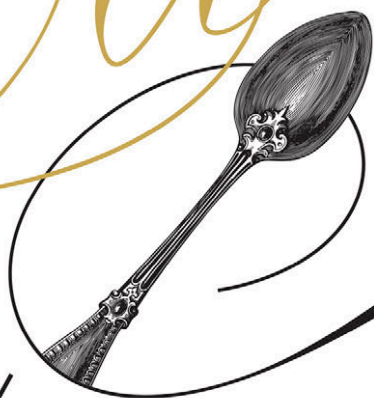


AUGUSTE
ESCOFFIER

*Guida
alla
cucina*



PROMEMORIA
PER CUCINARE
AD ARTE

Prefazione di

**NIKO
ROMITO**

 **GIUNTI**

Guida
alla
cucina



La presente traduzione fa riferimento alla quarta edizione de Le Guide culinaire di Auguste Escoffier del gennaio 1921. Nel trasporre il testo per questa edizione, si è cercato di conservare il più possibile intatta la struttura iniziale, tranne laddove questa rendeva difficile la fruizione al pubblico italiano. Si segnala inoltre che nel volume sono presenti ingredienti oggi vietati, come ad esempio la tartaruga, che tuttavia sono stati qui mantenuti per conformità all'originale.

Traduzione a cura di Lara Pollero per Studio Pym, Milano
Realizzazione editoriale: Studio Pym, Milano
Progetto grafico: Silvia Virgillo • puntuale

www.giunti.it

© 2020, 2024 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese, 165 - 50139 Firenze - Italia
Via G.B. Pirelli 30 - 20124 Milano - Italia

ISBN: 9791223272251

Ultima edizione digitale: ottobre 2024



AUGUSTE
ESCOFFIER

*Guida
alla
cucina*



PROMEMORIA
PER CUCINARE
AD ARTE

Prefazione di
**NIKO
ROMITO**

 **GIUNTI**



PREFAZIONE
DI
NIKO ROMITO

Quando l'Editore mi ha chiesto di scrivere questa prefazione, ho pensato che fosse una provocazione. Probabilmente un po' lo voleva essere davvero, perché Auguste Escoffier incarna l'essenza della gastronomia francese e si tende ad associarlo a un classicismo da cui la mia cucina è sicuramente molto distante, ma in realtà, quando si guarda con attenzione alle sue grandi imprese, sia come cuoco che come uomo, resta una fonte d'ispirazione importante e quindi il suo libro merita di essere studiato indipendentemente dal proprio stile di cucina.

Con creatività e uno spirito innovatore fuori dal comune, Auguste Escoffier ha saputo guardare molto lontano, rivoluzionando la vita dei cuochi e la visione che di loro ne aveva la società e contribuendo alla fama mondiale della ristorazione francese. Definendo la struttura della brigata, ha, per la prima volta, stabilito un'organizzazione efficace e garantito condizioni di lavoro salubri in un'epoca in cui le cucine erano luoghi decisamente poco raccomandabili. Insieme all'amico César Ritz, ha immaginato i *palaces* come luoghi di vita e destinazioni gastronomiche e ha scritto i codici dell'hôtellerie di lusso tuttora d'attualità nel mondo. Non sfuggirebbe oggi, tra gli eventi del jet set internazionale della ristorazione, un suo *Dîner d'Epicure*: una cena in cui lo stesso menu veniva servito contemporaneamente in diverse città. In tempi in cui i social network non erano nemmeno fantascienza, Escoffier è riuscito a far sedere, nello stesso momento, fino a diecimila ospiti in centoquaranta città, da New York a Parigi. Si è anche sempre impegnato molto nel sociale con tante iniziative per combattere la povertà e si attribuisce a lui persino l'invenzione del dado da brodo industriale messo a punto con Maggi. Nel 1928 ha ricevuto la nomina di Ufficiale della Legione



d'Onore, portando finalmente lustro a una professione che, prima di lui, godeva di ben poca considerazione.

Veniamo alla sua cucina che è raccolta nelle pagine magistrali di questo libro. Anche qui Escoffier è stato capace di innovare, tanto nelle sue creazioni, quanto nella volontà e nel modo di condividere le ricette. Chi non ha mai almeno sentito nominare – se non assaggiato – la *Pêche Melba* o la *Poire à la Belle Hélène*? Due dolci che, rispetto ai tempi e alla sofisticazione della pasticceria francese, rappresentano un'idea di semplicità molto moderna. Ma la vera grandiosità di questo testo consiste nel lavoro di codifica che Escoffier ha fatto dei propri piatti e di quelli della tradizione, da lui attualizzati, per renderli facilmente riproducibili in ogni cucina, anche oltre i confini nazionali. È proprio questo che ha dato una forza incredibile al concetto stesso di cucina francese. Escoffier ha redatto oltre cinquemila ricette in modo chiaro e dettagliato, introducendo per primo una terminologia standardizzata e dei metodi di cottura molto precisi. Attenzione, però: la sua intenzione non era quella di incidere nella pietra regole statiche e immutabili, congelando in un immobilismo artificiale le ricette di un'epoca. È proprio questo aspetto, per me, a essere particolarmente interessante.

Nell'introduzione che Escoffier scrive per la sua *Guide culinaire*, si coglie la vera portata di un tale lavoro e traspare una visione della cucina e della tradizione profondamente contemporanea, su cui noi italiani dovremmo soffermarci. Noi, che abbiamo sempre rifuggito la nozione di codifica, pensandola come una gabbia che soffoca la diversità, invece di considerarla un'opportunità.

Auguste Escoffier presenta la tradizione come qualcosa di naturalmente dinamico che deve evolvere insieme agli usi e ai costumi della società. Fa riferimento a Dubois e Bernard, che hanno modernizzato i codici di Marie-Antoine Carême, con un senso di continuità e rispetto, così come lui ne ha ulteriormente semplificato alcuni aspetti, senza nulla togliere alla loro essenza. Parla di “una cucina che si semplifica esteriormente ma non perde il suo valore, al contrario”. Definisce il suo uno strumento più che un libro,



una fonte di consigli da ascoltare ma di cui fare buon uso, da interpretare liberamente, non insegnamenti da applicare pedissequamente. Redige un'opera che sa essere corposa, ma fisiologicamente incompleta, che il progresso farà invecchiare senza per questo farle perdere di valore. Escoffier si augura che i suoi consigli possano essere utili ai giovani, consapevole che domani quei giovani potranno – anzi, dovranno – scrivere nuovi codici grazie al sapere ricevuto e alla capacità di individuare i cambiamenti necessari. Con intelligenza e una grande capacità di adattamento, nella quarta edizione dell'opera, pubblicata nel 1921, in una Francia che paga ancora le conseguenze della guerra, Escoffier, in poche righe, semplifica molto le proprie ricette, senza alterarne quello che definisce come il “principio fondamentale”.

Mi viene allora da sorridere pensando a quanto spesso in Italia, non ammettendo codifiche, abbiamo in realtà peccato di immobilismo, non accettando che una ricetta tramandata in famiglia potesse essere toccata o dilungandoci in inutili dibattiti sull'aggiunta o meno di un certo ingrediente.

Sono davvero felice quindi che, con questa nuova traduzione, si dia nuovamente voce ad Auguste Escoffier e, così come lui consigliava ai propri colleghi cuochi la lettura delle opere immortali dei suoi predecessori, vi consiglio caldamente queste pagine, da leggere non con nostalgia ma con uno spirito aperto e curioso.



