I grandi personaggi della gastronomia e i libri di cucina

Marco Gavio Apicio

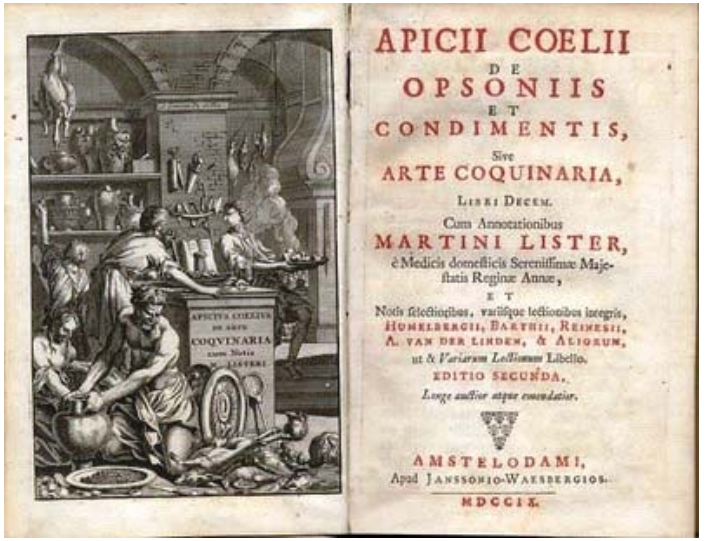
(I secolo d.C.)

Famoso cuoco vissuto al tempo del re Tiberio, ricchissimo, amante della buona tavola e dei momenti conviviali, preparava banchetti favolosi.
Scrisse il più importante testo della cucina romana: **Il De re coquinaria**



De re coquinaria
(Apicio, I secolo d.C.)

L’opera originale probabilmente era composta da due volumi (uno sulle salse e uno sui piatti), che furono uniti e integrati con altre ricette attorno al IV secolo d.C.
La versione giunta a noi è divisa in 10 libri e raccoglie circa 470 ricette



De re coquinaria
(Apicio, I secolo d.C.)

Aliter in pisce elixo
Teres piper, ligusticum, coriandolum viridem, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum et ***liquamen****.*
De re coquinaria , 436

Salsa per pesce lesso
Pepe, ligustico, cumino, cipollina, origano, gherigli di noce, carota, miele, aceto, **garum**, senape, olio con moderazione, brodo caldo se si vuole, uva passa.



Garum Salsa piccante e dall'aroma fortissimo.
Da Marziale: "Si usino pesci grassi come sardine e sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di 1/3, interiora di pesci vari. Bisogna avere a disposizione una vasca ben impeciata, della capacità di una trentina di litri. Sul fondo della stessa vasca fare un altro strato di erbe aromatiche disseccate e dal sapore forte come aneto, coriandolo, finocchio, sedano, menta, pepe, zafferano, origano. Su questo fondo disporre le interiora e i pesci piccoli interi, mentre quelli più grossi vanno tagliati a pezzetti. Sopra si stende uno strato di sale alto due dita. Ripetere gli strati fino all'orlo del recipiente. Lasciare riposare al sale per sette giorni. Per altri giorni mescolare di sovente. Alla fine si ottiene un liquido piuttosto denso che è appunto il "garum". Esso si conserverà a lungo".

De re coquinaria

(Apicio, I secolo d.C.)

Pullum elixum ex iure suo

Teres piper, cuminum, timi modium, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem; suffundes acetum, adicies careotam, et teres, mellae, aceto, garum et oleo temperavis. Pullum refrigeratum et siccatum mittes, quem perfusum inferes.

De re coquinaria , 243

Pollo cotto nel suo sugo

Triterai il pepe, il cumino, una manciata di timo, seme di finocchio, menta, ruta, radice di **silfio**; versa l'aceto, metti e trita una carota con miele, aceto, garum e olio. Metterai il pollo raffreddato e asciugato, che servirai bagnato.



Silfio

E' una pianta tipica della Cirenaica di cui se ne usava la resina. Può essere sostituita dalla *Ferla Safetida* che secerne una resina maleodorante.

