

Lydia Capasso

Illustrazioni di Gianluca Biscalchin



Il passato è servito

Racconti e ricette di piatti
che hanno fatto la storia



Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

ISTRUZIONI PER LA LETTURA	9
A PANCIA PIENA SI COMBATTE MEGLIO	12
Tortellini	16
Zuppa alla Parmentier	18
Zuppa alla pavese	19
Aragosta termidoro	20
Pollo alla marengo	21
Pastissada de caval	23
Farinata	24
Bagel	25
Biscotti Anzac	26
Croissant	27
Zuppa inglese	29
Colomba	31
RICETTE DA STAR	34
Farfalle fuxia	38
Pesca Melba	39
Pavlova	40
Crêpes Suzette	42
Kugelhopf	43
Tarte tropezienne	46
Torta paradiso	47
Biscotti Sarah Bernhardt	48
Hanky Panky	50

© Guido Tommasi Editore – Datanova S.r.l., 2022

Tutti i diritti riservati

Illustrazioni: Gianluca Biscalchin

Impaginazione: Carolina Quaresima

Redazione: Anita Ravasio

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 6753 347 3

Stampato in Italia



Non lasciatevi ingannare dal suo sottotitolo: questo non è un libro di storia, ma una raccolta di ricette e di storie che hanno a che fare con la storia. E le storie (non la storia) non vanno mai prese per oro colato, sono aneddoti che si tramandano, voci che si inseguono, dicerie che si sussurrano, curiosità che vale la pena di raccontare.

Circa 2000 anni fa Cicerone sosteneva che la storia è maestra di vita, che gli accadimenti e i personaggi del passato possono essere fonte di ispirazione per il presente. Quello che però Cicerone non diceva, o forse sì ma non ne abbiamo riscontro, è che gli accadimenti e i personaggi del passato possono essere anche fonte di ispirazione gastronomica. Pensateci bene: a qualunque latitudine o longitudine, dalla Svezia alla Francia, dall'Australia passando per l'Iran (e l'Italia ovviamente), tanti piatti, preparazioni o usanze culinarie hanno a che fare con eventi o con donne e uomini passati alla storia. Battaglie, rivoluzioni o matrimoni, cantanti, attrici, poeti, pittori, condottieri o politici hanno ispirato, per le ragioni più disparate, un gran numero di ricette.

Tra queste pagine ne troverete diverse decine, provenienti da tutto il mondo. Alcune sono state intitolate, per esempio, a grandi personaggi o ad avvenimenti memorabili, perché per molto tempo dedicare un piatto o una preparazione all'attrice o alla ballerina del momento è stato un vezzo diffuso. Se oggi, infatti, le creazioni dei grandi chef si chiamano "Risotto in salsa di vat-

telapesca con riduzione di chissacchè”, un tempo, per eternare qualcuno o qualcosa, si dava il suo nome a una ricetta. Era un po’ come dedicargli una strada.

E ancora, qui troverete peccatucci di gola, piccole manie, vere e proprie fissazioni o semplicemente abitudini alimentari. Perché se pensiamo ai grandi personaggi del passato non ci viene naturale immaginarli nella loro quotidianità, nell’espletamento di affari futili, come mangiare, o vittima di attacchi famelici, o ancora spinti da piccoli istinti materiali. Se pensiamo a Garibaldi lo immaginiamo in sella a un cavallo, con il suo berretto rosso ben calcato in testa, intento a combattere in chissà quale mondo, non certo alle prese con la coltivazione del suo orto per assicurarsi un buon raccolto di fave, di cui era ghiotto e che mangiava con il pecorino. Emily Dickinson non avrà trascorso tutta la sua vita seduta a scrivere, eppure è proprio così che ce la figuriamo, non in cucina, con il grembiule sporco di farina, impegnata a preparare ingenti quantitativi di black cake.

Sono andata, insomma, alla ricerca di fatti realmente accaduti o leggendari, legati ad avvenimenti, a donne e a uomini che hanno fatto la storia e ho messo insieme una serie di racconti curiosi. Una sorta di rivista gossip con indiscrezioni e pettegolezzi del passato, aneddoti da spacciare durante l’aperitivo con gli amici, informazioni con cui darsi arie da storici o da gastronomi senza essere né l’uno né l’altro. Vi potrà accadere, sorseggiando un gin tonic, di sfoderare con nonchalance l’episodio della frittata di D’Annunzio o di chiacchierare di Katharina Schratt e dei 12 kugelhof al di per Francesco Giuseppe.

