



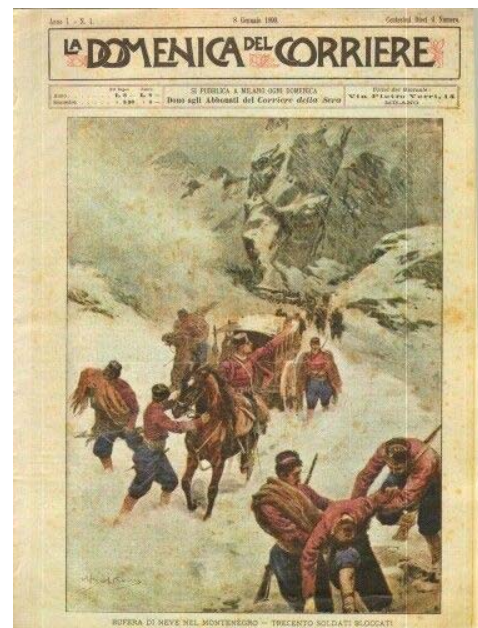
ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

LA STORIA IN UN PIATTO

di Rina Giacobbe

Avete presente il settimanale “**La Domenica del Corriere**” che usciva come supplemento illustrato del “Corriere della sera”? Doveva essere il “settimanale degli italiani” dove venivano raccolti eventi lieti, tragici, insomma fatti che caratterizzavano nel bene e nel male le giornate. Alla sua fondazione, che avvenne nel 1899, il disegnatore a cui fu affidato il compito di illustrare la prima e l’ultima pagina con il fatto più importante, fu **Achille Beltrame**. La prima illustrazione riguardò il Montenegro (Vittorio Emanuele di Savoia aveva sposato nel 1896 Elena di Montenegro) dove vi fu un’eccezionale tempesta di neve. Alla sua morte, avvenuta nel 1945, fu incaricato **Walter Molino**, che sicuramente ricordiamo meglio.

L’8 gennaio del 1899, come supplemento illustrato del Corriere della Sera, di cui era direttore amministrativo Luigi Albertini, appare il **primo numero** de **La Domenica del Corriere**, distribuita gratuitamente agli abbonati e venduta in edicola al prezzo di 10 centesimi.



Alla direzione della rivista si succedettero giornalisti che divennero importanti firme come ad esempio **Indro Montanelli** ed **Eligio Possenti** che fu coadiuvato dallo scrittore **Dino Buzzati**. Insomma, tra gli anni venti e trenta divenne uno strumento di informazione sia della popolazione alfabetizzata che della borghesia colta.

Nel 1926 fu chiesto ad **Amalia Moretti Foggia** (Mantova 1872 - Milano 1947) di curare una rubrica di consigli medici, visto che era un ottimo medico, laurea che, considerato il periodo, non fu un cammino sgombro di ostacoli. Ma, a quei tempi, chi avrebbe mai preso sul serio i consigli di un medico donna? Perciò si firmò “**Dottor Amal**”. A questi si aggiunsero i consigli, prettamente culinari

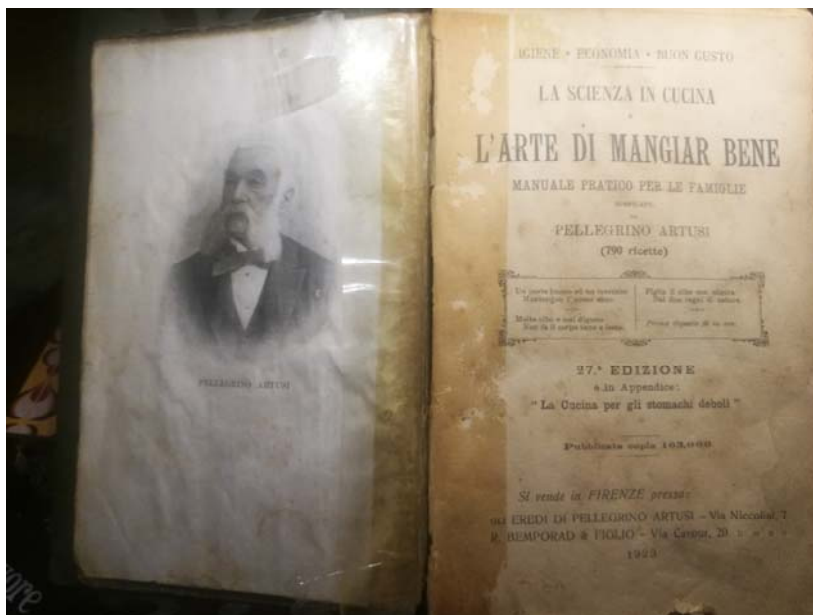
e sempre suoi, di **Petronilla**. Ecco, è proprio Petronilla che ha svolto un lavoro a cui è stato riconosciuto un valore storico.



