

**CALALÙ**

di Donata Marrazzo

# Ricetta inedita di Artusi

**C**irca mezzo secolo dopo la *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin, ma molto prima che la cucina finisse in rete, appannaggio di ogni ordine di food blogger, Pellegrino Artusi sperimenta alla fine dell'Ottocento il primo modello di produzione letteraria interattiva: *maitre à penser* della gastronomia italiana raccoglie ricette da Nord a Sud, le testa ai fornelli e poi le pubblica in un manuale che oggi vanta 111 edizioni e circa 1 milione e trecento copie vendute nel mondo.

Rinomato gastronomo con qualche ambizione letteraria (scrise un volume dedicato a Ugo Foscolo) nel suo capolavoro posttrisorghimiale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* plasma a tavola la coscienza nazionale. La sua passione

gastronomica non traspare invece in *Tutto vi dono. Autobiografia del padre della cucina italiana*: le pagine del libro, curato da Alberto Abruzzese e Andrea Pollarini, che aggiungono interessanti carteggi e analisi storiche alle memorie dell'Artusi, sono «appunti buttati giù alla buona come cadevano dalla penna», ricordi di uno scapolo ottantenne che ripercorre la sua vita borghese e ordinaria da ricco commerciante di tessuti di seta («Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio»), segnata drammaticamente dalle incursioni dei briganti al tempo del Regno d'Italia.

Ma tra i documenti inediti è una ricetta che fa lo scoop: il soufflet di ceci, preparazione esclusa dalle 790 di cui si compone

l'enciclopedico manuale di cucina dell'Artusi. «Un piatto che sa di poco» ma da provare, come consiglia in una lettera del 1899 all'amico Olindo Guerrini: «Si pestano i ceci con la midolla di pane inzuppata nel latte e si passano. Poi si condiscono col parmigiano, le spezie e altro sale se occorre. Vi si aggiungono le uova, prima i tre rossi e poi le chiare montate mescolando adagio». Da cuocere, potendo, «in forno da campagna entro a uno stampo liscio unto e impanato». In originale anche gli ingredienti.

**Ingredienti:**

Ceci cotti in acqua salata grammi 400, Midolla di pane grammi 50, Parmigiano grattugiato grammi 30, Uova n. 3, Latte quanto basta, Odore di spezie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Pagina 48**