Cristoforo di Messisbugo
(XV secolo)

Lavora presso gli Estensi dal 1515 fino al 1548 occupandosi dell'amministrazione dei fondi del ducato e ricoprendo il **ruolo di scalco**, che ha la responsabilità economica, gastronomica, enologica e scenografica dei banchetti di corte.
La sua fama si estende in tutta Europa, tanto da essere nominato Conte palatino dall'imperatore Carlo V.



Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale
(Cristoforo di Messisbugo)

E’ un trattato di gastronomia che inizia con l’elenco del necessario per l'organizzazione dei banchetti, prosegue con la descrizione delle portate di una quindicina tra cene e feste e solo nell’ultima parte si trovano 323 ricette.
La parte centrale è particolarmente interessante poiché sono raccontate le abitudini, le suppellettili, gli approvvigionamenti e le cronache dei banchetti.


BANCHETTI
COMPOSITIONI DI VIVANDE, ET APPARECCHIO GENERALE, DI CHRISTOFORO DI MESSISBVGO,
ALLO ILLVSTRISSIMO ET REVERENDISSIMO SIGNOR, IL SIGNOR DON HIPPOLITO DA ESTE, CARDINALE DI FERRARA.
Con gratia & Priuilegio.
IN FERRARA PER GIOVANNI
M. D. XLIX.

Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale
(Cristoforo di Messisbugo)

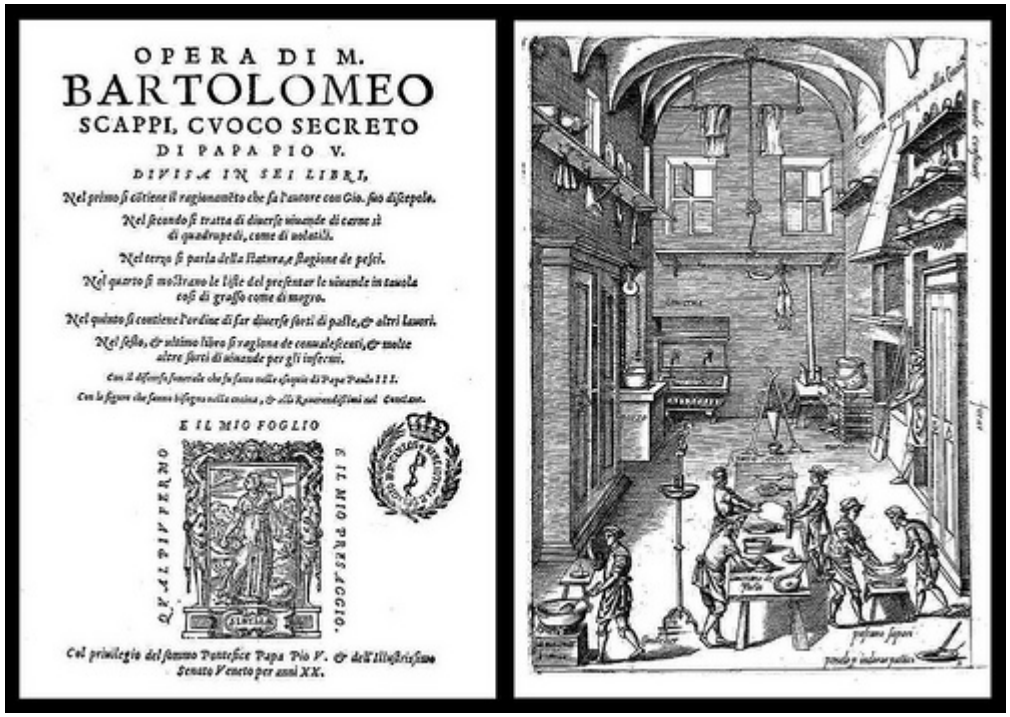
Cena di carne e pesce, 24 gennaio 1529
… Poi furono poste in tavola le sotto scritte cose, cioè:
•D'insalata in pastello di cappari, tartuffole ed uva passa, pastelletti 104 *in piattelletti 104*
•D'insalata d'endivia, cime di radicchi, ramponzoli e cedri *in piattelletti 104*
•D'insalata d'anchioe *in piattelletti 104*
•Di ravanelli 25 grossi, lavorati d'intaglio con diverse figure ed animali *in piattelletti 25*
•Pastelletti di cavi di latte, numero 104 *in piattelletti 104*
•Di fette di persutto, di lingue di manzo salate, e di sommate fritte con zucchero e cannella *piatti 25*
•Pastelli 25 di polpette di cingiali *in piatti 25*
•Di mortadelle grosse di fegato fresche in pastelli 25 *piatti 25*
•Di maroache, cioè meggie affumate grosse, scorzate, numero 50 in pastelli 25 *piatti 25*
•Di miglioramenti salati 15, in morelli 104 *piatti 25*
•D'orate accarpionate 104, con foglie di lauro sopra, parte dorate *piatti 25*
Le quali cose cosi poste in tavola, a suono di trombe venne ognuno in sala e si diede acqua odorifera alle mani e tutti si posero a tavola. …

