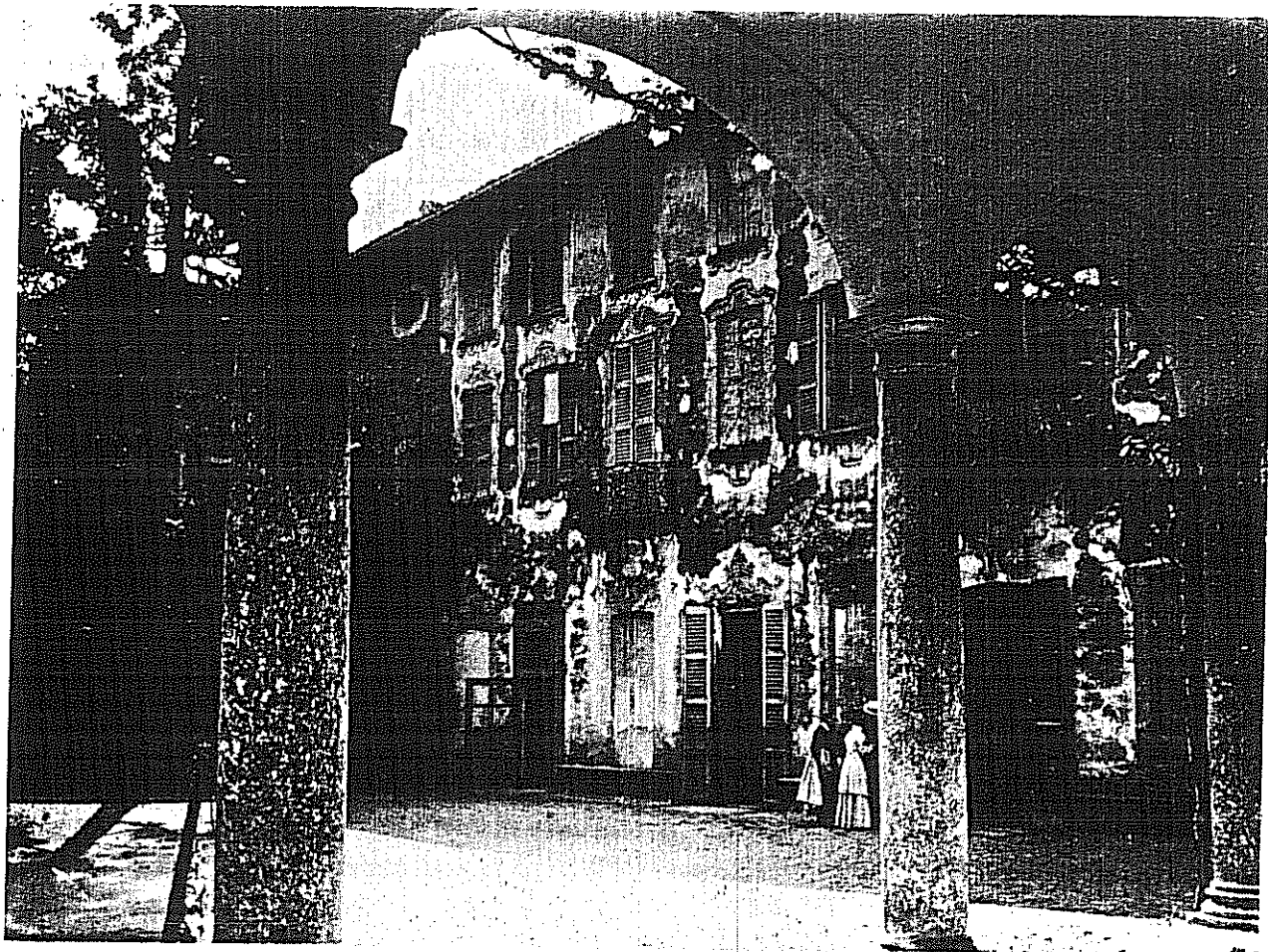


Un ricettario dell'800

di Andreina Bazzi



Nello studio della Storia non possiamo trascurare la realtà di ogni giorno, la vita delle persone, quale si svolge nell'arco di una giornata, nell'adempimento dei propri compiti.

