

La cucina italiana dell'altrove

*Fra il dire e il fare
c'è di mezzo il mare*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
di cucina*



Indice

- Pag. 3 La cucina italiana dell'altrove. Progettare per conoscere
di Laila Tentoni
- Pag. 6 La cucina ovunque
di Alberto Capatti
- Pag. 7 Mangiare Emiliano-Romagnolo in Argentina
e Patagonia
di Bruno Marangoni
- Pag. 11 Brasile: la cucina italiana dell'altrove
di Giordano Conti
- Pag. 13 Ricette preparate dal cuoco di Casa Artusi,
Renato Bolsieri
- Pag. 24 Argentina
ricette inviate tramite Carlos Malacalza
- Pag. 26 Brasile
ricette inviate tramite Eduardo Morelli
- Pag. 31 Gli eventi argentini
- Pag. 32 Gli eventi brasiliani
- Pag. 33 L'evento a Berlino, Germania
- Pag. 34 Crediti
- Pag. 35 Mappa dei prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

La cucina italiana dell'altrove.

Progettare per conoscere

L'emigrazione otto-novecentesca che ha riguardato un numero impressionante di italiani che parlavano e... mangiavano in dialetto è fenomeno mai abbastanza studiato e approfondito.

E il mare che ha riempito gli occhi per settimane e settimane a coloro che affrontavano la traversata transoceanica avrà sicuramente annacquato sicurezze e sogni, ma non la necessità di sentirsi italiani anche nella nuova patria.

La mancata conoscenza della lingua del paese ospitante e anche di quella italiana ha portato alla necessità di rivendicare una propria appartenenza comunitaria. Anzi la specificità della vicenda linguistica degli emigrati italiani appare un elemento determinante di auto identificazione: l'italiano, prima ancora che le lingue dei paesi d'arrivo, ha rappresentato per molti espatriati una conquista, da conservare e tutelare nel tempo anche tramandola ai discendenti.

“La ricerca di lavoro e le difficoltà di inserimento nel mondo professionale di un altro stato hanno contribuito dunque a cementare l'identità italiana, al punto che, in maniera forse un po' sorprendente, l'autoidentificazione etnica degli italiani all'estero è tra le più solide al paragone con altre comunità europee emigrate” scrive Eugenio Salvatore in *Emigrazione e lingua italiana*.

E questo senso di appartenenza si trova intatto anche negli italiani di terza e quarta generazione che guardano all'Italia con una visione a volte sin troppo idealiz-

zata. E naturalmente il cibo, quanto e forse più della lingua, resta ambito privilegiato per poter rappresentare e definire la propria identità, uno strumento per tornare a casa, un' arma identitaria difensiva, tanto che è proprio il settore della gastronomia ad aver diffuso tanti italianismi nelle altre lingue.

Quella di fine ottocento e primi novecento era sicuramente migrazione verso il nuovo mondo per sfuggire alla fame e se si lasciava solo aglio e cipolla e basilico, erano proprio quegli ingredienti poveri ma sapidi a mantenere l'idea di radici, di sogno alimentare, un cordone ombelicale che non si recide.

Ma anche il cibo propone, per il resto come ogni desiderio, un universo bipolare: quello evocativo e presente nella memoria anche olfattiva di uomini e soprattutto donne e quello reale e pragmatico. La cucina di casa si fa ovunque con quel che c'è e quando c'è.

Così nel caso dei migranti verso Argentina, Brasile, Sud America, fra il dire e il fare c'era davvero di mezzo il mare, anzi l'oceano.

L'emigrazione non transoceanica, quella rivolta all'Europa, ha naturalmente modalità, tempi e storie diverse. La ricerca di una vita migliore è stata spesso una sfida pagata a caro prezzo e, come dice il poeta, rendendo ciascuno... infelice a modo proprio.

La migrazione verso la Germania - quest'anno inserita nel progetto, anche in riferimento ai paesi di riferimen-



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

to dell'assessorato all'agricoltura - toccò punte massime a seguito dell'accordo del 1955 fra repubblica italiana e repubblica federale tedesca e poi in riferimento alla sempre più libera circolazione dei lavoratori e dei residenti UE all'interno dei confini UE.

Oggi, giovani laureati e non, continuano ad avere come meta prioritaria, in Europa, Germania, Svizzera e Francia. E la cultura italiana e la cucina italiana trovano molto interesse non solo da chi vuol conservare le proprie tradizioni ma anche da chi, semplicemente, opera per farle conoscere.

L'Artusi, quale testo di lingua e di ricette, testimone d'eccezione della cultura italiana, è stato tradotto anche in tedesco, anzi il testo fu conosciuto e apprezzato in quella terra, autore in vita, come testimoniano le lettere, conservate nel prezioso archivio di Casa Artusi, di cui si trascrive il testo.

“Illustre Signore, un mio amico russo-tedesco conte Ermanno di Keyserling, pronipote dell'intimo amico di Federico il grande, discendente del nobiluomo nella cui casa fu pedagogo Emmanuele Kant – filosofo egli stesso e già celebre sebben giovine, autore di un libro intitolato il sistema del mondo e di un altro poderoso sul problema dell'immortalità, venuto a più miti consigli si occupa di cucina ben sapendo che la buona cucina essendo un mezzo di raggiungere la longevità costituisce il primo passo l'immortalità, e mi scrive pregandomi ch'io gli consigli un buon libro italiano di cucina. E quale consigliargli se non l'impareggiabile Artusi? S'affretti dunque, Illustre Signore, e me ne mandi contro assegno una copia (ultima edizione). Io la farò seguire verso le baltiche foreste perché anche fra le nebbie cimmerie sorga un altare al culto del mac-

cherone.” a cui fa seguito *“Le sarei molto grato se Ella volesse spedirmi contro assegno ancora una copia del suo manuale culinario, nella più recente edizione. Il conte Kayserling a cui ho spedito la copia precedente mi assicura che solo la Divina commedia è paragonabile al suo libro. Certo ne farà propaganda in Germania e in Russia. La ossequio”* Dev.mo G. A. Borgese

L'obiettivo di questo progetto, che meriterebbe ben altri approfondimenti e sostegni, come risulta, peraltro, in tutte le esperienze che si sono realizzate in mezzo alle comunità di italiani all'estero, è volto a testimoniare la cucina italiana altrove. Cosa si mangia nelle famiglie di origine italiana per mantenere forte il senso identitario e cosa si offre agli ospiti sapendo che l'accettazione di una comunità è spesso certificata proprio dalla condivisione dello stesso cibo?

Le donne delle prime emigrazioni conservavano gelosamente ricordi e sapori che si sono trasformati in alcuni casi, oltretutto ad una pratica e ricerca quotidiana, in appunti scritti o addirittura ricettari trasferiti alle nipoti. Sappiamo che il manuale artusiano accompagnava a volte le traversate oceaniche e come venisse utilizzato anche come testo di lingua italiana, come era, d'altronde, nei propositi dell'autore.

Come è noto Artusi non ha codificato la cucina italiana, l'ha raccontata, con una bella lingua, quella toscana popolare, molti aneddoti e tanta pratica.

Una vera passione che l'ha tenuto accanto a fornelli e biblioteca, all'insegna della libertà che lasciava ai propri lettori e suggeritori, esortandoli, senza mai abbandonare il buon gusto, *“fatelo a piacer vostro”*.

Una pratica democratica, libera e partecipata per cui spes-



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

so si indicano della stessa ricetta diverse preparazioni. La bandiera che veleggia su questo progetto, che da una cucina italiana proposta in patria approda ad una cucina italiana proposta altrove, è la ricetta artusiana del minestrone, dice infatti Artusi: *“ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto di ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano”*.

Questo progetto, nella piena continuità con i due precedenti:

2017, Tutto fa brodo? sulla cucina italiana secondo le parole e le ricette di Artusi e

2018, Un ricettario per amico con un lavoro di contaminazione (in argentina: lasagne con il carciofo plattense e in Brasile. Ravioli di manioca),

vuole avviare una terza modalità operativa, che è quella della condivisione e confronto di ricette italiane, che si propongono altrove, sulla base di ricordi, appunti e prodotti disponibili. Un lavoro condiviso e partecipato dalle comunità italiane, per far riaffiorare una pratica soprattutto femminile, che tiene insieme, in nome dell'identità italiana, tradizione e innovazione. Il percorso è utile per ricostruire storie di cibo e di persone, la bella lingua italiana e conoscere anche la cultura della nostra regione e, al contempo, delle materie prime locali e dei prodotti di eccellenza della Regione Emilia-Romagna proposti in mercati stranieri.