La cucina, si sa, la dice lunga sulle fasi storiche che si attraversano. Ricordo che quando in famiglia si faceva riferimento alla guerra che, facendo bene il calcolo del rapporto tra la mia nascita e la fine dell'ultima guerra, non era passato poi molto tempo, quasi in coro e allungando le parole che calavano di tono fino a spegnersi esclamavano "Quanta fame abbiamo patito!" Tanto è stata lunga la guerra, quanto è stata forte la fame. Beh, Petronilla (nome preso dalla moglie di Arcibaldo, protagonista delle avventure del "Corriere dei piccoli") proponeva ricette che tenevano conto della realtà dei tempi per cui, attraversando quelli più o meno sereni, fino ad arrivare a quelli più duri cominciando dalla fase autarchica fino alla guerra, suggeriva procedimenti che, adeguati alle varie disponibilità o, per meglio dire, alla mancanza quasi totale della reperibilità e disponibilità degli ingredienti, consentivano di servire, ad esempio, una crème caramel senza latte né uova, una maionese senza olio, una cioccolata in tazza senza cioccolata, una polenta senza polenta, una torta margherita senza farina e altro ancora. Tutto questo cercando sempre di mantenere con il lettore quel rapporto di amicizia e confidenza che aveva instaurato e attraverso cui veicolava il linguaggio della cucina, del cibo indispensabili al corpo e non solo.

Però prima di lei, **Pellegrino Artusi** (1820 Forlino - 1911 Firenze) con la pubblicazione, non senza qualche difficoltà, del libro "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**" è entrato in moltissime case diffondendo una cultura della cucina ricca di informazioni storiche, igieniche, leggendarie, diventando così quasi un piacevole testo letterario anche grazie all'uso di un italiano che ha contribuito a migliorarne la conoscenza e l'uso corretto. In questo modo, le varie tradizioni culinarie che non sperimentava direttamente, ma che faceva realizzare a valenti cuochi sotto la sua direzione, restituivano quel valore culturale che meritavano poiché rappresentavano, secondo lui, la tradizione gastronomica "nazionale".

Con le sue 790 ricette sembra che sia uno dei libri più letti dagli italiani, insieme a “*I promessi sposi*” e “*Pinocchio*”. Infatti, ancora oggi, vanta un grande numero di edizioni. La sua lettura, che avviene più per conoscere come si è modificata l’alimentazione con i suoi ingredienti, dosi, strumenti di lavoro e il relativo garbato accompagnamento all’esecuzione, tratteggiano un quadro di quell’Italia a cui, inevitabilmente, ci si sente di appartenere.



Questa edizione dell’Artusi del 1923 è esposta in una teca del Ristorante “**Il Normanno**” di Cefalù, dove il 22 aprile 2018 fu da noi fotografata in occasione della conviviale, svolta durante il memorabile Viaggio Culturale accademico *I profumi dei miti* [tutta la Sicilia, con Messina, Tindari, S. Stefano di Camastra, Cefalù, Palermo, Segesta, Erice, Selinunte, Agrigento, Piazza Armerina, Ragusa, Scicli, Noto, Siracusa, Catania, Etna, Taormina, e, sulla via del ritorno, la Certosa di Padula: dal 21 al 28 aprile 2018].

Vi propongo, come esempio, una **ricetta** trascritta fedelmente dal volume “**Artusi la scienza in cucina e l’arte di mangiar bene**” Ed. Giunti, 2013.

235

MACCHERONI COL PANGRATTATO

Se è vero, come dice Alessandro Dumas padre, che gli Inglesi non vivono che di *roast-beef* e di budino; gli Olandesi di carne cotta in forno, di patate e di formaggio; i Tedeschi di *sauer-kraut* e di lardone affumicato; gli Spagnoli di ceci, di cioccolata e di lardone rancido; gl’Italiani di maccheroni, non ci sarà da fare le meraviglie se io ritorno spesso e volentieri sopra i medesimi, anche perché mi sono sempre piaciuti; anzi, poco mancò che per essi non mi acquistassi il bel titolo di *Mangia maccheroni*, e vi dirò in che modo.