O se, partecipando a uno di quei quiz in cui si diventa milionari, vi chiedessero di cosa era golosa Maria Stuarda regina di Scozia: a) di caramelle, b) di pasticcio di agnello, c) di shortbread, d) di apple pie, la vittoria sarebbe certamente vostra.

E così, sulla scia de *Gli Aristopiatti* e di *Santa Pietanza*, scritti insieme a Giovanna Esposito, *Il passato è servito* è un ricettario con il gusto della narrazione, in cui ogni preparazione culinaria è preceduta da aneddoti o leggende che vale la pena di conoscere. Un

testo, insomma, per chi è appassionato di cucina e vuole cimentarsi ai fornelli, ma anche per chi è alla ricerca di letture rilassanti e ha voglia di scoprire qualche antica tradizione gastronomica. Godetevi, allora, queste pagine, e mi raccomando non dimenticatevi di me se doveste vincere quel quiz in cui si diventa milionari!

NOTA:

Salvo diversamente indicato le ricette sono da intendersi per quattro persone.

tortellino rimanga in forma. Man mano che saranno pronti riportarli su un ripiano. Scolare il brodo dalla carne e portarlo di nuovo ad ebollizione, poi tuffarvi i tortellini piano piano e lasciarli cuocere a fuoco medio per almeno 3/4 minuti prima di servire caldissimi con abbondante parmigiano grattugiato al momento.



Zuppa alla Parmentier

Abbiamo molto di cui esser grati ad Antoine-Augustin Parmentier. Durante la guerra dei sette anni, in cui la Francia era schierata contro Gran Bretagna e Prussia (1756–1763), era farmacista nell'esercito francese. Sfortunatamente per lui e fortunatamente per noi, fu fatto prigioniero e, all'interno delle non proprio confortevoli prigioni prussiane, riuscì a sopravvivere solo grazie a un brodo di patate bollite. Il tubero, importato un paio di secoli prima dal Nuovo Mondo grazie alla lungimiranza di Federico II, cominciava a esser considerato commestibile in Prussia, seppur con molta fatica. Nel resto d'Europa, invece, era ritenuto per lo più cibo per maiali. Dopo essersi salvato e aver fatto ritorno in patria, il Parmentier cominciò i suoi studi sulle proprietà nutritive della patata e vinse, nel 1771, un concorso organizzato dall'Accademia di Besançon sulla lotta alle carestie, proprio con una trattazione sul tubero in questione.

Ora non restava che superare la diffidenza dei contadini francesi e spingerli a cibarsi di quello che per loro era solo cibo per animali. Escogitò, allora, uno stratagemma molto ingegnoso: mandò militari armati a sorvegliare i campi coltivati a patate. I contadini si convinsero così della preziosità dei tuberi e presero a mangiarne anche loro.

Chissà se la sua regina Maria Antonietta gli avesse dato credito e avesse consigliato al popolo affamato di mangiare patate e non brioche, forse avrebbe fatta salva la testa.

La storia, però, lo sappiamo bene, non si fa con i se e con i ma.

Ingredienti

250 g di porri

800 g di patate

Brodo di carne

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

100 g di panna liquida

Sale e pepe

Tagliate i porri a rondelle e fateli rosolare per qualche minuto in un tegame con l'olio. Unite un mestolo di brodo e fate appassire per 5 minuti circa. Lavate le patate, pelatele e riducetele a cubetti. Unitele ai porri e coprite con il brodo. Aggiungete sale e pepe e continuate a cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti o fino a quando le patate non saranno morbide. Terminata la cottura passate il tutto al passaverdure, aggiungete la panna e mescolate. Lasciate cuocere per altri 5 minuti e servite la zuppa ben calda.



Zuppa alla pavese

I libri di storia ci raccontano che la battaglia di Pavia (24 febbraio 1525) segnò la temporanea supremazia in Italia di Carlo V d'Asburgo, imperatore del Sacro Romano Impero Germanico, che liberò la Lombardia dai francesi di Francesco I. Ma, si sa, i libri di storia non raccontano tutto, in particolare non ci dicono che, fatto prigioniero, il primo sovrano della dinastia regale dei Valois-Angoulême fu portato in una cascina della zona affinché si rifocillasse: la cascina Repentita, dove è ancora collocata una targa in ricordo dell'evento. Presa alla sprovvista, l'umile padrona di casa mise insieme ciò che aveva per offrire all'illustre visitatore un boccone caldo. Ne venne fuori una zuppa a base di brodo di borragine, pane raffermo e qualche uovo. Un piatto che dovette rimanere nel cuore del malcapitato, visto che, una volta rientrato in patria dopo un anno di detenzione in Spagna, Francesco I fece