Bartolomeo Scappi
(XVI secolo)

È un cuoco tra i più ricercati e stimati di tutto il periodo rinascimentale.
Dopo la parentesi veneziana, si trasferisce alla corte papale di Roma, dove presta servizio come cuoco probabilmente per sei papi.
La cucina dello Scappi mostra una spiccata originalità, utilizza molti animali di allevamento, fa uso della marinatura, prepara torte in vari modi e introduce piatti di cucina straniera.



Opera
(Bartolomeo Scappi)


OPERA DI M.
BARTOLOMEO
SCAPPI, CVOCO SECRETO
DI PAPA PIO V.
DIVISA IN SEI LIBRI,
Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo.
Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne si di quadrupedi, come di volatili.
Nel terzo si parla della natura, e stagione de pesci.
Nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola così di grasso come di magro.
Nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di palle, & altri lauori.
Nel sesto, & ultimo libro si ragiona de convalescenti, & molte altre sorti di vivande per gli infermi.
Con il discorso funerale che se fece nelle esequie di Papa Paulo III.
Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alle Reverendissime sue Cardinale.
E IL MIO FOGLIO
QVAL PIV PERNO
E IL MIO PRESAGIO.
Col privilegio del sommo Pontefice Papa Pio V. & dell'Illustrissimo Senato Veneto per anni XX.

E' un trattato di ben 900 pagine. Nella prima parte lo Scappi spiega le sue idee di cucina e della figura del cuoco, prosegue poi con le spiegazioni delle tecniche e delle ricette. In ultimo descrive anche dei cibi adatti agli ammalati e ai convalescenti.
Dal trattato emerge una tecnica di cucina che giunge ai massimi livelli; la straordinaria conoscenza dei prodotti di tutta Italia lo rendono senza dubbio il precursore della cucina italiana, con i suoi caratteristici localismi, a cui si rifarà anche l'Artusi.

Opera

(Bartolomeo Scappi)

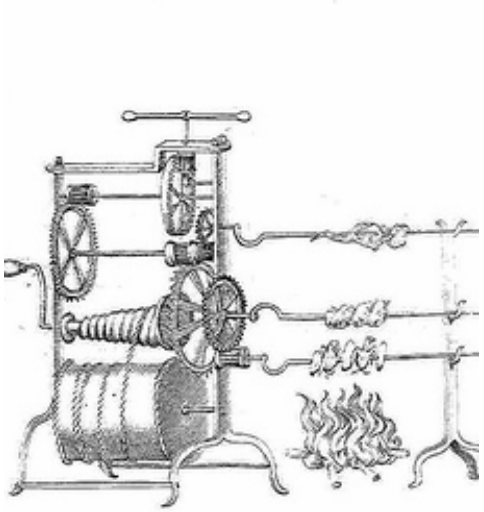


CAPITOLO XLIV

Masserizie di rame stagnate dentro

Calciati grandi di 200 libre l'uno con li lor coperchi, e di 400.
Caldari di libre 100, con li lor coperchi.
Caldari di libre 50, con li lor coperchi, e di 25 libre.
Caldari mezani di più sorti.
Baracchine che vadano l'una nell'altra, con li lor coperchi.
Pignatte di rame con due manechi.
Due balle di caldarette, che vadano l'una nell'altra, le quali siano di otto caldarette l'una e la più grande non passi sei libre.
Catini, over concoline, cioè bastardelle ' grandi e picciole per far magnar bianco.
Bastardelle di più sorti.
Foratori grandi e piccioli di più sorti.
Foratori minuti, cioè stamigne di rame per passar brodi.
Conserve tonde e larghe con li lor coperchi.