Forse questo tipo di studio può maggiormente interessare la nostra mentalità tesa a riscoprire il contributo alla conoscenza generale dei fatti da notizie ed informazioni, che a prima vista non sembrerebbero di grande interesse. Questa nota vuol far conoscere il piccolo ricettario ed alcune ricette di Lucia Prinetti Adamoli, la nobildonna milanese, che sposò il patriota varesino Domenico Adamoli e che con il marito ospitò diverse volte Giuseppe Garibaldi nel castello di Be-sozzo (1).

Si tratta di 16 foglietti, alcuni dei quali doppi, di carta disparata, pesante chiara, azzurrina, grigia, molto leggera, di formato vario. Sulla busta che li contiene è scritto: *Gastronomia*. La mano però non è di Lucia Adamoli, ed è decisamente posteriore (2).

I foglietti sono stati numerati così come si trovavano, e dato quanto in essi è trascritto e scritto, giacché si tratta di ricette, appunti, note, non era possibile ordinarli in ragione del loro contenuto (minestre, pietanze, salse, dolci). Perciò, dato il loro esiguo numero, si è preferito lasciarli così come sono stati trovati, numerandoli semplicemente.

La scrittura di Lucia Adamoli è rapida, con tendenza a segnare, pur di non dimenticare. I vari momenti di preparazione del cibo sono indicati con un trattino. È stata usata la penna oppure la matita. Le ricette sono in italiano e in francese.

Al foglio 13 vi è l'indicazione di un libro di cucina: *Trattato di cucina, pasticceria moderna* di Vialardi Giovanni, Torino, Furlé.

Dall'esame dei foglietti si ha l'idea della cucina di una famiglia borghese della prima metà del secolo scorso. Noi forse possiamo meravigliarci del tempo che una signora o il personale di servizio doveva dedicare alla preparazione del cibo, ed allora possiamo anche pensare che alcune ricette pervenute fossero quelle delle feste, delle grandi occasioni, degli inviti... Non manca qualche semplice ricetta, per esempio ovi alla cuciniera, ma con il tartufo trito.

Molte sono le ricette per dolci (gelatine, pasta a meringa, pieno per pesche, podingo di semola, crema al limone, sciroppo di fragole, lamponi, ribes...) e diverse anche quelle per salse (alla financière, mayonnèse a la gelée, sauce italienne, sauce portugaise, salsa inglese al ribes...) per accompagnare carni.



Sono indicate e spiegate pietanze, particolari: creste di gallo, terrina di fegato, testa di vitello alla tartara... Colpisce l'uso abbondante della carne: vitello, bue, fegato, animelle... e delle uova, usate in buon numero. Gli aromi sono pure usati: chiodi di garofano, timo, lauro...

Le ricette, nel complesso, denotano molta cura per la cucina, anche nella presentazione dei piatti. L'occhio in questo caso, si sa, vuole la sua parte!

È un'alimentazione molto sostanziosa, ben condita. Basti pensare che la cottura di certi alimenti, animelle, piede, carciofi, ...pesce, può avvenire nel *bianco*, brodo di verdura, condito, con eventuali aggiunte di limone o vino. Nell'ultimo caso si tratta del bianco per il pesce. Seguono, ora, alcune ricette, ritenute significative per la vita di una famiglia benestante e ospitale del secolo scorso.

NOTE

(¹) Lucia Prinetti Adamoli (n. a Milano nel 1818 e m. a Besozzo nel 1864) si distinse nel 1859 per le cure prestate ai feriti nella battaglia di Varese.

