

CAPITOLO 1

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTO (di Pacino)

Struttura

Analisi degli ingredienti per 4 persone: salame toscano con fetta grande, IGP (scheda n.1), pane integrale nero, pecorino stagionato di Pienza DOP.

Utensili idonei: 1 tagliere di legno pregiato (scheda n.29).

Tipologia della ricetta: tradizionale.

Predisporre sul tagliere i salumi e il pecorino, accompagnare con pane integrale nero, a fette.

Vino selezionato e abbinato: Chianti della zona di Gaiole in Chianti, di Greve in Chianti e della zona che comprende Poggibonsi, Colle val d'Elsa e Castellina in Chianti.

Bicchieri: di cristallo, raffinati adatti a grandi vini rossi, come il Chianti Classico (scheda n.32, n.1).

Piatti: per un servizio classico è indicato un vassoio per affettati e formaggi con i piatti da antipasto dello stesso servizio. Per una mise en place più informale oppure per un picnic in campagna l'antipasto può essere presentato in tavola direttamente sul tagliere di legno pregiato e per ogni commensale servire l'antipasto su un piatto di ceramica, in stile rustico (scheda n.33)

Posate: da antipasto, di acciaio inox 18/10 dal design classico (scheda n.34).

Scheda n.1 - ALCUNE SPECIALITÀ DELLA TOSCANA

Carnesecca (rigatino). È il nome con cui in Toscana si chiama la pancetta dal gusto sapido e deciso, una speziatura ricca e una caratteristica tenacità nota anche con il termine “rigatino”. Si ricava dal ventre del maiale. La pancetta stesa è aromatizzata con aglio e semi di finocchio, ed è stagionata senza arrotolare. Per produrre la pancetta stagionata, la parte della pancia, con relativa cotenna, è rifilata, salata, aromatizzata e stagionata per 20-30 giorni in un ambiente fresco e ventilato: si ottiene così una pancetta con aroma dolce, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile e bianchissimo. Tagliata a cubetti viene impiegata nella preparazione di sughi per condire la pasta. La pancetta arrotolata risulta morbida e dal gusto saporito, ma non troppo pronunciato grazie al confezionamento, che porta la parte grassa all'esterno. È utilizzata per la confezione di ripieni oppure per avvolgere carni magre prima della cottura, la stagionatura è sempre breve, perché la pancetta si mantenga morbida: una attesa prolungata rischia infatti di farla divenire dura ed eccessivamente salata.

Finocchiona IGP (Indicazione Geografica Protetta): la finocchiona è sicuramente il più toscano tra i salumi tipici, ed è così chiamato per i semi di finocchio aggiunti all'impasto di puro suino che ne risulta gradevolmente aromatizzato. La carne grassa, costituita dal guanciale e dalla pancia viene tritata finemente insieme a quella magra (della spalla), quindi miscelata con vino rosso, sale, pepe ed erbe aromatiche, infine insaccata in un grande budello cieco di manzo. Nella campagna fiorentina la finocchiona viene anche chiamata “sbriciolona” poiché, grazie ad una diversa composizione dell'impasto, risulta estremamente morbida, tanto

da sbriciolarsi al taglio, che deve essere eseguito rigorosamente a mano: e la fetta, in questo caso, dovrà essere alta circa $\frac{1}{2}$ cm. A Pratolino, la macelleria Rosi riprese la tradizione della famiglia Messeri: della finocchiona che era proposta nella trattoria della signora Giulia Messeri a Bivigliano si parla fin dal 1841. Questa famiglia di norcini e macellai avrebbe inventato la finocchiona per riutilizzare le parti di grasso che avevano patito temperature più alte del solito e che erano quindi inutilizzabili per la lavorazione del salame; la finocchiona era composta da una miscela di carne di maiale, grasso e semi di finocchio selvatico. Alla fine del diciannovesimo secolo la fama della finocchiona dei Messeri crebbe ed entrò a pieno titolo nella tradizione della cucina fiorentina. Una bella gita gastronomica è sicuramente quella alla scoperta di una sbriciolona superba che ritroviamo nei laboratori che producono i salumi di Scarpaccia nel comune di Pratovecchio (Arezzo), scendendo dal Passo della Consuma verso il Casentino. Si abbinano bene i vini rossi giovani (Chianti Montespertoli) oppure i bianchi di buona personalità (Chardonnay ben strutturati, trebbiani toscani ben lavorati).

