o mal preparato; quindi, quale condimento plebeo, lo bandiscono affatto dalla loro cucina; ma questa fisima li priva di vivande igieniche e gustose, come la seguente minestra, la quale spesso mi accomoda lo

stomaco quando l'ho disturbato. Fate un battutino con due spicchi d'aglio e un buon pizzico di prezzemolo e l'odore del basilico se piace; mettetelo al fuoco con olio a buona misura e appena l'aglio comincia a colorire gettate nel detto battuto sei o sette pomodori a pezzi condendoli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti passatene il sugo, che potrà servire per quattro o cinque persone, e col medesimo unito a parmigiano grattato, condite gli spaghetti, ossia i vermicelli, asciutti, ma abbiate l'avvertenza di cuocerli poco, in molta acqua, e di mandarli subito in tavola, onde non avendo tempo di succhiar l'umido, restino succosi. Anche le tagliatelle sono buonissime così condite.

125. SALSA DI POMODORO

C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole. Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di basilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto pomodori, e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e serviteneve.

Questa salsa si presta a moltissimi usi, come v'indicherò a suo luogo; è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto n. 77.

455. CACCIUCCO 1

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce brodetto. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate e agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.

Tornando al cacciucco, dirò che questo, naturalmente, è un piatto in uso più che altrove nei porti di mare, ove il pesce si trova fresco e delle specie occorrente al bisogno. Ogni pescivendolo è in grado di indicarvi le qualità che meglio si addicono a un buon cacciucco; ma buono quanto si voglia, è sempre un cibo assai grave e bisogna guardarsi dal farne una scorpacciata. Per grammi 700 di pesce, trinciate fine mezza cipolla e mettetela a soffriggere con olio, prezzemolo e due spicchi d'aglio intero. Appena che la cipolla avrà preso colore, aggiungete grammi 300 di pomodori a pezzi, o conserva, e condite con sale e pepe. Cotti che siano i pomodori, versate sui medesimi un dito d'aceto se è forte, e due se è debole, diluito in un buon bicchier d'acqua. Lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi gettate via l'aglio e passate il resto spremendo bene. Rimettete al fuoco il succo passato, insieme col pesce che avrete in pronto, come sarebbero, parlando dei più comuni, sogliole, triglie, pesce cappone, pa-

lombo, ghiozzi, canocchie, che in Toscana chiamassero cicale, ed altre varietà della stagione, lasciando interi i pesci piccoli e tagliando a pezzi i grossi. Assaggiate se sta bene il condimento; ma in ogni caso non sarà male aggiungere un po' d'olio tenendosi piuttosto scarsi nel soffritto. Giunto il pesce a cottura e fatto il cacciucco, si usa portarlo in tavola in due vassoi separati; in uno il pesce asciutto, nell'altro tante fette di pane, grosse un dito, quante ne può intingere il succo che resta, ma prima asciugatele al fuoco senza arrostirle.

Italia, fuori d'Italia

Alcune ricette proposte dai partners del progetto, con particolare riferimento alle associazioni emiliano-romagnole di Buenos Aires, Argentina e San Paolo, Salto Itu, Brasile per rappresentare appunto l'italianità, fuori d'Italia.



20



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Tortellini in brodo alla Carmela

Carmela è la fondatrice del ristorante "Il Matterello" che propone cucina emiliano-romagnola di qualità. Nata e cresciuta a Modena, Carmela, a 24 anni, ha aperto con il marito il locale a La Boca, quartiere emblematico della città, proponendo una cucina familiare che ha incontrato successo.

La figlia Lilly Stagnaro ha affiancato la mamma nel lavoro e ora ne porta avanti la memoria e l'opera.

