

# D CUCINA

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&amp;SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO | ALTRO



D ■ CUCINA ■ ARTE IN CUCINA: PAOLO POLI LEGGE L'ARTUSI

Segui @DRepubl



0



IMPERDIBILE

## Arte in cucina: Paolo Poli legge l'Artusi

È il regalo cult di questo Natale l'audiobook "Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene". D.it vi racconta la storia del libro più importante della cucina italiana e vi presenta alcune (audio)ricette in esclusiva

DI ILARIA LONIGRO



**"La mia filosofia?  
Fare cose semplici, semplici,  
ma buone."**

*Bruno Bonlii*



Facebook

Consiglia 222



Sarebbe stato tutto più semplice per Pellegrino Artusi se fosse stato un food blogger o un concorrente di Masterchef. Ma nel 1891, almeno un secolo in anticipo rispetto alla mania del cibo, chi tra gli editori lo aveva degnato di una risposta lo aveva fatto per comunicargli che non era interessato.

A sue spese il letterato romagnolo pubblicò "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene", in cui prometteva: "Con questo manuale pratico basta si sappia tenere un mestolo in mano, che qualche cosa si annaspa". Neanche il tipografo gli dette credito. E Artusi lo avvertì: "Sappia però, e lo dico a malincuore, che con le tendenze del secolo al materialismo e ai godimenti della vita, verrà giorno, e non è lontano, che saranno maggiormente ricercati e letti gli scritti di questa specie; cioè di quelli che recano diletto alla mente e danno pascolo al corpo, a preferenza delle opere, molto più utili all'umanità, dei grandi scienziati".

In pochi anni "La Scienza in cucina" arrivò alla trentacinquesima edizione per una tiratura complessiva di 283.000 copie. Oggi Artusi è considerato il padre della cucina italiana, tradotto in tutto il mondo.

Esclusiva

**D**  
**Shopping**  
**La febbre**  
**dell'oro**

Non c'è da stupirsi allora se Emons inaugura la sua collana Audiocook, curata da Luisanna Messeri, protagonista di tante trasmissioni di cucina, con l'Artusi. A leggerlo, un uomo straordinario, ironico e garbato, proprio come lui: l'attore Paolo Poli, che con Artusi condivide la cittadinanza fiorentina. A 32 anni Pellegrino si trasferì con la famiglia a due passi da Piazza della Signoria, dopo che, nel 1851, 16 briganti avevano irrotto in piena notte nella loro casa di Forlimpopoli derubandoli e violentando una delle sorelle di Pellegrino, la ventiquattrenne Gertrude, che per il trauma finì al manicomio.

In "Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene" (libretto + 2 CD MP3 19,90 euro, download 10,75 euro, ed. Emons), con la sua inconfondibile voce d'altri tempi, graffiante dietro l'apparente delicatezza, Poli, che Natalia Ginzburg definì un "soave, ben educato e diabolico genio del male", interpreta ben 790 ricette artusiane, divise tra minestre, dolci al cucchiaino, umidi, fritti, principi (antipasti), paste e pastelle e molto ancora. Chi apprezza l'Artusi ne rimarrà stregato. Chi non lo conosce troverà un alleato irresistibile per destreggiarsi in cucina e mettere in tavola piatti di tutto rispetto. "Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte" affermava il letterato dai lunghi e bianchi baffi folti. Quando morì, non avendo figli (altro fatto che lo accomuna a Paolo Poli), Artusi lasciò in eredità i preziosissimi diritti alla fidata cuoca e governante Marietta Sabatini. A lei oggi è dedicata l'Associazione delle Mariette della Scuola di Cucina di Casa Artusi, a Forlimpopoli: un centinaio di signore emiliane che insegnano i trucchi della cucina tradizionale, come Dio (e Pellegrino) comanda.

**Ecco l'audio-video delle ricette del Menu di Pellegrino Artusi per il Pranzo di magro:**

- Tortellini
- Crostini col caviale, con acciughe, olio e agro di limone
- Cardoni colla balsamella
- Crescioni
- Croccante
- Mele in gelatina

E poi, **per il Pranzo del Natale**, ecco due ulteriori ricette di Pellegrino Artusi

### Brodo

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola ad agino e che non trabocchi mai. Se poi, invece di un buon brodo preferiste un buon lessò, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi. È noto pur anche che le ossa spugnose danno sapore e fragranza al brodo; ma il brodo di ossa non è nutriente.

In Toscana è uso quasi generale di dare odore al brodo con un gazzettino di erbe aromatiche. Lo si compone non con le foglie che si disfarebbero, ma coi gambi di sedano, della carota, del prezzemolo e del basilico, il tutto in piccolissime proporzioni. Alcuni aggiungono una sfoglia di cipolla arrostita sulla brace; ma questa essendo ventosa non fa per tutti gli stomaci. Se poi vi piacesse di colorire il brodo all'uso francese, non avete altro a fare che mettere dello zucchero al fuoco, e quando esso avrà preso il color bruno, diluirlo con acqua fresca. Si fa bollire per scioglierlo completamente e si conserva in bottiglia.