Fu la mamma di Giulio Adamoli, che partecipò con Garibaldi alle spedizioni dei Mille (1860), di Aspromonte (1862), di Mentana (1867).

Alla sua morte Giuseppe Garibaldi scrisse a Domenico nella lettera di condoglianze: « Noi abbiamo perduto un angelo! » (A.S.Va. s. Acquisti, Depositi, Doni, Racc. « Museo », arch. Adamoli c. 7 (num. provv.)). Dei carteggi di Lucia e della sua attività, quale da essi risul-

ta abbiamo dato notizie e registi nella pubblicazione: *Testimonianze per Giuseppe Garibaldi presso l'Archivio di Stato di Varese. Mostra documentaria. Catalogo*, a cura di ANDREINA BAZZI, Varese, 1982.

(²) L'archivio Adamoli si conserva in parte in Archivio di Stato di Varese, nella s. Acquisti, Depositi, Doni e fa parte della Raccolta « Museo », e in parte presso un privato. Lo spezzone in A.S.Va. consta attualmente di 10 cartelle (numerazione provvisoria). In esso si trovano diari di viaggi, carteggi di Domenico Adamoli, di Lucia, di Giulio Adamoli, documenti contabili. La Mostra del 1982 nel centenario della morte di Garibaldi è stata una buona occasione per un primo esame delle carte Adamoli pervenute, con la Racc. « Museo » citata, a titolo di deposito all'Archivio di Stato di Varese. Il ricettario è nella cart. 8 (num. provv.).



POTAGE XAVIER

15 rossi d'uovo e due intieri.

Batterli, allungare con consommé freddo ed una presa di zucchero; butirrare delle timballe, cuocere a bagnomaria poi tagliarli e metterli in zuppiera.

ZUPPA ALLA TARTARA

*In casseruola 1/2 testa di vitello sgrassata, bianchita
4 litri d'acqua*

1 litro vino bianco

carota

cipolle

garofani

limo

lauro

sale

Fate cuocere per 4 ore lentamente, levate le ossa, allargatele, comprimendole con teglia di rame o legno. Sopra peso, lasciate raffreddare. E ciò serve anche per la testa di vitello alla tartara. Tagliate con uno stampo di latta la testa a piccoli pezzi, metteteli entro una casseruola con del sugo e lasciate bollire, aggiungete vino di Marsala, i quenelles, delle creste di gallo, delle animelle, dei rossi d'uovo.

Aggiungete un poco di pepe rosso e di kai indiana, sciolto nel burro. Si può servire, se con due rossi alla zuppa anche intiera.

TERRINA DI FEGATO

Fegato vitello once 10 (crudo tagliato a dadi)

lardo once 10 (crudo tagliato a dadi)

giambone once 3 (crudo tagliato a dadi)

tettina once 8 (cotta tagliata a dadi).

Si metta burro in un piatto a santé e si metta pure le sudette sostanze con qualche erba odorosa e droghe. Si bagni con marsalla o madera in cui prima si faccia bollire la pelle dei tartuffi. Si raffreddi con un poco di gelatina.

Si pesta si fa passare dal setaccio e si aggiunge 4 onces di tartuffi neri tagliati a dadi. Si metta in terrina, si copre di leggere fettine di lardo e si fa (cuocere) per un'ora 1/2 a bagnomaria. Si badi a non lasciare bollire. Si leva dopo e si fa subito raffreddare.

GRIVES AU GENÈVRIER

Allo spiedo, poi in una cazzeruola brodo e vino bianco e limone. Bollire, poi fate bianchire 12 grani di ginepro e lasciate bollire con entro le grives levate dallo spiedo.

CRESTE DI GALLO

Bisogna metterle entro uno strofinaccio umido con un pugno di sale perlinato. Immergete lo strofinaccio con le creste nell'acqua bollente, sfregatele e così si leva la peluches. Tagliate un po' le punte, gettatele nell'acqua tiepida accanto al fuoco e lasciatele per 4 ore, sfregandole di tanto in tanto e cambiando l'acqua. Fate poi cuocere con un bianco.