Il progetto “La cucina italiana dell'altrove”, senza soluzione di continuità con il lavoro precedente, oltre ad uno scambio di esperienze attraverso le nostre ricette

e quelle delle comunità emiliano-romagnole all'estero, ha perseguito anche i seguenti obiettivi:

- Formare alla pratica domestica le giovani generazioni di discendenti
- Approfondire, nel fenomeno dell'emigrazione, il ruolo femminile nella conservazione dell'identità gastronomica italiana
- Conoscere e diffondere la lingua italiana
- Far conoscere le eccellenze della regione Emilia-Romagna

Un lavoro entusiasmante per gli italiani al di qua e al di là dell'oceano.

Prime pietre preziose del ponte che si vuole costruire.

Laila Tentoni

Presidente di Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

La cucina ovunque

Il percorso verso le origini, e l'altro, dalle origini al punto d'arrivo, in Argentina o in Brasile, è ben noto, per qualificare una cucina altrove. Proviamo invece un altro tipo di indagine, e partiamo dalla cucina globale italiana, onnipresente con una pizza, con i rigatoni, e cerchiamola ovunque, con il risultato di ritrovare parole cotte e ricotte, con fonemi sostituiti o aggiunti, e soprattutto ricette evolute al punto da ricordare vagamente origini ed esiti, e, nel contempo, di rappresentare novità vere e proprie. Oggi l'Italia è ovunque e cerca emigranti d'antica data, per legittimare la conquista di un territorio, di un paese, per espandersi ulteriormente imponendo combinazioni di ingredienti, nuove cotture. Non è un caso se la prima ricetta brasiliana è pizza da vò, pizza della nonna al taglio, un titolo che riassume storia e globalizzazione, partendo da una lista di ingredienti mediterranei, italici (tranne la margarina) diffusi, anzi reperibili a moltissime latitudini. Questa visione permette di legittimare l'oggetto alimentare in sé e per sé, di promuoverlo come il futuro del singolo cucinato, e di corredarlo, solo in seconda istanza, di moltiplicatori di valore quali il fatto che proviene, all'origine, non dall'Italia ma da una precisa regione, che abbia un antecedente ne *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi. In realtà questo oggetto rappresenta, è il caso dei *rigatoni recheado de ricota con ragu de linguça*, l'esito di un processo e l'inizio di uno nuovo in cui i maccheroni, la ricotta e la salsiccia recitano il

proprio ruolo, non trasferiti ma riprodotti e ricombinati. Lo stesso può dirsi delle melanzane alla parmigiana diventate all'argentina, da riproporre agli italiani, per affascinarli e conquistarli. I petonci di Artusi sono parenti ormai d'antichissima data.

Il futuro dell'Italia, di una cucina che, in moltissimi paesi comporta una dominante italiana, è proprio legato alla valorizzazione degli esiti più che dei cibi originali, i quali sono altrettante riflessioni su un patrimonio ormai condiviso da tutti di cui non esiste un preciso mappale né un approccio imperativo. La ricetta infatti è tradotta a tutti i livelli, propri e impropri, perché è il veicolo stesso del trasferimento, da casa a casa, da paese a paese, ed io stesso la leggo conferendole una autenticità condizionata sempre dalla prova dei fatti. Se per legittimarla mi si citeranno o la mamma o nonna Peppa, sono queste figure più indecifrabili delle melanzane o della mozzarella, e le considero di pura fantasia, anche se son vissute realmente e se son state apprezzate. La cucina italiana è ovunque, parla decine e decine di lingue, domanda una nuova conoscenza fondata sul proprio altrove, e necessita di un repertorio complessivo. Questo è, indubbiamente, il primo passo.

Alberto Capatti
Direttore Scientifico di Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Mangiare Emiliano-Romagnolo in Argentina e Patagonia

Lo scorso novembre Casa Artusi e la Comunità Emiliano Romagnola in Argentina, grazie a Comune di Forlimpopoli e Regione Emilia-Romagna, hanno organizzato la “Settimana del cibo Emiliano-Romagnolo nel Mondo”. Assieme allo chef Renato Bolsieri abbiamo trascorso una decina di giorni presso le attive e ospitali Comunità Italiane di La Plata, Mar del Plata e Villa Regina, nel nord della Patagonia e con il supporto prezioso e continuo del Consolato d’Italia. Gli emigranti provenienti dal nostro Paese che si sono stabiliti in Argentina, a partire dalla fine del 1800, hanno portato con i loro sacrifici, solidarietà di gruppo e grande umanità, un contributo fondamentale nella crescita economica, culturale, nell’evoluzione del sistema alimentare e della enogastronomia del territorio che li aveva ospitati. Dopo un secolo le nuove generazioni con radici italiane, vogliono conoscere e mantenere quelle tradizioni e abitudini alimentari che i loro nonni e bisnonni portarono dalle loro terre di origine, inclusa l’Emilia-Romagna. Il programma preparato da Casa Artusi in accordo con gli Organizzatori locali, Carlos Malacalza a La Plata, Alberto Becchi a Mar del Plata, Martin Vesprini, Rodolfo Veronesi, Walter Ventura, Alberto Diomedi, a Villa Regina e tutti gli amici argentini hanno permesso di avere manifestazioni pubbliche che hanno contribuito alla valorizzazione del territorio, dei prodotti e soprattutto, della cultura dell’Emilia-Romagna. La visita all’Università di La Plata e l’incontro con la Prof.ssa Gabriela Morelli ha aperto

la via a possibili collaborazioni con la nostra Regione, con Casa Artusi e Università di Bologna nel settore dell’alimentazione. Sono state firmate convenzioni fra Casa Artusi e l’Università del Comahue come pure fra L’Accademia Nazionale di Agricoltura e l’Università del Rio Negro di Villa Regina. Le numerose conferenze e le dimostrazioni gastronomiche preparate dall’amico chef Renato Bolsieri, hanno evidenziato come le giovani generazioni di ristoratori vogliono riappropriarsi della storia e delle ricette gastronomiche portate dall’Emilia-Romagna dagli emigranti, per preparare e diffondere il cibo della nostra tradizione, integrandolo con i validi prodotti dell’agroalimentare argentino. Nel lungo viaggio di mille chilometri in auto nella Pampa del nord della Patagonia mi sono ricordato dell’introduzione fatta dal grande giornalista Max David a un libro sulla cucina regionale, che mette in risalto la tradizione del sedersi a tavola e la storica ritualità della “magnèda”, per cui con gli amici di viaggio Alberto e Renato, abbiamo parlato del forte cambiamento alimentare portato dai migranti nei confronti delle popolazioni locali, che ancora si alimentavano con la caccia e la raccolta dei prodotti spontanei.

Le migrazioni sono sempre state alla base dell’evoluzione della vita sociale del genere umano a partire dalla fine della grande glaciazione, circa 20.000 anni orsono. Gli spostamenti delle popolazioni erano e lo sono tuttora, motivati dalla ricerca del cibo e di condizioni am-



*Pilgrin Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

bientali vivibili anche sotto l'aspetto climatico per cui il nomadismo era la norma di ogni aggregazione sociale e familiare. La fortuna della razza umana di essere onnivora ha consentito alle singole persone di reperire e raccogliere lungo il viaggio gli alimenti necessari per il loro sostentamento quotidiano, di adattarli alle proprie esigenze nutritive e anche conservarli con varie tecniche come l'essiccazione, l'affumicatura, la salatura, ecc. Il cambiamento nell'alimentazione umana ha subito un forte cambiamento con la sedentarizzazione delle popolazioni e la nascita dell'agricoltura che ha consentito la autoproduzione alimentare e attraverso la domesticazione e l'allevamento di piante e animali. I millenni di osservazioni e sperimentazione istintiva hanno poi consentito all'uomo di evolversi fino ad acquisire il dominio alimentare sulla natura. L'uomo ha definito dei territori, intesi come larghe estensioni di terreno, dove ha creato un sistema agricolo che ha portato alla necessità di creare dei gruppi (tribù, clan, famiglie) che uniscono le loro forze, per ottenere i prodotti alimentari tramite le coltivazioni, e il miglioramento delle tecniche di caccia estendendola anche agli animali di grossa taglia. Le comunità hanno istituito il principio della mutualità alimentare e del reciproco aiuto per soddisfare le esigenze di tutte le persone che compongono il gruppo con affinità etniche e di linguaggio. Nascono così le prime forme di agricoltura di tipo sociale, con una forte solidarietà fra i componenti che, oltre al cibo condividevano la difesa del gruppo, del territorio e gestivano, grazie al lavoro delle donne, l'economia delle risorse naturali disponibili. Con la nascita delle comunità rurali avviene il passaggio dalla raccolta dei prodotti naturali alla coltivazione delle piante e all'allevamento degli animali