INTRODUZIONE DELL'AUTORE

Vent'anni fa proposi l'idea di questo libro al nostro amato e rimpianto maestro Urbain Dubois, che mi esortò vivamente a realizzarla. Tuttavia, assorbito da troppe occupazioni, riuscii a gettarne le basi soltanto nel 1898, in collaborazione con M. Philéas Gilbert. In seguito venni chiamato a Londra per l'inaugurazione del Carlton e impegnato dall'organizzazione e l'avvio delle cucine di questa importante istituzione, fui costretto a posticipare ancora la realizzazione del nostro progetto.

Su richiesta di numerosi colleghi e forte della devota collaborazione degli amici Gilbert e Fetu, ripresi in mano il volume nel punto in cui lo avevamo lasciato nel 1898. Devo proprio a loro e alla tenacia perseverante dei miei due collaboratori il compimento di questa impresa colossale.

Ho voluto offrire uno strumento di lavoro più che un libro e, lasciando a ciascuno la libertà di agire sulla base delle proprie convinzioni personali, ho voluto fissare, almeno nei principi, le fondamenta tradizionali di questa attività, sempre basandomi sull'esperienza accumulata in quarant'anni di pratica culinaria.

Anche se probabilmente quest'opera non è ancora quella che avrei desiderato realizzare e quella che diventerà un giorno, ha almeno il merito di rendere a tutti i nostri colleghi un valido servizio. Per questo, ho voluto che fosse alla portata di tutti i portafogli, specie i più sottili, poiché è ai giovani che mi rivolgo in particolare; a tutti coloro che sono oggi alle prime armi, ma tra vent'anni saranno il traino della nostra professione.

Non ne ho voluto fare un'opera di lusso, un volume da collezione, ma un compagno per tutte le ore, da tenere sempre a portata di mano, ricco di consigli chiari e preziosi. A dispetto delle sue oltre 5000 ricette, non ho la pretesa di affermare che questa guida sia completa e d'altra parte, anche se lo fosse oggi, di certo non lo sarebbe domani, poiché

il progresso avanza, e ogni giorno nascono ricette nuove. Tutto quello che possiamo fare per rimediare a questo inconveniente è mantenere aggiornata la nostra opera, registrando costantemente le ultime novità e rimediando, in ogni successiva edizione, alle inevitabili dimenticanze.

Amico di vecchia data dei maestri Urbain Dubois e Émile Bernard, i cui spiriti dominano tuttora l'orizzonte culinario, affido questo libro al loro patrocinio e sono lieto di poter riaffermare in queste pagine, con rinnovata forza, la mia ammirazione per chi ha raggiunto, le più alte vette dell'arte culinaria dai tempi di Carême.

Le circostanze mi concedono l'onore di apportare modifiche radicali al servizio già profondamente rinnovato dalle loro idee, per adeguarlo alle esigenze della vita frenetica che conosciamo. Per forza di cose, in primo luogo sono stato costretto ad abolire le basi decorative, a escogitare nuove disposizioni più semplici e nuovi materiali. Posso affermare in tutta sincerità che sia all'epoca in cui ero responsabile della realizzazione pratica delle sontuose confezioni pensate da Dubois e Bernard sia oggi mi sono sempre sentito in perfetta comunione di idee con i due maestri. Gli uomini di ingegno che pur ammirando il grande Carême non avevano esitato a riformare le parti della sua opera che non erano più in armonia con le tendenze della loro epoca, erano stati anche i primi a capire la necessità di semplificare i loro stessi metodi, come accadrà ai nostri successori. Se tutto cambia e si trasforma, sarebbe assurdo pretendere di fissare per sempre il destino di un'arte per tanti aspetti simile alla moda, e come lei instabile.

Ma ciò che esisteva ai tempi di Carême, che esiste tuttora ed esisterà per sempre, è la base della cucina. Perché anche se esteriormente si semplifica, non perde mai il suo valore, e anzi, il gusto si affina continuamente ed essa si adegua per soddisfarlo. Per combattere i disastrosi effetti della moderna super-attività sui nostri centri nervosi, la cucina si farà più scientifica e precisa.

A mio parere, più essa progredirà in questo senso e più importanza avranno, agli occhi dei cuochi, i tre uomini che nel diciannovesimo secolo ebbero una decisiva influenza sul suo futuro. Perché Carême, Dubois e Bernard, che troppo spesso vengono ricordati soltanto in virtù dei loro lavori artistici, primeggiavano anche nei fondamenti stessi dell'arte.

Senza alcun dubbio, dobbiamo a Gouffé, Favre, Helouis e Reculet, per citare solo qualche nome del passato, opere di inestimabile valore; eppure nessuna di esse potrebbe mai essere paragonata al capolavoro rappresentato dalla *Cuisine Classique*.

Nel dedicare questo nuovo volume ai miei colleghi, voglio raccomandare loro di studiare con attenzione le opere immortali di questi grandi Maestri e tutte le altre opere e pubblicazioni gastronomiche.

Come dice il proverbio: "Non si finisce mai di imparare". Più impariamo, più ci accorgia-

mo di dover imparare ancora, e lo studio, oltre ad aprire la mente del lavoratore, gli dà la possibilità di perfezionarsi nella pratica della nostra arte.

Il solo beneficio che vorrei poter ricavare da quest'opera, la sola ricompensa cui aspiro, è di constatare che i miei consigli vengano ascoltati e seguiti da coloro ai quali sono rivolti.

A. Escoffier

1 novembre 1902



INTRODUZIONE ALLA SECONDA EDIZIONE

Alla vigilia della seconda edizione di un'opera cui il favore dei nostri colleghi ha garantito un successo superiore alle nostre più ambiziose aspettative, è nostro dovere esprimere loro la nostra profonda gratitudine e ringraziare i nostri lettori, sia quelli da cui abbiamo ricevuto preziosi riconoscimenti, sia quelli che ci hanno onorato con critiche costruttive, di cui abbiamo cercato di tenere conto nel caso fossero giustificate.

Per dare un riconoscimento alla benevolenza del pubblico, il minimo che potevamo fare era arricchire il valore tecnico dell'opera e rimediare a diversi errori causati dal desiderio di dare un ordine logico alle ricette o da quello di sintetizzare i concetti il più possibile senza nuocere alla chiarezza delle teorie o delle formule. Abbiamo aggiunto ai testi rivisti numerose nuove ricette, la maggior parte delle quali, nella loro preparazione e nel servizio, si ispira alle esigenze della clientela contemporanea e tiene conto, per quanto possibile e ragionevole, del suo desiderio di un servizio più rapido. Questa tendenza si è accentuata da qualche anno e merita la nostra attenzione; non sarà fuori luogo analizzare più seriamente le sue conseguenze sul servizio moderno.

Considerano le sue manifestazioni, l'Arte Culinaria dipende dallo stato psicologico della società e segue necessariamente e inevitabilmente gli impulsi che ne riceve. Quando la vita è facile e comoda e non ci sono preoccupazioni, quando il futuro è assicurato e al riparo dai colpi del destino, l'Arte Culinaria si sviluppa pienamente, perché contribuisce a uno dei piaceri più graditi che l'uomo possa sperimentare.

Al contrario, quando la vita è frenetica, quando i mille problemi dell'industria e degli affari catturano la mente dell'uomo, lo spazio dato alla buona cucina diventa irrilevante. Spesso, per chi è catturato nel vortice degli impegni, la necessità di nutrirsi non è più un piacere, ma diventa un obbligo; il tempo passato a tavola sembra perso e l'unica cosa che si chiede a chi ha il compito di sfamarci è di non farci aspettare.

