


 carta della pasta

# La nostalgia nel piatto

**Grattini in brodo: una tradizionale minestra bolognese, dalla cucina della nonna a quella di Casa Artusi**

Fra i mangiari di casa mia ricordo ancora con un sottile senso di piacere e nostalgia e, perché no, con un po' di acquolina in bocca, i grattini, una tipica minestra in brodo un tempo piuttosto in voga e oggi quasi scomparsa almeno nella sua versione più ortodossa. Non hanno nulla a che fare con questa specialità popolare i grattini ora in commercio che, salvo rarissimi casi, non contengono il parmigiano-reggiano o ne contengono pochissimo, e che, come gusto, si avvicinano di più alla meno saporita pattuglia della pasta sminuzzata non rinforzata dal formaggio grattugiato: i malfattini e i pistadini bolognesi, i centinbocca, i cappellini, le stelline, i manfrigoli romagnoli e marchigiani (a Pesaro li chiamano sfregoli), le lingue di passero siciliane, i millefanti ricordati nei ricettari seicenteschi, e altri ancora. Tutte paste ben sode, da cuocere generalmente in brodo, ottenute da un amalgama ben compatto, anzi essiccato, di farina e uova, poi soffregato sulla grattugia a fori grandi oppure sbriciolato fra le mani fino a ridurlo in minuscoli granellini irregolari. Si tratta di una tecnica molto antica, oggi mantenuta viva soltanto da alcune attempate vestali della buona tavola domestica o in qualche vecchia trattoria tipica, che ricorda quella del cuscus magrebino e siciliano. Anche nei territori dove queste specialità conservano tuttora la loro denominazione tradizionale però sono soprattutto di produzione industriale oppure preparate in casa da pasta tagliata minutamente col coltello o con la lunetta. Ma

## Grattini in brodo

*Di seguito la ricetta realizzata da Carla Brigladori di Casa Artusi.*

### Ingredienti (per 4 persone):

6 uova  
400 gr di semolino o farina (oppure 200 di farina e 200 di semolino)  
200 gr di pangrattato  
200 gr di parmigiano-reggiano stagionato 24 mesi  
sale q.b.  
una raspatina di noce moscata

*Amalgamare bene gli ingredienti, impastare con la stessa tecnica dell'impasto da sfoglia fino a ricavarne tante basse focacce ben pressate con le mani oppure una sorta di pagnotta da tagliare a pezzi grossi. Lasciare asciugare molto bene (una volta anche per vari giorni) e poi grattugiare l'impasto ben rassodato con una grattugia a fori grossi. Stendere i grattini per un giorno e una notte e poi passare alla loro cottura in buon brodo di carne oppure di pollo o capponne che assorbirà una parte del sapore dei grattini e sarà una delizia per il palato. In passato i grattini servivano per essere mangiati a più riprese e duravano anche per un mese e più. Bastava riporli in un vaso di vetro ben chiuso. Oggi si potrebbero conservare sotto vuoto oppure in frigorifero o anche in congelatore.*

di GIANCARLO ROVERSI



veniamo ai grattini di mia nonna, il mio piatto prediletto degli anni giovanili. Confesso che le mie preferenze sono sempre andate e vanno verso le minestre in senso classico ossia i piatti brodosi (mentre a Bologna per minestra si intendono anche i primi di pasta-sciutta). Ed è proprio a causa di queste mie predilezioni culinarie che i grattini sono ancora vivi nella mia mente. Anche perché, da grande amante del parmigiano-reggiano come ingrediente principe per insaporire qualsiasi piatto, debbo sottolineare che, proprio grazie alla sua generosa presenza, i grattini vantano una marcia in più rispetto alle altre paste sminuzzate appena menzionate che invece non lo prevedono. Come non prevedono una piccola raspatina di noce moscata che serve a dare un ulteriore tocco di grazia ai grattini. Per il resto gli ingredienti sono gli stessi delle altre paste essiccate: uova, farina o semolino o, volendo, pane grattato. L'impasto dei grattini tradizionali di Bologna ricorda quello di altre due specialità tipiche petroniane da brodo: la zuppa imperiale e la minestra nel sacco, entrambe a base di uova, farina, parmigiano-reggiano e una profumatina di noce moscata. Con una sola differenza. Per ottenere la zuppa imperiale si mette l'impasto a cuocere in forno e poi si taglia a quadretti ripassandoli infine nel brodo bollente prima di essere serviti. Per preparare la minestra nel sacco, invece, bisogna chiudere l'impasto ben stretto in un borraccio o tovagliolo, lasciandolo poi cuocere immerso nel brodo bollente sospeso con un filo a un piccolo bastoncino appoggiato sui lati della pentola. Si serve tagliato a quadretti nel suo stesso brodo di cottura. Nella prima versione i quadretti sono più saporiti, nella seconda un po' meno perché hanno ceduto buona parte della loro sostanza al brodo sul fuoco. A fine maggio a Casa Artusi di Forlimpopoli, patria del grande trattatista gastronomico italiano, i grattini hanno accompagnato la presentazione del libro di Rino Pensato e Antonio Tolo *Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche* (Edizioni IBC-Compositori). L'evento si è svolto nell'ambito del quinto capitolo di Menu Italia, la rassegna che propone incontri con autori e libri che interpretano i 150 anni della storia d'Italia in chiave gastronomica, e ha coinciso col centenario della morte di Pellegrino Artusi. Info: [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)