Guanciale: proviene, come dice il nome, dalla guancia del maiale che è salata e stagionata, il guanciale fu usato fin dai tempi antichi come condimento, oggi è stato riscoperto come uno dei salumi più delicati ed aromatici; sotto sale per pochi giorni con pepe, aglio e vari aromi naturali che gli conferiscono quel gradevole profumo, dopo di che messo a stagionare per circa 30-40 giorni. Si abbinano bene le bollicine oppure un vino rosé.

Lardo di colonnata IGP: in passato era considerato un semplice condimento o il companatico “povero” per i lavoratori delle cave (per il grande apporto nutritivo non di rado era chiamato “la forza dei cavatori”), oggi riscoperto e rivalutato come uno dei salumi più buoni e delicati derivati dalla lavorazione delle carni suine. È un salume tipico con riconoscimento IGP, nasce nella valle intorno all’omonimo paesino delle Apuane: Colonnata, frazione del

comune di Carrara. Il lardo si ottiene prendendo lo strato grasso della schiena del maiale e si ripulisce della parte più grassa, detta “sugnosa”. Queste grandi fette vengono accuratamente rifilate e lavorate, frutto di antica tradizione e di secolare esperienza. Si pongono in una vasca scavata in un blocco di marmo (conca) poche ore dopo la macellazione, senza alcuna sosta in frigorifero: prima le conche sono vigorosamente strofinate con aglio e aromi (la caratteristica “camicia”) quindi, si adagia il primo pezzo di lardo sul fondo, su uno strato di sale marino naturale in grani, pepe nero appena macinato, aglio fresco sbucciato, rosmarino, e salvia. La conca viene poi riempita a strati alternando sempre il lardo al sale ed agli aromi e chiusa con una lastra di marmo. Il lardo rimane così nella conca per almeno 6 mesi per l’indispensabile stagionatura. Al termine, il lardo esce dalle conche asciugato dal sale, profumato ed insaporito dagli aromi. Privato della cotenna viene tagliato a fette sottili e servito come antipasto. Si abbinano bene le bollicine.

Prosciutto DOP: l’arte della norcineria è antica in Toscana quanto l’allevamento, un mestiere antico. Nel prosciutto toscano di oggi sono raccolte antichissime esperienze degli etruschi; quando circa 2800 anni fa i loro progenitori fuggirono dalla Lidia (antica regione dell’Asia minore) per una grande carestia, arrivarono nell’Italia Centrale, terra ricca di maiali selvatici e poterono conservare le carni (soprattutto la coscia) e fecero l’invenzione del prosciutto. Certo, il prosciutto che si mangia oggi non ha più, forse, le caratteristiche e i sapori che piacevano tanto ai nostri nonni. Difficile dunque, ma non impossibile, trovare ancora quei prosciutti asciutti, tirati e salati che facevano coppia con il pane raffermo (e sciapo) e i vinelli dei contadini. Anche il prosciutto toscano ha “ammorbido” il sapore pur mantenendo caratteri riconoscibili se non altro attraverso la speziatura, i processi di lavorazione e soprattutto la definizione dell’area di provenienza. Il tradizionale processo produttivo del Prosciutto Toscano DOP prevede dopo la selezione e la rifilatura delle cosce, la salatura a