Possiamo e anzi dobbiamo criticare questo modo di fare almeno dal punto di vista della salute del commensale, il cui stomaco è chiamato a pagare le conseguenze disastrose. Purtroppo però non possiamo impedire che accada: dobbiamo accontentarci di rimediare, per quanto possibile, all'imprudenza degli uomini attraverso la perfezione dei prodotti. Il cliente che esige di essere servito rapidamente deve essere soddisfatto, o lo perderemo. Anche se noi ci rifiuteremo di farlo, qualcun altro lo accontenterà. Siamo obbligati a piegarci al suo volere e se i nostri attuali metodi di lavoro e il nostro servizio non si prestano alle nuove richieste, dobbiamo assolutamente cambiarli.

Una sola cosa deve rimanere intatta ed è la qualità del cibo; la base del nostro lavoro è il valore gustativo dei fondi di cucina. Abbiamo già iniziato a modificare la presentazione dei piatti: sono molti gli impedimenti spariti o che spariranno dai servizi moderni, dalle basi decorative alle bordure e agli spiedi. Siamo pronti ad andare oltre, come vi dimostreremo tra poco.

Porteremo la semplicità ai suoi limiti estremi, ma al tempo stesso daremo valore alla parte gustativa e nutritiva dei piatti, rendendoli più leggeri, più digeribili per gli stomaci indeboliti, più concentrati, senza il peso degli elementi inutili. In una parola, la cucina non cesserà di essere un'arte ma diventerà più scientifica e dovrà rendere le sue formule, troppo spesso empiriche, più metodiche e precise, senza lasciare nulla al caso.

Dal punto di vista gastronomico, siamo in una fase di transizione. I vecchi metodi hanno ancora i loro ammiratori, che capiamo bene e di cui in fondo condividiamo le idee. Come non rimpiangere i tempi in cui ogni pasto era una festa, una cerimonia? Quando la nostra cucina francese mostrava le sue meraviglie per la gioia di tutti i buongustai? Come non cogliere con gioia ogni occasione di sacrificio a Comus, il dio allegro della buona tavola e delle feste? Abbiamo quindi voluto mantenere in quest'opera, che in definitiva più che un'opera personale è una raccolta delle tradizioni gastronomiche francesi, una serie di piatti che il repertorio moderno ha abbandonato, ma che un cuoco degno di questo nome dovrebbe conoscere per essere in grado di soddisfare, a seconda delle circostanze, sia un cliente di alto lignaggio che un più modesto borghese, sia un buongustaio tranquillo e beato, che non ha fretta, sia un uomo d'affari impegnatissimo, per cui il tempo è denaro. Nessuno potrà accusarci di parteggiare per i nuovi metodi: abbiamo semplicemente voluto adeguarci ai progressi compiuti dalla nostra arte, essere uomini del nostro tempo e obbedire alla volontà di invitati, anfitrioni e clienti, di fronte alla quale non possiamo che inchinarci.

Pensiamo di rendere servizio ai nostri colleghi invitandoli a cercare con forza (senza nulla sacrificare al loro gusto personale) le migliori che potranno contribuire a rendere più veloce il servizio, senza rinunciare alla qualità del cibo. In generale, i nostri metodi sono ancora troppo legati all'abitudine. Spinti dalla clientela, le cui esigenze sono imprescin-

dibili, siamo stati obbligati a semplificare il nostro metodo di lavoro, ma sembra che l'abbiamo fatto a malincuore. Combattiamo per ogni centimetro di terreno e ci arrendiamo malvolentieri. Pur avendo eliminato quasi tutte le basi decorative, non abbiamo rinunciato alle guarnizioni complicate, che rappresentano una perdita di tempo e di spazio e la cui presenza è un errore dal punto di vista gastronomico: dovrebbero essere riservate unicamente alle occasioni speciali, dov'è possibile realizzarle senza danneggiare la qualità delle portate e solo su richiesta di anfitrioni e clienti. In altre parole, dobbiamo avere a disposizione tempo, denaro e locali spaziosi e ben organizzati.

Nelle normali circostanze di lavoro bisogna semplificare considerevolmente le guarnizioni e ridurle a tre o quattro elementi al massimo, sia che si tratti di entrées o di relevés, e sia che si tratti di carne rossa, pollame o pesce. Quando è necessario proporre un servizio rapido, le guarnizioni dovrebbero essere servite a parte, come le salse. In questo modo la presentazione del piatto diventerebbe più semplice e il cibo arriverebbe in tavola più caldo, più velocemente e con maggiore precisione. Il servizio, sia esso al piatto o con le vivande portate al commensale, sarà più comodo e facile, perché i piatti non saranno voluminosi e i vari elementi che li compongono diventeranno più raggiungibili.

Con il sistema attuale perdiamo molto tempo nella preparazione di basi e sostegni per gli alimenti e nella disposizione delle guarnizioni. Queste decorazioni richiedono piatti di grandi dimensioni, anche se la pietanza in sé stessa non è abbondante ed è destinata a pochi commensali. Servire i convitati diventa quindi complicato, sia per loro che per il personale di sala. Si tratta solo di alcuni tra i numerosi inconvenienti causati dalle guarnizioni complicate: bisogna aggiungere una qualità inferiore dovuta alla disposizione dei cibi in tavola troppo in anticipo, inevitabile se i commensali sono numerosi, il raffreddamento rapido degli alimenti ecc. Tutti questi problemi per un risultato alquanto modesto, ovvero presentare per un istante ai commensali, che hanno appena il tempo di intravederlo, un piatto di portata sontuoso e decorato. In realtà, solo l'abitudine può spiegare la persistenza dell'errore al di fuori di certi ambienti, sempre più rari, in cui la cucina opulenta di una volta è ancora praticabile.

Per facilitare un servizio veloce, raccomandiamo ai colleghi l'uso di un vassoio rettangolare con i bordi alti, sempre che non si tratti di una pietanza ingombrante. Sia per i piatti freddi che per quelli caldi non ha paragoni in fatto di comodità.

Ci teniamo a sottolineare ancora una volta che consigliando nuovi procedimenti non abbiamo l'intenzione di condannare quelli antichi; desideriamo soltanto che i nostri colleghi studino le abitudini e i gusti dei clienti e vi si adattino. Un giorno il nostro illustre maestro Carême si mise a parlare con un collega che si lamentava dei gusti volgari e poco raffinati del padrone presso cui era a servizio. L'uomo si diceva scandalizzato al punto di essere disposto a licenziarsi piuttosto che continuare a venire meno ai princi-

pi della cucina colta che aveva portato avanti per tutta la vita. “Faresti male a prendere questa decisione” gli rispose Carême. “In materia gastronomica non esistono principi: l’unico che dobbiamo rispettare è quello di dar soddisfazione alla persona che stiamo servendo.”

Dobbiamo meditare su questa risposta, perché è assolutamente ridicolo pretendere di imporre le nostre abitudini e le nostre manie a tutti coloro che serviamo: dobbiamo convincerci che il nostro primo e fondamentale dovere è quello di uniformarci ai loro gusti. Potrebbe esserci obiettato che, piegandoci con tanta facilità ai capricci dei clienti e semplificando all’estremo i metodi del servizio, sviliamo la nostra arte, trasformandola in un mestiere. L’errore sta proprio in questo: la semplicità non esclude la bellezza.

Ci permettiamo di ripetere qui quanto detto già nella prima edizione di quest’opera a proposito del servizio: siamo convinti che il talento di rendere affascinante il cibo più modesto, presentandolo in una veste elegante e impeccabile, sarà sempre la caratteristica peculiare dell’esperienza tecnica. Ma l’obiettivo che si pone il cuoco nel preparare un bel servizio deve realizzarsi solo attraverso l’uso di alimenti di qualità, disposti armoniosamente. La regola assoluta che dobbiamo darci per il futuro è quella di eliminare ogni elemento non commestibile, mettendo in primo piano la semplicità del buon gusto.

