

DAL GENTILUOMO IN CUCINA

MARTEDI'

Fiori di zucca fritti	pag. 132-133
Risotto alla parmigiana o del Po	pag.29-30-31
La finanziaria	pag. 260-261-262
Carciofi e cavolfiori fritti	pag. 133-134
Gelato di crema al caffè	

1° variante

Pasta con le sarde quasi siciliana	pag.55-56
Cima alla genovese	pag. 70
Carote al forno	pag. 363-364-365
Frutta fresca di stagione	

2° variante

Spaghetti con conchiglie, cozze e zafferano	pag. 84-85
Costoletta di pollo alla milanese	pag. 241-241
Flan di spinaci	pag. 349-350-351
O -carote	pag. 352
O – di zucca	pag. 353
Gelato di limone	

La frittura durerà una decina di minuti al massimo. Si tolgono con una paletta, si scolano bene, si cospargono rapidamente di sale e si servono caldissime. La tradizione vuole che si afferrino con le dita per portarle alla bocca; qualche volta la tradizione è in contrasto con le buone norme dello stare a tavola.

IL PANDORATO

Devo confessare che ho avuto sempre qualche difficoltà a preparare questa delicatezza e di aver subito anche delle delusioni. Eppure sembrerebbe una cosa semplicissima. Si parte da grosse forme di pane del giorno prima, scegliendo pane poco lievitato e quindi con l'interno pieno di mollica compatta. Si taglia il pane a fette di un paio di centimetri di spessore, si elimina la crosta e si ricavano rettangolini grandi come mezza carta da gioco. Si mettono i pezzi in fila sul tagliere o su di un piatto e si spruzzano di latte caldo, indi si coprono di uovo sbattuto ben condito con due pizzichi di sale ogni uovo e con abbondante pepe. Così si lascia a macerare il pane per una mezz'ora. Con estrema attenzione e servendosi di una paletta sottile si sollevano i pezzi e si adagiano nel bagno di frittura costituito in questo caso di puro olio di semi. Lo strutto infatti, tenderebbe ad impregnare troppo il pane. Le fette devono prendere un bel colore e risultare ben croccanti. Fate molta attenzione perché a me è capitato che il pane si era completamente disfatto sotto l'azione del latte e dell'uovo. Per questo si deve scegliere pane compatto e raffermo. Il pandorato è un complemento del fritto ed è ottimo da sgranocchiare anche quale antipasto caldo in festini all'aperto.

FIORI DI ZUCCA FRITTI

Questi non sono una prerogativa romana, ma sta il fatto che a Roma sono squisiti e sempre meglio che altrove.

L'uso del fiore di zucca direi comune in Italia: in Toscana, Liguria, Veneto e... altrove, è quasi ignoto in altri paesi come, ad esempio, in Francia.

Ricordo di aver dovuto dare spiegazioni precise anni fa all'Elba a due coniugi francesi meravigliati di vedermi comperare solo i fiori delle zucchine dal compiacente contadino. Mi chiesero incuriositi cosa intendessi farne. Spiegai tutto e qualche giorno dopo li rividi e si profusero in ringraziamenti e inchini per averli provati e trovati squisiti.

Per i fiori ci vuole la "pastella" di cui parliamo nelle *Note*. Ma

La pastella migliore è ancora la più semplice: farina sbattuta...
...con un cucchiaino di olio; si aggiunge poi un poco di bianco
...sbatutto e montato a neve e un cucchiaino di Marsala secco.
...che devono essere ben freschi e non ammosciati, ma nervo-
...ed integri, non devono essere, contrariamente ai suggerimenti
...testi, per nulla lavati e mondati. Tali e quali si passano
...nella pastella e subito si buttano nell'olio bollentissimo
...devono restare per un minuto o due al massimo. Si servono cal-
...e spruzzati di sale finissimo che è stato passato al mortaio.
È un fresco fritto estivo deliziosissimo.

FILETTI DI ZUCCHINE

Sono una vera specialità romana. Le zucchine fresche e non trop-
po grosse, cioè novelle, e non troppo mature, si privano delle due
estremità e si tagliano da cima a fondo a fette sottili che, a loro vol-
ta, si tagliano in striscioline altrettanto sottili che si mettono in una
tandina sotto sale fino, cioè ben spruzzate di sale, affinché, come si
usa dire, "facciano l'acqua". Si scolano dopo un quarto d'ora, si
asciugano con cura e delicatezza, si spolverano alla svelta di farina
per poi farle sballonzolare in un setaccio perché perdano l'eccesso
di farina e si friggono subito in olio bollente. Non è troppo facile
avere subito risultati perfetti e converrà provare e riprovare in pic-
colo per acquistare un certo *tour de main* e non rischiare figuracce.

CARCIOFI E CAVOLFIORI FRITTI

La caratteristica romana sta nell'impiego dei carciofi senza spine
e dei cavolfiori ben maturi e di piccole dimensioni che si trovano a
Roma.

I carciofi privati, senza economie, di tutte le foglie esterne, ridotti
cioè a "cuori" si tagliano in quattro e si strofinano con sale e sugo
di limone. Si passano nella pastella come i fiori di zucca e si friggono
in olio bollente prolungando un poco la frittura. Devono risultare
croccanti e saporiti.

Il cavolfiore viene invece cotto a mezza cottura in acqua salata in
via preventiva. Si toglie dall'acqua, si lascia intiepidire e si taglia in
modo da ricavare dei rametti costituiti dalla parte sottostante car-
nosa e dalla parte superiore rugosetta a fiorellini compressi...

I bocconcini devono essere piccoli per entrare in bocca in una sola
volta. Si passano nella pastella e poi nell'olio bollente dove ci reste-
ranno poco. Si servono come tutte le altre parti del fritto, caldissimi.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA O DEL PO

È la semplicità fatta risotto e potrebbe apparire non interessante per lo chef e non degna di un posto di rilievo in un trattato di cucina. Non è così perché questo risotto per essere perfetto vuole particolari requisiti dei componenti e molta cura nella esecuzione.

E poi il nostro pensiero è sempre teneramente rivolto ai puri iniziati e non ci importa se uno chef di un grande ristorante alla moda si tuffa sopra mentre versa la panna nel risotto alla milanese, all'achegio che è meglio dello zafferano, senza dubbio.

Il termine "alla parmigiana" sta ad indicare un risotto bianco ottenuto con riso tostato nei grassi e graduale aggiunta di brodo, per cui questa è la dizione più comune. Casale, Vercelli, Pavia, Piacenza, Cremona, Mantova e via via sino al delta in tutte le antiche località padane dove c'è riso da sempre e dove le galline razzolavano nei campi ed i capponi pigolavano stancamente nelle stie delle corti rustiche.

Chi vuol fare un capolavoro di antica semplicità, ci segua.

Il riso deve essere di primissima qualità dal chicco grosso e resistente alla cottura. Si opera, al solito, in una bella casseruola di alluminio ad alto spessore: il rame stagnato non c'è più, l'acciaio inossidabile non va bene e tutto il resto è da dimenticare.

Ci vuole più burro rispetto al riso degli altri risotti: per 1/2 kg. di riso 120 gr. di burro.

Appena il burro è fuso si aggiungono un paio di cipolle bianchissime e novelle, due sole, non tritate ma tagliate secondo l'equatore a fettine sottilissime.

Lavorando con un cucchiaino di legno si lascia "appassire" la cipolla senza mai arrivare ad un vero soffritto.

Si butta allora tutto il riso che, a fuoco vivace, si muove di continuo con il cucchiaino di legno in modo che tutto si insaporisca nel grasso in modo uniforme.

Mi vien spontaneo ricordare che per questa operazione e per tutte le seguenti, esiste uno speciale cucchiaino di legno asimmetrico; vale a dire con un lato a spigolo vivo anziché arrotondato. Questo spigolo serve a raspare e a riprendere tutti i chicchi anche nell'angolo che il fondo della casseruola fa con la parete.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA O DEL PO

È la semplicità fatta risotto e potrebbe apparire non interessante per lo chef e non degna di un posto di rilievo in un trattato di cucina. Non è così perché questo risotto per essere perfetto vuole particolari requisiti dei componenti e molta cura nella esecuzione.

