

Pellegrino Artusi interpreta il Tartufo

Olindo Guerrini, poeta (conosciuto anche con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti) e bibliotecario dell'Archiginnasio di Bologna, nonché caro amico di Pellegrino Artusi gli scrive, quasi per confidargli un segreto; ha letto infatti su "Le Figaro" di Parigi di uno strano procedimento che lo ha incuriosito e ne vuole rendere partecipe l'amico gastronomo al fine, che lui ne possa fare tesoro per aggiornare, se lo ritiene necessario, ancora una volta il suo ormai famoso libro di ricette: "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar bene".

Siamo nei primi anni del '900 e l'Artusi ormai più che ottantenne sta raccogliendo un meritato, quanto insperato successo con il suo famoso libro di cucina. Il Guerrini gli scrive a proposito di un particolare trattamento che si poteva riservare ai tartufi dicendogli testualmente: "se avete dei tartufi che abbian profumo chiudeteli in una scatola con una o due uova fresche. Lasciate così per un paio di giorni. Dopo, i tartufi sono sempre eccellenti e le uova ne hanno preso il profumo. Mangiarle alla coque, al guscio. Ho provato con certi tartufi di pineta ..." l'Artusi non citerà direttamente proprio questo metodo, ma comunque nel suo libro consiglia di mettere i tartufi insieme al riso per trasferirgli il sapore. Ne "la Scienza in Cucina ..." l'Artusi, in diverse occasioni, utilizza tartufi per insaporire le pietanze. Il tartufo viene utilizzato in tutte le tipologie di pietanze, ma soprattutto va ad insaporire tanti piatti a base di carne; ma lo troviamo anche in un piatto a base di pesce (Pesce con Pangrattato n. 460) e naturalmente nel famoso e monumentale Pasticcio di Maccheroni (n. 349).

Prima di dare la ricetta del pasticcio il "letterato" pellegrino Artusi si diverte a raccontare la storiella di quell'avventore, che giunto all'improvviso in un'osteria, per scommessa, si era mangiato un intero pasticcio destinato ad una brigata di dodici persone. Naturalmente questa bravata gli costò dolorosi

disturbi di digestione tanto che durante la notte dovette ricorrere alle "cure" dell'oste, il quale non trovò di meglio che prendere il mattarello e manovrarlo sopra al ventre dell'avventore "a guisa di chi lavora la cioccolata". La cura sembra che abbia funzionato.

In effetti un pasticcio del genere, divorato in tale quantità, non può che essere indigesto; si pensi che si tratta di una torta di pasta frolla cotta al forno, ma precedentemente riempita all'interno di maccheroni conditi con un sugo di animelle, rigaglie, creste, bargigli e fagioli di pollo, funghi, prosciutto grasso e magro, parmigiano e naturalmente tartufi in discreta quantità. I tartufi sono spesso presenti nelle ricette artusiane: dal tono, però, non traspare quasi mai, che questo ingrediente possa essere qualche cosa di "proibitivo" per l'economia familiare, semmai potrà essere di difficile reperimento a seconda dei luoghi e delle stagioni. Ad ogni buon conto mai, in nessuna occasione se ne parla come di un ingrediente prezioso e di per sé particolarmente costoso.

È vero che proprio per il Pasticcio di Maccheroni l'Artusi dice che si tratta di un piatto "complicatissimo e costoso", ma non ascrive affatto questo torto al fatto che siano presenti tra gli ingredienti anche i tartufi.

In effetti si ha l'impressione che per il nostro Pellegrino del tartufo, se c'è e se la pietanza lo richiede, non è necessario farne particolare economia. Forse per questo, giustamente, il tartufo non rappresenta quasi mai, nelle sue ricette, un ingrediente assolutamente indispensabile, di quelli da citare nella lista con la quantità, ma piuttosto un valore aggiunto; a parte tre ricette, nelle quali il tartufo viene citato anche nel titolo e nelle quali ne costituisce l'elemento caratterizzante, in tutte le altre in cui compare rappresenta solo un importante ingrediente di miglioramento, ma comunque facoltativo. Tanto è vero che anche quando se ne consiglia l'utilizzo, il tartufo non viene elencato nella lista degli ingredienti, ma