Opera
(Bartolomeo Scappi)



CAPITOLO XCIX
Per cucinare la schiena del porco domestico in diversi modi

Se il porco sarà giovane, la schiena si potrà arrostire nello spedo con la cotica e senza, e con cipolle spaccate nella iotta, le quali si fanno cuocere con il grasso che cola da essa quando si cuoce. E nella detta schiena si potranno mettere alcuni rami di rosmarino, e prima che si ponga nello spedo si spolverizzerà di sale e pitartamo pesto.

Antonin Carême
(1784-1833)

Inizia a lavorare come sguattero in una taverna a Parigi, poi riesce a entrare nel migliore ristorante della città.
Contemporaneamente frequenta la biblioteca, dove studia la gastronomia antica e l'architettura, da cui trae lo spunto per creare i grandi pezzi montati.
In poco tempo diviene il cuoco più conteso d'Europa, lavora al servizio di principi, duchi, re e imperatori in Francia, Inghilterra, Austria e Russia.



Antonin Carême
(1784-1833)

Scrive diversi libri. Il principale è *L'Art de la Cuisine Française au XIX° siècle,* in cinque volumi, considerato il suo testamento culinario.
Precedentemente aveva scritto:
- *Le Patissier Royal Parisien*,
- *Maître d'Hotel Française*
- *Cuisinier Parisien*



Antonin Carême
(1784-1833)



Egli manifesta la sua arte creativa nella pasticceria, che considera una vera e propria arte: *“Le arti belle sono cinque: la pittura, la poesia, la musica, la scultura e l’architettura, la cui branca principale è la pasticceria”*.
Progetta le sue opere con cura maniacale, disegnandole per studiare alla perfezione le forme e le proporzioni.

Antonin Carême
(1784-1833)



Paté caldo di fagiano ai tartufi
Prendete due fagiani di taglia media e lasciateli frollare per tre o quattro giorni, finché abbiano abbastanza odore; poi li spennerete e li abbruciacchierete, li farete a pezzi, come per i pollastrelli in fricassea; allora li passerete alle erbe fine. Appena freddi, guarnite il fondo e i lati del paté caldo con quattro cucchiai di farcia fina, o pasticcio di carne tritata fina, nella quale avrete messo dei tartufi tritati fini; ponete i fusi e i codioni (deretani) sopra, con quattro tartufi tagliati in due e poi ponete i filetti e i petti dei fagiani; aggiun-getevi ancora qualche tartufo e ricoprite il tutto con il condimento nel quale è stata cotta la selvaggina. Metteteci sopra due foglie di alloro e delle fettoline di lardo; fate cuocere e, dopo averlo ben sgrassato, versategli sopra una mezza-spagnola gelatinata, con tartufi a forma di noce moscata e servite subito.

