

Amalia Moretti Foggia



Le ricette di Petronilla

a cura di Stefania Barzini



Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

PETRONILLA, CHI ERA COSTEI?	11
STORIA E ANEDDOTI DELLA FAMIGLIA MORETTI FOGGIA	15
DOTTOR AMAL ALIAS PETRONILLA: IL RICORDO DI AMALIA MORETTI FOGGIA	27
INTRODUZIONE	31
A VOI, CHE MI LEGGETE	38
NELLA VOSTRA CUCINA C'È	42
MINESTRE	45
Minestre in brodo di carne e...	47
...Minestra in brodo di verdure	50
Gnocchetti di semolino	53
La minestra mariconda	54
La pasta reale	56
Minestrone alla milanese	59
Risotto alla milanese e...	61
...Risotto al "salto" e Risotto "maritato"	63
"Risi e bisì"	65
Maccheroni gratinati	67
Gnocchi di spinaci	69
Gnocchi alla romana	70
Le verdi lasagne	73
I ravioli dell'Angela	75
Cannoli ripieni	77
Pasticcio di maccheroni	79
Zuppa di pesce	82
Zuppa di cozze	84
"Risi bisì e bisato" di magro	86
Spaghetti con sardelle	88
La pasta asciutta con vongole	90
PIATTI DI PESCE	95
Pesce lessato con salsa maionese	97

Le ricette di Petronilla

Tinche in carpione	99
Pesce fritto	102
Pesce ai ferri	104
Cotolette di merluzzo	106
Triglie in umido	108
Seppie in umido	109
L'anguilla con piselli	111
Il baccalà mantecato	113
Sardelle piccanti	115
Un piatto di lumache alla "maniera mia" e...	117
...ed alla maniera della cognata mia	118
Pasticcio (patè) di magro	120
Uova tonnite	122
PIATTI DI CARNE	127
Il lessò...	129
...salse per bolliti	131
Il pollo lessò in gelatina	134
Cotechino o zampone con purè di patate e...	137
...e con i crauti della cognata	140
Tempia e ceci	142
L'arrosto di manzo	144
Polpa di manzo lardellata	146
Lonza di maiale al latte	148
Rotolo con cotechino	150
Il polpettone della signora Nene	152
Lepre in salmì	154
L'anitra con salsa di peperoni	156
Vitello tonnato all'economica e...	158
...e non all'economica	160
Pasticcio (patè) di fegato	162
Ossi-buchi alla milanese	164
Carne in pasta sfogliata	166
Il vitello alla maionese	169
Vitello alla besciamella	171
Vitello con capperi	172
Frittura piccata	174
Le cotolette alla milanese	176
Cotolette al formaggio	178
Polpette in verza	180
Bistecca all'acciuga	182

Sommario

PIATTI DI VERDURE	185
Insalata russa "casalinga" e...	187
...e "in forma"	188
Insalata belga "alla belga"	190
Le zucchette alla crema	192
I carciofi all'aretina	195
Asparagi al prosciutto	196
Peperoni imbottiti	198
Pomodoro "vestiti"	200
Funghi ripieni alla "moda mia" e...	203
...alla moda "della cognata mia"	205
Il "passato" di zucca	207
Un passato verde e giallo	209
DOLCI	213
Crema in tazze	215
Crema frita	216
Crema-caramella	218
Semplice crema di mascarpone...	220
...e quella complicata della cognata	222
Dolce diplomatico	224
Bodino di cioccolato	226
Bodino di uova sode	227
Bodino di lattemiele	230
Frittelline o cenci o lattughe, o... di Carnevale	231
Biscotti economici e spicci	234
Le pastine frolle	235
Gli schiumini	238
I bastoncini di pasta sfoglia e...	239
...e torta di pasta sfoglia	242
Torta paradisiaca	244
Torta economica	245
Torta per il tè	247
Torta di frutta in pasta frolla	248
Il croccante	250
"Il monte bianco"	252
Il lattemiele di fragole	254
Pesche al limone e...	256
...e pesche ripiene	258
Frittelle di mele	260
Mele alla crema	262