viene richiesto, in alternativa magari con i funghi secchi, con la faticosa frase: “se avete dei tartufi questi daranno più grato sapore”. L’Artusi si dilunga, parlandone in generale, sui tartufi nella ricetta n. 408 “Tartufi alla bolognese, crudi, ecc.” ed è qui che si preoccupa della loro qualità, se siano più buoni i bianchi oppure i neri. Personalmente subito si schiera per i bianchi, considerando che il loro profumo permane più a lungo nel tempo, mentre considera il nero (anche se spesso lo utilizza, lo dice espressamente) “il peggiore di tutti”. Per i tartufi bianchi cita quelli del Piemonte “da tutti riconosciuti pregevoli”, ma anche i bianchi di Romagna, “che nascono in terreno sabbioso, benché sappiano d’aglio, hanno molto profumo”. Non sappiamo se per i bianchi di Romagna si debbano intendere quelli che si conoscono come “marzuoli”, ma forse sì, perché lui dice che “si trovano nella sabbia” e che “sanno d’aglio”; L’Artusi però non cita espressamente il tartufo bianco di Toscana, il *Magnatum Pico*, di qualità assolutamente analoga a quello piemontese, che si trova nei territori delle nostre colline. Molto probabilmente all’inizio del secolo XX, all’epoca della pubblicazione del suo libro, i soli tartufi bianchi conosciuti e che erano ritenuti degni di essere commercializzati erano quelli piemontesi e può anche darsi che quelli “toscani” diventassero “piemontesi” magari solo per essere venduti nelle drogherie. Al nostro Artusi invece, i tartufi romagnoli arrivavano “gratis”, insieme a tante altre derrate alimentari direttamente dai suoi poderi, che sempre ha conservato nella sua terra di origine, Ne “La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene” sono riportate 790 ricette e preparazioni varie; le ricette sono disposte con lo stesso ordine di come le varie tipologie di piatti verrebbero servite nel corso di un pranzo. Le prime 558 ricette riguardano quindi pietanze “salate”, potenzialmente adatte ad essere arricchite con tartufi, mentre dalla 559 in poi si tratta di pasticceria, dolci, torte e confetture. Ebbene, dal numero 1 al 558 si trovano ben 42 ricette in cui si prevede l’impiego del tartufo. Se si escludono le ricette che trattano dei brodi, dei sughi e dei piatti di pesce per i quali

l’abbinamento è con i tartufi è davvero difficile, ci rendiamo conto che Pellegrino Artusi teneva questo dono della natura in alta considerazione, perché, se si fanno i conti, lo raccomanda in almeno una ricetta ogni dieci. Fra queste 42 ricette una delle più originali e anche delle più semplici è sicuramente la n.442: “Patate tartufate”, facilissima, ma di grande soddisfazione perché le patate sono capaci di assorbire il profumo del tartufo per poi restituirlo amplificato.

Per il “cacimperio” la ricetta n. 247, che altro non è che la riproposizione della fonduta, l’Artusi dice che è una ricetta piemontese e che lui si è servito per trascriverla, dopo averla provata, di un suo “corrispondente” di Torino. Coglie l’occasione per polemizzare con Brillat Savarin, che secondo lui tiene in eccessivo conto la fonduta, mentre lui ne fa poco conto. Comunque chiude la descrizione con la frase: “A Torino ho visto servirla con uno strato superficiale di tartufi bianchi crudi tagliati a fettine sottili come un velo.”

Una delle ricette più interessanti, ma, sicuramente oggi per noi, una delle più inaccessibili a causa dell’elevato costo della materia prima è la n. 523: “Sfilettato tartufato”; per questa ricetta l’Artusi non dà neppure la quantità di tartufo occorrente, ma si limita a dire che occorre un pezzo “grosso” di carne di manzo nella lombata (sfilettato significa che è stato tolto il filetto e naturalmente l’osso) e tanti “pezzetti” di tartufi bianchi artificialmente appuntiti e della lunghezza di almeno tre centimetri da introdurre nella carne attraverso incisioni praticate con il coltello nella cotenna. Dopo aver fatto sparire questo ben di Dio nella polpa della carne basta mettere tutto allo spiedo ed aspettar che cuocia.

La ricetta è semplice ma, con il prezzo corrente dei tartufi sembra abbastanza impraticabile.

Sicuramente però la ricetta delle ricette al tartufo è la 540, una di quelle che anche l’Artusi giudica “costosa”: “Il “Cappone arrosto tartufato” Questa è una delle poche in cui ci dà le quantità: per un solo cappone occorrono almeno g. 250 di tartufi “odorosi” (sic).

PITINGHI