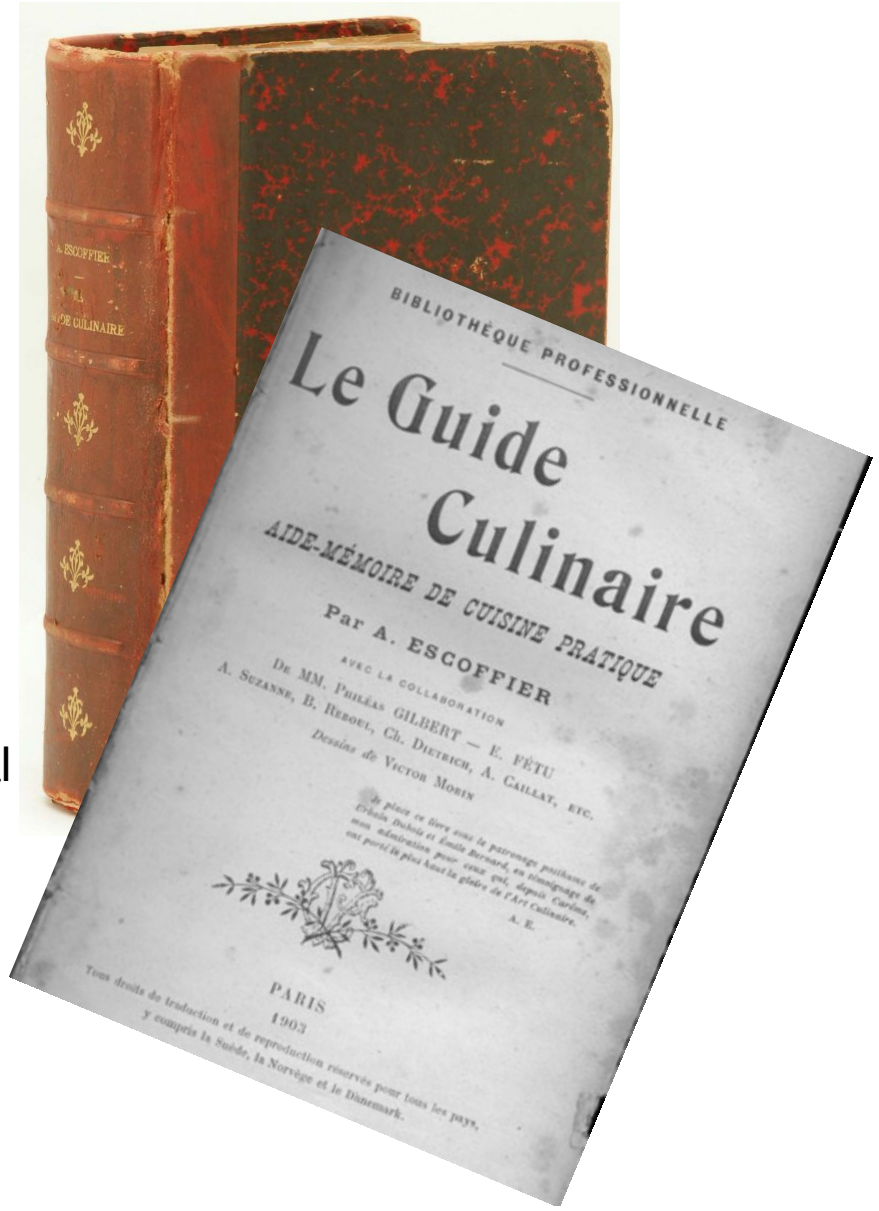
Auguste Escoffier
(1846-1935)

È considerato il grande riformatore e codificatore dell'haute cuisine.
Dopo aver lavorato in numerosi ristoranti (alcuni da lui gestiti), nel 1883 incontra Caeser Ritz, la persona che gli permette di esprimere tutto il suo talento organizzativo, che lo rende punto di riferimento indiscusso dell'epoca.
Escoffier studia un'organizzazione scientifica del lavoro di cucina e la applica nei più prestigiosi hotel dell'epoca.
Razionalizza il lavoro della brigata introducendo la suddivisione in partite.



Auguste Escoffier
(1846-1935)

Le guide culinaire
In questo libro, ancora oggi considerato una pietra miliare per ogni chef, in quasi tutte le ricette mancano le dosi, le indicazioni esatte e i tempi di cottura.
A parte la modestia innata di Escoffier, il motivo del linguaggio sintetico è dovuto al fatto che egli ha sempre considerato questo libro (fin dal sottotitolo) un *aide-mémoire de cuisine pratique* per chef esperti, sebbene di 942 pagine



Auguste Escoffier
(1846-1935)

Pêche Melba
"*Pocher les pêches au sirop vanillé. Le dresser en timbale sur une couche de glace à la vanilla et les napper de purée de framboises*".

Pesca Melba
Affogare le pesche in uno sciroppo vanigliato. Dressarle in timballo su un letto di gelato alla vaniglia e napparle di purea di lamponi



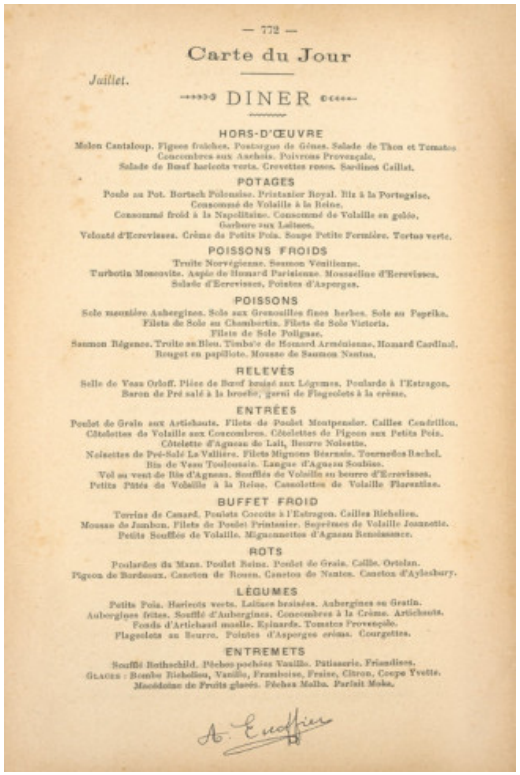
Auguste Escoffier
(1846-1935)