nonché la creazione degli strumenti e degli attrezzi, in gran parte ottenuti attraverso la lavorazione della pietra. L'agricoltura inizialmente si differenziò in funzione delle aree geografiche, della reperibilità di piante e animali idonei alla domesticazione e della densità demografica per cui l'adozione della tecnica agricola è avvenuta in tempi diversi nei vari territori e continenti. L'analisi delle aree geografiche in cui si verificò la nascita dell'agricoltura viene individuata nel vicino oriente, nelle zone comprese fra il Tigri e l'Eufrate (10.500 anni a.C.) seguita poi dalla Cina, Africa occidentale, Etiopia e Centro e Sud America, zone Andine. Nei vari continenti e territori ogni popolazione ha seguito una sua evoluzione del sistema alimentare, che era basato sui prodotti coltivati e disponibili localmente, preparati dalle donne che sono state determinanti nella gestione agricola, della famiglia e sempre occupate per preparare il cibo quotidiano. Le migrazioni, causate da problemi economici, carenze alimentari, guerre, hanno modificato la disponibilità, l'uso del cibo e soprattutto le abitudini alimentari, con l'introduzione di nuove specie di piante e animali. Se confrontiamo l'evoluzione sociale ed agricola delle popolazioni euroasiatiche e delle Americhe emergono differenze sostanziali, soprattutto nella parte meridionale, che si sono protratte nel tempo fino all'arrivo degli spagnoli e successive migrazioni dai Paesi Europei, Italia compresa. A partire dal V° millennio a.C. nell'area asiatica e mediterranea con lo sviluppo dell'agricoltura, i popoli diventano sedentari, si aggregano e sorgono villaggi e città ed inizia lo sviluppo delle grandi civiltà (Sumeri, Fenici, Etruschi, Persiani, Greci, Romani) con la nascita della scrittura, delle tecnologie, dei mezzi di comunicazione e trasporto, per



*Pellegrini Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

cui le abitudini e disponibilità di alimenti vengono modificate e si hanno continue integrazioni e variazioni nell'uso del cibo, del diverso modo di cucinarlo e presentarlo. L'evoluzione alimentare nell'area del bacino Mediterraneo, crea una vera e propria cultura del cibo che si ritrova nelle creazioni dei grandi cuochi, che operavano presso le corti imperiali e ducali e presso le famiglie nobili del Rinascimento. Nello stesso periodo nell'America meridionale, non influenzata dalla civiltà Inca e Maia, che attualmente corrisponde all'Argentina, Cile, Uruguay, le popolazioni erano rimaste allo stato primordiale di raccoglitori e cacciatori e avevano continuato la loro vita nomade e il cibo veniva consumato crudo. Dopo la scoperta delle Americhe da parte di Colombo, iniziarono i viaggi verso le nuove terre da parte degli spagnoli divennero sempre più frequenti e le notizie scritte sui diari degli esploratori quali: Magellano Antonio Pigafetta, Don Pedro de Mendoza (fondatore di Buenos Aires, nel 1536) evidenziano le abitudini alimentari e il sistema di vita. Nell'area del Rio della Plata dove sorge attualmente Buenos Aires, gli Indios nomadi si spostavano nella pampa cacciando, pescando e coltivando mais. Gli animali cacciati erano il guanaco, la vigogna, il nandù (una specie di struzzo), pernici; le carni di questi animali venivano consumate crude. Analoga situazione viene descritta da Antonio Pigafetta nel sud dell'Argentina, nella zona dell'attuale Patagonia, abitata da persone alte circa 2 metri con grandi piedi, chiamati dagli esploratori "patagones" (patos= piedi in spagnolo) da cui deriva il nome Patagonia. Nella Patagonia centrale vivevano i Mapuche o Araucanos, un altro gruppo etnico, con le stesse abitudini alimentari, che è sopravvissuto alle stragi e malattie portate dai

Conquistadores ed ancora oggi è presente nei territori patagonici. Gli Spagnoli introdussero in Argentina il bestiame europeo (bovini, equini, ovini) che venne lasciato crescere liberamente nella Pampa e gli Indios della zona centrale della Patagonia impararono ad allevarlo e anche a domare i cavalli, usandoli poi nella caccia ai veloci nandù; con l'allevamento il cibo argentino di base diventa la carne e solo con la grande stagione migratoria di fine '800 inizia la coltivazione di frutta e verdura, soprattutto attorno alle grandi città, che nel frattempo si erano costituite per ospitare le migliaia di persone che volevano trovare condizioni di vita migliori. Le origini contadine di molti emigranti e la loro aggregazione in comunità paesane, hanno inciso e condizionato la cucina argentina, in quanto la dieta delle popolazioni rurali, era costituita da pane, zuppe, polenta, pasta, verdure, che erano opportunamente cucinate per renderle appetibili. Nel tempo con la disponibilità di carne bovina la dieta degli argentini è migliorata e può essere considerata una variante di quella mediterranea, data anche la forte influenza della cucina italiana e spagnola. Con il succedersi delle generazioni, dopo circa un secolo dalle grandi migrazioni, la cultura e la tradizione del cibo italiano, compresa quella emiliano-romagnola, ha subito l'effetto della globalizzazione alimentare, anche in conseguenza della poca attenzione politica posta nei confronti delle Comunità italiane all'estero ed ha perso parte dell'importanza che esse rivestono nella conoscenza e diffusione della positiva realtà del nostro Paese. Nel caso dell'Argentina le nuove generazioni vogliono avere uno scambio e informazione continua sull'evoluzione alimentare, tecnologica e culturale dei territori di provenienza dei loro progenito-



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

ri e riprendere quelle tradizioni che hanno caratterizzato le Comunità Italiane nella prima metà del secolo scorso. Nella situazione attuale molti giovani cuochi argentini, si sono formati nelle scuole di cucina italiane e regionali, per cui nei ristoranti, nelle famiglie e anche nel “cibo di strada”, vengono presentate specialità del territorio di origine dei loro progenitori. I prodotti tipici dell'Emilia-Romagna sono noti e apprezzati ma dovrebbero essere maggiormente presenti, con adeguati e coordinati sistemi commerciali che devono tener conto della situazione locale e integrarsi con i prodotti alimentari tipici dei territori argentini. Le azioni intraprese con iniziative, come quella intrapresa da Casa Artusi, danno la possibilità di conoscere e preparare il cibo emiliano-romagnolo, anche nelle famiglie in quanto i partecipanti alle dimostrazioni sono coinvolti direttamente e ne diventano attori e assaggiatori (ad una dimostrazione nel Parco pubblico di La Plata erano presenti centinaia di persone). Gli amici argentini presenti nella vivace e attiva Comunità Emiliano-Romagnola, contribuiscono a tener viva la cultura del cibo dei loro nonni e bisnonni e non conoscono merende o pranzi al sacco ma hanno mantenuto il tradizionale rito del “mettere i piedi sotto la tavola” e, con grande amicizia e serenità, continuano a fare “una bela magnéda” che costituisce un momento rilassante per ripensare le relazioni umane e fare progetti per il futuro.

Bruno Marangoni

Università di Bologna Alma Mater



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Brasile: la cucina italiana dell'altrove

San Paolo del Brasile è una città infinita. Una metropoli di 12 milioni di abitanti in un paese che conta una popolazione complessiva di 200 milioni su un territorio che si estende dalle foreste amazzoniche alle cascate di Iguazù. E' in questo immenso subcontinente dell'America Latina che giungono, a ondate successive, alla fine dell'Ottocento, negli anni venti del Novecento e subito dopo la seconda guerra mondiale, gli immigrati provenienti dall'Europa, con la loro cultura, le loro tradizioni, il loro modo di vivere e, naturalmente, di cucinare. E' il caso degli italiani, che rappresentano il flusso migratorio più consistente e, almeno in termini di cultura gastronomica, certamente il più identitario. Ma nelle loro valigie ci sono poche cose: qualcosa da mangiare per affrontare il viaggio, un po' di vestiario, qualche utensile da lavoro o, magari, per cucinare. La miseria atavica li ha portati in un luogo di cui non conoscono la geografia, il clima, la lingua. La grande promessa è quella del lavoro, ed è qui, nel nuovo mondo, che intendono costruire il proprio futuro.