Per arrivare a un tale risultato, il cuoco ingegnoso potrà servirsi di tutti i suoi strumenti, usando elementi commestibili come tartufi, funghi, uova, verdure, lingua ecc, combinandoli e variando all’infinito le possibilità. I tempi delle decorazioni complicate, tanto di moda durante la Restaurazione, sono finiti. Tuttavia, se il cuoco in alcune occasioni particolari sarà obbligato a piegarsi alle esigenze dei metodi antichi, dovrà innanzitutto valutare la minuzia della presentazione in base al tempo e agli strumenti di cui dispone. Mai sacrificare il contenuto alla forma e mai dimenticare che le decorazioni non possono supplire alla mancanza di sapore.

La nostra opinione non cambia: la cucina si evolverà (come si evolve la società) senza smettere di essere un’arte.

Bisogna ammettere che i costumi, i modi di vivere sono cambiati rispetto al 1850: perché non dovrebbe cambiare anche la cucina? L’ammirevole opera di Dubois e Bernard (*La Cuisine Classique*) rispondeva alle necessità di quell’epoca e nonostante sia eterna e storica, i suoi principi formali non corrispondono più alle esigenze dei giorni nostri.

Dobbiamo rispettare, amare e studiare queste meravigliose opere che, insieme a quelle di Carême, sono il fondamento del nostro lavoro, ma invece di copiarle servilmente, dobbiamo cercare di intraprendere nuove vie, in modo da lasciare anche noi una testimonianza dei metodi di lavoro adatti agli usi e ai costumi del nostro tempo.

1 febbraio 1907



INTRODUZIONE ALLA TERZA EDIZIONE

Nel presentare ai nostri colleghi questa terza edizione della *Guida culinaria*, vogliamo ringraziarli di cuore per aver accolto con entusiasmo la nostra opera e per averci incoraggiato con benevolenza a proseguire sul nostro percorso.

Pur non avendo niente da aggiungere alla Prefazione alla seconda edizione, visto che quanto detto allora riguardo al lavoro vale oggi come valeva nel 1907 e come varrà in futuro, ci teniamo a sottolineare che questa terza edizione, modificata e rivista con estrema attenzione, conferma le previsioni e mantiene le promesse contenute nel seguente passaggio della Prefazione alla prima edizione della *Guida*, dove Escoffier scriveva: “A dispetto delle sue oltre 5000 ricette, non ho la pretesa che questa guida sia completa. D’altra parte, anche se potrebbe esserlo oggi, di certo non lo sarà domani, poiché il progresso avanza, e ogni giorno nascono ricette nuove. Tutto quello che possiamo fare per rimediare a questo inconveniente è mantenere aggiornata, per quanto possibile, la nostra opera, inserendovi costantemente le ultime novità e rimediando, in ogni successiva edizione, alle comprensibili dimenticanze”.

Queste poche righe spiegano le oltre 300 pagine in più di questo volume rispetto al precedente e giustificano gli importanti cambiamenti che abbiamo deciso di apportare, per esempio:

- il cambio di formato, in modo da avere a disposizione un manuale di più facile consultazione;
- la revisione dell’indice, che in questa edizione raccoglie la totalità delle ricette classificate in ordine alfabetico;
- l’eliminazione di alcune ricette che ci sono sembrate desuete e la loro sostituzione con ricette nuove, nate negli ultimi anni e molto amate dal pubblico.

Per apportare queste modifiche senza aumentare la foliazione del volume, abbiamo deciso di eliminare i menu presenti nelle precedenti edizioni e di raccogliarli in un’opera a

loro dedicata, dal titolo *Libro dei menu*, che sarà presentato al pubblico contemporaneamente all'uscita della terza edizione della *Guida* e che permetterà di trattare l'argomento in modo più approfondito. In quello stesso libro troverete anche la suddivisione del lavoro in una grande cucina.

Questa nuova opera sarà indispensabile sia ai nostri colleghi sia ai maître di hotel, ai padroni e alle padrone di casa, che troveranno i loro compiti estremamente semplificati. Osiamo sperare che queste migliorie incontreranno l'approvazione del pubblico, da cui abbiamo già ricevuto riscontri positivi; e che la nostra arte, in onore della quale abbiamo cercato di ergere un monumento durevole, possa beneficiare dei nostri modesti sforzi.

1 maggio 1912



INTRODUZIONE ALLA QUARTA EDIZIONE

Da quando è stata pubblicata la terza edizione della *Guida culinaria* (maggio 1912), la cucina, come ogni altro ambito professionale, ha subito una grave crisi da cui non si è ancora del tutto ripresa. Tuttavia, resiste con tenacia e crediamo che presto, finito questo terribile periodo del dopoguerra, riprenderà il suo cammino. Nell'attesa di quel momento, il rincaro eccessivo di tutti i prodotti alimentari complica seriamente il compito di coloro che si assumono la responsabilità di dirigere il lavoro in cucina. Per esperienza, conosciamo bene la difficoltà insita in questo ruolo, e abbiamo voluto tentare di facilitarlo semplificando le ricette, soprattutto le guarnizioni, senza alterarle nella loro natura fondamentale.

Inoltre, abbiamo eliminato quelle ormai desuete, sostituendole con preparazioni più recenti.

Nel presentare la quarta edizione della *Guida culinaria* ai nostri colleghi e al pubblico interessato alla cucina, abbiamo motivo di credere e di sperare che sarà accolta con la stessa benevolenza riservata alle precedenti.

Gennaio 1921



Salse

FONDI DI CUCINA

Ci rivolgiamo a dei cuochi, tuttavia, nelle prime pagine di quest'opera pensiamo sia importante chiarire cosa siano i fondi di cucina, il cui ruolo nel nostro lavoro è fondamentale. Effettivamente, i fondi di cucina rappresentano la base, sono gli elementi principali senza i quali non è possibile fare niente di serio in cucina. La loro importanza è talmente grande, che qualsiasi cuoco desideroso di fare bene deve preoccuparsene.

La volontà e il talento stesso non sono però sufficienti a creare le preparazioni che rappresentano, per noi, un punto di partenza cui fare costantemente ritorno. Per riuscirci occorre fornire all'esecutore gli strumenti giusti e ogni elemento che egli reputi necessario, a partire da prodotti di primissima qualità.

Siamo contrari sia alla prodigalità eccessiva sia alla parsimonia troppo limitativa, che crea barriere insuperabili per l'ingegno e scoraggia il cuoco coscienzioso, portandolo all'insuccesso.

Neppure il cuoco più bravo del mondo potrà creare qualcosa di buono dal nulla; sarebbe del tutto arbitrario pretendere da lui un lavoro fatto a regola d'arte, ben coscienti di avergli fornito ingredienti scadenti, o in quantità insufficienti a garantire un buon risultato.

Per quanto riguarda i fondi di cucina, il nucleo del discorso è tutto qui: mettere a disposizione dell'esecutore quanto gli necessita, tanto dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

Sappiamo che ogni ristorante ha le sue peculiarità, che il lavoro dipende anche dal tipo di clientela da servire e che gli strumenti per portarlo a termine sono legati al grado di rifinitura che dovrà raggiungere. Tutto è relativo, ma esiste un giusto mezzo che dovremmo sempre tenere a mente, soprattutto per quanto riguarda i fondi di cucina. Il ristoratore che vuole risparmiare a tutti i costi, che prende troppo alla lettera il principio dell'economia spinta ai suoi limiti più estremi, assolutamente incompatibile con gli strumenti e i mezzi della buona cucina, non ha diritto di criticare la persona incaricata degli acquisti. Se lo facesse, saprebbe di essere del tutto ingiusto, e che chiedere a un cuoco di ricavare piatti sopraffini da ingredienti scadenti è come sperare che un vinello di poco conto, una volta imbottigliato, si trasformi in un gran vino.