INGREDIENTI

Per la pasta:

800 gr farina 00
8 uova

Per il ripieno:

150 gr polpa di maiale
150 gr polpa di vitello
100 gr salsiccia
100 gr prosciutto crudo
50 gr mortadella senza pistacchio
1 uovo
150 gr parmigiano grattugiato
½ cucchiaino pane grattugiato
30 gr burro
q.b. sale
q.b. noce moscata

Per servire:

2 l brodo di manzo o di cappone
q.b. parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Macinare finemente la carne di vitello, quella di maiale e la salsiccia e a parte il prosciutto e la mortadella. Fare sciogliere il burro e unire la carne macinata. Fare cuocere per qualche minuto, salare a fine cottura, poi scolare l'acqua prodotta dal macinato e lasciare raffreddare.

Per preparare il ripieno: in una ciotola versare la carne macinata cotta, il prosciutto e la mortadella, il parmigiano, il pane grattugiato, l'uovo, aggiustare di sale e spolverizzare con pochissima noce moscata, mescolare bene l'impasto e metterlo in frigorifero.

Per preparare la pasta: impastare la farina con le uova fino ad avere un impasto liscio, omogeneo e morbido. Tirare la sfoglia, piuttosto sottile, ritagliare con uno stampino dei dischi di circa 5 cm di diametro. Porre al centro di ogni disco di pasta un po' del ripieno, poi piegare la pasta a metà facendo aderire bene gli orli. Con i rebbi di una forchetta ripassare bene i bordi per farli aderire bene. Piegare il mezzo disco su se stesso. Fare aderire pressandole leggermente le due estremità del mezzo disco e mettere il tortellino da parte, procedere così fino ad esaurimento degli ingredienti. Fare un buon brodo e portato ad ebollizione buttatevi i tortellini. Fateli cuocere alcuni minuti in base allo spessore della pasta. Serviteli con lo stesso brodo e spolverizzateli di parmigiano grattugiato.

CONSIGLI

I tortellini in brodo alla Carmela si preparano realizzando un ripieno di carne che farcisce la pasta fatta a mano. Ogni famiglia ha la propria ricetta del tortellino, quindi le varianti sono tante. La cosa più importante per ottenere un buon tortellino è il Parmigiano, che deve essere di qualità e ben stagionato.

Nocino di Egle

Egle Menegatti, nata a Verona nel 1935, si trasferisce a Buenos Aires all'età di 16 anni con le sorelle e la mamma Margherita per ricongiungersi con il babbo che già viveva in Brasile. Si sposa con Lino Bertoncini (nato a Piacenza ed emigrato nel '52) che lavora nel settore edile. Assieme ai 3 figli hanno sempre tenuto un legame forte con la comunità italiana a Buenos Aires e Lino è stato il referente per la regione Emilia-Romagna in Argentina. Egle oggi ha 82 anni e continua a proporre in famiglia ricette romagnole e venete, deliziando i suoi ospiti con una bella voce e la sua canzone preferita: "Paese mio" di Nicola di Bari: *Paese dove si nasce sei come il primo amore che non ti si può scordare...*

INGREDIENTI

18 noci verdi
0,400 l alcool
4/5 chiodi di garofano
cannella due/tre pezzi
4/5 chicchi di caffè
500 gr di zucchero
500 gr di acqua
scorza di limone

PROCEDIMENTO

In Argentina le noci vengono raccolte alla metà/fine di dicembre e devono essere verdi, belle, senza macchie.

Le noci vanno tagliate in due/tre pezzi e inserite in un vaso di vetro con tappo, a cui si aggiungono la cannella, i chicchi di caffè, i chiodi di garofano, l'alcool, la scorza del limone e lo zucchero. L'acqua va bollita e una volta raffreddata si versa nel vaso. Lasciare macerare e riposare per 40 giorni. Almeno una volta al giorno mescolare con un cucchiaino di legno. Dopo 40 giorni, filtrare il tutto attraverso un colino a maglie strette o meglio ancora con i filtri in carta. Travasare in bottiglia, possibilmente di vetro scuro. Lasciare "maturare" per almeno 2 mesi in un ambiente buio e fresco.

Un altro liquore che si fa in famiglia è il "falso nocino" o vino nocino: si aggiunge a ciò che è rimasto della preparazione precedente (senza il liquido) un litro di buon vino bianco. Lasciare riposare per 40 giorni mescolando tutti giorni e poi filtrare: il prodotto ottenuto sarà un vino simile al marsala con un gradevole sapore di noci.