E poi il nostro pensiero è sempre teneramente rivolto ai puri iniziati e non ci importa se uno chef di un grande ristorante alla moda si tida sopra mentre versa la panna nel risotto alla milanese, all'ache-
che è meglio dello zafferano, senza dubbio.

Il termine "alla parmigiana" sta ad indicare un risotto bianco con riso tostato nei grassi e graduale aggiunta di brodo, per-
che questa è la dizione più comune. Casale, Vercelli, Pavia, Piacenza, Mantova e via via sino al delta in tutte le antiche località dove c'è riso da sempre e dove le galline razzolavano nei campi ed i capponi pigolavano stancamente nelle stie delle corti.

Chi vuol fare un capolavoro di antica semplicità, ci segua.

Il riso deve essere di primissima qualità dal chicco grosso e resistente alla cottura. Si opera, al solito, in una bella casseruola di alluminio ad alto spessore: il rame stagnato non c'è più, l'acciaio inossidabile non va bene e tutto il resto è da dimenticare.

Ci vuole più burro rispetto al riso degli altri risotti: per 1/2 kg. di riso 120 gr. di burro.

Appena il burro è fuso si aggiungono un paio di cipolle bianchissime e novelle, due sole, non tritate ma tagliate secondo l'equatore a fettine sottilissime.

Lavorando con un cucchiaino di legno si lascia "appassire" la cipolla senza mai arrivare ad un vero soffritto.

Si butta allora tutto il riso che, a fuoco vivace, si muove di continuo con il cucchiaino di legno in modo che tutto si insaporisca nel grasso in modo uniforme.

Mi vien spontaneo ricordare che per questa operazione e per tutte le seguenti, esiste uno speciale cucchiaino di legno asimmetrico; vale a dire con un lato a spigolo vivo anziché arrotondato. Questo spigolo serve a raspare e a riprendere tutti i chicchi anche nell'angolo che il fondo della casseruola fa con la parete.

Sul riso tostato e sfrigolante si versa di colpo un bicchiere e mezzo di vino bianco secco ma non troppo alcolico, portato quasi all'ebollizione.

Evaporando l'alcool e assorbito dal riso rapidamente il liquido, sempre lavorando con il cucchiaino, prima che il riso attacchi al fondo si versano un paio di mestoli di brodo bollente.

E qui siamo al punto essenziale! Quale brodo? Brodo di gallina o di cappone e non altro brodo.

Si sarà avuto cura quindi di aver messo un'ora e mezzo prima in un pentolone una gallina o un cappone a freddo nell'acqua moderatamente salata con una patata, due carote, un gambo di sedano e una cipolla steccata con un chiodo di garofano.

L'acqua di cottura dovrà essere abbondante perché, per seguire un rituale, il brodo per il risotto lo si caverà col mestolo direttamente dalla pentolona dove cuoce il volatile.

Ho un ricordo visivo meraviglioso di spose di guardacaccia che, con gesto lento e rituale cavavano mestoli di brodo per versarlo nel risotto facendolo passare attraverso un colino conico di ferro zincato.

Era il colatoio cinese dei nostri cuochi ottocenteschi ed il *Chinois* dei francesi.

Per i cacciatori stanchi, c'era ad attenderli un risotto profumatissimo, una tazza di brodo bollente e una bella coscia di cappone, magari con la mostarda!

Quattro cetrioli sott'aceto con altrettanti peperoni non mancavano mai.

Questo morbido e profumato risotto sta tutto qui: il brodo deve essere chiaro e di pollo in assoluto.

Si continua ad aggiungere brodo sino alla cottura poco per volta sempre lavorando con il cucchiaino per evitare attaccamenti al fondo ed ottenere cottura uniforme.

Con il pepe ed il sale sarà bene essere prudenti.

Del pepe se ne potrebbe fare anche a meno, comunque una spruzzatella quando si inizia ad aggiungere il brodo, non fa male.

Per il sale, dato che anche il brodo è salato, occorrono prudenti aggiunte durante la cottura regolandosi con gli assaggi, necessari anche per controllare la cottura. Gli assaggi quindi, sul finire, devono essere numerosi ed attenti. Proprio due minuti prima della fine si aggiungono 50 gr. di burro crudo e due manciate di parmigiano che si mescolano intimamente lavorando sempre con il cucchiaino fatidico che sarà diventato un tutt'uno con la vostra mano destra.

È stato un lungo discorso, troppo lungo diranno gli esperti del mestiere, ma io sono certo che era necessario per segnare un punto fermo sicuro e di riferimento nella vera cucina italiana.

Ovviamente questo risotto, perfetto e squisito da solo, si presta egregiamente ad accompagnare tante buone cose come, ad esempio, funghi trifolati, polpettine ed involtini, *luganiga* scottata in acqua bollente o passata in padella, salamini di Treviso, fette bollenti di salami

nostra cucina; direi pochissimo... di, la Finanziaria piemontese, non ci sarebbe altro. Potremmo cominciare *ragouts* le creste in umido, certe frattaglie, il ragù bolognese, qualche piatto di pesce in umido ed infine le verdure miste "stufate". Ma nessuno si sogna oggi di chiamare queste cose *ragouts*.

Il mio discorso rischierebbe di rimanere pura accademia se non fosse molto importante aver esatta conoscenza di quello che sta a monte di un evento importante come la Finanziaria. E chi sa mai che si possa un giorno mettere insieme un vero *revival* dei *ragouts* medievali.

LA FINANZIARIA

Il vecchio Piemonte ha una certa priorità per aver sostantivato un aggettivo: infatti un qualcosa che in Francia sarebbe stato *à la financière*, è diventato pomposamente a Torino FINANZIARIA.

Qui sta il genio, ma questa benedetta specialità non è mai riuscita ad avere una sua identità precisa, prova ne sia che io pur tenendo conto che ci sono due finanziere, la chiara e la scura, non sono mai riuscito a gustarne due eguali o presentate nello stesso modo: qui sta la sregolatezza.

Finanziere è ciò che partecipa a fatti di finanza cioè di danaro, di tanto danaro, ed è quindi solo roba di potenti e di ricchi sfondati. Tale dovrebbe essere la Finanziaria, piatto per banchieri e nababbi seduti in un ristorante esclusivo su poltrone foderate di velluto rosso ed in stoffe di lusso: giacca grigio-ferro, pantaloni a righe, gilet in *gros-grain* color tortora, colletto duro, plastron con perla e cilindro "gris-perle" che, quando sono a tavola, sta appeso nel "vestiaire".

"...Dimmi caro, sei stato tu, vero, a far crollare Wall-Street? È il tuo vecchio gioco: tu vendevi a New York ed i tuoi compravano a Londra... buona questa finanziaria!"

"...Lascia perdere! Dimmi tu piuttosto se è vero che hai regalato a Fru-Fru la tua più bella miniera del Transvaal? Vuoi dell'altra finanziaria?"

"...Non mi seccare con pettegolezzi! La miniera è in fase di esaurimento. ...Sono di pessimo umore per la mia nuova Rolls che ha una macchiolina sul panno del sedile... Devo cambiarla!"

"...Regalala a tua moglie che è miope. Cameriere: dell'altra finanziaria! Devo parlare al barone Rothschild e a Gubelkian di questa finanziaria!"

Questi o simili discorsi non si fanno davanti a tagliatelle al ragù e spezzatini con cipolle che mai, dico mai, hanno avuto l'opportunità e l'onore di sbrodolare un plastron con perla vera.

Dunque così doveva essere la Finanziaria: genio, sregolatezza ed alta finanza, ma in realtà come è oggi?

Anzi come sono, perché c'è la Finanziaria chiara e quella scura.

Quella chiara conta molto meno ed è destinata per lo più a colmare *vol-au-vent* (ventivola, traduzione borghese del Dott. Alberto Couston - anno 1911) o *tartellettes* calde ed a far da contorno. Quella scura è la vera Finanziaria "sostantivata" che fa servizio a sé.