secco con l'impiego di sale marino, pepe ed altre essenze tipiche del territorio di origine. La salatura (che dura circa 3-4 settimane) è seguita dalla pre-stagionatura, durante la quale il prosciutto ha una progressiva disidratazione e lenta, graduale maturazione della carne. Dopo circa 6 mesi dall'inizio della lavorazione, tutti i prosciutti passano alla fase di sugnatura (impasto di grasso di suino macinato con l'aggiunta di farina di grano o riso, sale e pepe). Da questo momento inizia la fase di stagionatura (di almeno 10 mesi) in apposite stanze a microclima controllato, dove i prosciutti svilupperanno tutti quegli aromi e sapori particolari che contraddistinguono il Prosciutto Toscano DOP grazie all'uso di sale marino e aromi tipici del territorio toscano: alloro, bacche di ginepro, aglio, pepe. Al taglio il prosciutto si mostra di colore rosso-rosato, di consistenza compatta, dal profumo intenso e sapore piccante, valorizzato con un taglio delle fette piuttosto spesso. Si abbina bene la Vernaccia di San Gimignano; in alternativa: vini rossi giovani del Chianti e di Montepulciano. Per i palati più raffinati Champagne rosé.

Prosciutto del Casentino: la conca dell'alto corso dell'Arno era un tempo terra di boscaioli e pastori, vi pascolavano, bradi o semi bradi, anche i maiali rustici dal manto scuro, probabilmente la cappuccia di Anghiari, una delle tre razze locali (le altre erano la casentinese e la rossa del Casentino) allevate per la produzione di prosciutti crudi pregiati. In un testo storico dell'Ottocento si citano prosciutti pregiati che erano spediti perfino in Germania e in Inghilterra. Rispetto al toscano DOP, la ricetta tradizionale prevede una doppia salatura delle cosce, e l'uso "facoltativo" di peperoncino e noce moscata nell'impasto per la salagione; durante la maturazione, poi ancora la tradizione voleva il prosciutto appeso nelle cucine al calore del camino: per questo è consentito anche un leggero gusto di fumo naturale (ottenuto con legna di querce, faggio e in misura minore, ginepro). La stagionatura deve durare almeno 12 mesi. La forma del prosciutto del Casentino è tondeggiante leggermente allungata. Al taglio, la fetta è di un bel

colore rosso vivo con una buona percentuale di grasso candido. Il profumo è intenso, a volte con note finali di affumicato. Da abbinare un ottimo Chianti Classico DOCG.

Salame IGP: si caratterizza per il gusto sapido molto aromatico e per l'aspetto con il grasso triturato piuttosto grossolanamente. È un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. La tradizionalità del prodotto è legata al metodo di lavorazione molto antico e rimasto pressoché immutato. Come si prepara: le parti magre del maiale (prosciutto, spalla, collo) vengono tritate finemente e unite al grasso ricavato dalla regione dorsale, si impasta il tutto con aromi (sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero) e si insacca in budello cieco di maiale o di manzo. La stagionatura dura dai venti giorni ai dodici mesi a seconda delle dimensioni del salame. Dopo il quarto mese gli insaccati più grandi sono trattati esternamente con grasso semilavorato che ne consente una stagionatura più lunga, con conseguente intensificazione del sapore; si produce tutto l'anno, nei prodotti artigianali, dopo qualche mese il colore tende al bruno. Da abbinare un ottimo Chianti Classico Gallo Nero. Un'idea per un piatto: se il suo impiego in cucina è piuttosto atipico, a causa del gusto sapido, insieme ai legumi riesce a stemperare in parte la carica aromatica. Oltre che essere consumato al naturale, con il pane oppure nella schiacciata, è ottimo su un tagliere di legno pregiato con altri affettati (prosciutto, finocchiona, buristo, lardo) e con i tradizionali crostini neri, è anche unito in alcune preparazioni alla frutta, come nel caso dell'antipasto estivo, composto da salame e fichi.

