

I gelati dell'Artusi

Docente di marketing e comunicazione presso istituti internazionali e aziende, Lorenzo Sciadini è anche un grande appassionato della cultura agroalimentare ed enogastronomica. Studioso del grande Pellegrino Artusi, propone ai lettori de "il Gelatiere Italiano" alcuni stralci di grande piacevolezza del suo famoso ricettario

D'interesse che continua a suscitare l'Artusi, il libro dell'omonimo gastronomo e scrittore, dopo oltre un secolo di patacche e schizzi di sugo, sta forse anche nella completezza e nello sforzo dell'autore di arricchire i meri procedimenti di preparazione del cibo con veri e propri "racconti". Critiche al pensiero del tempo e aneddoti gustosi che ci prendono per mano e ci guidano nella scienza della nutrizione. Per Pellegrino Artusi scrivere un libro di ricette non era sufficiente, doveva infon-

derci tutta la sua idea, il suo "pensiero filosofico", lo stile di vita. Tanto che la riscoperta in chiave di "marketing enogastronomico" è dovuta passare obbligatoriamente per i preziosi spunti e contributi storico-filosofici di colti esperti (e amanti del mestolo) tra i quali l'amico Beppe Pirrone. Ecco un breve passaggio tratto dall'Artusi che evidenzia il senso di economia (una volta se non sbaglio chiamata domestica) del vecchio Pellegrino. Economia e igiene alimentari oggi sono strettamente

legati al concetto di "marketing transazionale", ovvero di reciproca soddisfazione dei bisogni attraverso trasferimenti di valore (benefici) dalla gelateria al cliente ma anche viceversa.

"Sarete quasi sicuri di dar nel gusto a tutti i vostri commensali se alla fine di un pranzo offrite loro dei sorbetti, oppure un pezzo gelato, specialmente nella stagione estiva. Il gelato, oltre ad appagare il gusto, avendo la proprietà di richiamare il calore allo stomaco, aiuta la digestione. Ora poi che, essendo venute in uso le sorbettiere americane a triplice movimento senza bisogno di spatola, si può gelare con meno impazzimento di prima e con maggiore sollecitudine, sarebbe peccato il non ricorrere spesso al voluttuoso piacere di questa grata bevanda. Per risparmio di spesa si può recuperare il sale, facendo evaporare al fuoco l'acqua uscita dalla congelazione".

Ecco inoltre la "Prefazio" di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

PREFAZIO

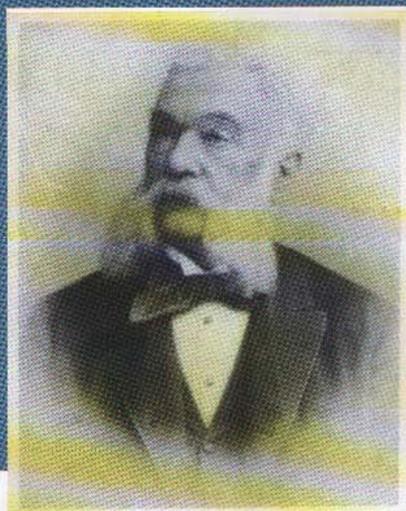
"La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest'arte. Sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete. Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia neces-

CHI È PELLEGRINO ARTUSI

Pellegrino Artusi nacque a Forlì il 4 agosto del 1820. Dopo gli studi cominciò a occuparsi degli affari paterni. Nel 1852 la famiglia si trasferì a Firenze, dove, nonostante gli impegni economici, non perse mai di vista la sua passione per la letteratura e per la cucina. A sue spese pubblicò, nel 1891, il suo capolavoro: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ricettario pratico di cucina rivolto a chi sa tenere un mestolo in mano, e pieno di

argute riflessioni e aneddoti: uno dei libri più letti dagli italiani. Il manuale, chiamato più frequentemente "L'Artusi", conta oggi un grande numero di edizioni e una vastissima diffusione e rappresenta un punto fermo della tradizione gastronomica italiana. Autorevoli studiosi sostengono che, quando l'Italia era fatta ancora solo sulla carta, Artusi ha assolto al compito di unire e amalgamare gli italiani, rilanciando a livello nazionale le diverse cucine regionali.