Le ricette di Petronilla

La "Macedonia" di frutta	264
Marene sotto spirito – Marenata – Zuppa di marene	265
MARMELLATE E LIQUORI	271
Marmellata di mele	273
Marmellata di rabarbaro	275
Marmellata d'arance	277
Conserva di castagne	279
Il "sùgolo"	281
Composta di noci verdi	283
Liquore di noci acerbe	285
Liquore di latte	287
Liquore-zabaglione	289
Liquore di cioccolato	291
Il Curaçao	292
UNA PETRONILLA DELL'OGGI	297
ANTIPASTI	300
Crostini con porri caramellati e provola affumicata	300
Crostini con cavolo nero e lardo	301
Le panelle	302
ZUPPE E MINESTRE	305
La zuppa del frantoio	305
La stracciatella	306
Brodo vegetale al limone per i malati	307
Crema di fagioli zolfini con le cozze	308
Zuppa di zucca e castagne	310
Zuppa di pesce, patate e limone (Kakavià)	311
Zuppa di broccoli e arzilla	312
PASTA	314
Tortelli di patate, menta e pecorino	314
Anello di riso al pomodoro e menta	315
Gnocchi di semolino alla romana	316
Jolande con il pesto di Stefania	318
Spaghetti con il sugo dell'arrosto, funghi secchi e prezzemolo	319

Sommario

PIATTI UNICI	320
Il sartù di riso bianco	320
La genovese	322
La torta di formaggio di mamma mia	324
La galantina di pollo	325
PESCE	327
Impanata di pesce spada	327
Polpette di pesce spada in salsa di menta	329
Alici marinate	330
Pesce finto di tonno	331
CARNE	333
Polpettone agli agrumi	333
Pollo arrosto	334
Lesso alla Picchiapò	335
Coniglio in porchetta	336
VERDURE	338
Carciofi alla romana	338
Puntarelle in salsa di alici	339
Purè di patate all'arancia	340
Insalata di carciofi e grana	341
Polpette di melanzane	341
Crema di zucca al curry e salvia fritta	343
DOLCI	344
Il biancomangiare	344
La crostata di ricotta	345
La torta caprese	346
Crostata di mandarini con amaretti	347
Semifreddo di zabaglione	349
Semifreddo al caffè	350

PETRONILLA, CHI ERA COSTEI?

Non sono certo in molti, oggi, a ricordare Petronilla. Di sicuro non i più giovani, ma nemmeno le sposine o le massaie sempre più indaffarate a cercare di far quadrare la loro vita: figli, casa, lavoro, mariti, amanti, fidanzati. Ed è un peccato, perché a rileggerla oggi Petronilla riserva molte sorprese. Petronilla era un nome che le nostre mamme e le nostre nonne invocavano nei momenti più difficili, quelli della tavola in tempi in cui i soldi erano pochi e gli ingredienti scarsi, tempi di guerra o di pace precaria, tempi in cui il nostro Paese se la passava davvero male.

Petronilla era una delle firme de *La Domenica del Corriere*, il popolare domenicale del *Corriere della Sera*. Da queste pagine elargiva ricette e preziosi consigli alle signore della piccola borghesia, classe sociale che saliva allora alla ribalta della vita del Paese. La sua rubrica settimanale era la più seguita da mogli e giovani spose il cui unico pensiero era quello di accattivarsi, con semplici manicaretti, mariti spesso carichi di pensieri e preoccupazioni e figli ingordi e perennemente affamati.