Salsiccia: in Toscana si chiama anche "salciccia", oppure nelle forme più arcaiche di vernacolo, "sarciccia". È un salume di antichissima tradizione, che nel corso dei secoli si è evoluto in diverse varietà con specialità per ogni regione. Per confezionarla si impiegano parti grasse e magre del maiale macinate lungamente insieme, quindi insaporite con aromi, sale, pepe e infine, inserite

in budello naturale. Si procede quindi alla confezionatura e alla legatura, che varia a seconda del tipo di salsiccia. Per la classica salsiccia toscana vengono utilizzate carni di varie parti del maiale come spalla e prosciutto. La carne è selezionata, impastata con aromi naturali quali salvia e rosmarino, e poi insaccata. La salsiccia toscana può essere consumata fresca oppure stagionata, va sempre bucata prima della cottura, per evitare che la pelle scoppi. Da abbinare il Chianti Riserva DOCG. Un'idea per un piatto: il tipo di macinatura della salsiccia è tale da consentirne il consumo in modi diversi: cruda spalmata sul pane, cotta sulla griglia tradizionale tagliata a metà oppure intera, in umido con fagioli, salvia, aglio e pomodoro, per preparare sughi per ottimi primi piatti. Conservandola in un luogo fresco e asciutto, può essere anche stagionata e affettata.

Soprassata: ecco un'altra "regina" del gusto tradizionale; in Toscana si chiama appunto "soprassata", anche se il nome corretto dovrebbe essere "soppessata" (ad indicare il tipo di lavorazione per realizzarla). Come nel caso di altri salumi gli ingredienti sono i meno nobili estratti dal maiale (coda, lingua, ecc.). A cottura ultimata si sminuzza la carne e si amalgama con sale, pepe, spezie, aglio, rosmarino tritato, scorza di limone o arancia. Il tutto si insacca in un contenitore circolare di fibra di juta; si lascia raffreddare per poi servire a fette. Il colore varia dal rosso intenso al grigio, a seconda degli ingredienti utilizzati. Uno dei trucchi per riconoscere quella artigianale è guardarne il colore: in quella industriale sono aggiunti dei conservanti ed additivi che fanno rimanere il colore rosato anche dopo giorni che la soprassata è stata prodotta. Quella artigianale ha un colore grigiastro, ma un profumo e un aroma che non ha uguali. Un'idea per un piatto: apprezzata quale ripieno di schiacciate e panini, in cucina ha un impiego vario. Nel periodo primaverile è senz'altro da provare l'insalata di soprassata: le verdure crude (finocchi, carote o sedano) formano un gradevole accompagnamento a fette sottili di questo salume. Da abbinare il Chianti riserva DOCG.

Il porcellino con la “cintura”. La prima “fotografia” gliela fece Ambrogio Lorenzetti nel 1338, e ancora si ammira nel Palazzo Comunale di Siena, in quel suggestivo affresco che va sotto il nome di “Effetti del buon governo”, lo stesso che si trova effigiato negli affreschi di fine Cinquecento nella Cappella di Casanuova di Ama, a Gaiole in Chianti. È il porcellino con la cintura, il maialino di Cinta Senese. Esemplari di Cinta Senese sono raffigurati addirittura in un manuale di medicina del 1300, i depositi adiposi erano preziosi per la preparazione di unguenti e pomate. Una razza di origine antichissime che oggi ha una carta di identità importante: il riconoscimento del marchio DOP, Denominazione di Origine Protetta, come “Suino Cinto Toscano”. Una razza, la Cinta Senese, che soprattutto nella sua zona di origine ha conosciuto la maggiore diffusione. A memoria d’uomo si ricorda sempre il leggendario “Verro Cinto” di Brolio come il più ambito esemplare. Come si riconosce la Cinta Senese? Si caratterizza per avere taglia media, con cute nera, setole nere poco folte, ed una caratteristica fascia bianco-rosata, una sorta di cintura per l’apunto che cinge torace, spalle, garrese e arti anteriori. Il grifo si presenta più allungato e stretto rispetto alle altre razze di maiali, un adattamento ad uno stile di vita più rustico; la coda con penacchio di setole in fondo è quasi sempre portata senza ricciolatura. Le orecchie sono di piccola dimensione, dirette in avanti e un po’ in basso, a coprire gli occhi dalle sterpaglie. I principali salumi di cinta:

Lonza di cinta senese: uno dei salumi più nobili per la sua morbidezza e delicatezza. Ricavata dal lombo del maiale, è stagionata dai due ai quattro mesi a seconda dell’uso. Più fresca è consigliabile consumarla come carpaccio condita con un filo d’olio, avanti con la stagionatura come semplice affettato.