Ma se l'esecutore ha a disposizione tutto ciò che gli serve, la preparazione dei fondi di cucina deve catturare tutta la sua attenzione e deve arrivare a risultati impeccabili, tanto più che il suo lavoro in generale e un'esecuzione perfettamente conforme alle regole dipendono totalmente dalla cura che dedicherà a questo primo compito.

PRINCIPALI FONDI DI CUCINA

Fanno parte dei fondi di cucina:

- i consommé normali e i consommé chiarificati;
- i fondi bruni e bianchi; i fondi di pollame, di selvaggina e di pesce, ingredienti dei sughi legati e delle salse madri;
- i fumetti e i ristretti, ingredienti complementari delle piccole salse;
- le glasse di carne, di pollame e di selvaggina;
- i roux, bruni, biondi e bianchi;
- le salse madri di base: Spagnola, velouté, besciamella, di pomodoro;
- le gelatine grasse e magre.

Tra i fondi di cucina di uso comune sono compresi anche:

- le mirepoix e le matignon;
- i court-bouillon e i bianchi di cottura per carni e verdure;
- le marinate e le salamoie;
- le diverse farciture grasse e magre;
- gli elementi ausiliari per le guarnizioni ecc.

La struttura interna di quest'opera non ci consente di riunire in una stessa sezione tutte queste voci e tanto meno i metodi di preparazioni culinarie come grigliate, arrostiti, gratinatura ecc.

Troverete ogni elemento al suo posto, ovvero in testa al capitolo in cui vengono descritte le ricette che prevedono il suo particolare impiego.

Fondi, fumetti, ristretti, glasse, marinate, gelatine, burri aromatici ecc. si trovano in questo capitolo.

Consommé, chiarificazioni e guarnizioni per i potage nel capitolo dei *Potage*.

La preparazione delle farciture e degli elementi ausiliari per le guarnizioni, nel capitolo dedicato alle *Guarnizioni*.

La preparazione di court-bouillon, farciture speciali ecc. nel capitolo sul *Pesce*.

La teoria delle grigliate, degli umidi, e della cottura in padella, nel capitolo sulle *Entrée*.

GRANDI SALSE DI BASE

SERIE DI SALSE BRUNE E BIANCHE COMPOSTE E DI RIDUZIONE

Salse inglesi calde e fredde, salse fredde varie,
burro, marinate e gelatine

PRINCIPI GENERALI

Le salse rappresentano la parte capitale della cucina francese, di cui hanno sancito e consolidato l'universale superiorità. Per questo l'attenzione dedicata alla loro preparazione non sarà mai troppa.

La base è sempre un sugo qualsiasi: un sugo bruno, o fondo bruno o estouffade per le salse brune; un sugo chiaro, o fondo bianco per le velouté. Ottenere sughi assolutamente impeccabili deve essere la principale preoccupazione del cuoco preposto alle salse che, come diceva il marchese di Cussy è "l'illuminato alchimista, il genio creatore, la base del monumento della cucina trascendentale".

Nell'antica cucina francese, a eccezione per gli arrosti allo spiedo, ogni ricetta era basata sulla cottura in umido o stufata. Già allora, i fondi erano la chiave di volta dell'edificio culinario, e la quantità di ingredienti richiesti per la loro preparazione, in quell'epoca di ristrettezze, è favolosa.

In realtà, l'introduzione dei roux nella cucina francese da parte dei cuochi spagnoli emigrati al seguito di Anna d'Austria passò quasi inosservata, tanto era modesto il loro ruolo: i sughi bastavano a se stessi. Ma quando le carestie obbligarono a essere parsimoniosi, la salsa Spagnola si sostituì ai sughi ormai troppo poveri. Raggiunse la perfezione, ma il suo impiego non tardò a superare gli scopi

per i quali era stata creata, e senza enfasi possiamo affermare che, in quest'ultimo quarto di secolo, si è rivelato del tutto sproporzionato. Va detto che il suo abuso è strettamente collegato alla comparsa di una cucina neutra, senza un sapore ben definito, in cui tutte le note della gamma dei gusti vanno a confondersi in un'unica, insipida tonalità.

Da qualche anno a questa parte, è sorto un energico movimento di reazione nei confronti di questa uniformità di sapori, di cui vengono ritenuti responsabili i cuochi. Nelle migliori cucine, i fondi di vitello chiari, limpidi, di sapore netto e sincero hanno riconquistato il posto che loro spettava e la Spagnola, che per questo ha perso il suo, assiste a un inarrestabile declino della sua importanza.

Ma qual è dunque la ragione d'essere di questa salsa madre? Non ha consistenza e sapore, sono i fondi utilizzati a conferirglieli, è a essi che appartengono i suoi meriti. L'ausiliario del sugo, il roux, è un semplice addensante, che aggiunge una nota di sapore di trascurabile entità e, affinché la salsa possa dirsi perfetta, ha il grosso inconveniente di imporre la quasi assoluta eliminazione dei suoi componenti. Il principio amidaceo rimane il solo superstite di una salsa spogliata a puntino. Ma allora, se questo elemento ha il merito di conferire alla salsa la sua morbidezza e il suo carattere vellutato, sarebbe molto meglio fornirglielo allo stato puro, consentendoci tra l'altro di prepararla nel minor tempo possibile e di evitarle una permanenza troppo prolungata sul fuoco. È probabile dunque che entro breve tempo amido, fecola, o arrow-root puri andranno a sostituire la farina nei roux.

Allo stato attuale della cucina, l'impiego simultaneo di Spagnola e sugo legato si impone ancora per diverse ragioni. La Spagnola ha trovato il suo ruolo di elezione nei grandi brasati, nei ragù (a parte quelli di montone o d'agnello), unita al pomodoro e completata dai liquidi nutritivi liberati dall'elemento di cui essa è veicolo di cottura. Sotto forma di demi-glace, viene usata anche come indispensabile fondo di molti sauté.

Ma per le pietanze a base di carne e pollame più delicate e leggere molto meglio l'uso del sugo legato, specialmente se usato razionalmente e basato sulla pratica della deglassatura, sempre che il sugo in questione sia adatto al tipo di ricetta che deve accompagnare.

La cucina moderna ha infatti dettato una semplice regola formale e razionale, ovvero che tra le carni e le loro salse deve sussistere la più completa armonia. In questo senso, la selvaggina andrà servita con salse e fondi a base di selvaggina, o con un fondo dal sapore neutro, mai un fondo di carne di animali da macello. Il fondo sarà meno corposo, ma si riuscirà a conservare integralmente il sapore originale e autentico del piatto.

Stessa cosa vale per il pesce, che esige imperiosamente l'aggiunta dei fumetti alle salse neutre con cui viene preparato, in modo da conferire a ogni ricetta un sapore sui generis. Sappiamo che l'osservanza di tali regole è ostacolata soprattutto da problemi di ordine economico, ma speriamo che l'esecutore, per salvaguardare la propria reputazione, vi si atterrà il più possibile, in modo da raggiungere un risultato, se non perfetto, quanto meno soddisfacente.