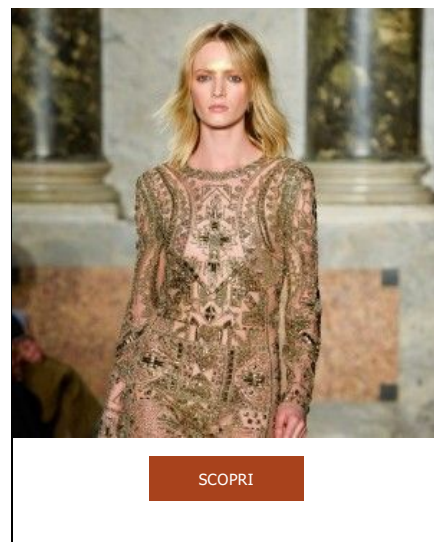
Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante i calori estivi fategli alzare il bollore sera e mattina.

La schiuma della pentola è il prodotto di due sostanze: dell'albumina superficiale della carne che si coagula col calore e si unisce all'ematosina, materia colorante del sangue. Le pentole di terra essendo poco conduttrici del calore sono da preferirsi a quelle di ferro o di rame, perché meglio si possono regolare col fuoco, fatta eccezione forse per le pentole in ghisa smaltata, di fabbrica inglese, con la valvola in mezzo al coperchio.

Si è sempre creduto che il brodo fosse un ottimo ed omogeneo nutrimento atto a dar vigore alle forze; ma ora i medici spacciano che il brodo non nutrisce e serve più che altro a promuovere nello stomaco i sughi gastrici. Io, non essendo giudice competente in tal materia, lascerò ad essi la responsabilità di questa nuoca teoria che ha tutta l'apparenza di ripugnare il buon senso.

### Polpettone

Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto ed umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di



SCOPRI

### How to tutorial



### COME SI FA: LA MANICURE NUDE LEOPARD



Iscriviti alla Newsletter di D per essere sempre un passo avanti su moda e tendenze

ISCRIVITI >>

### Fotogalleria



### MI VESTO COME UN QUADRO

Sabina sceglie un quadro particolarmente "alla moda", ricrea il look

molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso.

Questo polpettone si fa col lessato avanzato, e, nella sua semplicità, si mangia pur volentieri. Levatene il grasso e tritate il magro colla lunetta; conditelo e dosatelo in proporzione con sale, pepe, parmigiano, un uovo o due, e due o tre cucchiaini di pappà. Questa può essere di midolla di pane cotta nel latte, o nel brodo, o semplicemente nell'acqua aggraziata con un po' di burro. Mescolate ogni cosa insieme, formatene un pane ovale, infarinatelo; indi frigetelo nel lardo o nell'olio e vedrete che da morbido qual era da prima, diverrà sodo e formerà alla superficie una crosticina.

Tolto dalla padella, mettetelo a soffriggere nel burro da ambedue le parti entro un legame, e quando siete per mandarlo in tavola, legatelo con due uova frullate, una presa di sale e mezzo limone. Questa salsa fatela in una cazzarolina, regolandovi come si trattasse di una crema, e versatela sopra il polpettone quando l'avrete messo in un vassoio.

Per non sciuparlo, se è grosso, quando l'avete in padella rivoltatelo con un piatto o con un coperchio di rame come fareste per una frittata.

(19 DICEMBRE 2014)

RIPRODUZIONE RISERVATA

e lo condivide sul suo blog per conoscere pareri e gusti degli utenti

## Oroscopo

 cambia segno

**Ascendente**

**Il libro dei consigli**

**Seduzione**

**Affinità di coppia**

**Biscotti della fortuna**

**Tarocchi**

**Sesso stellare**





**Jack Monroe:  
come cucinare  
con due euro**



**Le ricette di una  
volta: come  
cucinava la  
nonna**



**Eco-capre & Chef  
dilettanti**



 Consiglia 222

## La ricetta di oggi



DALLA CUCINA DI D

### QUICHE CON BROCCOLI, GORGONZOLA E MANDORLE

Adoro questa quiche, è veloce e la pasta brisée è fatta con la farina d'orzo... la mia farina preferita! Un abbraccio



DI MARIANNA FRANCHI

Cerca tra le ricette di D

Tutte 

TEMPO DI PREPARAZIONE

< 30 1H 2H 2H+

CERCA

A cura di Manzoni & C. S.p.A

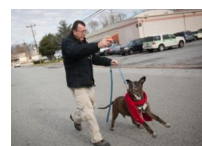
## I NOSTRI PARTNER



**LEMIENOZZE.IT**  
Come tornare in  
forma dopo le  
feste ed entrare  
nell'abito da  
sposa

Secondo le statistiche durante le feste

prendiamo in media due chili: vediamo insieme come tornare presto in forma per entrare nell'abito da sposa



**PETSPARADISE**  
Perde tutto ma non abbandona il suo cane

na storia incredibile quella di Pete Buchmann, un uomo di ormai 54 anni che dal luglio scorso, a causa della crisi, ha perso tutto: il lavoro e la casa, ma non ha voluto perdere il suo Buster, un mix di Rottweiler e Boxer di nove anni, un compagno di vita.



IN EDICOLA

## D la Repubblica

Moda, reportage, attualità e cultura nel numero di questa settimana

Sfoglia anche:  
Dmemory



IN EDICOLA

## D Casa

Design, casa e protagonisti del settore

Sfoglia anche:  
DCasa Memory

[FAI DI REPUBBLICA LA TUA HOMEPAGE](#)

[MAPPA DEL SITO](#)

[PAROLE PIÙ CERCATE](#)  
[PUBBLICITÀ](#)

[REDAZIONE](#)

[SCRIVETECI](#)

[SERVIZIO CLIENTI](#)

[AIUTO](#)

Divisione La Repubblica — Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - P.Iva 00906801006 Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA | All right reserved©