Ho la sicura percezione premonitrice di contestazioni e critiche provenienti dal vecchio Piemonte. Prego i piemontesi di essere prudenti e di verificare, prima, se esiste un testo vecchio di almeno un secolo che abbia codificato la Finanziaria conferendole un aspetto definitivo e chiaro.

Non esiste o quantomeno a me non risulta. Sarò lietissimo di venir a sapere di essermi sbagliato e di poter così colmare una lacuna culturale ed un posto vuoto nella mia biblioteca culinaria, cosa, quest'ultima, non facile.

Ripeto: mi si segnali solo un testo chiaro e definitivo.

La vera Finanziaria era un segreto che veniva trasmesso oralmente da padre in figlio come le formule di certi aceti aromatici.

Per fare una vera Finanziaria scura e classica, occorrono diverse cose: fegatini, ovette, creste, cuore di pollo, animelle di vitello, funghi secchi, tartufo nero e, se si vuole anche il "grecile" di pollo.

Abbiamo già avuto modo di descrivere nelle pagine precedenti le operazioni necessarie alla preparazione dei suddetti elementi, che invitiamo a rileggere. Le norme vanno seguite attentamente per avere a disposizione quanto segue preparato a dovere:

- *Fegatini*: si passano al burro e si riducono a piccoli pezzi.
- *Creste*: sgorgate, lavate, scottate in acqua bollente per un paio di minuti. Si passano al burro per altri due minuti, si bagnano di Marsala e si lasciano cuocere per una mezz'oretta, eventualmente bagnandole con un mestolo di brodo. Si lasciano raffreddare, si scolano e si tagliano in tre o quattro pezzi.
- *Ovette*: si preparano come descritto nella ricetta delle Creste alla milanese.
- *Animelle di vitello*: si sgorgano come descritto dove si parla del fritto misto alla piemontese. Si mettono in poca acqua fredda leggermente salata e si fanno appena bollire per cinque minuti. Si raffreddano e si tagliano in piccoli pezzi.
- *Funghi secchi*: si scelgono i migliori, i più bianchi e si lasciano ammorbidente per un'ora in poca acqua. Si scolano, si strizzano accuratamente e si tritano riducendoli a pezzetti. In un pentolino con poco burro si fanno soffriggere dolcemente per qualche minuto. Si aggiunge un poco di brodo e si cuociono a fuoco bassissimo per una decina di minuti.
- *Tartufi neri*: il tartufo nero di Norcia non è sempre disponibile. È facile però trovarlo in piccole scatole. Generalmente si fanno cuocere dolcemente per una decina di minuti in vino di Madera o in una miscela di Marsala e Sherry. Indi si tagliano a fette sottilissi-

me. Un solo tartufo basterà per una finanziaria per quattro-sei persone.

Ci sarebbero anche i grecili del pollo che vanno sottoposti alle operazioni chiaramente spiegate quando si parla delle minuterie di pollo.

Secondo le più pure tradizioni della vecchia aristocrazia il grecile abbassa la qualità della Finanziere che non sarebbe più adatta a uomini di alta finanza, ma scenderebbe a livello di allibratori, sindacalisti, sensali e speculatorelli di bassa estrazione. Conviene quindi evitarne l'impiego.

Tutti gli elementi preparati come descritto si mettono assieme in una casseruola a fondo tondo con la giusta quantità di salsa scura ottenuta secondo le antiche ricette tradizionali, vale a dire con una vera Salsa spagnola (vedi *Appendice*). Meglio optare per la ricetta semplificata. Si cuoce dolcemente per una ventina di minuti e la finanziaria sarebbe pronta.

Ho detto: sarebbe. Infatti anche se io non avessi nulla da dire ed il sistema risulta essere più o meno accettato, la faccenda mi appare abbastanza sbrigativa, si fa per dire, e con poco genio e scarsa sregolatezza.

D'altra parte, lo ripeto, non conosco un testo definitivo ed i vecchi piemontesi o sono agnostici o sono reticenti.

La Finanziere si serve tale e quale già pronta sul singolo piatto del commensale pur essendo tale metodo più da ristorante che da casa privata. Meglio è portarla in tavola in una porcellana resistente al fuoco, tenuta in caldo dai lumini o da altro sistema.

A parte si servono spinaci e fagiolini passati al burro e, se si vuole, purea di patate.



La pastella migliore è ancora la più semplice: farina sbattuta in poca acqua con un cucchiaino di olio; si aggiunge poi un poco di bianco d'uovo sbattuto e montato a neve e un cucchiaino di Marsala secco. I cuori, che devono essere ben freschi e non ammosciati, ma nervosi ed integri, non devono essere, contrariamente ai suggerimenti di alcuni testi, per nulla lavati e mondati. Tali e quali si passano rapidamente nella pastella e subito si buttano nell'olio bollentissimo dove devono restare per un minuto o due al massimo. Si servono caldi e spruzzati di sale finissimo che è stato passato al mortaio. È un fresco fritto estivo deliziosissimo.

FILETTI DI ZUCCHINE

Sono una vera specialità romana. Le zucchine fresche e non troppo grosse, cioè novelle, e non troppo mature, si privano delle due estremità e si tagliano da cima a fondo a fette sottili che, a loro volta, si tagliano in striscioline altrettanto sottili che si mettono in una tegamina sotto sale fino, cioè ben spruzzate di sale, affinché, come si usa dire, "facciano l'acqua". Si scolano dopo un quarto d'ora, si asciugano con cura e delicatezza, si spolverano alla svelta di farina per poi farle sballonzolare in un setaccio perché perdano l'eccesso di farina e si friggono subito in olio bollente. Non è troppo facile avere subito risultati perfetti e converrà provare e riprovare in piccolo per acquistare un certo *tour de main* e non rischiare figuracce.

CARCIOFI E CAVOLFIORI FRITTI

La caratteristica romana sta nell'impiego dei carciofi senza spine e dei cavolfiori ben maturi e di piccole dimensioni che si trovano a Roma.

I carciofi privati, senza economie, di tutte le foglie esterne, ridotti cioè a "cuori" si tagliano in quattro e si strofinano con sale e sugo di limone. Si passano nella pastella come i fiori di zucca e si friggono in olio bollente prolungando un poco la frittura. Devono risultare croccanti e saporiti.

Il cavolfiore viene invece cotto a mezza cottura in acqua salata in via preventiva. Si toglie dall'acqua, si lascia intiepidire e si taglia in modo da ricavare dei rametti costituiti dalla parte sottostante carnosa e dalla parte superiore rugosetta a fiorellini compressi...

I bocconcini devono essere piccoli per entrare in bocca in una sola volta. Si passano nella pastella e poi nell'olio bollente dove ci resteranno poco. Si servono come tutte le altre parti del fritto, caldissimi.

Per intenderci i maccheroni nella fattispecie sono gli spaghetti. Le trenette e gli spaghetti sottili sono anche perfettamente adatti.

Si fa soffriggere una cipolla ben tritata nell'olio in una teglia o padella con il manico; quando la cipolla inizia a prendere colore, si buttano le sarde fresche ben pulite e private della lisca, come si legge a pagina 305.

Costano molto meno del caviale, diciamo, un cinquantesimo.

Il nostro pesciolino è assai delicato e cuoce nell'olio molto rapidamente e dopo qualche minuto si deve intervenire con un cucchiaino di legno per schiacciare e spappolare le sarde sino a ridurle ad una poltiglia che verrà incorporata nell'olio bollente.

Si procede ad una spolverata di pepe e si continua a cuocere a fuoco ridotto per qualche minuto.

Allora si aggiungono tre acciughe sotto sale che saranno state ben lavate in acqua corrente, private della lisca, mescolate ed impastate intimamente con poco olio. Si spiega pertanto perché non si è parlato di salatura nella prima parte della cottura delle sarde; infatti le acciughe sono di per sé salate ed a salare sul finire ci sarà sempre tempo usando grande prudenza.