RICETTE DA STAR

Ballerine, cantanti, attori e attrici



Shirley Temple, Marilyn Monroe, Greta Garbo, Marjorie King e Mary Pickford sono tutte star del cinema, di quelle che ne hanno fatto grande la storia. Su questo siamo tutti d'accordo, ma c'è di più. A ognuna di loro è stato dedicato (almeno) un cocktail. Tra l'arte della miscelazione e l'industria cinematografica ci sarà per lungo tempo un mutuo scambio. Da una parte film come *Casablanca*, *James Bond*, *Colazione da Tiffany* o *Il Grande Gatsby* renderanno quei bicchieri sorseggiati al bancone di un bar dei veri status symbol, dall'altra si diffonderà il vezzo di omaggiare le star del cinema, per lo più donne, con bevande miscelate. Col rum e il maraschino quella ideata a Cuba per la Pickford, diva del cinema muto, fondatrice della United Artists e ventiquattresima nella classifica delle più grandi star della storia del cinema secondo l'American Film Institute. Analcolica per l'*enfant prodige* dai riccioli d'oro degli anni Trenta, con sciroppo di granatina e ginger ale, inventata per lei da un barista hawaiano di Waikiki in occasione del viaggio della Temple sull'arcipelago. A base di champagne per Marilyn, che non fece mai mistero del suo grande amore per le bollicine francesi (Dom Pérignon del 1953 in particolare). Si racconta che una volta ne fece svuotare circa 350 bottiglie in una vasca in cui poi si immerse per un bagno rilassante. Per lo più donne, dicevamo, quelle immortalate da un drink. Disparità di genere o uno spiccato interesse per il gentil sesso

Montate la panna con lo zucchero a velo e sistematala nell'incavo centrale della meringa, quindi decorate con frutti rossi.



Crêpes Suzette

Chi è Suzette? Una giovane amica del principe di Galles, il futuro Edoardo VII, o Suzanne Reichenberg, attrice della *Comédie-Française*?

Le storie che si raccontano intorno alle crêpes flambées sono (almeno) due.

La prima vuole siano nate nel 1895 da una distrazione di Henri Charpentier, all'epoca cameriere al Café de Paris di Monte Carlo, che nell'emozione di servire il principe di Galles lasciò cadere del Grand Marnier di troppo sul tegame delle crespelle, provocando una bella fiammata. Il futuro sovrano, figlio della regina Vittoria, apprezzò molto il risultato e il giovane Charpentier pensò allora di dare il nome di crêpes princesses alla nuova preparazione. Ma Edoardo era un cavaliere e suggerì di chiamarle, invece, come la commensale a cui si accompagnava.

Per altri, invece, Suzette altri non sarebbe che l'attrice francese Suzanne Reichenberg, che durante la rappresentazione dell'opera teatrale *Mieux vaut douceur et violence* aveva il ruolo di una cameriera la cui principale mansione era quella di preparare delle crêpes, che le venivano fornite dal vicino ristorante Marivaux e che durante lo spettacolo venivano infiammate con un liquore per sorprendere il pubblico in sala.

Ingredienti

Per le crêpes:

2 uova

25 g di farina

½ tazzina di latte

½ cucchiaino di burro fuso

1 pizzico di sale

Per la salsa:

2 arance succose

1 limone

150 ml di Grand Marnier

80 g di burro

150 g di zucchero

In una ciotola mescolate le uova con la farina, il latte, il burro fuso e il sale.

Prendete una padella dai bordi bassi, ungetela bene e versate un mestolo del composto di uova, con un movimento circolare fate in modo che si distribuisca bene sul fondo. Lasciatela cuocere per qualche minuto, con l'aiuto di una spatola giratela per completare la cottura della crêpe anche dall'altro lato e mettetela da parte. Proseguite fino ad esaurire la pastella.

Preparate ora la salsa: in una padella capiente fate sciogliere il burro con lo zucchero e grattugiatevi la scorza dell'arancia, insaporite infine con il succo degli agrumi filtrato e fate cuocere per qualche minuto. Adagiate nella padella le crêpes piegate in quattro e fatele insaporire nella salsa.

In un pentolino scaldate il Grand Marnier, versatelo sulle crêpes e incendiatelo per il flambé. Usate il coperchio per spegnere il fuoco.



Kugelhopf

Ci avevano descritto il rapporto tra Sissi e Francesco Giuseppe come un grande amore. Ricordiamo tutti Romy Schneider nelle vesti della duchessa di Baviera, l'incontro con il giovane imperatore, il matrimonio e la vita insieme. Non ci avevano però raccontato proprio tutta la storia.