La comunità italiana rappresenta oggi una delle eccellenze del Brasile e, in particolare, di San Paolo. Attraversando in lungo e in largo la città la presenza dei nostri connazionali, giunti ormai alla terza o quarta generazione, si rende palpabile nelle insegne dei negozi, delle imprese, dei ristoranti. L'edificio Italia, costruito nel 1965, si innalza nella centrale piazza della Repubblica per ben 42 piani. Il Circolo degli Emiliano-Romagnolo-

li è una realtà ampiamente consolidata che collabora da tempo con la regione Emilia Romagna e con Casa Artusi. Ed è proprio in questo contesto che siamo approdati per portare ai tanti amanti del Bel Paese un po' di quella cucina domestica trasmessaci dal nostro padre putativo, Pellegrino Artusi, nel suo ineguagliabile manuale. La nostra missione è proprio questa: da una parte, presentare i nostri prodotti a marchio dop e igr, le ricette più significative, le modalità d'uso; dall'altra, immergersi fra le pentole e i fornelli per realizzare i piatti che rendono famosa la cucina italiana. "Il miglior maestro è la pratica" – afferma l'Artusi: ed ecco, allora, il nostro chef Renato Bolsieri accompagnarci fra i segreti della più bella (e buona) arte del mondo; di fronte a noi un pubblico interessato a migliorare le proprie competenze gastronomiche per mestiere o, semplicemente, per piacere.

Il tour nell'immensa metropoli di San Paolo ha avuto i suoi punti naturali di approdo presso i più importanti istituti scolastici e universitari che si occupano di gastronomia. A cominciare dal Senac, la rete di formazione professionale più diffusa in tutto il paese, che ci ha accolto nel suo grande campus per dialogare e lavorare nell'arco di due intere giornate con i suoi docenti e allievi. Due appuntamenti analoghi si sono tenuti inoltre presso il complexo educacional FMU (Facultades Metropolitanas Unidas), dove la partecipazione è stata ugualmente entusiastica e corale. Il menu, in entrambi



*Pellegrino Artusi
e l'andata italiana
in cucina*

i casi, era degno della migliore tradizione italiana e comprendeva alcune ricette di stretta osservanza artusiana: maccheroni alla bolognese (n. 87); ravioli all'uso di Romagna (n. 98); sugo di carne (n. 4); salsa di pomodoro (n. 125); braciucola di manzo ripiena, in umido (n. 261); carciofi fritti (n. 186); con l'aggiunta di due classici della tradizione emiliano-romagnola come la piadina frita e la ciambella.

L'evento forse più atteso si è tenuto, presso l'Accademia BUNGE, con la Federazione Italiana Cuochi di San Paolo. Si trattava, infatti, di mettere a confronto i principi fondamentali della cucina artusiana con l'esperienza dei principali ristoratori italo-brasiliani della città. Il dibattito ha avuto come protagonista il presidente Bruno Stippe, chef, sommelier e affermato conduttore televisivo. A suo parere l'attuale ristorazione italiana in Brasile è il frutto di una lunga maturazione avvenuta nell'ambito delle famiglie, dove non è venuta mai meno la consuetudine di preparare in casa la pasta e le ricette tipiche della propria regione d'origine. Nell'arco quasi di un secolo, naturalmente, le peculiarità della cucina di origine italiana si sono evolute assumendo alcuni caratteri specifici legati all'incontro con nuovi ingredienti, nuovi prodotti stagionali e, soprattutto, con nuove culture gastronomiche. Una evoluzione del gusto, insomma, che ha precise motivazioni storiche e culturali e che non tradisce, per questo, l'originario imprinting italiano. La conferma si ha nella preparazione del "filé à parmigiana", una delle pietanze di maggior successo preparata presso il ristorante "Que sabe", punto d'incontro privilegiato per gli amanti della italianità a tavola. Si tratta di un filetto di vitello, impanato alla milanese, con salsa di pomodoro e formaggio, cotto

al forno e servito con riso bianco. Questo piatto, che non esiste in Italia, può rappresentare a pieno titolo – secondo gli amici ristoratori di San Paolo – un piatto tipico della cultura gastronomica italo-brasiliana.

L'incontro presso il Circolo Emilia-Romagna di San Paolo ha rappresentato un vero e proprio ritorno a casa. Qui le esperienze gastronomiche della nostra regione si sono subito intrecciate con le memorie del passato, in un accavallarsi di piatti che i nostri emigranti hanno portato in dote oltreoceano sulla tavola dei propri figli, nipoti e pronipoti: gnocchi di ricotta, carciofi ripieni, cappelletti, tortellini, melanzane al forno, gnocco fritto, torta di riso, chiacchiere di carnevale; senza dimenticare la preparazione del pane e la cottura della piadina sul testo. Una sorta di geografia gastronomica in grado di disegnare una mappa dei sapori emiliano-romagnoli del buon tempo antico. Il dialogo, ricco di emozioni, è poi proseguito come sempre ai fornelli, dove tutti si sono adoperati nella preparazione del proprio piatto preferito. A loro, a Eduardo, Maurizia, Gisele, Paola, Fernando, Sydnei, José e tanti altri un abbraccio affettuoso per il lavoro che stanno portando avanti con passione per tenere viva e vitale la cultura italiana. A loro, peraltro, è affidato il compito di raccogliere e documentare quelle storie legate al cibo che sono parte integrante dell'identità e del senso di appartenenza degli italiani in Brasile.

Giordano Conti
Comitato Scientifico di Casa Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Ricette preparate dal cuoco di Casa Artusi; Renato Bolsieri

98. RAVIOLI ALL'USO DI ROMAGNA

I Romagnoli, per ragione del clima che richiede un vitto di molta sostanza e un poco fors'anche per lunga consuetudine a cibi gravi, hanno generalmente gli ortaggi cotti in quella grazia che si avrebbe il fumo negli occhi, talché spesse volte ho udito nelle trattorie:

- Cameriere, una porzione di lessò; ma bada, senza spinaci. - Oppure: - Di questi (indicando gli spinaci) ti puoi fare un impiastro sul sedere. - Esclusa quindi la bietola o gli spinaci, eccovi la ricetta dei ravioli all'uso di Romagna:

Ricotta, grammi 150
farina di grano tenero, grammi 50
Parmigiano grattato, grammi 40
Uova, uno e un rosso
Sale, quanto basta

Fate tutto un impasto e versatelo sulla spianatoia sopra un velo di farina per dargli la forma cilindrica che taglierete in quattordici o quindici pezzi eguali foggiaandoli a modo. Lessateli poi per due o tre minuti in acqua non salata e conditeli con cacio e sugo di carne, oppure serviteli per contorno a uno stracotto o a un fricandò.



INGREDIENTI per 6 persone:

Ricotta, grammi 150
Farina di grano tenero, grammi 50
Parmigiano Reggiano DOP grattugiato grammi 40
Uova, uno e un rosso
Sale, quanto basta



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

403. TORTINO DI PETONCIANI (parmigiana di melanzane)

Sbucciate sette od otto petonciani, tagliateli a fette rotonde e salateli onde buttino fuori l'acqua. Dopo qualche ora infarinateli e friggeteli nell'olio. Prendete un vassoio che regga al fuoco e, suolo per suolo, conditeli con parmigiano grattato e colla salsa di pomodoro n. 125, disponendoli in modo che facciano una bella colma. Frullate un uovo con una presa di sale, una cucchiata di detta salsa, un cucchiaino di parmigiano, due di pangrattato, e con questo composto copritene la superficie. Ponete il vassoio sotto al coperchio del forno da campagna, col fuoco sopra, e quando l'uovo sarà rappreso, mandate il tortino in tavola. Può servire solo, per tramesso o accompagnato da un piatto di carne. La copertura d'uovo serve a dare al piatto migliore apparenza.

INGREDIENTI per 6 persone:

4 melanzane
800 gr salsa di pomodoro
150 gr Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
50 gr pane grattugiato
1 uovo intero



1 litro di olio per friggere
1 carota
1spicchio d'aglio
1 costa di sedano
Olio di oliva
Sale e pepe, quanto basta



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

SARDE (o pesce simile) marinato (in carpione)

Pulire il pesce e poi infarinare e friggere in olio vegetale. A parte preparare una infusione con cipolla fritta nell'olio, quando la cipolla è dorata si aggiungono 3/5 di aceto di vino bianco e 2/5 di vino bianco, portare tutto in ebollizione. Trasferire il pesce in una pirofila di vetro versare il liquido ancora caldo sopra il pesce e aggiungere uva sultanina e, a piacere, aglio, salvia, rosmarino. Lasciare raffreddare e consumare non prima delle 24 ore.