22



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

“Risotinho” di Irene Biancardi Rasi

Irene Biancardi è nata in Brasile, la sua famiglia è di origine italiana, di Napoli. Insegnante nella Scuola di Arte Culinarie del SESI-SP (Serviço Social da Indústria), ha sposato Adolpho Rasi, di origine cesenate, zio della Vice Presidente della Associazione di San Paolo.

Questo è un piatto semplice, economico, gustoso e nutriente.

INGREDIENTI

Riso bianco alla brasiliana già cotto (può essere del giorno precedente), un uovo, 1 cucchiaino di burro, parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

Riscaldare il riso bianco pronto in una padella con un po' d'acqua. In una terrina sbattere un tuorlo (o due per un risotto più giallo) con un cucchiaino di burro e parmigiano grattugiato. Sbattere bene fino a quando la miscela è omogenea. Aggiungere il riso e mescolare con una forchetta. Cuocere a fuoco basso fino a quando il tuorlo è cotto e il formaggio grattugiato si è sciolto.

23

Passatelli di Regina Rossi

Regina è brasiliana, sposata con un romagnolo nato a Col-linello di Bertinoro. Nelle diverse volte che è venuta in Italia per stare con la famiglia ha imparato alcune ricette tradizionali. Madre della presidente dell'Associazione Emiliano-Romagnoli di San Paolo, organizza a casa sua diverse cene con cucina romagnola.

INGREDIENTI

Per il brodo

2,5 l d'acqua / 2 cipolle / 3 chiodi di garofano grandi / 2 mazzi di sedano / 1,5 kg di carne di manzo / 1 cucchiaino da dessert di olio d'oliva / 2 pomodori grandi / Sale q.b.

Per i passatelli

200 gr mollica di pane o pangrattato fresco / 250 gr di parmigiano grattugiato fresco / 0,5 gr noce moscata / buccia di 1 limone grattugiato / 3 uova grandi o 4 piccole / 0,5 gr (cucchiaino da caffè) di pepe nero

PREPARAZIONE:

Cuocere la carne insieme a tutti gli ingredienti. Filtrare il brodo ottenuto e mettere da parte la carne.

Si può ottenere un ottimo secondo piatto cuocendo nel brodo filtrato 4 patate sbucciate e 2 carote medie. Una volta cotte, togliere dal brodo e tagliare a pezzi le patate, le carote e la carne. Mescolare tutto in una sorta di insalata.

Mescolare il pangrattato e il parmigiano e fare un buco al centro della miscela. Aggiungere le uova sbattute, la noce moscata, la scorza di limone e il pepe. Amalgamare tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Con l'apposito attrezzo (o uno schiacciapatate) preparare i passatelli e cuocerli nel brodo messo precedentemente a scaldare sul fuoco.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Mini melanzane ripiene

della Prof.ssa Samira Galisi

Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU)

INGREDIENTI

30 mini melanzane
 300 gr pane duro grattugiato
 90 gr di aglio tritato
 50 gr di prezzemolo tritato
 150 gr di parmigiano grattugiato
 10 gr di origano
 5 gr di sale
 110 ml di olio d'oliva
 110 ml di olio

PREPARAZIONE

Preparare il ripieno: tagliare grossolanamente il pane, aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati, il parmigiano grattugiato, l'origano, il sale, l'olio e l'olio. Impastare con le mani fino a ottenere un composto morbido.

Lavare le melanzane e tagliarle a metà. Con il coltello fare incisioni in entrambe le direzioni (lunghezza e larghezza) e riempirle, premendo bene affinché il ripieno entri nei tagli. Mettere sopra ogni melanzana una fetta di pomodoro maturo, disporre nella teglia e condire con olio d'oliva. Cuocere in forno a 150°C.