PREPARAZIONE DEGLI ELEMENTI DI BASE NELLA LAVORAZIONE DELLE SALSE

FONDO BRUNO O ESTOUFFADE

Dosi per 10 litri

ELEMENTI NUTRITIVI: 6 chili di geretto carnosio di bovino adulto; 6 chili di geretto di vitello, o l'equivalente in ritagli magri di vitello; un osso di prosciutto sbollentato; 650 grammi di cotenne fresche, sbollentate.

ELEMENTI AROMATICI: 650 grammi di carote; 650 grammi di cipolle; un mazzetto composto da 100 grammi di gambi di prezzemolo, 10 grammi di timo, 5 grammi di alloro e uno spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE: Disossare le carni.

Con le ossa finemente sminuzzate e leggermente imbiondite in forno, le verdure rinvenute in acqua e 14 litri d'acqua, lasciare cuocere lentamente per almeno 12 ore un fondo, mantenendo costante il livello di liquido con l'aggiunta di acqua bollente.

Rosolare le carni dei geretti, tagliate a grossi dadi; bagnarle con un po' del fondo preparato; passarle al burro a due o tre riprese, poi aggiungere il resto del fondo.

Portare a ebollizione; schiumare, sgrassare con cura; lasciare stufare lentamente fino a cottura ultimata; passare attraverso una mussola e conservare per gli usi successivi.

NOTA: Quando un fondo prevede l'impiego di un generico tipo di ossa, e in particolare le ossa del bovino adulto, raccomandiamo di preparare prima un fondo con queste ossa; cuocerlo molto lentamente per 12 o 15 ore e servirsene per bagnare le carni. Riteniamo un grave errore l'uso di far rosolare fino ad attaccare gli elementi del fondo per colorirli. La pratica dimostra che i principi osmasomatici delle carni bastano a garantire la colorazione dei fondi: è il metodo di colorazione più naturale ed efficace.

FONDO BIANCO NORMALE

Dosi per 10 litri

ELEMENTI NUTRITIVI: 10 chili di geretto e tagli di seconda scelta di vitello o ritagli; 4 ali e zampe di pollo o carcasse di polli disossati.

ELEMENTI AROMATICI: 800 grammi di carote; 400 grammi di cipolle; 300 grammi di porri; 100 grammi di sedano; un mazzetto composto da 100 grammi di gambi di prezzemolo, un rametto di timo e una foglia di alloro; 4 chiodi di garofano.

LIQUIDO DI COTTURA E CONDIMENTO: 12 litri d'acqua; 60 grammi di sale.

Fare cuocere le carni e le ossa in una casseruola insieme al liquido e al condimento; portare a ebollizione e aggiungere la guarnizione.

TEMPO DI COTTURA LENTA E REGOLARE: 3 ore.

NOTA: Il fondo dovrà risultare il più limpido possibile, in virtù di un'ebollizione controllata. Occorre sgrassarlo e schiumarlo con la massima cura.

È possibile procedere come per il fondo bruno, ossia facendo cuocere separatamente le ossa finemente frantumate con il liquido indicato, e lasciandole sobbollire lentamente per 5 ore. Il fondo servirà a bagnare la carne, e la ricetta procederà come abbiamo già detto. Questo procedimento ha il vantaggio di estrarre dalle ossa tutti gli elementi gelatinosi. Dovremo compensare con l'aggiunta di acqua la perdita di liquido che avrà luogo durante la cottura delle ossa, in modo da riportare a 12 litri la quantità di liquido di cottura della carne.

FONDO DI POLLAME

Elementi nutritivi e aromatici, liquido di cottura e condimento sono gli stessi del fondo bianco normale, con l'aggiunta di qualche ala, zampa e carcassa di pollo in più, e di 3 galline vecchie.

FONDO O SUGO BRUNO DI VITELLO

Dosi per 10 litri

ELEMENTI NUTRITIVI: 6 chili di geretto di vitello e spalla disossati (le carni vanno legate con spago); 5 chili di ossa di vitello frantumate a pezzetti.

ELEMENTI AROMATICI: 600 grammi di carote; 400 grammi di cipolle; 100 grammi di gambi di prezzemolo; 2 foglie di alloro; 2 rametti di timo.

LIQUIDO DI COTTURA: 12 litri di fondo bianco di vitello o acqua. Se il liquido prescelto è l'acqua, aggiungere 3 grammi di sale per litro.

PREPARAZIONE: Rivestire il fondo di una casseruola dai bordi rialzati o una pentola a fondo spesso con carote e cipolle tagliate a rondelle.

Aggiungere il resto degli aromi e le carni, fatte precedentemente imbiondire nel forno. Coperchiare, far rinvenire le verdure e la carne per dieci minuti; bagnare leggermente; fare addensare fino a consistenza sciropposa; ripetere l'operazione una o due volte.

Coprire con il liquido di cottura; portare a ebollizione; schiumare bene; in seguito, mantenere una bollitura lenta e regolare per 6 ore.

Passare con un telo; tenere da parte questo sugo, per ridurlo a seconda delle necessità e gli usi cui verrà destinato.

FONDO DI SELVAGGINA

Dosi per 5 litri

ELEMENTI NUTRITIVI: 3 chili di collo, petto e ritagli di capriolo, se possibile adulto, ma fresco; un chilo di ritagli di lepre; 2 vecchi conigli selvatici; 2 pernici; un vecchio fagiano.

ELEMENTI AROMATICI: 250 grammi di carote; 250 grammi di cipolle; un rametto di salvia; 15 bacche di ginepro; un comune mazzetto guarnito.

LIQUIDO DI COTTURA: 6 litri d'acqua e una bottiglia di vino bianco.

TEMPO DI COTTURA: 3 ore.

PREPARAZIONE: Innanzitutto fare imbiondire la selvaggina al forno; metterla in seguito in una casseruola foderata con le verdure e gli aromi, anch'essi imbionditi al forno.

Deglassare la placca del forno con il vino bianco; con la deglassatura e una par quantità d'acqua, bagnare la carne e ridurre fino a raggiungere una consistenza sciropposa. Aggiungere la restante acqua; portare a ebollizione; schiumare con cura e lasciare cuocere molto lentamente.

FONDO O FUMETTO DI PESCE

Dosi per 10 litri

ELEMENTI DI BASE: 10 chili di lische e cascami di sogliole, merlani o rombi anche di rena.

ELEMENTI AROMATICI: 500 grammi di cipolle affettate; 100 grammi di gambi e radici di prezzemolo; 250 grammi di mondatura di funghi champignon; il succo di un limone; 15 grammi di pepe in grani (quest'ultimo va aggiunto soltanto dieci minuti prima di passare il fumetto).

LIQUIDO DI COTTURA E CONDIMENTO: 10 litri d'acqua e una bottiglia di vino bianco; 3 o 4 grammi di sale per ogni litro di liquido.

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti.

PREPARAZIONE: Foderare la casseruola con gli aromi; disporvi le lische e gli avanzi; allungare e cuocere a fuoco vivo. Schiumare e lasciare sobbollire. A fine cottura, passare al setaccio fine.

NOTA: Il vino bianco scadente conferisce al fumetto un colore grigiastro: in caso di dubbi sulla sua qualità è preferibile non metterne.

Il fumetto servirà come liquido di cottura per altre salse, ed è bene, in caso fosse destinato a una Spagnola di magro, passare i suoi ingredienti nel burro prima di procedere all'aggiunta di liquido.

FONDO DI PESCE AL VINO ROSSO

Di solito questo fondo non viene preparato a parte, poiché nella pratica è il prodotto stesso della cottura dei pesci, come accade, per esempio, nel caso delle matelote.