Per la preparazione: 30 min

INGREDIENTI per 4 persone

Kg 1 di sarde o simili
 350 cl di olio vegetale
 250 cl di vino
 350 cl di aceto
 100 gr di farina
 2 cipolle
 Uva sultanina 80 gr
 Qualche foglia di salvia
 Sale e pepe, quanto basta



*Pellegrino Artusi
 e l'unità italiana
 in cucina*

PIADINA FRITTA

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Sul tagliere preparare il cumulo della farina a fontana, versare sul lievito sciolto, il sale e impastare bene con latte e acqua fino ad ottenere un impasto piuttosto elastico. Lasciare lievitare per qualche ora in luogo tiepido. Stendere l'impasto con il mattarello, realizzando una sfoglia non troppo sottile, tagliarla a rombi e friggere in abbondante strutto di maiale oppure olio.

INGREDIENTI per 6 persone:

1/2 kg farina di grano tenero
 10 g. di lievito di birra
 80-100 gr di strutto di maiale
 250 cl di latte
 Sale, quanto basta



*Pellegrino Artusi
 e l'arte italiana
 in cucina*

205. POLLO DORATO I

Prendete un pollastro giovane, vuotatelo, levategli la testa e le zampe, lavatelo bene e tenetelo nell'acqua bollente per un minuto. Poi tagliatelo a pezzi nelle sue giunture, infarinatelo, conditelo con sale e pepe e versategli sopra due uova frullate. Dopo mezz'ora almeno di infusione involtate i pezzi nel pangrattato, ripetendo per due volte l'operazione se occorre e cuoceteli a brace in questa maniera: prendete una sauté o una teglia di rame stagnata, ponete in essa olio, o meglio lardo vergine, e quando comincia a grillettare buttate giù i pezzi del pollo facendoli rosolare da ambedue le parti a moderato calore onde la cottura penetri nell'interno. Serviteli bollenti con spicchi di limone. L'ala di tacchino, che lessa è la parte più delicata, si presta egualmente bene per essere tagliata a pezzetti e così cucinata.

La punta del petto e le zampe dei polli, compreso il tacchino, possono darvi una norma della tenerezza delle loro carni perché, quando invecchiano, la punta del petto indurisce e non cede alla pressione delle dita, e le zampe, da nere che erano, si fanno giallastre.



206. POLLO DORATO II

Dopo averlo trattato come il precedente, tagliatelo a pezzi più piccoli, infarinatelo, immergetelo in due uova frullate e salate a buona misura; frigetelo in padella, conditelo ancora un poco con sale e pepe, e servitelo con spicchi di limone.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

186. CARCIOFI FRITTI

Questo è un fritto molto semplice; ma pure, pare incredibile, non tutti lo sanno fare. In alcuni paesi lesano i carciofi prima di friggerli, il che non va bene: in altri li avvolgono in una pastella la quale non solo non è necessaria, ma leva al frutto il suo gusto naturale. Eccovi il metodo usato in Toscana che è il migliore. Colà, facendosi grande uso ed abuso di legumi ed erbaggi, si cucinano meglio che altrove. Prendete, per esempio, due carciofi, nettateli dalle foglie coriacee, spuntateli, mondatene il gambo e tagliateli in due parti; poi questi mezzi carciofi tagliateli a spicchi o per meglio dire a fette da cavarne 8 o 10 per carciofo anche se non è molto grosso. Di mano in mano che li tagliate, gettateli nell'acqua fresca e quando si saranno ben rinfrescati, levateli ed asciugateli così all'ingrosso o spremeteli soltanto, gettandoli subito nella farina perché vi resti bene attaccata. Montate a mezzo la chiara di un uovo, ché uno solo basta per due carciofi, poi nella chiara mescolate il torlo e salatelo. Mettete i carciofi in un vagliettino per scuoterne la farina superflua e dopo passateli nell'uovo, mescolate e lasciateceli qualche poco onde l'uovo s'incorpori. Gettate i pezzi a uno a uno in padella con l'unto a bollire e quando avranno preso un bel colore dorato levateli e mandateli in tavola con spicchi di limone perché, come ognuno sa, l'agro sui fritti che non sono dolci dà sempre grazia ed eccitamento al buon bere. Se desiderate che i carciofi restino bianchi, è meglio friggerli nell'olio e strizzare mezzo limone nell'acqua quando li mettete in molle.



INGREDIENTI per 6 persone:

- 6 carciofi
- 250 gr di farina di grano tenero
- 1 l di olio di semi per friggere
- 1 limone
- 3 uova intere
- Sale fino, quanto basta



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

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 servitevene.

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.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

RAGU ROMAGNOLO

Soffriggere in un tegame la carne con e le verdure insieme con l'aggiunta di olio e.v.o. quanto basta, una volta che il tutto sarà rosolato a puntino e che tutto il liquido sarà scomparso dal fondo del tegame, salare a sufficienza ed aggiungere il vino rosso, quando il vino sarà assorbito (sfumato) mettere la salsa di pomodoro, le foglie di alloro secche (l'alloro secco è molto più aromatico che non quello appena raccolto) mischiare e lasciare in cottura ricordandosi di girarlo di tanto in tanto fino a che il sugo bollendo inizierà a fare la fontanella (si intende fontanella quando le bolle di cottura non iniziano a spruzzare il sugo in alto) a questo punto il ragù avrà la giusta consistenza per condire le tagliatelle, lasagne ecc.ecc. Buon appetito.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

INGREDIENTI per 6 persone:

300 gr di carne di vitellone macinata
100 gr di prosciutto crudo o pancetta stagionata
Due carote-mezza cipolla-due coste di sedano
Mezzo bicchiere di vino rosso
Olio di oliva, quanto basta
Due foglie di alloro
900 gr di salsa di pomodoro
Sale, quanto basta



87. MACCHERONI ALLA BOLOGNESE

I Bolognesi, per questa minestra, fanno uso dei così detti denti di cavallo di mezzana grandezza, e questa pare anche a me la forma che meglio si presta, se cucinati in tal modo; avvertite però che siano di sfoglia alquanto grossa, onde nel bollire non si schiaccino; al qual difetto poco si bada in Toscana ove per la predilezione che sempre si dà ai cibi leggeri vengono fabbricate certe qualità di paste così dette gentili, a buco largo e a pareti tanto sottili che non reggono punto alla cottura e si schiacciano bollendo, il che fa disgusto a vederle non che a mangiarle.

Come ognuno sa, le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro, che si fanno distinguere pel colore naturale di cera. Diffidate di quelle gialle, di cui si tenta mascherare l'origine ordinaria di grano comune, per mezzo di una tinta artificiale, che una volta era data almeno con sostanze innocue, quali lo zafferano o il croco.

Le seguenti proporzioni sono approssimative per condire grammi 500 e più di minestra:

Carne magra di vitella (meglio se nel filetto), gr. 150.

Carnesecca, grammi 50.

Burro, grammi 40.

Un quarto di una cipolla comune.

Una mezza carota.

Due costole di sedano bianco lunghe un palmo, oppure l'odore del sedano verde.

Un pizzico di farina, ma scarso assai.

Un pentolino di brodo.



Sale pochissimo o punto, a motivo della carnesecca e del brodo che sono saporiti.

Pepe e, a chi piace, l'odore della noce moscata.

Procedimento

Soffriggere carne e verdure insieme nel burro e continuare la cottura aggiungendo il brodo mano a mano che lo richiede, tempo di cottura 30 minuti circa.



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

261. BRACIUOLA DI MANZO RIPIENA IN UMIDO

La braciucola di manzo ripiena arrosto del n. 537 potete cuocerla anche in umido col burro tirandola a cottura con acqua e sugo di pomodoro e servirla con un contorno qualunque.

