



## La Buona Tavola

di Giovanni Fancello

# L'utilizzo degli avanzi

**T**utti noi oggi, buttiamo nel cassonetto una quantità esagerata di cibo riutilizzabile. Questa circostanza è causata quasi sicuramente dall'eccessivo acquisto di prodotti che forse non è indispensabile acquistare. Ci si accorge troppo tardi di non avere un'idea precisa di cosa si vuole o deve preparare e poi non si è più abituati a pensare al riciclo degli avanzi. Prima di noi, e già nel 1916, quando ancora non c'era ombra dell'esasperato consumismo era stato dato alle stampe un libro di Olindo Guerrini dal titolo «L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa».



L'autore era un romagnolo, direttore della Biblioteca dell'Università di Bologna e disertò sulla preziosa tecnica del riciclaggio di tutto ciò che era contenuto in una fornita dispensa di una famiglia benestante. Se in quel tempo gli avanzi erano un lusso per poche famiglie borghesi, oggi possiamo trarne consiglio tutti noi che facciamo traboccare i cassonetti della spazzatura riempiendoli con cibo ancora prezioso come pane, pasta, riso, frutta, verdura, carne e uova. La dispensa era un tempo un contenitore, foderato con retina metallica per riparare i prodotti conservati dalle mosche e mosconi. Si mettevano al fresco, spesso in cantina, appese al soffitto con dentro la carne, i formaggi o quant'altro fosse facilmente deperibile. Oggi disponiamo di grandi frigoriferi, ma anche con l'aiuto della tecnologia, buona parte dei prodotti viene buttato. Nella tradizione esistono diversi piatti del recupero, dalla

zuppa alla gallurese a sa suppa cotta, dalle crocchette di riso alla pasta riscaldata, ma nel mio ricordo ho ancora intatto il succulento sapore delle polpette di mia madre preparate con carne di pecora lessa avanzata. Proprio sulle polpette come base del riciclaggio degli avanzi, Pellegrino Artusi nei suoi «La Scienza in cucina» e «L'Arte di mangiare bene», così le descrive: «Non crediate che io abbia la pretesa di insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare... Intendo soltanto dirvi come esse si preparino da qualcuno con carne lessa avanzata; se poi le volete fare più semplici o di carne cruda, non è necessario tanto condimento. Tritate il lesso colla lunetta e tritate a parte una fetta di prosciutto grasso e magro per unirla al medesimo. Condite con parmigiano, sale, pepe, odore di spezie, uva passolina, pinoli, alcune cucchiainate di pappia, fatta con una midolla di pane cotta nel brodo o nel latte, legando il composto con un uovo o due a seconda della quantità. Formate tante pallottole del volume di un uovo... panatele e friggetele nell'olio o nel lardo...»

claggio di tutto ciò che era contenuto in una fornita dispensa di una famiglia benestante. Se in quel tempo gli avanzi erano un lusso per poche famiglie borghesi, oggi possiamo trarne consiglio tutti noi che facciamo traboccare i cassonetti della spazzatura riempiendoli con cibo ancora prezioso come pane, pasta, riso, frutta, verdura, carne e uova. La dispensa era un tempo un contenitore, foderato con retina metallica per riparare i prodotti conservati dalle mosche e mosconi. Si mettevano al fresco, spesso in cantina, appese al soffitto con dentro la carne, i formaggi o quant'altro fosse facilmente deperibile. Oggi disponiamo di grandi frigoriferi, ma anche con l'aiuto della tecnologia, buona parte dei prodotti viene buttato. Nella tradizione esistono diversi piatti del recupero, dalla

### RICETTA

**Polpette per 4 persone.** Ingredienti: 400 g di carne lessa avanzata disossata e sgrassata, 150g patate lesse, 4 uova, 1 spicchio d'aglio tritato, 50g pecorino grattugiato, prezzemolo tritato, foglie maggiorana, farina, pangrattato, olio extra vergine d'oliva - sale — pepe. Tritate finemente a coltello la carne. Amalgamatela con le patate schiacciate e impastate con 2 uova, il pecorino, l'aglio, prezzemolo, maggiorana. Salate e pepate. Formate delle polpette, passatele nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Friggetele in olio caldo, scolatele appena dorate e mangiatele calde.