Si cuoce il tutto lavorando per due o tre minuti ed allora si uniscono i fiori di finocchio bolliti e scolati in quantità piuttosto limitata.

Qui ci si ferma e si versa la salsa bollente sugli spaghetti al dente e caldissimi, appena scolati dall'acqua alla quale si è aggiunta l'acqua dei fiori di finocchio.

È un modo squisito di condire gli spaghetti, squisito per pranzi o cene vicino al mare. Io lo ricordo preparato con mezzi di fortuna sugli scogli dell'isola del Giglio, ahimè, tanti anni fa.

Il finocchio era a portata di mano e le sarde mi erano state regalate da un vecchio pescatore al quale avevo dato un bel sigaro d'Avana.

Tempi lontani e felici quando ti regalavano le sarde.

Attendo la nuova età dell'oro quando qualcuno mi regalerà il caviale per mangiarmelo sul pane.

PASTA CON LE SARDE QUASI SICILIANA

La differenza sostanziale dalla precedente consiste in un sapore più peculiare per l'aggiunta sul finire di cottura della salsa di un pugno di pinoli e di un altro pugno di uva sultanina (diciamo 30 gr. di pinoli e 40 di uva sultanina). Questi due ingredienti si saranno tenuti in acqua per un paio d'ore.

Inoltre, quando si condisce, si aggiungono altrettante sarde intere appena cotte nell'olio bollente per un minuto da un lato e per un altro dall'altro.

Ma andiamo per ordine. La salsa finita con pinoli ed uva si lascia un po' caldo.

La pasta si cuoce arrestandoci quando è ancora assai al dente, si scola con cura e si mette nel piatto di portata che sarà di porcellana resistente al fuoco ed a bordi piuttosto alti. Ma attenzione, si verserà a strati e si intercaleranno le sarde intere cotte nell'olio. Sopra ci si versa tutto il sugo bollente e si rimette in forno per una decina di minuti.

È una preparazione nel suo insieme abbastanza complessa e merita molta attenzione, ma il risultato è addirittura esaltante.

Prego vivamente i siciliani di buona razza e nascita di scusarmi se sarò incorso in qualche involontario errore e persino grossolanità. Vorrà dire che mi farò spiegare da loro come fanno in Sicilia gli ossibuchi alla milanese!

SPAGHETTI AL TONNO

Nelle case lombarde in tempi ormai lontani, si usava questo tipo di *assaisonnement* degli spaghetti a primavera inoltrata ed in estate. Costituiva una variante gustosissima alla *pasta cunscia* e conferiva un tocco di esotismo alla cucina continentale della pianura dove, per la verità, la pasta allora si consumava assai poco.

Si comperava tutto dall'“ambulante” che passava lungo le strade con un carrettino a due ruote zeppo di barilotti e scatoloni di latta colmi di saracche, acciughe, aringhe, tonno e cose del genere. Dove sono andati a finire quei signori?

Presi da scatoloni litografati con medaglie d'oro, paesaggi marini e pesci con scritte in spagnolo o portoghese, si comperavano 100 gr. di tonno e quattro acciughe in sale che si lavavano nell'acqua e si privavano della lisca.

Facciamo la stessa operazione e mettiamo tutto in un mortaio dove, dopo un poco si fanno assimilare all'impasto un paio di cucchiaini di burro.

In una padella, per quattro persone e 1/2 kg di pasta, si mettono 150 gr. di olio non particolarmente prezioso.

In poco altro olio in una scodellina si stempera un cucchiaino scarso di concentrato di pomodoro. Si allunga con un cucchiaino di acqua bollente e si unisce all'olio che sta friggendo dolcemente facendo in modo che si disperda per dare a tutto un colore rosso chiaro.

Nell'olio si mette pure uno spicchio d'aglio e quattro fettoline sottili di cipolla.

Si fa andare a fuoco per cinque minuti e si aggiunge poco per volta l'impasto del mortaio sempre lavorando con un cucchiaino di legno e si cuoce per altri cinque minuti.

Al termine si toglie lo spicchio d'aglio, si mette abbondante pepe e dopo si assaggia il sale necessario, e si versa sugli spaghetti al

cotte e pronte per il trattamento finale al forno, è impastato intimamente nel mortaio con aglio e scalogno, suo primo cugino. Va benissimo perché è necessario ed è sempre stato così.

ABBACCHIO ALLA ROMANA

L'abbacchio è signore, a Roma, nelle cucine e nelle sue varie preparazioni più o meno complesse, più o meno popolari, vuole sempre l'aglio. Persino nell'abbacchio arrostito al forno troverete la traccia dell'aglio.

Così è se vi pare. E se non pare agli agliofofi è così lo stesso.

LEGUMI PASSATI AL BURRO O ALL'OLIO

È antica usanza dare a certi legumi come per esempio gli spinaci, il profumo di aglio quando si passano al burro. Ne basterà una fesetta sul fondo della padella dove resterà nel corso della rapida operazione.

Ovviamente l'aglio si toglie prima di servire. In molte parti d'Italia si usa mettere una fesa d'aglio nell'olio dove si friggono le patate.

CIMA ALLA GENOVESE

E con lei tutte le cosiddette "pancette" ripiene ottenute riempiendo un involucro di carne di vitello con un composto di carne, salsiccia, tanti ingredienti diversi, spezie varie, prezzemolo, pane nel latte e così via.

Questo "ripieno" viene lavorato a lungo nel mortaio dove all'inizio vengono ridotte in poltiglia una o due fese d'aglio secondo quantità e dimensioni del complesso finale. Assieme all'aglio ci saranno un mucchio di cose tra cui persino pistacchi e noci e chi più ne ha più ne metta. In tale compagnia il profumo ed il sapore dell'aglio è di pramatica e diviene piacevolissimo se non è esagerato.

Nel caso della *cima* genovese che è piatto di terra marinara, il quantitativo d'aglio è maggiore e il sapore più sensibile, ma ci sta bene.

RIPRENDIAMO A PARLARE DEI VEGETALI

Abbiamo ora qualche idea di Vegetarianismo e vegetalismo e possiamo tranquillamente amare le verdure, anzi, proprio perché siamo onnivori riusciamo ad amarle veramente.

Noi abbiamo maggiori occasioni di comprenderne ed apprezzarne il vero significato e le virtù, sia come contorni indispensabili ed esaltanti delle carni, sia come loro antitesi salutari e rinfrescanti.

Abbiamo detto antitesi, diremo meglio che le carni sono il contrario dei vegetali.

Un cittadino ateniese non poteva e non doveva morire incatenato. Per questo a Socrate, prima di offrirgli una tisana alla cicuta, tolsero i ceppi. Il filosofo, seduto sul letto, piegando una gamba incominciò a massaggiarla a lungo: "Che strana cosa, amici, sembra quella che gli uomini chiamano piacere. E che straordinario rapporto tra questo ed il suo contrario, cioè il dolore."

È la legge dei contrari che vuole che i carnivori mangino i vegetali e viceversa per i vegetariani.

Un tipo che per tutta la vita si ostina a mangiare solo vegetali finisce col non comprenderli più, si allontana dalla filosofia e si ritrova privo di stimoli socratici.

Colui che non pecca mai, non conoscerà mai il piacere della redenzione ed il sapore del pane del perdono che nella fattispecie per tipi come noi, potrebbe essere anche un panino imbottito.

Il nostro modo di discorrere di cucina rischia l'arbitrio anche perché non possiamo fare sulla verdura un lungo ed esauriente discorso che tanti altri hanno già fatto. Ci rimane di far luce su fatti e metodi che stanno per cadere nell'oblio: i "fondi bianchi" e le creme di legumi e verdure.

FONDO BIANCO PER LEGUMI

È pratica raffinata e antica cuocere i legumi in un liquido preparato appositamente in luogo di usare semplice acqua salata o vapore.

Il "fondo bianco" per cuocere legumi si prepara con due metodi

ottenendo risultati che si differenziano di poco.