Ma Petronilla è stata anche, per anni, un vero mistero. Chi era infatti questa signora che con molta grazia raccontava il suo piccolo universo familiare, i suoi trucchi e le sue astuzie culinarie? Petronilla era in realtà quanto di

più diverso ci fosse dalla dimensione piccolo-borghese che dipingeva nella sua rubrica. La signora si chiamava Amalia Moretti Foggia Della Rovere, era nata a Mantova, nel 1872, da una famiglia di farmacisti e fu una delle prime donne italiane a laurearsi in Scienze naturali e Medicina. Amalia andò poi a vivere a Milano, dove frequentava un agguerrito gruppo di donne, le femministe dell'epoca (Alessandrina Ravizza, Linda Malnati, Ersilia Majno e Paolina Schiff), intrecciò una stretta amicizia con la poetessa Ada Negri, iniziò a lavorare nel poliambulatorio di Porta Venezia, e si sposò con Domenico Della Rovere. Grazie all'amicizia di quest'ultimo con Eugenio Balzan, allora direttore editoriale del *Corriere della Sera*, iniziò a firmare una rubrica di medicina su *La Domenica del Corriere*. La firmava come Dottor Amal, perché allora nessuno avrebbe accettato consigli medici da una donna. Nella sua rubrica Amalia parlava di tutto, di medicine, malattie, ma anche di rimedi casalinghi e di erbe medicinali. I lettori la amavano a tal punto che Balzan decise di affidarle anche una rubrica di cucina. Ecco che nacque Petronilla, il nuovo alter ego. Il nome fu preso dalla protagonista di un famoso fumetto dell'epoca, "Arcibaldo e Petronilla", ideato dalla penna dell'americano George McManus e pubblicato sul *Corriere dei Piccoli*. Si tratta di una coppia di emigrati irlandesi che, arrivati in America, hanno fatto un po' di soldi: lui trascorre le sue giornate in ufficio e le serate al bar con gli amici, lei avrebbe invece qualche ambizione sociale. I due litigano incessantemente e lei lo attende ogni sera, dopo le sue sbevazzate, con il mattarello in

Petronilla, chi era costei?

pugno. Dunque la scelta di Amalia denotava anche una certa ironia. I suoi articoli sarebbero poi stati raccolti e pubblicati dalla casa editrice Sonzogno con il titolo *Le Perline di Petronilla*. Quindi per lunghi anni il silenzio. Oggi finalmente Amalia esce dal dimenticatoio e torna fra noi a elargirci consigli e segreti culinari e soprattutto a raccontarci un Paese che non esiste più.

Stefania Barzini

MINESTRE¹

Minestre in brodo di carne e...

Con quali dolci sorrisi, in tutte le case, viene sempre accolta la zuppiera ricolma di riso o di pasta cotti nel brodo; ricolma cioè, della nostra fumante minestra nazionale che ogni giorno si ammannisce in ogni nostra trattoria, ma che ora reputandola eccessivamente... casalinga, si comincia purtroppo a bandire da certe nostre tavole, pur di seguire le straniere costumanze; quelle che, in luogo di minestre, esigono scipiti e acquosissimi brodetti artificiali² nei quali nuotino solo rari granelli sodi! Per noi gente d'Italia, la vera minestra è invece talmente necessaria, anzi *indispensabile*, che ogni novella sposa (e quindi ogni inesperta cuoca) dovrà imparare ad ammansirla alla *vera perfezione*! E per ammannire alla perfezione la minestra...

In casa c'è brodo, e brodo autentico, fatto bollendo carne? E si vuole una minestra a base del nostro *riso* tanto saporito e nutriente?

Convorrà allora ricordare che il riso non deve mai venir lavato³; che, senza alterarne il sapore (e qualora si sia all'eccesso schizzinose) si potrà però strofinarlo in un

1 Per minestre qui si intendono tutti i primi piatti e dunque minestre, zuppe, risotti e pasta.

2 I brodetti artificiali sono i consommé che allora andavano assai di moda e i brodi con l'estratto di carne, antesignano del dado, che cominciava allora ad affacciarsi sulle mense italiane.