24

Peperoni ripieni

della Prof.ssa Samira Galisi

Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU)

INGREDIENTI

20 peperoni verdi medi, carnosì e lisci
 1,2 kg di pomodori tritati senza semi
 200 gr di aglio tritato
 100 gr di salsa piccante
 200 gr di parmigiano grattugiato
 150 gr di olive verdi
 30 gr di origano
 20 pezzi di alici (acciuغه)
 200 ml di olio d'oliva
 240 ml di aceto bianco

PREPARAZIONE

Lavare i peperoni, tagliare la parte alta (il "berretto"), togliere i semi e mettere da parte.

Preparare il ripieno mescolando il pomodoro, l'aglio, il prezzemolo, il parmigiano e l'origano.

Riempire il peperone a metà, aggiungere una oliva e una acciuga e completare aggiungendo altro ripieno.

Chiudere il peperone con " il berretto" (fermato con alcuni stuzzicadenti). Ripetere questa procedura con tutti i peperoni.

Posizionare i peperoni in una piastra o una padella calda in modo che la pelle appassisca e si possa rimuovere.

Disporre in una grande casseruola e condire con la miscela di olio d'oliva e aceto. Cuocere per circa 1 ora fino a quando la miscela penetrerà nei peperoni.

L'ideale è preparare un giorno prima di servire, in modo che il suo sapore venga accentuato.



*Pellegrino Artusi
 e l'arte italiana
 in cucina*

Pasta verde alla besciamella

di Miriam M. Guerrieri

Insegnante in pensione, è attualmente la Presidente dell'Associazione Emiliano-Romagnola Bandeirante a Salto e Itu. Appartiene alla terza generazione di italiani emigrati in Brasile provenienti da quattro regioni: Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Lazio e Sicilia. L'amore per la cucina è nato dalla convivenza con la madre, cuoca eccellente, da sempre l'organizzatrice degli avvenimenti familiari. E questa convivenza ha originato la pubblicazione del libro *"Chiacchierate con sapore"*, che oltre a essere un omaggio alla madre, è un libro di ricette e di racconti.

INGREDIENTI

Per la pasta: 500 gr di farina di grano / 4 Uova / Filo d'olio / Un mazzo di spinaci

Per la besciamella: 100 gr di burro / 2 cucchiaini (da minestra) di farina di grano / Latte quanto basta (circa 500 ml) /

Sale e noce moscata a piacere / 1 cucchiaino (da minestra) di formaggio cremoso

25

PREPARAZIONE

Per preparare la besciamella fondere il burro, aggiungere la farina, mescolare ed aggiungere il latte fino a ottenere la consistenza adeguata alla salsa, mescolando sempre. Aggiungere il sale, la noce moscata grattugiata ed infine il formaggio cremoso, mescolando sempre a fuoco basso.

Cuocere gli spinaci in acqua bollente, scolarli bene, poi mescolarli con le uova e il filo d'olio. Versare il composto di spinaci sulla farina ed impastare bene con le mani; lasciar riposare l'impasto per circa mezz'ora.

Tirare la sfoglia, arrotolarla e tagliarla a strisce per ottenere delle tagliatelle. Cuocere la pasta in acqua bollente, scolarla e condirla con la besciamella. Aggiungere a piacere del parmigiano ed eventualmente un po' di noci tritate grossolanamente.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Panettone Marietta - Ricetta 604 del manuale artusiano
rivisitata dagli studenti del corso "Food Cultures of Italy" della professoressa Grazia Menechella, University of Wisconsin-Madison

La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei.

Farina finissima, grammi 300.

Burro, grammi 100.

Zucchero, grammi 80.

Uva sultanina, grammi 80.

Uova, uno intero e due rossi.

Sale, una presa.

Cremor di tartaro, grammi 10.

Bicarbonato di soda, un cucchiaino, ossia grammi 5 scarsi.

Candito a pezzettini, grammi 20.

Odore di scorza di limone.

Latte, decilitri 2 circa.