Mi trovavo nella trattoria dei *Tre Re* a Bologna, nel 1850 in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini amico d’uno di loro. Erano tempi nei quali in Romagna si discorreva sempre di politica e di cospirazioni e l’Orsini, che pareva proprio nato per queste, ne

parlava da entusiasta e con calore si affannava a dimostrarci come fosse prossima una sommossa, alla testa della quale egli e qualche altro capo che nominava, avrebbero corsa Bologna armata mano. Io nel sentir trattare con sì poca prudenza e in luogo pubblico di un argomento tanto compromettente e di un'impresa che mi pareva da pazzi, rimasi freddo a' suoi discorsi e tranquillamente badavo a mangiare un piatto di maccheroni che avevo davanti. Questo contegno fu una puntura all'amor proprio dell'Orsini, il quale, rimasto mortificato, ogni volta che poi si ricordava di me, dimandava agli amici: -Come sta *Mangia maccheroni?*-

Mi par di vederlo ora quel giovane simpatico, di statura mezzana, snello nella persona, viso pallido rotondo, lineamenti delicati, occhi nerissimi, capelli crespi, un po' bleso nella pronunzia. Un'altra volta, molti anni dopo, lo combinai in un caffè a Meldola nel momento che fremente d'ira contro un tale che, abusando della sua fiducia, l'aveva offeso nell'onore, invitava un giovane a seguirlo a Firenze, per aiutarlo, diceva egli, a compiere una vendetta esemplare. Una sequela di fatti e di vicende, una più strana dell'altra, lo trassero dopo a quella tragica fine che tutti conoscono e tutti deplorano, ma che forse fu una spinta a Napoleone III per calare in Italia. Ritorniamo a bomba.

Maccheroni lunghi e che reggano bene alla cottura grammi 300.

Farina, grammi 15.

Burro, grammi 60.

Formaggio gruiera, grammi 60.

Parmigiano, grammi 40.

Latte, decilitri 6.

Pangrattato, quanto basta.

Se vi piacessero più saporiti aumentate la dose del condimento.

Ai maccheroni date mezza cottura, salateli e versateli sullo staccio a scolare. Mettete al fuoco in una cazzaruola metà del burro e la farina, mescolando continuamente; quando questa comincia a prender colore versate il latte a poco per volta e fatelo bollire per una diecina di minuti; indi gettate in questa balsamella i maccheroni e il gruiera grattato o a pezzettini e ritirate la cazzaruola sull'orlo del fornello onde, bollendo adagino, ritirino il latte. Allora aggiungete il resto del burro e il parmigiano grattato; versateli poi in un vassoio che regga al fuoco e su cui faccia la colma e copriteli tutti di pangrattato.

Preparati in questa maniera metteteli nel forno da campagna e sotto un coperchio di ferro col fuoco sopra e quando saranno rosolati serviteli caldi per tramesso o meglio, accompagnati da un piatto di carne.

Carissimi amici e amiche,

in questo periodo in cui siamo stati privati di quelle opportunità che ci consentivano di condividere serate ricche di emozioni e di calore umano, non è facile trovare le parole che non vadano incontro alla banalità o alla logora retorica pertanto, i nostri più cari auguri per le prossime festività, li affidiamo ai versi della poetessa **Alda Merini**.

BUON NATALE

A Natale non si fanno cattivi
pensieri ma chi è solo
lo vorrebbe saltare
questo giorno.
A tutti loro auguro di
vivere un Natale
in compagnia.
Un pensiero lo rivolgo a
tutti quelli che soffrono
per una malattia.
A coloro auguro un
Natale di speranza e di letizia.
Ma quelli che in questo giorno
hanno un posto privilegiato
nel mio cuore
sono i piccoli mocciosi
che vedono il Natale
attraverso le confezioni dei regali.
Agli adulti auguro di esaudire
tutte le loro aspettative.
Per i bambini poveri
che non vivono nel paese dei balocchi
auguro che il Natale
porti una famiglia che li adotti
per farli uscire dalla loro condizione
fatta di miseria e disperazione.
A tutti voi
auguro un Natale con pochi regali
ma con tutti gli ideali realizzati.

(Rina, Silvana, Sandro e Gianni - S. Natale 2020)