3 Ricordiamo che siamo nel 1939 e dunque in pieno Fascismo e sotto autarchia per via delle "inique sanzioni", quindi in piena mussoliniana propaganda a favore del riso, alimento nostrano. Allora si usava pulire questo cereale, che, essendo venduto sciolto, poteva essere impolverato o non ben setacciato.

tovagliolo pulito per togliere la polvere; che la quantità giusta, per ogni persona, è di 2 cucchiaini se si tratta di *riso vialone*, cioè di primissima qualità, e di 3 se di *riso maratello od originario camolino*⁴; che il riso bisogna mondarlo, con occhi spalancati, dopo averlo teso nella tafferia⁵ o in un largo piatto (guai se un sassolino capitasse sotto i denti del marito!); che un'oretta prima del pranzo si deve fare il soffritto nella pignatta, cucinandovi, con tanti mezzi cucchiaini di burro quanti sono i commensali, poca cipolla e sedano triti (attente che questo po' di verdura non bruci!); che bisogna poi versare, dentro alla pignatta, prima le verdure, e il succo di pomodoro lessato e setacciato (oppure un po' di conserva sciolta nell'acqua) e, poscia il brodo (circa due ramaioli, o mestoli, per persona) al giusto salato; che soltanto quando il brodo è in pieno bollore, si può aggiungere il riso già mondato; che la pignatta deve essere tenuta scoperchiata; che il riso bisogna mescolarlo di tratto in tratto e lasciarlo bollire, senza interruzione alcuna, per 22-25 minuti, qualora sia vialone, e per 15-17 qualora non sia vialone; e ch'è da massaia molto esperta aggiungere alla minestra, prima di toglierla dal fuoco, parmigiano reggiano grattugiato nella proporzione di circa un cucchiaino per persona. Si vuole

4 Il riso maratello o riso Maratelli è una varietà di riso selezionata in Piemonte dal Cavalier Mario Maratelli. È ottima per i risotti e per la Panissa, tipico piatto a base di riso e fagioli. Dal 2013 il riso Maratelli è salito sull'Arca del Gusto di Slow Food, a difesa della sua biodiversità. Il riso camolino è invece un riso meno pregiato che viene spazzolato e trattato con oli vegetali e di vaselina per migliorarne la conservabilità.

5 La tafferia è una specie di largo vassoio di legno, piano e poco fondo, che si usava per servire la polenta. Viene citata ne "I promessi sposi" di Alessandro Manzoni.

invece una minestra di *pasta* nel brodo?

Fatto allora, nella pentola, il soffritto, ed aggiuntovi il solo brodo al giusto salato, si deve versare la pasta nel brodo bollente nella proporzione di circa 40 gr. per persona e lasciar cucinare, a pentola quasi interamente coperchiata, per...

La pasta è di formato assai fine? Allora per pochi minuti! È grossetta ma bucata? Per circa 10. Si tratta di grossi taglierini? Per circa 15-20; ma sempre attente alla qualità, perchè se la pasta è di fabbrica assai pregiata e se, per di più, è anche *glutinata*⁶ (cioè molto nutriente perchè ancora più arricchita del glutine del grano), a seconda dei formati si dovrà farla allora cucinare più lungamente ancora. Qualora poi il brodo per la pastina fosse... lunghetto, si potrà (per migliorarlo) versare nella zuppiera un uovo ed un po' di parmigiano trito (nonchè qualche albume che fosse in casa); sbattere con la forchetta e, sopra il battuto, versare la minestra bollente.

Convorrà infine ricordare come sia necessaria, anche nella minestra, una certa varietà; come, cioè, ogni brava massaia debba saper alternare il riso con la pasta per ammannire la minestra quotidiana, quella che viene perfino chiamata... "dell'uomo la buona biada!".

6 I più giovani di certo non lo ricordano ma un tempo ai bimbi piccoli venivano preparate pappe con la pastina glutinata, ricca cioè di glutine; oggi che questa componente è improvvisamente diventata uno dei principali nemici a tavola, in un mondo sempre più preda di intolleranze vere o finte, parlare di glutine è quasi un'eresia!

Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872–1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de *La Domenica del Corriere*. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla, presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell'opera e autrice delle ricette di ispirazione "petronilliana" illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell'affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre.



Guido Tommasi Editore



9 788867 531912