Lardo di cinta alle erbe: ottenuto dalle spalle e dal dorso del suino di almeno dodici-quattordici mesi di età. Si consiglia di consumarlo sul pane caldo affettato in maniera sottile.

Capocollo di cinta: prodotto con la parte terminale del lombo del suino (il collo), viene messo a marinare nel vino Chianti per qualche giorno insieme a sale, pepe e spezie varie. Si presenta con parti magre alternate a strati di grasso morbido ed aromatico, è squisito.

Prosciutto di cinta senese DOP: è sicuramente il prodotto che si distingue di più, lavorato ancora come una volta e la stagionatura avviene all'aria senza l'ausilio delle celle condizionate come succede per le produzioni industriali.

Spalla di cinta: prodotta con la parte anteriore del suino è uno dei salumi più tipici. Più saporita del prosciutto, è servita principalmente come affettato magari accompagnata con fichi di stagione.

Pancetta di cinta: un prodotto molto semplice ma allo stesso tempo molto gustoso. È ricavata dallo strato adiposo del suino, tagliata a cubetti viene usata per la preparazione di pasta all'amatriciana e carbonara.

Guanciale di cinta: proviene dalla guancia del maiale che viene salata e stagionata. È ottimo per lardellare arrosti e farcire carne e pesce.

Salame di cinta DOP: le caratteristiche organolettiche di questo salame di Cinta sono la totale assenza di acidità e il gusto morbido e dolce; sono scelte carni di primissima qualità ricavate dalle spalle.

Scheda n.2 - LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI

Qual è il segreto della buona cucina?

- 1° seguire attentamente le ricette.
- 2° un pizzico di esperienza personale.
- 3° e soprattutto: ingredienti di prima qualità.

Alcuni prodotti sia cibi che vini possono avere un riconoscimento di denominazione, eccone alcuni tra i più frequenti:

AOC - Appellation d'origine contrôlée (denominazione di origine controllata): è una delle denominazioni di vino bianco dolce più celebri di Francia e del mondo. Essa comprende i vini muffati nei pressi di Sauternes con i vitigni muscadelle, sémillon e sauvignon blanc.

DOC - Denominazione di Origine Controllata: è la denominazione italiana usata in ambito enologico che certifica la zona di origine delimitata ai luoghi di raccolta delle uve usate nella produzione del vino che detiene il marchio. I vini con questa denominazione hanno un disciplinare di produzione molto rigido.

DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita: è la denominazione italiana riservata al vino: la sigla DOCG è sulle etichette che hanno un nome geografico di una zona viticola o nella combinazione tra il nome storico del prodotto e il suo luogo di produzione. Prima di acquisire questo "titolo", i vini sono sottoposti a rigide analisi chimico-fisiche e ad un esame organolettico indicato nel disciplinare stesso.

DOP - Denominazione di origine protetta per prodotti alimentari e vini: i nomi di prodotti registrati come DOP sono quelli che hanno i legami con il luogo dal quale provengono, sono prodotti alimentari, prodotti agricoli e vini. Ogni parte del processo di produzione, trasformazione e preparazione deve avvenire

nella regione specifica. Per i vini questo significa che le uve devono provenire esclusivamente dalla zona geografica in cui il vino è prodotto.

IG - Indicazione geografica per bevande e vini aromatizzati:

le denominazioni dei prodotti possono beneficiare di una “indicazione geografica” (IG) se hanno un legame specifico con il luogo di produzione. Il riconoscimento consente di distinguere i prodotti di qualità. I prodotti che ottengono il riconoscimento “IG” sono elencati nei registri dei prodotti di qualità. I registri comprendono anche informazioni sui disciplinari di produzione e le indicazioni geografiche per ciascun prodotto.