Ad evitare equivoci e confusione diciamo che questo fondo è, strettamente e logicamente, una cosa differente dai "fondi" per le salse, e che non ha quella analogia con i nobilissimi *potages* legati e *potages* cremati della grande cucina.

Metodo semplice. In una scodellina si impastano 80 gr. di farina con tanta acqua sufficiente per ottenere un composto omogeneo ed abbastanza liquido. La "pastella" si lavorerà per qualche minuto energicamente con un frullino per arrivare ad un intimo legame tra acqua e farina.

In una capace pentola si mettono a fuoco due litri di brodo chiaro di pollo e vitello fatto a regola d'arte, giustamente salato, spumante e filtrato. In questo si versa la "pastella" e si aggiungono 50 gr. di burro a pezzetti. Si porta alla ebollizione, si abbassa il fuoco e si lascia bollire dolcemente per oltre un'ora. Operando con la pentola coperta, l'acqua non evaporerà eccessivamente; comunque si può aggiungere ogni tanto un cucchiaino di acqua bollente.

Il fondo è così pronto e, come si è visto, è una cosa che si prepara semplicemente.

Metodo d'alta cucina. In una casseruolina di media capacità si mettono 80 gr. di farina e 60 gr. di burro per preparare a fuoco moderato e lavorando con un cucchiaino di legno, un *roux* chiarissimo (vedi *appendice*); a parte in una pentola adeguata si saranno preparati a regola d'arte, due litri di brodo chiaro, giustamente salato. Si incomincerà a versare nella casseruolina dove si è preparato il *roux* e poco per volta, quel tanto di brodo bollente necessario ad ottenere la salsa legata ma abbastanza diluita.

Questa volta si versa poco a poco nella pentola del brodo a bollire, agitando con un mestolo. Si continuerà poi a fare bollire dolcemente il brodo per almeno un'ora usando le medesime precauzioni del metodo precedente ad evitare eccessiva evaporazione.

Lo abbiamo già detto: per entrambi i metodi, a monte ci deve essere stata la preparazione del brodo bianco secondo tutte le regole. Per quanto possibile si eviti di ricorrere al velocissimo brodo di qualità perché nessuno ci obbliga ad usare il fondo bianco. E se abbiamo premura di cuocere delle verdure c'è sempre l'acqua e sale e pentola a pressione.

Comunque, poiché l'uso di questi metodi spicciativi è ormai divenuto fatale come l'inquinamento, la droga e l'inflazione, facciamo pure, ma per lo meno usando i migliori dadi di brodo di pollo.

Disponendo del fondo bianco, vediamo ora cosa possiamo fare. Per fare un esempio proviamo con i cardi che sono un caso tipico dove il fondo è indispensabile.

CARDI AL FORNO

I cardi in giusta stagione mondati e scelti, tagliati in tronchetti di sette o otto centimetri e strofinati con mezzo limone mentre si tagliano per evitare che diventino scuri, si fanno cuocere nel fondo bianco della seconda ricetta, per circa un'ora. La casseruola di cottura è bene sia in ferro smaltato. Non occorre che il fondo sia sovrabbondante, al contrario si prevede un quantitativo tale che a fine cottura si sia ridotto a contenere appena i cardi.

Comunque se è ancora in eccesso se ne scola un poco ed i cardi ancora ben intrisi del fondo addensato si mettono in bell'ordine in una teglia in porcellana da forno che sarà poi portata in tavola.

Si inforna a calore molto moderato e si prepara in una casseruola tanto latte sufficiente a coprire bene tutta la teglia; si porta all'ebollizione e si unisce del formaggio parmigiano grattugiato finemente sino ad ispessire leggermente il latte. Si unisce anche un cucchiaio di burro.

Si versa il latte così preparato sopra i cardi, si alza il calore del forno e si attende che il latte evapori e che la crosta incominci appena a scurire.

Si servono caldissimi e possono essere considerati una portata a sé. Naturalmente costituiscono un contorno raffinato di altrettanti raffinati arrostiti di carne o volatili.

CAROTE AL FORNO

Analogamente alla ricetta precedente si opera anche con carote sane e di grandi dimensioni tagliate a rotelle di qualche millimetro di spessore. Vi è una variante importante: al fondo bianco di cottura si aggiungono 20 gr. di zucchero per litro ed il giusto sale appena sufficiente.

Le carote cuociono in venti o venticinque minuti e quindi il fondo di cottura sarà ancor più limitato onde alla fine lo si trovi quasi completamente ristretto.

Si prepara, come nella ricetta precedente, il composto latte-formaggio che si versa sopra le carote già nel forno nella teglia in porcellana ed intrise del loro fondo di cottura.

Il risultato è tanto esaltante che queste carote possono costituire da sole un perfetto *entremets* di fine tavola.

SPAGHETTI CON CONCHIGLIE, COZZE E ZAFFERANO

Eseguita la ricetta precedente, assaggiata con cura e riflessione per serbarne la memoria, metteremo subito fuori della cucina il nostro *Rosemary's baby* per dedicarci ben presto a sane esperienze del tutto differenti che ci permetteranno egualmente di gustare spaghetti e zafferano con la presenza benedicente di lamellibranchi e molluschi.

Sarà sempre una bizzarria comunque non estranea a sistemi entrati nell'uso da molti anni.

Pensiamo a 4 o 5 persone di robusto appetito e quindi a 600-700 gr. di spaghettoni resistenti alla cottura.

Le conchiglie saranno vongole e telline o similari assortite e di dimensioni differenti.

Non c'è alcun problema: l'assortimento è pronto in sacchetti di reticella nei migliori negozi di pesce e specialità di mare. Forse sarà più difficile trovarsi bene in posti e località marine.

Ce ne vorranno più di 1/2 kg. Le cozze saranno delle migliori, scelte, grosse, fresche e di sicura provenienza che per prima cosa si puliscono con cura all'esterno con un coltello ed una spazzola ruvidissima. Ce ne vorrà 1/2 kg.

Ci vogliono due casseruole di alluminio di media dimensione ed una larga padella di ferro per le cozze.

Mettiamo nella prima casseruola 200 gr. di olio non necessariamente extra-vergine, due fese d'aglio schiacciate, quattro fettoline di cipolla, un peperoncino rosso sbriciolato senza semi, qualche fiore di finocchio selvatico se ce n'è. Vedasi al riguardo le osservazioni nella ricetta dei maccheroni con le sarde.

Le conchiglie si lavano con cura in un secchio d'acqua di mare; in mancanza in un secchione abbondante d'acqua dolce con due pugni di sale grosso.

Quando l'olio è ben caldo si uniscono le conchiglie che si muovono energicamente con un cucchiaino a fuoco forte; si apriranno ben presto lasciando la loro acqua. Si faccia subito attenzione se qualche conchiglia sta ostinatamente chiusa, deve essere eliminata; contiene infatti un corpo inerte defunto da ore.

Dopo qualche minuto si unisce mezzo mestolo di brodo dove si è sciolta una bustina di zafferano.

Si abbassa al minimo il fuoco e si lascia andare per il tempo necessario a preparare le cozze.

Queste si mettono nella padella di ferro con due o tre cucchiaini d'olio. Si mette il coperchio e a fuoco lento si lascia due o tre minuti sbattendo la padella afferrata per il manico e tenendo fermo il coperchio con la mano sinistra protetta da un guanto.

Le cozze si aprono subito e lasciano la loro acqua. Si insiste un poco e si versa tutto il fondo nella seconda casseruola mentre le cozze si liberano una per una delle loro nere valve e si rimettono nella casseruola col proprio fondo.

Si spruzza di abbondante pepe e si unisce mezzo mestolo di brodo con una seconda bustina di zafferano.

Si riporta a fuoco e si lascia andare per qualche minuto. Conchiglie e cozze devono risultare alla fine in un fondo ricco di olio assai poco allungato dal brodo. Bisognerà quindi fare molta attenzione nell'aggiungerlo.

Si cuociono allora gli spaghetti che, se ben scelti, dovranno risultare al punto giusto dopo sette od otto minuti.