537. BRACIUOLA DI MANZO RIPIENA ARROSTO

Fate un battutino con cipolla quanto una noce, un poco di sedano, carota e prezzemolo; mettetelo al fuoco col detto burro e, rosolato che sia, gettateci la vitella di latte a pezzetti e i fegatini, poco sale e pepe per condimento, tirando la carne a cottura con un po' di brodo. Levatela asciutta per tritarla fine colla lunetta e nell'intinto che resta fate una pappa soda con la midolla del pane, bagnandola con brodo se occorre. Ora, fate tutto un impasto, con la carne tritata, la pappa, l'uovo, il parmigiano, il prosciutto e la lingua tagliata a dadini. Composto così il ripieno, tuffate appena la braciucola di manzo nell'acqua, per poterla distender meglio, battetela con la costola del coltello e spianatela con la lama. Collocateci il ripieno in mezzo e formate un rotolo che legherete stretto a guisa di salame prima dalla parte lunga e poi per trasverso. Infilatela nello spiede per la sua lunghezza e arrostitela con olio e sale. Sentirete un arrosto delicato, il quale potrà bastare per sei o sette persone.

**INGREDIENTI per 6 persone:**

Una fetta di fesa/sottofesa di manzo di circa 500 g. e alta un cm. circa
 200 gr di carne di vitello magra
 30 gr circa prosciutto crudo
 30 gr circa lingua salata (salmistrata)
 30 gr di parmigiano grattugiato
 30 gr di burro
 2 fegatini di pollo
 1 uovo intero
 50/70 gr di mollica di pane fresco



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

CIAMBELLA

In una terrina sciogliere lo zucchero con le uova e il latte. Aggiungere il burro e lo strutto nel frattempo sciolti in un tegame, a scelta un bicchierino di anice o una grattugiata di buccia di arancia (oppure un aroma che vi piace), aggiungere la farina setacciata con il lievito e amalgamare il tutto con una frusta. Imburrare una teglia (meglio se usate della carta da forno leggermente imburrata) e versateci sopra l'impasto cecando di mantenere una forma omogenea a ciambella.

Fatto questo spolverate con abbondante zucchero semolato la sommita ed infornate a forno preriscaldato a 170° per circa 25/30 minuti

INGREDIENTI per 6 persone:

- 400 gr di farina
- 60 gr di burro
- 60 gr di strutto
- 200 gr di zucchero semolato
- 3 uova intere
- 15 gr di lievito per dolci istantaneo
- ½ bicchierino di anice
- 1 arancia
- 1 bicchiere di latte



*Pellegrino Artusi
e l'arte italiana
in cucina*

Argentina Ricette inviate tramite Carlos Malacalza, referente progetto Argentina

MELANZANE ALLA PARMIGIANA DI NONNA PEPPA da Adela Simoncelli

La domenica era il giorno in cui tutta la famiglia si riuniva attorno al tavolo.

Sin dalla mattina, mia nonna Rosina, mia mamma Josefina e le mie zie Candida e Angela si ritrovavano in cucina per definire il menu della giornata in base agli acquisti mattutini.

Alle 11 di solito si svolgeva un aperitivo tra cognati, continuando poi con l'antipasto fino a che non arrivavano tutti i parenti, per poi sedersi tutti assieme a tavola, dove si continuava con un piatto di pasta, un secondo di carne accompagnato da verdure o patate e per finire dolce, frutta e caffè e si arrivava fino a sera senza accorgersene. Guardare, ascoltare, aiutare: così facendo tutti hanno imparato a cucinare le ricette che i miei hanno portato dall'Italia, come gli stufati di pesce di mio padre Armando oppure la pasta di nonna Rosina e mamma Peppa. Qui condivido con voi una ricetta tipica di casa mia che ancora oggi preparo e condivido con i miei parenti.

Ingredienti:

Melanzane / Mozzarella / Patate /
Parmigiano / Pomodori / Sale, Pepe /
Olio d'oliva / Sugo di pomodoro / Aglio

Procedimento:

Tagliare le melanzane a fette e metterle in acqua con sale grosso. Quindi friggerle in olio d'oliva e lasciarle riposare. Una volta pronte, preparare il sugo di pomodoro. Mettere aglio e olio d'oliva in una padella grande e aggiungere il pomodoro precedentemente tritato. Quando bolle, togliere il sugo dal fuoco e aggiungere sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette, grattugiare il parmigiano e tagliare le patate a scaglie molto sottili. Ricreare una lasagna: stendere in una teglia il sugo di pomodoro e uno strato di melanzane, poi uno strato di patate, pomodoro, entrambi i formaggi e ripetere la sequenza fino a realizzare 4 o 5 strati. Infine terminare con uno strato di sugo di pomodoro e parmigiano. Dopo mezz'ora di cottura, lasciare riposare e servire in porzioni quadrate.

TROTA ALL'ACETO

da Marco Mazzacani, cuoco

A Córdoba, sin dagli anni '40, le famiglie emiliano-romagnole (come la nostra) tramandano le loro tradizioni soprattutto attraverso la cucina. Voglio condividere con voi alcune note della mia nonna e delle sue ricette, quelle che speravamo di assaggiare quando andavamo a trovarla.

Ingredienti:

Pesce (preferibilmente trota) / Cipolla / Burro / Spezie



*Pellegrini Artusi
e l'arte della
cucina*

Olio d'oliva / Salsa di pomodoro / Sale, pepe / Zenzero

Procedimento:

Rosolare la cipolla tritata con lardo e olio d'oliva. Una volta rosolata, aggiungere una tazzina di aceto e vino bianco, salsa di pomodoro, spezie (basilico, alloro e aglio), sale e pepe nero. Cuocere qualche minuto e aggiungere il pesce con lo zenzero.

GNOCCO FRITTO

da Guillermo Pellacani, cuoco di Córdoba

Ingredienti:

Farina comune (500g) / Lievito / Sale / Acqua gassata / Grasso di maiale

Procedimento:

Aggiungere alla farina 2 cucchiaini di sale e un cucchiaio di grasso di maiale. Mescolare l'acqua gassata tiepida (temperatura ambiente circa 250 cl) con il lievito, impastare il tutto, lasciare riposare un'ora in una ciotola coperta. Friggere con grasso di maiale (deve essere molto caldo). Accompagnare con salame, mortadella, formaggio, prosciutto, uva ecc.

COSCE DI POLLO ALLA ROMANA

da Ana Paula Gargano

Parlando con mia madre, mi sono ricordata di una ricetta che ci faceva sempre mia nonna quando andavamo a trovarla a Buenos Aires. Mia nonna era originaria

della città di Aulla, un paese nella provincia di Massa-Carrara, in Toscana.

Ingredienti:

Cosce di pollo, pulite senza pelle / Sale, pepe / Un uovo / Farina 300 gr. / Acqua frizzante ½ tazza. Olio per friggere quanto basta

Procedimento:

Preparare un composto con l'uovo, il sale, il pepe, la farina e l'acqua frizzante. Passare le cosce di pollo nel composto e friggere in abbondante olio.

PIGNOLATA (Ricetta dell'Armocida)

da Mahuel Sebastián

La pignolata può essere considerata come dessert o accompagnamento di un dessert ed è una ricetta che, tramandata di generazione in generazione, è entrata a far parte della tradizione della mia famiglia (di origini marchigiane e calabresi). È un dolce tipico della nostra cena domenicale e viene accompagnato dal caffè.

Ingredienti:

Uova / Zucchero / Olio / Farina / Vino rosso / Miele / Olio per friggere

Procedimento:

In una ciotola, mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare piccole palline e friggere fino a ottenere la doratura. Una volta cotte, aggiungere il miele.



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Brasile Ricette inviate tramite

Eduardo Morelli, referente progetto Brasile

RIGATONI RIPIENI DI RICOTTA CON RAGÙ DI SALSICCIA

da Giuliana Nair e Lucchesi Ambrosio

Questa ricetta ci arriva dalla mia nonna paterna, Cornelia Farabolini Ambrosio, che, a sua volta, l'apprese dai suoi genitori, Anselmo Farabolini e Maria Castagnedi. La famiglia di Anselmo, di origini romane e romagnole, partì nel 1887 per il Brasile, mentre Maria e la sua famiglia partirono da Verona alla volta del Brasile nel 1894. La famiglia di mia nonna Cornelia, arrivata a San Paolo, si trasferì nel quartiere di Vila Mariana, in cerca di amici italiani e vi si stabilì. Aprirono un ostello per immigrati italiani chiamato "Roma Inatingible" e più tardi un pastificio. Anselmo e Maria si incontrarono a San Paolo, si sposarono nel sottodistretto di Vila Mariana ed ebbero un figlio, Romeo. Dopo alcuni anni, si trasferirono a Taubaté, nella periferia dello stato di San Paolo, dove ebbero tre figli: Nair, Alfredo e Cornelia. Ritornarono a San Paolo città ed ebbero altri 2 figli, Anselmo Junior e Walter.