BIANCO PER ANIMELLE, PIEDE, CARCIOFI, POLLAME, ETC.

3 cipolle, 2 carote, selleno, erborino, porri, tagliati; metteteli in tegame con 1 ettogrammo di burro, lardo mischiato. Fate friggere adagio, aggiungete 30 grammi di farina, fate ancora friggere; versate 2 litri di brodo, aggiungete sugo di limone, garofani, timo, lauro, pepe, fate cuocere per 40 minuti. Passate per setaccio.

BIANCO PER IL PESCE

Fate friggere legumi nel burro. Versate 1 litro di vino bianco, 1 litro acqua, sale, fate cuocere per 40 minuti, passate.

POLLASTRI COTTI A LESSO, poi tagliati im-
burracciati e fatti friggere; salsa sotto a piacere.

**COTOLETTE DI VITELLO
ALLA GRATICOLA**

Pochissimo tempo a cuocere, poi sotto una salsa al
barro con molto prezzemolo.

PICCATA, butirro assai fritto.

FEGATO, idem.

COTOLETTE, fritte con butirro dilungato.

COTOLETTE DI POLLO, cotte pochissimo in
butirro con brodo, più salsina a piacere.

FEGATO A LE VILLEROY. Tagliate fette non
tanto sottili, imburacciate a pane ed ovo, fate
friggere, poi salsa sotto a piacere. Si potrebbe nel
pozzo mettere dei funghi, etc.

SALSA INGLESE AL RIBES

Una cucchiata a bocca di ribes: incorporate poco
a poco con olio d'oliva, poi aggiungete 1/2 cuc-
chiata a bocca di aceto.

MAYONNÉSE A LA GELÉE

1 decilitro d'olio
2 decilitri di gelatina
1/2 succo di limone
1 cucchiata di aceto estragone
Sale, pepe, mustarda

Batterla sul ghiaccio; incominciando a bianchire,
levarla dal ghiaccio e finirla.

MAYONNÉSE A LA BOHEMIENNE

1 decilitro di bechamelle fredda

Travagliare con olio, un rosso d'ovo e aceto o li-
mone.

FONDUTA AL NATURALE

8 ettogrammi di formaggio grasso, levategli la pel-
le, tagliate a pezzetti, posti in tegame con acqua
fresca, salate.

Fate fondere adagio a bagno/maria, fuso a butir-
ro, aggiungete tenendo sul fuoco 10 rossi d'uovi
sbattuti con un 4° decilitri di latte. Passate allo
stampo, unite alla fonduta 1 ettogrammo di butir-
ro fresco, sale etc.

POLENTA FARCITA DI FONDUTA

Polenta soda rovesciata nello stampo unto.
Lasciate raffreddare affatto, rimescolate, ungete
bene di butirro di bel nuovo lo stampo. Copritelo
di pane grattato. Rimettete la polenta filante bene
- nel mezzo empite.

OVI ALLA CUCINIERA

Butirare un piccolo stampo e lasciarvi cadere un
ovo intero, salare etc.; prima però insieme al bu-

tirro appicciarvi del prezzemolo trito oppure dei tartuffi triti etc. Indi metterli a bagnomaria con sopra il resto. 10 minuti di cottura e poi salsa a piacere.

UN'INSALATA composta di patate a dadi, di filetti d'acciughe, di crescioni etc. etc. con mayonese. Gelatina per guarnizione e sopra la insalata delle fette di manzo o vitello freddo coperte di mayonese.

POLLASTRI COTTI A LESSO, poi raffreddate, tagliate le cosce etc., sporche di salsa bianca, fatta con burro, un poco di farina bianca, limone, sale e gelatina.

SPINACI triti o passati allo staccio, poi messi in stampo a bagnomaria, e sopra un rotolo di lingua.