Si scolano accuratamente, si versano in una zuppiera fonda e ben calda, ci si versano sopra prima le cozze con il fondo, si mescolano e poi si aggiungono tutte le conchiglie col loro fondo giallo.

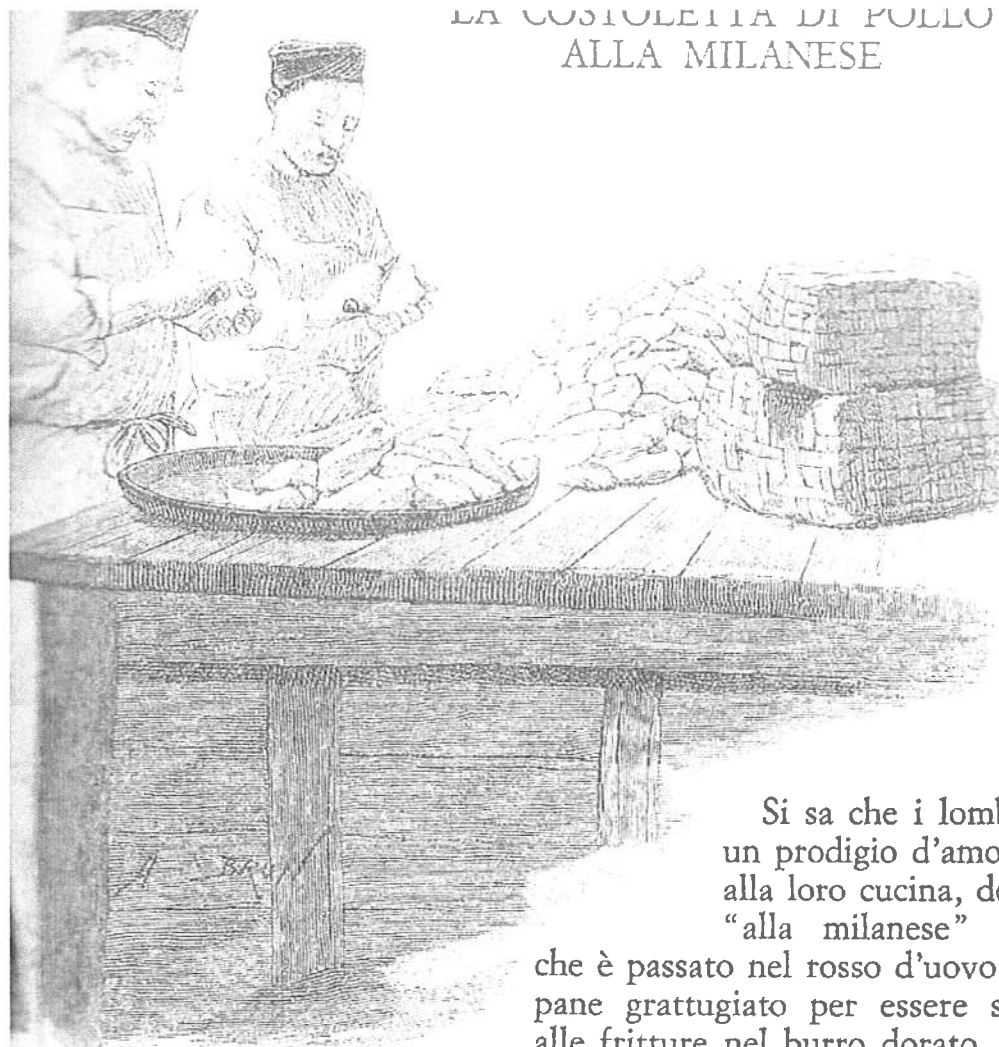
In questa preparazione non si mette né prezzemolo né pomodoro come si usa in altre analoghe.

Lo zafferano sarà il padrone assoluto con il pizzichino del peperoncino e del pepe che, prima di servire, cospargeremo con prodigalità.

Robetta da stomachini allegri serviti da bocche che succhiano avidamente le valve delle conchiglie prese con le dita.

Monsignor Della Casa può andare nell'office a bersi un consommé.

LA COSTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE



Si sa che i lombardi, per un prodigio d'amore rivolto alla loro cucina, definiscono "alla milanese" tutto ciò che è passato nel rosso d'uovo e poi nel pane grattugiato per essere sottoposto alle frittture nel burro dorato.

Hanno molte ragioni, se non tutte.

Per queste costolette di pollo che i francesi, manco a dirlo, chiamano *panées à l'anglaise*, possiamo senz'altro concedere la dizione "alla milanese". Il fatto tutto lombardo sta nell'uso esclusivo del burro.

In altre regioni d'Italia, massaie e cuochi, se si escludono i vecchi piemontesi, qualche veneto e qualche emiliano, friggono sempre nell'olio anche le costolette di pollo, il che, tutto sommato, è un grosso errore.

Per questa preparazione si dovrebbe partire esclusivamente da petti ricavati da polli novelli del peso inferiore al chilo. È oggi abbastanza difficile perché, in genere, ci si trova di fronte a petti di rilevanti dimensioni, belli e pronti, vedremo come utilizzare anche questi.

Se siamo tanto fortunati di disporre di piccoli petti, chiediamo alla Provvidenza che l'artefice abbia lasciato attaccato l'osso dell'ala. Conviene tentare di convincere il nostro fornitore, magari preavvertendolo, ad accontentare questa modesta, ma basilare esigenza.

I petti piccoli comprendono anche il filettino e si presentano tondeggianti. Sarà bene intervenire con un coltellino affilatissimo tagliando delicatamente da un lato in modo che il petto si apra e si

adatti ad essere battuto moderatamente con il pestacarne. Sarà così spianato.

Si procede allora ad una prudente salatura della carne ed immediatamente si passa nell'uovo sbattuto, a sua volta appena appena salato e spolverato di pochissimo pepe e noce moscata.

Si deve usare solo il rosso con la tolleranza di un po' d'albume. Vi è una variante interessantissima: si può aggiungere all'uovo sbattuto un cucchiaino, per uovo, di formaggio parmigiano finemente grattugiato. Conferisce sapidità e morbidezza alla carne una volta passata al burro perché il formaggio fonde.

Dopo il passaggio nell'uovo, subito si fa passare nel pane grattugiato e siamo pronti alla frittura. Da un lato dovrebbe sporgere l'ossicino dell'ala.

In una larga padella col manico, si lascia appena fondere il burro, che dovrà essere decisamente abbondante, e si depongono le costolette pronte che si fanno colorire con molta attenzione muovendole delicatamente e rigirandole con l'aiuto di una paletta un paio di volte, naturalmente a fuoco forte perché la cottura deve essere rapida altrimenti, come si è detto, la carne del petto può indurirsi.

Se è necessario durante la cottura si possono aggiungere pezzetti di burro crudo.

Sull'ossicino sporgente, se lo avremo, prima di servire secondo le usanze di un tempo, ma non ancora del tutto tramontate, metteremo una decorazione di carta detta impropriamente "papillotte" che descriviamo nelle *Note*.

Queste costolette vanno servite subito: sarebbe una grave errore lasciarle al calduccio ad aspettare.

Mai come in questo caso vale la regola: piuttosto che un cibo pronto aspetti i commensali, è meglio che questi aspettino il cibo.

Il vino che accompagna queste costolette ed anche tante altre simili, dovrebbe essere rosso, piuttosto leggero e salantino: un vino del Garda.

Ci sono gli amatori ad oltranza del Chianti e qui ci sta bene. Per i più raffinati ed esigenti c'è il Dolcetto. Non si esclude però, e ciò anche in dipendenza della sequenza del menu, che ci si possa bene sopra un bel vino bianco a media ed anche alta gradazione, secco, profumato, freddo ma non ghiacciato: un Riesling, un Traminer, un Tocai del Friuli. Diremo: "Libero vino in libera scelta".

PETTI DI TACCHINO (ALLA MILANESE?!)