Maria, la matriarca della famiglia, morì il 26 aprile 1942, quando mia nonna aveva solo 22 anni, diventando così responsabile di suo padre e dei suoi fratelli, prendendosi cura della casa e della sua famiglia. Mia nonna sposò Antonio Carmine Ambrosio, anch'egli di famiglia italiana (i suoi genitori erano originari di Napoli) ed ebbero un figlio, mio padre, Marco Antonio

Ambrosio, a cui trasmisero l'amore per la loro patria. Mio padre, a sua volta, non ha mancato di infondermi questo amore per le nostre origini italiane. Proprio per questo, con il cuore pieno di orgoglio, voglio condividere con voi una ricetta tipica della nostra famiglia.

Ingredienti per il ragù di salsiccia:

1 kg di salsiccia calabrese fresca / 1 kg di pomodori pelati tagliati a dadini (o quattro pomodori) / 1 carota / 1 gambo di sedano / 1 cipolla / 3 spicchi d'aglio / ½ tazza di vino rosso / 1 tazza di acqua / 1 foglia di alloro / 1 rametto di basilico / Olio d'oliva, sale e pepe a piacere

Procedimento:

Lasciare la salsiccia calabrese a temperatura ambiente. Tritare la cipolla e gli spicchi d'aglio in piccole dimensioni. Lavare, sbucciare e grattugiare la carota. Lavare il sedano, scartare le foglie e tagliare il gambo a cubetti. Pulire la salsiccia, rimuovendo la pelle. Mettere la carne in una ciotola, sminuzzarla scartando i pezzi più grandi di grasso. Prendere una grande casseruola e cuocere la salsiccia a fuoco medio, bagnando la padella con un filo d'olio. Trasferire in una ciotola e dorare il resto della salsiccia, bagnando la padella con un filo d'olio. Dopo aver rosolato la salsiccia, continuare a cuocere a fuoco medio, aggiungere un po' più di olio di oliva e rosolare la cipolla con un pizzico di sale. Aggiungere le



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

carote, il sedano e saltare il tutto per qualche minuto. Infine, aggiungere la foglia di alloro e l'aglio per profumare, dorare ulteriormente per circa 2 minuti. Aggiungere la salsiccia nella padella, aggiungere il vino e mescolare bene. Cuocere finché tutto l'alcool non risulti evaporato. Aggiungere i pomodori pelati con acqua e mescolare bene. Condire con sale e pepe a piacere e portare il tutto a ebollizione. Lasciare cuocere per un'ora a fuoco basso, con il coperchio socchiuso aggiungendo, dopo 10 minuti dall'inizio della cottura, il basilico.

Ingredienti per la ricotta:

1 confezione di ricotta / ½ piccolo pomodoro a pezzetti / ½ cipolla rossa o bianca grattugiata o tritata molto piccola / Sale e pepe a piacere / 2 cucchiari di olio d'oliva / Olive tritate

Procedimento:

Spargere bene la ricotta in una ciotola e mescolare tutti i condimenti.

Ingredienti per la pasta:

1 confezione di rigatoni di grano duro
Filo d'olio
1 foglia di alloro
Sale a piacere

Procedimento:

Far bollire l'acqua con un filo d'olio d'oliva, una foglia di alloro e sale. Quando bolle, aggiungere l'impasto e cuocere per circa 10 minuti (deve risultare al dente). Mettere uno strato di salsa su un piatto. Farcire i riga-

toni con la ricotta uno ad uno (per questo motivo la pasta va cotta ma non troppo) poi coprirli con la salsa rimanente. Servire con parmigiano.

BRAGGIOLA

da Adriano Alves

La famiglia è di origine italiana-Nervesa della Battaglia, Treviso, Veneto.

La ricetta è stata creata la vigilia del 1° dell'anno. Nacque dall'adattamento della "bracciola" che preparava la famiglia originaria del sud Italia che abitava vicino a noi. Un adattamento che ha mantenuto solo la forma del piatto. Oggi la chiamiamo "Braggiola".

Ingredienti:

2 Kg di carne di manzo morbido tagliato a bistecche intere / 300 gr di bacon e 200gr di pancetta (ricetta originale: 500 gr di pancetta grassa) / 1 mazzetto di prezzemolo / 100 gr di olive (a piacere) / 5 spicchi d'aglio grandi / 5 limoni medi / Sale e pepe nero appena macinato (a piacere) / Spago per chiudere la carne / Olio

Procedimento:

Battere le bistecche di manzo (se non è stato fatto dal macellaio). Il manzo può essere sostituito dall'anatra, ma le bistecche saranno di dimensioni più piccole. Condire le bistecche con aglio, sale, pepe e succo di limone. Tagliare il grasso della pancetta e del bacon a dadini. Mettere in una ciotola e aggiungere sale e pepe a piacere. Tagliare finemente il prezzemolo e ag-



*Pellegrino Artusi
e la cucina italiana
in cucina*

giungerlo nella ciotola. Snocciolare le olive, tagliarle finemente e aggiungerle nella ciotola, mescolando accuratamente tutti gli ingredienti. Distribuire una manciata di ripieno sulle bistecche. Arrotolarle come una frittella, chiudendo i lati in modo che il ripieno non coli, formando un involtino e fissarlo con 2 o 3 stuzzicadenti, in modo da non farlo aprire.

Disporre gli involtini (le braciole) in una ciotola coperta con acqua e con il restante condimento.

Coprire e lasciar raffreddare in frigorifero per circa 12 ore. Friggere in una padella con un fondo spesso, aggiungere un dito d'olio e un dito di acqua. Portare a fuoco medio e aggiungere le braciole. Coprire e lasciare cuocere. Dopo aver fatto evaporare l'acqua, la carne inizia a friggere nell'olio e nel grasso della pancetta, quindi girare la carne con l'aiuto di una forchetta per ottenere la doratura su tutti i lati. Togliere dalla padella, lasciando sgocciolare bene l'olio.

Aspettare qualche minuto, poi servire con pane italiano e insalata verde o riso bianco (col pane, tagliato a fette sottili, si possono preparare gustosi panini).

La farcitura, fatta di lardo, spezie e olive verdi a fette, è stata prima fritta in padella.

Da allora, l'unica modifica apportata è stata la sostituzione di parte del lardo con la pancetta affumicata. Servito solo con pane e insalata verde, riso bianco e insalata, o semplicemente riso bianco, è il tipico pranzo di capodanno o viene di solito consumato durante ricorrenze importanti per la famiglia.

GNOCCO FRITTO DI NONNA ILDA

da Priscila Dos Santons

Origini della famiglia: il bisnonno Costantino Ernesto Belletti di Casalmaggiore (Lombardia) e la bisnonna Cesarina Cantoni de Poviglio (Emilia-Romagna).

Mia nonna Ilda Belletti ha realizzato questa ricetta per la famiglia e l'ha anche proposta nella sua taverna con altre sue specialità, tra cui la casseruola italiana. Ha detto di aver imparato da sua madre, Maria Belletti, figlia dell'emiliana Cesarina Cantoni, nata a Poviglio, dove lo gnocco fritto è uno dei piatti tipici.

La mia famiglia, quando venne in Brasile nel 1896, si stabilì a Pedra Dourada / MG, una piccola città con molti discendenti di emiliani che continuano a tramandare la tradizione culinaria emiliana di generazione in generazione. Mia nonna sfortunatamente è venuta a mancare, ma mia zia Ana, che ha sempre osservato sua madre mentre preparava la pasta dello gnocco, continua a realizzare questa ricetta e, accanto a lei, anche noi portiamo avanti la tradizione.

Ingredienti:

500 gr di farina di grano / 150 ml di acqua calda /
1 e 1/2 cucchiaino di lardo / 1 cucchiaino di sale /
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio /
Lardo per friggere

Procedimento:

In una ciotola, mettere la farina, il lardo, il sale, il bicarbonato e mescolare il tutto. Aggiungere gradualmente l'acqua tiepida. Lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo ed elastico, sciogliendo tutti i pezzi



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

di lardo. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 20 minuti. Quindi, tirare con un mattarello l'impasto su una superficie infarinata, tagliarlo a quadretti e metterlo da parte in una forma rivestita di tessuto fino a quando non si finisce di tagliare tutto l'impasto. Friggere nel lardo di maiale molto caldo.

Si può mangiare lo gnocco così com'è o farcirlo con il prosciutto, il petto di tacchino o quello che è più di vostro gradimento.