26

D'inverno rammorbidite il burro a bagno-maria e lavoratelo colle uova; aggiungete la farina e il latte a poco per volta, poi il resto meno l'uva e le polveri che serberete per ultimo; ma, prima di versar queste, lavorate il composto per mezz'ora almeno e riducetelo col latte a giusta consistenza, cioè, né troppo liquido, né troppo sodo. Versatelo in uno stampo liscio più alto che largo e di doppia tenuta onde nel gonfiare non trabocchi e possa prendere la forma di un pane rotondo. Ungetene le pareti col burro, spolverizzatelo con zucchero a velo misto a farina e cuocetelo in forno. Se vi vien bene vedrete che cresce molto formando in cima un rigonfio screpolato. È un dolce che merita di essere raccomandato perché migliore assai del panettone di Milano che si trova in commercio, e richiede poco impazzamento.

Modifiche alla ricetta originale:

1. Dato che la frutta candita non piace a molti, la sostituiamo con della frutta secca che piace a tutti come ananas, albicocche, cranberry, ecc.
2. Montiamo il burro con le uova nella planetaria (o con il frullatore) per 15 minuti.

Ricetta alternativa:

1. Sostituiamo la frutta candita e l'uvetta sultanina con gocce di cioccolato (100-120 grammi).
2. Sostituiamo la scorza di limone con la scorza d'arancia.
3. Sostituiamo il bicarbonato di sodio e crema di tartaro con una bustina di Lievito Pane degli Angeli (o un cucchiaino di baking powder) e una bustina di vanillina.

N.B. Cuociamo il panettone a 180 gradi centigradi per 40 minuti circa.