IGP - Indicazione geografica protetta per prodotti alimentari e vini:

sottolinea la relazione fra la regione geografica specifica e il nome del prodotto, quando una qualità specifica, una determinata reputazione o un'altra caratteristica particolare sono essenzialmente attribuibili all'origine geografica. Prodotti alimentari, prodotti agricoli e vini. Per la maggior parte dei prodotti, nella regione deve aver luogo almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione.

STG - Specialità Tradizionale Garantita:

è il marchio che tutela le produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali e il carattere di specificità di un prodotto agro-alimentare, inteso come elemento/i che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

*ANTIPASTO DI ACCIUGHE***Struttura**

Analisi degli ingredienti: acciughe freschissime, sale dolce di Cervia q.b. Per la salamoia: 300 gr. di sale per ogni litro di acqua.

Utensili idonei: 1 bariletto di legno, 1 coltellino di manifattura giapponese *Deba bocho* per sfilettare le acciughe (scheda n.31).

Tipologia della ricetta: tradizionale.

Scegliere le acciughe (oppure sardine) freschissime, con il coltellino per sfilettare togliere la testa e le interiora e togliere la lisca centrale. Prendere un bariletto, coprirne il fondo con uno strato di sale marino: il sale dolce di Cervia; accomodare su questo un suolo di acciughe, o sardine, le une accostate alle altre con la coda verso il centro, a guisa di una ruota a fitti raggi, e continuare l'operazione alternando sempre uno strato di sale ed un suolo di pesce. Quando il bariletto sarà pieno fino a pochi centimetri dall'orlo, poi versare sopra la salamoia, composta di sale e acqua, che avrete fatta preventivamente bollire e poi raffreddare; finalmente coprire il contenitore con una rotella di legno sovrapponendovi un peso. Dopo 1 mese rinnovare la salamoia.

Vino selezionato e abbinato: il vino più adatto dovrà compensare bene la sapidità dell'ingrediente base, l'acciuga. Da prediligere quindi vini secchi, asciutti, minerali come un Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, il sapore si distingue per la complessità degli aromi, la persistenza e soprattutto per l'importante timbro che determinerà durevolezza ed eleganza; nel finale, fresco, emerge un piacevole sentore agrumato.

Bicchieri: di cristallo, eleganti, adatti a vini bianchi (scheda n.32, n.4).

Piatti: il vassoio più indicato per servire questo antipasto è di forma tonda in quanto le acciughe sono preparate in forma circolare nel bariletto. Il vassoio deve essere abbinato al servizio di piatti con cui è apparecchiata la tavola. Il piatto per ogni commensale sarà quello da antipasto, (scheda n.33).

Posate: da pesce, di acciaio inox 18/10 (scheda n.34).

CAPONATA DI MARE

Struttura

Analisi degli ingredienti per 4 persone: 400 gr. di piccoli polipi teneri, 3-4 melanzane, 2 coste di sedano, 1 cipolla, olio per frittura, olio E.V.O., 1 bicchiere di aceto, 1 cucchiaio abbondante di zucchero, 3-4 cucchiari di salsa di pomodoro.

Utensili idonei: 1 tagliere per uso alimentare, 1 coltello da pesce (scheda n.31), 2 casseruole di acciaio inox 18/10 (scheda n.29 e n.30), 1 padella a bordi alti di alluminio antiaderente (per frittura).

Tipologia della ricetta: tradizionale della Sicilia.

Cuocere in casseruola i polipi tagliati a pezzetti con poco olio extra. Preparare la classica pastella (con farina e uovo), tagliare a dadi le melanzane, passarle nella pastella e friggerle in olio bollente. Si friggono allo stesso modo anche le coste di sedano tagliate a striscioline. Intanto in un'altra casseruola si fa soffriggere con poco olio, la cipolla tritata. Si unisce l'aceto, lo zucchero e la salsa di pomodoro. Si lascia cuocere per qualche minuto, poi si aggiungono i polipi con il loro sugo, le melanzane fritte, le coste di sedano e sale quanto basti. Si lascia insaporire per qualche minuto in modo che i sapori riescano a fondersi e si toglie dal fuoco.