Il "Milanese" diviene, in questo caso, assai arbitrario perché tutt'Italia ha il diritto di farsi il petto di tacchino come vuole.

Bisogna solo rispettare una regola: il petto di tacchino deve essere

stampo in pane grattugiato, di cui rimane una traccia sul flan finito.
Come mai?

Ho fatto per anni delle ricerche sempre infruttuose; finalmente ho trovato nell'opera di Sorbiatti *La Gastronomia moderna...*, Milano 1855, un piccolo dettaglio, che mi ha fatto capire come nonne e zie facevano dei flans del tutto differenti dai flans originari francesi.

In effetti si tratta di un errore di denominazione, una "gaffe" filologica.

Tra zie, cognate, parenti e amiche era, a quei tempi, tutto un parlare ed uno scambio di ricette di flans che rappresentavano una ricercatezza in tavola, ma che erano sempre salati e con crosta molto sottile o inesistente.

Il vecchio cuoco milanese Sorbiatti da una ricetta a pag. 447: "Flano o fiadone di spinacci (*sic*)", scrive tra parentesi *Pain d'épinard* e descrive, sia pur con qualche complicazione, una preparazione molto simile a quella delle nostre avole. Le sante donne in realtà facevano il *Pain* della cucina francese, antica.

Qui sta l'errore: facevano un *Pain* e lo chiamavano "Flan".

È evidente che in Lombardia l'equivoco tra flan e pain aveva già radici profonde, come testimonia il vecchio cuoco milanese con la ricetta e la sua denominazione.

Nasce però un nuovo problema filologico-culinario: cosa è il Fiadone? Temo che non lo sapremo mai.

Per nostra gioia e quella degli amici, facciamo finalmente un "flan" lombardo che sarà magari anche un *pain*, ma in tutti i casi buonissimo.

FLAN DI SPINACI

La prima cosa che occorre per fare un flan è lo stampo circolare molto basso e con un gran buco in mezzo.

Lo abbiamo già detto, è la *moule a flan* o *cercle a flan* stile Ra-degonda.

Ecco la prima difficoltà! Nei negozi specializzati troverete tutto, forse anche un laser per tagliare il pollo che sta ancora nel forno, certo vi è un barbecue, barbarismo sciocco!, elettronico con calcolatore incorporato, semovente, in lega al titanio, studiato per filetti di ornitorinchi, munito di un carillon che batte i colpi del Big Ben per annunciare che la iper-costata surgelata si è sgelata; non sarà difficile avere mescolatori ultrasonici, atomizzatori per carote, tritarcarne con reattore, pentole stellari all'uranio, tostapane a fissione nucleare, ma sarà quasi impossibile trovare un semplice cerchio cavo in alluminio con un gran buco in mezzo.

Ovvio: il commercio asseconda la clientela facilona e stanca. Io comunque faccio il flan con un cerchio vecchio e rotto.

Talvolta mi arrangio con forme create da stilisti per budini rapidi

ALTRI FLANS ALL'ITALIANA

Abbiamo già detto che si possono fare moltissimi flans salati e dolci, ma che tali preparazioni non sono troppo in uso in Italia.

Sovente un flan originario ha subito tali trasformazioni per cui è diventato differente e non più riconoscibile. Se noi abbiamo voluto mano all'equivoco che salva il flan di spinaci italico, non ci sentiamo di perseverare nell'inganno.

Mentre non è più il caso di parlare dei veri flans tradizionali, ci sembrano assai interessanti alcune varianti alla ricetta precedente che hanno lo scopo di ottenere flans di colori diversi utilizzando altri legumi e, in particolare, patate, carote e zucca.

Nel medesimo stampo potremo introdurre diversi composti suddivisi in semicerchi o quadranti di vario colore per ottenere sfornati policromi e "poligusti", con tante scuse per il neologismo. La base di tali flans è la purea di patate alla quale si aggiunge quel tanto di passato di altre verdure per dare differenti colori. Naturalmente interviene la *béchamel* e l'uovo come per il flan di spinaci. Convien partire sempre da una purea di patate fatta a regola d'arte, ma stando un poco indietro nella quantità di latte, burro e ciò per ottenere un composto assai consistente.

→ Flan di carote. Si fanno cuocere in acqua salata delle belle carote ben mature a piena stagione che si passeranno allo staccio per ottenere un passato liscio e consistente da mescolarsi alla purea di patate tenuta in caldo e nella quantità o rapporti voluti per colorare più o meno lo sfornato finale. È consigliabile in ogni caso che il colore sia assai tenue.

Al composto patata-carota si aggiunge la *béchamel* e le uova sostituite secondo il rito della precedente ricetta del flan di spinaci.

Si mette il tutto nello stampo ben imburrato e rivestito di pane grattugiato, ma, attenzione, il pane sarà ricavato dalla sola mollica perché deve essere bianchissimo, altrimenti avremmo un flan "pochiettato" di scuro e di mediocre aspetto.

È chiaro che, se avremo preparato anche il composto a base di spinaci, si potrà riempire lo stampo metà con questi e metà con la patata-carota, oppure anche a quarti alternati, e sarà un bel vedere sulla tavola.

→ Flan di zucca. Con la zucca gialla si opera come segue. Piccoli dadini di zucca ricavati dalla polpa ben matura, si fanno passare al burro con un trito di cipolla e una buona spruzzata di sale e pepe. L'operazione, a fuoco moderato, durerà una decina di minuti. Si aggiunge allora, anche a più riprese, del brodo bollente, un po-

stolo per volta, e con un cucchiaino di legno si facilita il "disfacimento" della zucca.

Si continua con prudenti aggiunte di brodo e l'operazione durerà una mezz'oretta. Si lascia a fuoco basso per lasciare evaporare l'eccesso di acqua e si passa tutto al setaccio per ottenere una purea di zucca da unire alla purea che sarà stata preparata a parte ben consistente e tenuta al caldo.

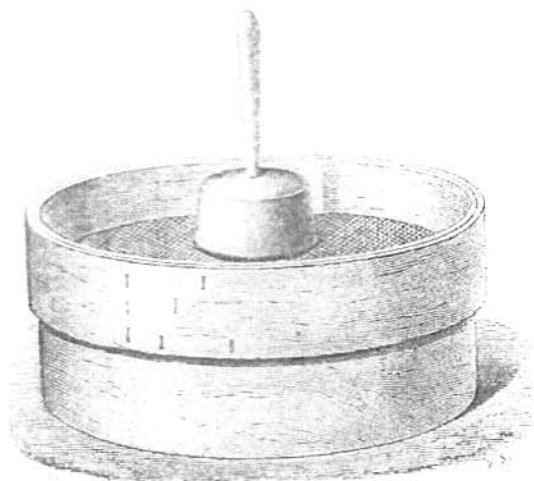
I rapporti sono variabili ed io consiglio di abbondare con la zucca per dare al risultato finale un sapore differente e marcatamente di zucca.

È molto buono ed eccitante all'aspetto.

La procedura con *béchamel* e uovo sbattuto è sempre la medesima; e medesime sono le precauzioni da usarsi con lo stampo e la mollica grattugiata.

Anche in questo caso si possono abbinare i due flans nel medesimo stampo con risultati visivi e gustativi esaltanti. Come pure, se i convitati sono molti si potranno fare due flans di colore differente e mettere al centro in uno, per esempio, rognoncini trifolati, e nell'altro funghi porcini trifolati o prataioli alla crema o, ancora fegatini di pollo in salsa al Marsala e così via.

L'estro del cuoco se è assistito dal buon gusto, non avrà limiti.



colato amaro: gr. 200; zucchero: gr. 150. (Infatti la tavoletta di cioccolato, per quanto amara, contiene già una percentuale di zucchero.) Si scioglie poco per volta il cacao o la cioccolata aggiungendovi gradualmente latte caldissimo, fino ad arrivare a mezzo litro, lo zucchero si scioglie nell'altro mezzo litro di latte che si fa bollire a parte. Quando il cioccolato o il cacao è ben sciolto nel latte, si filtra e si aggiunge al latte zuccherato. Si riporta il tutto all'ebollizione e la miscela è pronta per essere raffreddata e messa nella gelatiera.