Le livre des Menus
Il libro è formato da due parti distinte:
•l'antologia dei menu;
•i testi d'introduzione e di commento dell'autore.
Si tratta di un libro di grande interesse storico, fondamentale per la comprensione della cucina di inizio ‘900.
Ma forse ancora più interessante è l’introduzione, che permette di capire il pensiero di Escoffier sulla cucina e la sua organizzazione.



Auguste Escoffier
(1846-1935)

Le livre des Menus
La compilazione di un menu – che è contemporaneamente un sommario di lavoro e un programma gastronomico – è una cosa più seria di quanto si possa supporre; perché […] si tratta di scegliere le vivande con discernimento, raggruppandole armoniosamente per realizzare, con quelle che si possono considerare note dello spartito, una sorta di sapiente orchestrazione



— 772 —

Carte du Jour

Juillet.

DINER

HORS-D'ŒUVRE

Melon Cantaloup. Figues fraîches. Pastèques de Gênes. Salade de Thon et Tomates
Concombres aux Anchois. Poivrons Provençale.
Salade de Bœuf haricots verts. Crevettes roses. Sardines Caillat.

POTAGES

Poule au Pot. Bortsch Polonaise. Printanier Royal. Riz à la Portugaise.
Consommé de Volaille à la Reine.
Consommé froid à la Napolitaine. Consommé de Volaille en gelée.
Garbure aux Laitues.
Velouté d'Ecrevisses. Crème de Petits Pois. Soupe Petite Fermière. Tortue verte.

POISSONS FROIDS

Truite Norvégienne. Saumon Vénitienne.
Turbotin Monselet. Aspic de Homard Parisienne. Mousseline d'Ecrevisses.
Salade d'Ecrevisses, Pointes d'Asperges.

POISSONS

Sole meunière Aubergines. Soles aux Grenouilles frites herbes. Sole au Paprika.
Filets de Sole au Chambertin. Filets de Sole Victoria.
Filets de Sole Poligna.
Saumon Bégence. Truite au Bleu. Timbale de Homard Arménienne, Homard Cardinal.
Rouget en papillote. Mousse de Saumon Nantua.

RELEVÉS

Selle de Veau Orloff. Pièce de Bœuf bouisé aux Légumes. Poularde à l'Estragon.
Baron de Pré salé à la broche, garni de Flageolets à la crème.

ENTRÉES

Poulet de Grain aux Artichauts. Filets de Poulet Montpensier. Cailles Condrillon.
Côtelettes de Volaille aux Concombres. Côtelettes de Pigeon aux Petits Pois.
Côtelette d'Agneau de Lait, Beurre Noisette.
Noisettes de Pré-Salé La Vallière. Filets Mignons Béarnaise. Tournedos Bachel.
Ris de Veau Toulousain. Langue d'Agneau Soubise.
Vol au vent de Ris d'Agneau. Soufflés de Volaille au beurre d'Ecrevisses.
Petits Pâtés de Volaille à la Reine. Cassolettes de Volaille Florentine.

BUFFET FROID

Terrine de Canard. Poulets Cocotte à l'Estragon. Cailles Richelieu.
Mousse de Jambon. Filets de Poulet Printanier. Suprêmes de Volaille Joinville.
Petits Soufflés de Volaille. Mignonnettes d'Agneau Renaissance.

ROTS

Poularde du Mans. Poulet Reine. Poulet de Grain. Caille. Ortolan.
Pigeon de Bordeaux. Canetons de Rouen. Canetons de Nantes. Canetons d'Aylesbury.

LÉGUMES

Petits Pois. Haricots verts. Laitues braisées. Aubergines au Gratin.
Aubergines frites. Soufflé d'Aubergines. Concombres à la Crème. Artichauts.
Fonds d'Artichaut moelle. Epinards. Tomates Provençale.
Flageolets au Beurre. Pointes d'Asperges crème. Courgettes.