Vino selezionato e abbinato: rosso dell'Etna DOC.

Bicchieri: scheda n.32, n.1.

Piatti: per un impiattamento classico si preferiscono i piatti a mezzaluna che si accostano ai piatti piani, per un impiattamento più attuale si preferiscono i piatti da contorno; per esempio di porcellana colorata, ad esempio di colore giallo monocromo che si sposa perfettamente con il viola delle melanzane e dei polipi, come abbinamento cromatico per un pranzo estivo al mare (scheda n.33).

Posate: da pesce, di acciaio inox 18/10 (scheda n.34).

CAPPON-MAGRO

Struttura

Analisi degli ingredienti per 8 persone: aceto, acqua, sale, 3 hg. pane biscottato a fette, aglio, 1 cavolfiore, 3 hg. di fagiolini, 1 sedano, 2 carote, barbabietole, 2 hg. di patate, 2 mazzi di scorzonera, olio, pesce: nasello o ombrina, limone, 1 aragosta, 6 carciofi, 1 mazzo di ramolacci (rafani), 2 o 3 dozzine di gamberi di mare, 8 uova sode, 24 olive di Spagna, 6 acciughe salate, 50 gr. di mosciame (filetto di tonno rosso essiccato conosciuto anche come bresaola di mare) tagliato a fette sottilissime, 40 gr. di capperi, 20 funghi sott'olio, due dozzine di ostriche.

Tutto il pesce e i crostacei devono essere freschissimi.

Utensili idonei: 1 tagliere per uso alimentare, 1 bicchiere, 1 insalatiera, pentole di varie dimensioni di acciaio inox 18/10, 1 padella di alluminio antiaderente per frittura (schede n.29 e n.30), per i carciofi e le altre verdure vi occorreranno coltelli ben affilati:

con uno spelucchino e un trinciante potrete ottenere un risultato perfetto (scheda n.31).

Tipologia della ricetta: tradizionale di Genova del 1800.

Riempire un bicchiere con un terzo di aceto e due terzi di acqua, sciogliervi un pizzico di sale, e con questo liquido bagnare il pane biscottato a fette, le quali avrete prima strofinato un poco con aglio e accomodate in recipienti di terracotta. Lasciare così rinvenire tali fette di pane biscottato, ed intanto far lessare in una pentola il cavolfiore, i fagiolini, il sedano e le carote, il tutto ben mondato, e fare pure cuocere a parte, in pentole separate, le barbabietole, le patate, la scorzonera. Sgocciolare e lasciare freddare tutti questi ortaggi, e condirli separatamente in altrettanti piatti con sale, aceto ed olio avvertendo che le patate e le barbabietole dovranno essere pelate e tagliate a fette ed il restante tagliato a pezzetti, o tritato. Lessare inoltre un bel pesce (nasello o ombri-
na) - come è indicato nella preparazione “lesso di pesce” in questo libro - togliere la testa e le lisce e condirlo con olio, limone e sale: lessare pure un’aragosta - secondo la preparazione “aragosta” in questo libro - sgusciarla, tagliarla a pezzi e condirla come il pesce suddetto. Lessare finemente i rafani e i carciofi tagliati a spicchi: poi friggere in una padella i gamberi di mare e fare assodare le uova e, fredde che siano tagliarle a quarti; preparare le olive di Spagna, le acciughe salate, pulite e private della lisca e rotte a pezzetti, le fettine sottilissime di mosciame, i capperi, i funghi sott’olio conciati - come da preparazione “funghi sott’olio” in questo libro - e le ostriche tolte dal loro guscio. Dopo aver preparato tutte le cose suddette, preparare la salsa piccante e prendere un piatto fondo, oppure un’insalatiera e cominciando dal pane biscottato che avrete messo a rinvenire, come sopra è detto, formatene una base sul fondo; spargervi poi un poco di olio, distribuire qua e là le fette del mosciame e poi condirle con la salsa piccante composta; proseguire strato per strato a condire con la stessa salsa tutti gli ingredienti descritti (ad eccezione però delle ostriche, dei gam-