Tuttavia, per necessità di servizio, sempre più spesso viene richiesto che il pesce sia offerto completamente privato delle lisce. Per questo motivo dobbiamo registrare questa ricetta, il cui bisogno e l'utilità si faranno sempre più contingenti. In teoria, per la confezione di questo fondo dovremmo adoperare le lisce e i ritagli del pesce che prepareremo, per conferirgli il suo caratteristico fumetto. Ma, qualsiasi sia il pesce utilizzato, la preparazione resta la stessa.

Dosi per 5 litri

ELEMENTI DI BASE: 2 chili e mezzo di teste, lisce, o ritagli del pesce che si dovrà preparare.

ELEMENTI AROMATICI: 300 grammi di cipolle tagliate a fette e sbollentate; 100 grammi di rametti di prezzemolo; un rametto di timo; 2 foglie di alloro; 5 spicchi d'aglio; 100 grammi di funghi champignon mondati.

LIQUIDO DI COTTURA E CONDIMENTO: 3 litri e mezzo d'acqua; 2 litri di vino rosso di qualità; 15 grammi di sale.

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti.

PREPARAZIONE: Identica al fondo di pesce.

NOTA: Questo fondo sopporta meglio la riduzione rispetto al fondo classico di pesce; per questo consigliamo di prepararne la quantità necessaria senza pensare alla riduzione.

RISTRETTO DI PESCE

Dosi per un litro

ELEMENTI DI BASE: 2 chili di teste, ritagli e lisce di naselli e sogliole.

ELEMENTI AROMATICI: 125 grammi di cipolle affettate; 300 grammi di mondatura di champignon; 50 grammi di rametti di prezzemolo; il succo di un limone.

LIQUIDO DI COTTURA: Un litro e mezzo di fumetto di pesce limpidissimo; 3 decilitri di vino bianco di ottima qualità. TEMPO OCCORRENTE: 3 quarti d'ora.

PREPARAZIONE: Fare soffriggere le cipolle in 100 grammi di burro senza colorirle insieme al prezzemolo e alla mondatura di funghi. Aggiungere le lisce e i ritagli; lasciare stufare per un quarto d'ora, col coperchio, rimescolando spesso; allungare col vino bianco, ridurre alla metà e ultimare con: il fumetto, il succo di limone e 2 grammi di sale. Avviare; lasciare cuocere dolcemente per un quarto d'ora e filtrare in una mussola.

NOTA: Il ristretto di pesce serve per cuocere poché i filetti di sogliola, rombo, rombo liscio ecc. Potrà essere aggiunto alla salsa che accompagna i filetti in questione.

RISTRETTI VARI

Come dice il loro nome, i ristretti sono fondi che, in volume ridotto, conservano una nota di sapore estremamente marcata. Non sono altro che i normali fondi, cotti con meno liquido del solito per garantire la concentrazione dei gusti degli ingredienti trattati. Dal che si deduce che la loro funzione è del tutto superflua quando le ricette cui essi dovrebbero dare un tocco finale, sono state confezionate con fondi ricchi a sufficienza di sapori propri. È infinitamente più semplice preparare, in prima istanza, un fondo succulento e dal sapore impeccabile, che produrre fondi scadenti, riparando in seguito a tale mancanza con un ristretto approntato all'uopo. Il risultato sarà migliore e ci permetterà una grande economia di tempo e di sostanze.

Tutt'al più, e solo in casi isolati, raccomandiamo l'impiego di ristretti ricavati da ingredienti particolarmente sapidi, quali: sedano, champignon, spugnole, tartufi ecc.

Vogliamo farvi notare che, nove volte su dieci, è preferibile aggiungere il prodotto stesso al fondo, nella fase di confezionamento di quest'ultimo.

Per questo, non riteniamo utile dilungarci oltre sull'argomento dei ristretti, la cui utilità è vanificata nel momento in cui i fondi di base uniscano davvero tutte le caratteristiche auspicabili dal punto di vista della corposità e della sapidità.

GLASSE

Le glasse di carne, pollame, selvaggina e pesce hanno molteplici impieghi e sono fondi ottenuti da uno o da un altro di questi elementi riducendoli finché non abbiano raggiunto una consistenza sciropposa. Sono utilizzate sia per dare alle pietanze un'apparenza lucida sia per rinforzare la tonalità di una salsa, o rendere più corposa una ricetta il cui fondo sia troppo inconsistente; o ancora, le si usa direttamente come salse, dopo averle ben legate con burro o panna, in funzione del tipo di pietanza che dovranno accompagnare.

Le glasse si distinguono dai ristretti nel senso che questi ultimi hanno come unico scopo quello di saturare, con il loro sapore marcato e particolare, una qualsiasi ricetta; le glasse, invece, accentrano, riuniscono in quantità molto più ridotte, i principi di corposità e sapore di tale prodotto.

Nella maggior parte dei casi è meglio sostituire le glasse con i ristretti.

Eppure diversi cuochi di vecchia scuola non hanno mai ammesso l'uso delle

glasse, giustificando la loro opposizione con la seguente spiegazione: ogni confezione gastronomica dovrebbe trarre la glassa dal suo stesso fondo di cottura, e bastare a se stessa.

Certamente, questa teoria è giusta quando non abbiamo limiti di tempo e di spesa.

Ma al giorno d'oggi le cucine in cui può valere questa regola sono sempre più rare e, in fin dei conti, se l'impiego delle glasse è eseguito in maniera giudiziosa e senza abuso; se queste sono preparate con la cura minuziosa di cui hanno bisogno, dal loro impiego potremo ricavare risultati eccellenti, e in parecchi casi esse si dimostrano davvero utili.

GLASSA DI CARNE

Si ottiene per riduzione dal fondo bruno o estouffade. Man mano che la riduzione procede, dando luogo a una progressiva concentrazione, il fondo dev'essere passato alla mussola, e riversato in casseruole ogni volta più piccole.

La purezza della glassa nasce da schiumature effettuate in maniera accurata durante la riduzione.

Il livello di intensità del calore applicato nelle diverse fasi del procedimento deve diminuire via via che il fondo si concentra; in altre parole, se la riduzione dev'essere avviata inizialmente a fuoco vivo, verso la fine dovrà procedere a fuoco molto moderato.

NOTA: La glassa è pronta quando avvolgerà completamente un cucchiaino immersovi, in uno strato lucente e assai aderente; in una parola, quando ammantata il cucchiaino.

Quando vi sia necessità di ottenere una glassa più leggera e di colore biondo, basta sostituire il fondo bruno con del fondo normale di vitello.

GLASSA DI POLLAME

Procedere come per la glassa di carne, utilizzando del fondo di pollame.

GLASSA DI SELVAGGINA

Procedere nello stesso modo, riducendo il fondo di selvaggina, o di una selvaggina in particolare quando si tratti di una glassa per usi speciali.

GLASSA DI PESCE

L'uso di questa glassa è meno diffuso delle precedenti, e nella pratica è meglio servirsi dei ristretti di pesce, dal sapore più leggero, ridotti per essere aggiunti alla salsa del pesce di cui saranno il veicolo di cottura (si veda alla voce *Ristretto di pesce*).

I ROUX

I roux costituiscono la base fondamentale delle salse madri legate, e la loro preparazione, apparentemente insignificante, deve invece esser fatta con particolare cura e attenzione. Nelle grandi cucine, il roux bruno, la cui lavorazione è parecchio lunga, dev'essere preparato in anticipo. I roux biondi e bianchi, in genere, si preparano al momento di essere utilizzati.

ROUX BRUNO

Dosi per un chilo

1 - 500 grammi di burro chiarificato;

2 - 600 grammi di farina setacciata.