ENTREMETS

Soufflé Rothschild. Pêches pochées Vanille. Pâtisserie. Friandises.
Glaces : Bombe Richelieu, Vanille, Framboise, Fraise, Citron. Coupe Yvette.
Macédoine de Fruits glacés. Pêches Melba. Parfait Moka.

A. Escoffier

Pellegrino Artusi
(1820-1911)

Pur essendo il più famoso gastronomo italiano, Artusi non è mai stato un cuoco professionista: a Forlimpopoli era un commerciante, poi, trasferendosi a Firenze, fa fortuna come banchiere. Giunto in pensione si dedica ai suoi hobby.
Con il suo personale (Marietta e Francesco) comincia a sperimentare e mettere a punto ricette



Pellegrino Artusi
(1820-1911)

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Il più famoso libro italiano di cucina non ebbe un esordio facile, tanto che Artusi dovette stamparlo a sue spese, perché nessuna casa editrice era interessata. Una particolarità di questo libro, a differenza di quelli descritti finora, è che non è rivolto a professionisti, ma, come esplicitato fin da sottotitolo, è un "*Manuale pratico per le famiglie*", che si occupa anche di "*Igiene, Economia, Buon gusto*". La prima edizione comprendeva solo 475 ricette, che progressivamente sono aumentate a 790.


PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene ⋆ Economia ⋆ Buon gusto

Un pasto buono ed un mezzano
Mantengon l'uomo sano.

Molto cibo e mal digesto
Non fa il corpo sano e lesto.

Piglia il cibo con misura
Dai due regni di natura.

Prima digestio fit in ore.

IN FIRENZE
PEI TIPI DI SALVADORE LANDI
Direttore dell'*Arte della Stampa*
1891

Pellegrino Artusi
(1820-1911)



La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

I motivi del successo sono molteplici:

• l'approccio è didattico: "*con questo manuale pratico basta si sappia tenere un mestolo in mano*";

• propone un modello di cucina nazionale, anche se è privilegiata l'area centro-settentrionale;

•valorizza i localismi;

•lo stile narrativo lo rende un libro piacevolissimo alla lettura, con aneddoti, storielle e osservazioni di ogni genere;

•Il linguaggio usato è comprensibile quasi ovunque in Italia.

Pellegrino Artusi
(1820-1911)



Prefazio
La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria.
Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: Sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete.
Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.

Pellegrino Artusi

(1820-1911)

47. MINESTRONE

Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angoscie e un caso mio singolare.

Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: - Che c'è di minestra? - Il minestrone, - mi fu risposto. - Ben venga il minestrone, - diss'io. Pranzai e, fatta una passeggiata, me ne andai a dormire. Avevo preso alloggio in Piazza del Voltone in una palazzina tutta bianca e nuovissima tenuta da un certo Domenici; ma la notte cominciai a sentirmi una rivoluzione in corpo da fare spavento; laonde passeggiate continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar luogo scomodo e non luogo comodo. - Maledetto minestrone, non mi buscheri più! - andavo spesso esclamando pieno di mal animo contro di lui che era forse del tutto innocente e senza colpa veruna.

Fatto giorno e sentendomi estenuato, presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunge la triste notizia che il colera è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. - Altro che minestrone! - …

Pellegrino Artusi

(1820-1911)

195. CRESCIONI

Perché si chiamino *crescioni* e non tortelli di spinaci vattel'a pesca. So che si lessano degli spinaci secondo l'uso comune, cioè senz'acqua e, spremuti bene, si mettono, tagliati all'ingrosso, in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe; poi si aggraziano con un po' di sapa e con uva secca, a cui siano stati levati gli acini. In mancanza della sapa e dell'uva secca si supplisce con lo zucchero e l'uva passolina.
Poi questi spinaci, così conditi, si chiudono nella pasta matta n. 153 intrisa con qualche goccia d'olio, tirata a sfoglia sottile e tagliata con un disco all'incirca di quello segnato in questa pagina. Questi dischi si piegano in due per far prender loro la forma di mezza luna, si stringe bene la piegatura e si friggono nell'olio. Servono come piatto di tramesso.

