Gnocchi alla romana & Co. L'Italia unita da un ricettario

Da fine 800 agli anni 70, "La scienza in cucina" di Pellegrino Artusi finÃ¬Â¬ per diventare una presenza fissa vicino ai nostri fornelli

04 Maggio 2023 alle 08:15

2 minuti di lettura

Fino all'inizio degli anni 70 del secolo scorso, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi (1891) ha occupato uno strano posto nella cultura italiana: pur essendo uno dei libri piÃ¹Â¹ diffusi nelle case, non trovava mai posto nelle biblioteche e nei salotti, ma sugli scaffali della cucina, e di conseguenza non veniva letto nÃ©Â© soprattutto preso in considerazione alcuna da chi scriveva le storie e i manuali di letteratura.

e gastronomo, nacque nel 1820 e morì nel 1911 (gettyimages)">

Pellegrino Artusi, scrittore e gastronomo, nacque nel 1820 e morÃ¬Â¬ nel 1911 (gettyimages)

Le cose cambiarono appunto nel 1970, quando Piero Camporesi curÃ²Â², 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 piÃ¹Â¹ di quanto non siano riusciti a fare I promessi sposi; che i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale lÃ Â dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. CiÃ²Â², si capisce, anche perchÃ©Â© non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano". Nel caso dell'Artusi, naturalmente, tutto trova una sua perfezione, perchÃ©Â© si finisce per mangiare ciÃ²Â² che si Ã¨Â¨ letto.

Scendendo nel dettaglio delle quasi mille ricette contenute nel libro, ormai poco letto, Ã¨Â¨ 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 piÃ¹Â¹ incomprensibili.

Se in una pagina ci viene suggerito di "prendere il cappone e cuocerlo nel burro", poche pagine piÃ¹Â¹ in lÃ Â , fra i "tramessi", che sarebbero "piatti di minor conto, serviti tra una portata e l'altra", trovo la ricetta degli gnocchi alla romana pressochÃ©Â© identica a quella che mi Ã¨Â¨ stata tramandata da mia nonna.

Ricetta. Gnocchi alla romana

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

In una pentola col manico versate il latte, del sale e una grattata di noce moscata. Quando sarÃ Â quasi bollente versate il semolino lentamente, mescolando con la frusta sempre, per non far grumi. Posate la frusta e mescolate con un cucchiaio di legno, sul fuoco, per qualche minuto. La â??polentaâ?? di semolino si addenserÃ Â in fretta e si staccherÃ Â dal fondo. A questo punto toglietela dal fuoco e aggiungete una noce di burro e lâ??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 180Â°, imburrate una teglia tonda e con un coppapasta tondo o un bicchiere ricavate dei dischi dâ??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.

Gnocchi alla romana & Co. L'Italia unita da un ricettario

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.