Non vi sono segreti o consigli magici: avrete capito che il cacao deve assimilarsi perfettamente al latte, e questo si ottiene solo con la pazienza, lavorando coscienziosamente di spatola. In definitiva è lo stesso problema che ci assilla quando dobbiamo preparare una tazza di cioccolata calda che, chissà perché, non riesce mai come quella che beviamo in Svizzera! Anche la bollitura ha la sua importanza e il composto latte-cacao deve senz'altro bollire per qualche istante, ma non troppo, perché una bollitura prolungata può generare strani sapori derivati da una parziale decomposizione del cioccolato.

Tutto quanto sopra l'ho constatato durante i miei esperimenti e mi è grato riferirvelo senza troppi commenti. Comunque, entrambi i gelati di cioccolata sono gustosissimi e costituiscono un magnifico dessert, invernale il primo, estivo il secondo, e vi consiglio di farne ampio uso nei vostri pranzi e cene. Biscottini, wafers, savoiardi, ecc. sono un ottimo accompagnamento.

→ **Gelato di crema al caffè:** alla crema semplice si aggiunge, sul finire della cottura, un infuso di caffè, ottenuto con 100 grammi di caffè in 200 gr. di acqua per 1 l. di latte. Il caffè, finissimamente macinato, si mescola all'acqua bollente e si porta per due volte all'ebollizione (un po' come facevano le nostre nonne con la cuccuma). Si lascia decantare e si filtra attraverso un telo fitto ottenendo un infuso assai limpido, senza tracce di fondi. I risultati sono ottimi e il sapore assai delicato.

Gelato di crema al pistacchio: si opera esattamente come nella ricetta alle mandorle che segue, sostituendo alle mandorle 100 gr. di pistacchi. Si passa al mortaio e si procede...

Gelato di crema con le mandorle: le mandorle si uniscono alla crema alla vaniglia. Per 1 litro di latte e panna ci vogliono 100 gr. di mandorle dolci. Si lasciano per un paio di minuti nell'acqua bollente e si pelano con una certa facilità. Poi si mettono nel mortaio e si lavorano a lungo, pestandole energicamente assieme a una cucchiaiata di latte caldissimo. Si aggiunge la poltiglia alla crema bollente

dove la frutta, sia sugo, sia polpa, entra come accessorio nel processo del congelamento e serve solo a dare sapore, colore, gusto e, si spera, squisitezza al gelato. Di qui, l'importanza di procedere con cura e di graduare con attenzione lo sciroppo.

Per amore di chiarezza, ed a scanso di equivoci, spiegherò come si usano il cilindro e l'aerometro, e come si controllano il composto da gelare e lo sciroppo. Basterà versare nel cilindro un po' del liquido da controllare, ben rimescolato perché la concentrazione risulti uniforme: il cilindro si riempie per i tre quarti per lasciar posto all'aerometro, che è un galleggiante opportunamente zavorrato, in modo che possa stare perfettamente verticale sospeso nel liquido. La parte superiore dell'aerometro è sottile e porta la scala graduata. La lettura si fa quando l'aerometro sarà in perfetto equilibrio, cosa che avviene in pochi secondi, il grado sarà quello corrispondente al pelo del liquido sull'asta graduata.

Il tutto si fa a temperatura ambiente (per la precisione, gli aerometri sono tarati a 15° gradi centigradi). La cosa è più difficile a spiegarsi che a capirsi, una volta che sarete in possesso del cilindro e relativo aerometro. Non si può sbagliare. Se la gradazione è troppo alta, si riversa il liquido del cilindro assieme al resto, si aggiunge un po' d'acqua, si mescola bene e si misura di nuovo, e poi ancora se necessario fino a raggiungere l'optimum, cioè il grado voluto. Se la gradazione è troppo bassa si aggiunge nuovo sciroppo a piccole dosi, ecc.

Se proprio non avete capito le mie spiegazioni, temo che neppure quando avrete in mano l'apparecchio... E allora rivolgetevi a un amico chimico, o farmacista, o anche medico, che vi apriranno le misteriose porte della Scienza.

Ho fatto tutte queste premesse, che sembrano ingarbugliate e macchinose, per amore di semplicità, mentre avrei potuto dare le dosi per ogni singolo gelato di frutta e amen. Ma se seguirete le norme generali, che sono rigorosamente esatte e valgono per qualunque gelato di frutta, non potrete sbagliare, e una volta impraticiti sarete in possesso di un « know-how » alias « tour de main » che vi permetterà di preparare ottimi gelati senza difficoltà e senza rischi. Com'è naturale, anche l'estro e l'occhio hanno molta importanza, ma nessun occhio vale un aerometro, credetemi.

 **Gelato di limone:** questo è certamente un gelato di base e storicamente ha una grande importanza perché fu il primo gelato di frutta che si diffuse in Europa, attraverso l'Italia, dal 1500 alle soglie del 1800. È semplicissimo e desta stupore e dolore trovare in vendita gelati di limone esecrandi. Eppure succede spesso. Ovviamente, i limoni do-

vranno essere scelti e freschi, la scorza non dovrà apparire ingiallita e, non parliamo poi, con tracce di muffa. Ogni limone va controllato (col naso) e non sarà difficile scartare gli esemplari passati o irranciditi che fatalmente si trovano assieme ai buoni. Il sugo dovrà essere spremuto al momento: infatti, specie d'estate, fermenta e irrancidisce con grande facilità. E bisognerà spremerlo con mezzi manuali: le macchine spremilimoni spremono anche la parte amarognola della scorza, da non confondersi con l'olio essenziale profumato della parte esterna, che invece è necessario per dare, sia pur moderatamente, profumo e colore al gelato.

Una formula quantitativa può essere la seguente: il sugo di cinque grossi limoni in mezzo litro di sciroppo a 36° con l'aggiunta di mezzo litro d'acqua. Il grado risultante dovrebbe essere intorno ai 20° Bé. Al composto si unisce la raschiatura di un paio di limoni, o meglio la sola parte gialla della scorza ricavata con il coltello speciale che usano i barmen o con un coltellino affilatissimo. A questo punto, si può operare in due modi: a) lasciare il tutto in riposo per un'ora o due nel frigorifero, oppure: b) portare rapidamente all'ebollizione e bollire per due o tre minuti, poi raffreddare rapidamente e lasciare in frigorifero per il tempo necessario e quindi gelare. Il secondo metodo dà un gelato più saporito, più colorito: il primo dà un gelato più «nature», più puro e fragrante.

Se non si dispone di troppo tempo, né di sciroppo, né di apparecchi, la formula quantitativa potrebbe essere la seguente: in mezzo litro d'acqua si sciolgono a caldo rapidamente gr. 500 di zucchero, in presenza di scorzette sottili di un limone, si fa raffreddare e si aggiunge il sugo di tre limoni grossi; si lascia riposare per una mezz'oretta, si filtra e si passa alla gelatiera. Come si vede, è semplicissimo.

Gelato di arance: è molto semplice: in mezzo litro di sciroppo a 36° si lasciano a macerare per un'ora le scorze sottilissime di due arance e di un limone, si spremono quattro arance grosse e a media maturazione, possibilmente del medesimo tipo, qualità e grado di acidità e si sprema anche un paio di limoni. Il sugo si unisce allo sciroppo, si lascia per una decina di minuti, si filtra e si allunga con acqua fino a raggiungere i 22° (e anche i 23° o 24° eccezionalmente). Come è naturale si devono prendere tutte le precauzioni ed usare tutti gli accorgimenti suggeriti nella ricetta precedente. Il composto si versa nella gelatiera e si procede. Si noterà l'aggiunta del sugo di limone: è essenziale per questo gelato. Infatti, il solo sugo d'arancia darebbe un gelato scipito e troppo dolce. Sovente, anzi quasi sempre, i gelati di frutta vogliono l'aiuto del limone che dà sapore e «vivacità».