Conosciuto da tutte le casalinghe italiane, il libro è stato tradotto anche in inglese, tedesco, olandese e in parte anche in francese dal "Cenacolo degli Sparecchiatori". Il volume, che è considerato uno dei libri più letti dagli italiani insieme a Pinocchio, raccoglie 790 ricette squisitamente descritte e corredate da aneddoti e da gustose riflessioni dell'autore. Lo stile arguto e intelligente lo rendono ancora oggi "il libro" di cucina inimitabile.





Lorenzo Sciadini, toscano, è titolare di una società di consulenza nonché docente di marketing e comunicazione presso istituti internazionali e aziende. Per anni si è occupato d'innovazione e nuovi media per imprese, banche e pubbliche amministra-

CHI È LORENZO SCIADINI: UN ESPERTO D'IMMAGINE IN GELATERIA

zioni, lavorando a fianco di multinazionali e importanti società di consulenza.

Recentemente si è specializzato nello studio e nella realizzazione di progetti di marketing del territorio, marketing turistico e marketing dei beni culturali.

È fondatore di un'associazione che si occupa di cultura agroalimentare ed enogastro-

nomica, con la quale ha realizzato eventi in Italia e all'estero: si tratta de "Il Cenacolo degli sparcchiatori", un'associazione di amici degna di nota che, oltre alla convivialità, promuove e valorizza il patrimonio enogastronomico italiano.

Per maggiori formazioni visitate il suo sito: www.lorenzosciadini.info

sario per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo basta la passione, molta attenzione e l'avezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare. Il miglior maestro è la pratica sotto un esercitante capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro,

sicuro di non ingannarvi, avendo provati e riprovati più volte questi piatti da me medesimo; se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco

pochi, per mia fortuna, mi abbiano mandato finora in quel paese per imbarazzo di stomaco o per altri fenomeni che la decenza mi vieta di nominare. Non vorrei però che per essermi occupato di culina-

CHI È BEPPE PIRRONE

Beppe Pirrone è uno storico delle religioni, giornalista pubblicista, collaboratore esterno con quotidiani e periodici italiani, redattore di emittenti radiofoniche fiorentine, addetto stampa e consulente culturale e organizzativo con agenzie pubblicitarie, uffici stampa, riviste e fotografi italiani e stranieri. È a tutti gli effetti il fondatore dell'Associazione Culturale "Il Cenacolo degli Sparcchiatori". Ora passa il tempo a fare budini di riso per anziane disappetenti, ma con scarso successo...

Le buone ricette dell'Artusi

760. GELATO DI AMARETTI

Latte, un litro. Zucchero, grammi 200. Amaretti, grammi 100. Rossi d'uovo, n. 6. Odore di zucchero vanigliato. Pestate finissimi nel mortaio gli amaretti e dopo poneteli in una cazzaruola unendocilo zucchero, i rossi e l'odore; mescolate e versateci il latte a poco per volta.

Mettete la cazzaruola al fuoco per condensare il composto come fareste per la crema, indi versatelo nella sorbettiera per gelarlo. Sentirete un gelato squisito che può bastare, a buona misura, per otto persone. La metà dose può servire per quattro ed anche per cinque persone.

761. GELATO DI CIOCCOLATA

Latte, un litro. Cioccolata fine, grammi 200. Zucchero, grammi 100. Grattate la cioccolata e mettetela al fuoco collo zucchero e con quattro decilitri del detto latte in una cazzaruola ove stia ristretta. Fatela bollire per qualche minuto, frullandola sempre onde si affini. Ritiratela dal fuoco, aggiungete il resto del latte e versate il composto nella sorbet-

tiera quando sarà ghiaccio. Anche questa dose potrà bastare per dieci persone. Se volete questo gelato più sostanzioso portate la dose dello zucchero a 120 grammi ed uniteci due rossi d'uovo quando ritirate la cioccolata dal fuoco e non è più a bollore. Mescolate, e rimettetela sul fornello per qualche minuto e poi, come si è detto, aggiungete il resto del latte.

potrete, io spero, annaspar qualche cosa. Vinto dalle insistenze di molti miei conoscenti e di signore, che mi onorano della loro amicizia, mi decisi finalmente di pubblicare il presente volume, la cui materia, già preparata da lungo tempo, serviva per solo mio uso e consumo. Ve l'offro dunque da semplice dilettante qual sono,

che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli, imperocché io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione. Ma, vedendo che si è giunti con questa alla trentacinquesima edizione e alla tiratura di duecentottantatremila esemplari, mi giova credere che nella generalità a queste mie pietanze venga fatto buon viso e che

ria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen".

a cura di Lorenzo Sciadini