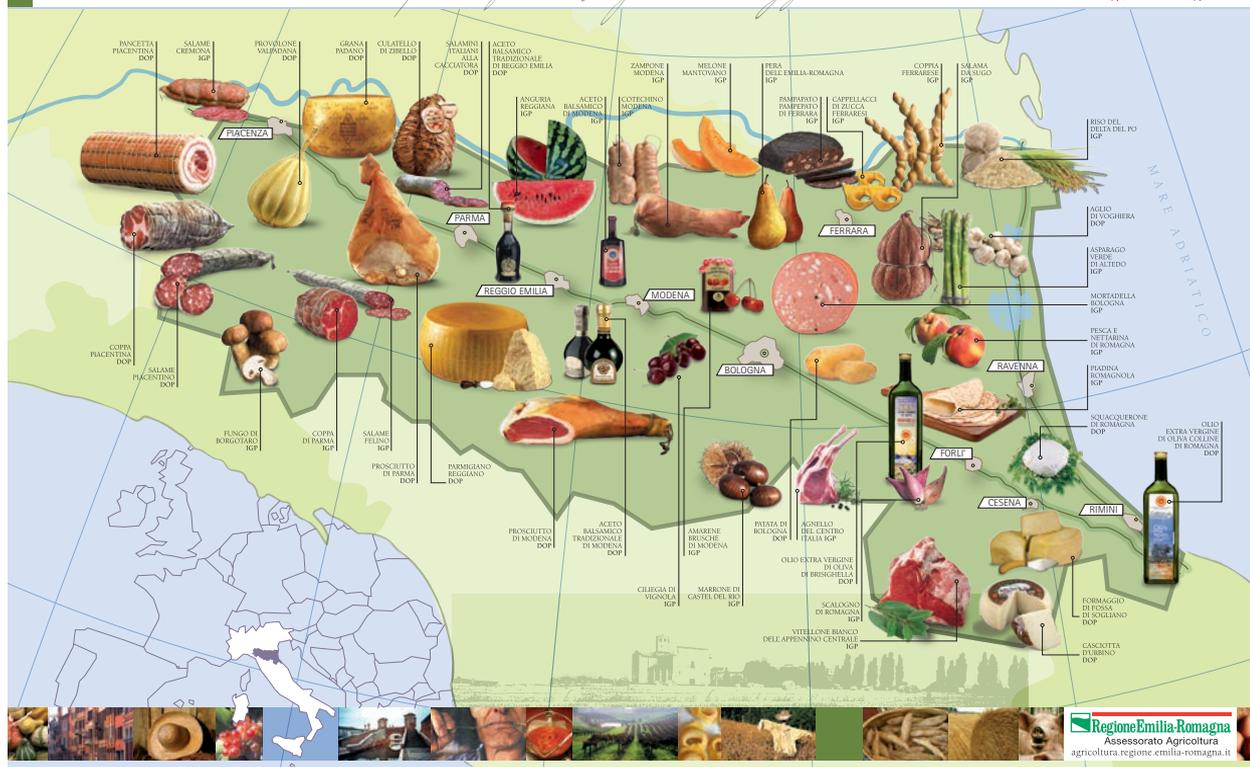


*Pellegrino Artusi
 e l'arte italiana
 in cucina*

La mappa dei prodotti DOP e IGP della regione Emilia-Romagna

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna: born here, enjoyed worldwide



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Gli eventi statunitensi



4) Madison, università, demo con introduzione su Artusi e la cucina italiana della Prof. Grazia Menechella

28



1) Chicago, Istituto Italiano di Cultura, inaugurazione mostra e conferenza Prof. Montanari con il Console Generale Giuseppe Finocchiaro e la Direttrice Alberta Lai
2,3) Chicago, Eataly: dimostrazione di sfoglia emiliano-romagnola



*Pellegrino Artusi
e la cucina italiana
in cucina*

Gli eventi brasiliani

PH. José Luiz Alfieri



1) San Paolo, FMU, conferenza e laboratorio di pasta
2,3) San Paolo, Senac, laboratorio di pasta ripiena



4) San Paolo, istituto culturale Italo brasiliano, conferenza del Prof. Bruno Marangoni



5) Salto, spazio Giuseppe Verdi del Museo, conferenza e inaugurazione mostra



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Gli eventi argentini

30



- 1) Buenos Aires, Associazione Dante Alighieri, inaugurazione mostra, conferenza e dimostrazione sfoglia
2,3) Buenos Aires, Istituto Argentino di Gastronomia, laboratorio e degustazione di tagliatelle
4) Buenos Aires, scuola Alatehia, spettacolo con Veronica Gonzales



- 5) La Plata, Istituto Superiore di Gastronomia, conferenza, dimostrazione e degustazione di tagliatelle
6) Buenos Aires, Puerto Madeiro, lancio della Settimana della Cucina Italiana a cura dell'Ambasciata e ENIT



*Pellegrino Artusi
e la cucina italiana
in cucina*

Il progetto *Tutto fa Brodo?* è stato realizzato dal Comune di Forlimpopoli, grazie al contributo della Consulta Emiliano-Romagnoli nel mondo, Assemblea Legislativa della regione Emilia-Romagna.

Partners del progetto:

Casa Artusi, Forlimpopoli
Associazione delle Mariette, Forlimpopoli
Istituto Italiano di Cultura Chicago, USA
Università del Wisconsin-Madison, USA
Circolo Emilia-Romagna San Paolo, Brasile
Associazione Emiliano Romagnola Bandeirante Salto Itu, Brasile
URERBA Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina

Gli eventi: conferenze, incontri, lezioni, dimostrazioni di pasta fatta a mano, degustazioni, mostra *Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina*, repliche dello spettacolo "Cucina in punta di piedi" dedicato ad Artusi e Marietta con Veronica Gonzales e il "Teatro dei Piedi" sono stati realizzati a Chicago, Madison, Milwaukee, San Paolo, Salto Itu, Buenos Aires, La Plata.

L'opuscolo è stato curato da

Laila Tentoni, Vice Presidente Casa Artusi

Progetto grafico

Giuseppe Tolo, Casa Walden Comunicazione

Impaginazione

Franca Tartagni, Casa Walden Comunicazione



Comune di Forlimpopoli



Consolato Generale d'Italia
in Chicago



Department of
French and Italian
UW-Madison



Associação Emiliano Romagnola Bandeirante
Salto - It



Unión Regional Emilia-Romagna
de Buenos Aires



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Pellegrino Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'anima italiana
in cucina*