TORTA DI RICOTTA

da Selma Regina Cimino

La mia intenzione è di rendere omaggio a mia suocera, Antonietta Falciano Cimino, una donna forte e sensibile e soprattutto una bravissima cuoca, con cui purtroppo non ho avuto il piacere di convivere o assaggiare le sue delizie, perché appena ho conosciuto suo figlio, Antonio Carlos Cimino, è scomparsa. Tuttavia, ho avuto l'onore di poter conoscere la sua collezione di ricette e le sue pubblicazioni scritte a mano pubblicate nella sezione gastronomica del "Jornal da Zona Leste", un giornale di proprietà di Antonio Carlos Cimino. Dona Antonietta ha selezionato ricette tradizionali di sapore familiare e, una volta pubblicate, tutti i lettori hanno potuto conoscere i segreti delle sue ricette. Anche dopo la sua scomparsa, il giornale mantenne questa rubrica, col nome di "Ricette di D. Antonietta", un omaggio e ringraziamento per una collaborazione così importante.

Ingredienti:

4 uova / 1 lattina di latte condensato / 2 lattine di

latte / 400 gr di ricotta fresca / 4 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di amido di mais

Procedimento:

Mettere il latte condensato, il latte, i tuorli, lo zucchero e la ricotta nel frullatore. Mettere il tutto in una ciotola ed aggiungere gli albumi montati a neve. Cuocere in una teglia unta e cosparsa di zucchero.

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

da Romulo Giponi, cuoco

Mi chiamo Romulo Giponi, lavoro come chef per una rete di ristoranti italiani chiamata Maremonti dell'uomo d'affari Arri Coser. Il mio bisnonno Giovanni Gipone è nato a Varallo in provincia di Vercelli nel 1881. È arrivato in Brasile nel 1891 sul piroscampo Gergovia, partito da Genova e arrivato al porto di Rio de Janeiro. La ricetta che vi invio è un piatto tipico della regione Emilia-Romagna, ovvero gli "gnocchi alla bolognese". La ricetta può subire variazioni, ma è composta principalmente da carne macinata, pancetta, vino e pomodoro. Ho variato leggermene questa ricetta aggiungendo un po' di mortadella al ragù per dare più sapore e darle un tocco speciale, senza però togliere la sua essenza e originalità. Faccio parte della Delegazione di FIC Brasile e in uno dei nostri incontri abbiamo eseguito la ricetta originale e solo in seguito ho avuto l'idea di aggiungere la mortadella al ragù.

Ho eseguito questa ricetta due volte in privato e non per i ristoranti.



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Ingredienti per la pasta:

300 gr di patate / 100 gr di farina di frumento /
1 tuorlo / 30 gr di burro / 10 gr di sale

Procedimento:

Sbucciare le patate e cuocerle fino a farle diventare morbide. Scolare le patate ancora calde e metterle in una ciotola aggiungendo il burro. Mischiare bene il tutto e in seguito fare raffreddare nel frigorifero. Mettere la pasta fredda sul tagliere e mescolarla con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ingredienti per il ragù

500 gr di carne macinata / 200 gr di pancetta fresca /
100 gr di mortadella di Bologna con pistacchio (macinata) / 1 kg di pomodori pelati / 2 sedani tagliati alla brunoise / 100 gr di porro tagliato alla julienne / 100 gr di carota tagliata alla brunoise / 4 spicchi d'aglio chiusi / 200 gr di pepe sul fondo / 600 ml di brodo di carne / 150 ml di vino rosso / 150 ml di olio d'oliva / Sale e pepe quanto basta / Erbe fresche (basilico, timo, salvia e rosmarino)

Procedimento:

Versare l'olio d'oliva in una padella, aggiungere l'aglio, la cipolla, il porro, il sedano e la carota e fate rosolare un poco. Aggiungere la carne e continuare a cuocere. Quando il tutto è ben caldo, aggiungere il vino rosso, i pomodori pelati e il brodo di carne e continua a cuocere per ridurre il tutto, infine aggiungere le erbe fresche. Cuocere fino a che non diventi una salsa densa e mescolare. Impostare il tempo e assicurarsi che il ragù sia saporito. Arrotolare la pasta e tagliare gli gnocchi della

misura desiderata. Salate l'acqua e quando l'acqua sta bollendo, buttare gli gnocchi per poi raccogliarli con la schiumarola quando galleggiano. Impiattare, aggiungere il ragù e servire con del grana padano.



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Gli eventi argentini

Attività di formazione
 Prof. Bruno Marangoni (Università di Bologna – Accademia Italiana dell'Agricoltura)
 Renato Bolsieri (Maestro di cucina Casa Artusi)

in collaborazione con gli chef argentini: Samanta Lanfranchi, Federico Muro, Diego Esteves
 Nicolás Parato, Maria Belen Escalante, Maria Eugenia Aguilar, Diego Carrasco, Enrique Pironio

ANGEER – La Plata
 consultore Carlos Malcalza



Locandina degli EVENTI



- 1) Evento con istituzioni ed imprenditori presso Hotel Gran Brizo alla presenza del Console Generale d'Italia Filippo Romano
- 2/3) Istituto Superiore di Formazione Tecnica, EPAC
- 4) Evento dedicato alla comunità italiana

e altre iniziative in collaborazione con Fondazione Pro Humanae Vitae e Amici Appennino Tosco-Emiliano



*Pellegrino Artusi
 e l'unità italiana
 in cucina*

Gli eventi argentini

PROTER
Mar del Plata
consulatore
Alberto Emilio
Becchi



- 5) In collaborazione con
FAEER Federazione
Argentina d'entità
Emilia-Romagna
Università Nazionale
Mar del Plata
- 6) Istituto Superiore
di gastronomia
di Mar del Plata
- 7) Università Rio Negro
Villa Regina, Patagonia



Gli eventi brasiliani

Attività di formazione
Prof. Giordano Conti (Comitato Scientifico Casa Artusi)
Renato Bolsieri (Maestro di cucina Casa Artusi)

**Circolo
Emiliano-Romagnoli
di San Paolo**
consulatore
Eduardo Morelli



1/2/3)
Attività di formazione
SENAC San Paolo,
SENAC Aguas de
San Pedro,
SENAC Campos Jordao



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



4/5) BUNGE Accademia

6) FMU

7) Circolo Emiliano-Romagnoli di San Paolo

Evento di Berlino

Paolo Rambelli
(Assessore alla cultura del Comune di Forlimpopoli)
Teresa Margheritini
(Associazione delle Mariette di Forlimpopoli)

Emilia-Romagna in Berlin, Germania
consulatore Jonas Brambati



1) Conferenza evento in collaborazione con Società Dante Alighieri alla presenza di Alessandro Cardinali, Vice Presidente della Consulta Emiliano-Romagnoli



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Il progetto *La cucina italiana dell'altrove* è stato realizzato dal Comune di Forlimpopoli, grazie al contributo della Consulta Emiliano-Romagnoli nel mondo, Assemblea Legislativa della regione Emilia-Romagna.

Partner del progetto:

Casa Artusi, Forlimpopoli

Associazione delle Mariette, Forlimpopoli

Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari, Alma Mater, Bologna, Italia

Circolo Emilia-Romagna San Paolo, Brasile

ANGEER Associazione delle nuove generazioni di imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata e interno della provincia di Buenos Aires, Argentina

PROTER red de profesionales y tecnicos de la Emilia-Romagna, Mar del Plata, Argentina

FAEER, Federazione Argentina d'identità Emilia-Romagna, Mar del Plata, Argentina
Emilia-Romagna in Berlin, Germania

EPAC, Istituto Superiore di Formazione Tecnica, La Plata, Argentina

Fondazione Pro Humanae Vitae, La Plata, Argentina

Amici Appennino Tosco Emiliano, La Plata, Argentina

Università nazionale di Mar del Plata, Argentina

Associazione emilianoromagnola di Cordoba, Argentina

Università Nazionale Rio Negro, Patagonia, Argentina

Associazione emilianoromagnola Bandeirante, Salto Itu, Brasile

FMU, San Paolo, Brasile

SENAC, San Paolo, Brasile

Gli eventi: seminari, conferenze, incontri, lezioni di cucina e dimostrazioni di pasta fatta a mano, degustazioni guidate, sono stati realizzati a San Paolo (Brasile), a La Plata, Mar del Plata e Villa Regina (Argentina) e a Berlino (Germania)

L'opuscolo è stato curato da

Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Tolo, Casa Walden Comunicazione



*Pellegrini Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



Comune di Forlimpopoli



Pellegrino Artusi



*Pellegrino Artusi
e l'anito italiana
in cucina*