



Quando a unire l'Italia furono le ricette

DA FINE 800 AGLI ANNI 70, LA SCIENZA IN CUCINA DI **PELLEGRINO ARTUSI** FINÌ PER DIVENTARE UNA PRESENZA FISSA VICINO AI NOSTRI FORNELLI

FINO all'inizio degli anni 70 del secolo scorso, *La scienza in cucina e l'arte di man- giar bene* di **Pellegrino Artu- si** (1891) ha occupato uno strano posto

nella cultura italiana: pur essendo uno dei libri più diffusi nelle case, non trovava mai posto nelle biblioteche e nei salotti, ma sugli scaffali della cucina, e di conseguenza non veniva letto né soprattutto preso in considerazione alcuna da chi scriveva le storie e i manuali di letteratura.

Le cose cambiarono appunto nel 1970, quando Piero Camporesi curò, di quel libro che tutti hanno sempre chiamato "l'Artusi", un'edizione critica per la leggendaria NUE dell'Einaudi.

Per esempio, secondo Camporesi «bisogna riconoscere che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I promessi sposi*; che i gustumi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. Ciò, si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano». Nel caso dell'Artusi, naturalmente, tutto trova una sua perfezione, perché si finisce per mangiare ciò che si è letto.

Scendendo nel dettaglio delle quasi mille ricette contenute nel libro,

ormai poco letto, è sempre curioso notare come si trovino – le une accanto alle altre – ricette chiarissime che ancora eseguiamo identiche, e altre che spaziano dall'estrema sintesi ermetica alle circonvoluzioni più incomprensibili.

Se in una pagina ci viene suggerito di «prendere il cappone e cuocerlo nel burro», poche pagine più in là, frai "tramessi", che sarebbero «piatti di minor conto, serviti tra una portata e l'altra», trovo la ricetta degli gnocchi alla romana pressoché identica a quella che mi è stata tramandata da mia nonna.



ALAMY / IPA

Pellegrino Artusi, scrittore e **gastronomo**, nacque nel 1820 e morì nel 1911



Gnocchi alla romana



GLI INGREDIENTI

Per 4 persone:

160 gr di semolino

500 ml di latte intero

1 uovo, sbattuto

70 gr di burro

50 gr di parmigiano grattugiato

Noce moscata

Sale e pepe



COME PROCEDERE

In una pentola col manico versate il latte, del sale e una grattata di noce moscata. Quando sarà quasi bollente versate il semolino lentamente, mescolando con la frusta sempre, per non far grumi. Posate la frusta e mescolate con un cucchiaino di legno, sul fuoco, per qualche minuto. La "polenta" di semolino si addenserà in fretta e si staccherà dal fondo. A questo punto toglietela dal fuoco e aggiungete una noce di burro

e l'uovo sbattuto. Amalgamate bene e versate il composto su una teglia rivestita di carta oleata. Stendetela col matterello e lasciatela raffreddare completamente. Una volta fredda, accendete il forno a 180°, imburrate una teglia tonda e con un coppapasta tondo o un bicchiere ricavate dei dischi d'impasto. Disponeteli a raggiera nella teglia. Cospargete di parmigiano grattato e posate una piccola nocciola di burro su ogni gnocco. Infornate per 20 minuti e servite. □

© RIPRODUZIONE RISERVATA

5 maggio 2023 | il venerdì | 69