COTTURA DEL ROUX: Il tempo di cottura dipende dall'intensità di calore impiegata e non può essere fissato con precisione matematica; ma è comunque sempre preferibile fare cuocere lentamente piuttosto che a fuoco troppo vivo. Questo per diverse ragioni: sotto l'influsso di un calore troppo intenso, le cellule che contengono i principi attivi della farina si contraggono, imprigionando il loro contenuto e ostacolando una sua completa fusione con l'elemento liquido; di conseguenza si distrugge l'equilibrio del processo di addensamento della salsa. In casi del genere si determina un fenomeno analogo a quello che si potrebbe osservare trattando dei legumi con l'acqua bollente.

Occorre dunque che il calore, inizialmente molto moderato, poi gradatamente più intenso, provochi l'allentamento delle pareti cellulari, affinché l'amido contenuto al loro interno si gonfi e, per effetto del calore, dia inizio al processo di fermentazione che lo trasformerà in destrina, sostanza solubile e principale agente di addensamento. Una volta cotto, il roux bruno dovrà avere una bella tinta nocciola chiaro, e dovrà essere assolutamente liscio e senza grumi.

L'uso del burro chiarificato per la preparazione del roux è obbligatorio, poiché la caseina, sempre presente – in dosi più o meno consistenti – nel burro, danneggia la cottura regolare di questa preparazione. Non bisogna tuttavia dimenticare che il burro conferisce alla salsa, dalla quale viene comunque eliminato nelle fasi di schiumatura, soltanto una leggera nota di sapore; altro non è, insomma, che il veicolo di cottura della farina. Da non dimenticare inoltre, già che analizziamo questo elemento, vero punto di partenza della lavorazione delle salse, che, essendo l'amido il componente della farina su cui veramente si regge la legatura di una salsa, un roux preparato con amido puro, o con la fecola (sostanze isomere, ossia con proprietà identiche), darebbe lo stesso risultato.

Ma purtroppo esso richiederebbe molte più cure del roux a base di farina, e poi si do-

vrebbe sempre tener conto, per stabilire le giuste proporzioni delle dosi, dell'assenza di materia inerte.

NOTA: Per la preparazione del roux bruno, raccomandiamo l'uso di burro chiarificato (si veda il *Glossario*) a completa esclusione di ogni altro grasso, da impiegare soltanto in caso di serie ragioni di economia. E se proprio dobbiamo affrontare l'argomento "economia", è da sottolineare che il burro del roux può essere recuperato, con qualche cautela, durante la successiva depurazione della salsa, trovando un nuovo impiego.

ROUX BIONDO

Dosi per un chilo

Le dosi sono le stesse del roux bruno, ossia 500 grammi di burro per 600 di farina setacciata.

Fare cuocere assai lentamente, fino a che il roux non abbia raggiunto una coloritura leggermente bionda.

ROUX BIANCO

Dosi per un chilo

500 grammi di burro e 600 grammi di farina setacciata.

La cottura di questo roux si limita a qualche minuto, ossia il tempo necessario perché si dissolva il gusto della farina cruda.

SALSE MADRI DI BASE

SALSA SPAGNOLA

Dosi per 5 litri

ROUX PER LEGARE: 625 grammi.

FONDO BRUNO PER L'INTERA LAVORAZIONE DELLA SALSA: 12 litri.

MIREPOIX, COME SUPPORTO AROMATICO: 150 grammi di lardo di petto tagliato a dadini; 250 grammi di carote e 150 grammi di cipolle, tagliate a brunoise piuttosto grossa; 2 rametti di timo; 2 foglioline di alloro.

PREPARAZIONE:

1. Portare a ebollizione 8 litri di fondo; aggiungervi il roux precedentemente ammorbidito; amalgamare con la spatola o la frusta e portare a ebollizione la salsa, continuando a rimestare;
2. aggiungervi una mirepoix così composta: sciogliere il lardo in una padella dai bordi rialzati; unire la brunoise di carote e cipolle, il timo e l'alloro; farli rinvenire fino a quando le verdure saranno leggermente rosolate. Scolare il grasso con grande cura; mettere

le verdure nella salsa e deglassare la padella con un bicchiere di vino bianco. Ridurre il liquido della metà; aggiungere alla salsa il deglassaggio lasciando cuocere per circa un'ora e facendo attenzione a ripulirla (depurarla) molto spesso;

3. filtrare la salsa attraverso un colino e versarla in un'altra casseruola, spremendo leggermente la mirepoix; allungare con altri 2 litri di fondo; fare cuocere con un'ebollizione lenta e regolare per altre due ore. Infine passare la salsa in una terrina e rimescolarla lentamente fino a completo raffreddamento;

4. il giorno dopo, rimettere la salsa in una casseruola dal fondo spesso insieme a: 2 litri di fondo, un litro di passato di pomodoro o l'equivalente in pomodori freschi, vale a dire 2 chili all'incirca.

Se si utilizza il passato di pomodoro, consigliamo di passarlo al forno fino a dargli una colorazione brunastra, con lo scopo di eliminarne l'acidità. Così preparato, il pomodoro facilita la chiarificazione della salsa, trasmettendole al tempo stesso un tono più caldo e gradevole alla vista.

Portare la salsa a ebollizione a fuoco vivo, rimescolando con la spatola o la frusta; continuare con un'ebollizione più lenta per un'altra ora e nel frattempo ultimare la depurazione, con la massima cura.

Passare la salsa alla stamigna e rigirla fino a completo raffreddamento.

NOTA: Non è possibile indicare un tempo preciso per la cottura della Spagnola; esso dipende strettamente dalla qualità del fondo utilizzato per la sua preparazione.

La depurazione sarà tanto più rapida quanto migliore è la qualità del fondo; con un fondo eccellente è possibile preparare una salsa Spagnola in circa 5 ore.

SALSA SPAGNOLA DI MAGRO

Dosi per 5 litri

ROUX AL BURRO: 500 grammi.

FUMETTO DI PESCE: 10 litri per l'intera lavorazione della salsa.

MIREPOIX: Gli stessi ingredienti della Spagnola classica, sostituendo il lardo con del burro e aggiungendo 250 grammi di funghi champignon, o di mondata di funghi.

PREPARAZIONE: Esattamente identica alla precedente.

TEMPO DI COTTURA E DEPURAZIONE: 5 ore.

Quando sarà stata passata per l'ultima volta, la salsa dev'essere rimescolata lentamente fino a completo raffreddamento.

OSSERVAZIONE SULLA SALSA SPAGNOLA DI MAGRO

I pareri sono assai discordi per quel che riguarda la necessità di includere la suddetta salsa tra fondi di uso comune.

Poiché la salsa Spagnola classica è, tutto sommato, una ricetta dal sapore pressoché neutro, è del tutto possibile destinarla agli usi di quella di magro. La salsa in questione diventa una necessità assoluta quando si tratti di ricette rigorosamente di magro; nulla, a quel punto, potrebbe rimpiazzarla.

SALSA DEMI-GLACE

La salsa che comunemente chiamiamo demi-glace è una Spagnola pervenuta al limite estremo della perfezione ch'essa può sperare di raggiungere, dopo un'ultima, definitiva depurazione. Il tocco finale è costituito dall'aggiunta di una glassa di carne o di altro. Insaporendola con un vino a vostra scelta, se ne muta naturalmente il carattere, determinando la sua destinazione finale.

NOTA: Consigliamo di effettuare in ogni occasione fuori dal fuoco l'aggiunta di vino che conferirà alla salsa il suo tono definitivo, poiché l'ebollizione tende a fare svanire il sapore del vino.

SUGO DI VITELLO LEGATO

Dosi per un litro

FONDO DI VITELLO: 4 litri di fondo bruno di vitello.

PER LEGARE: 30 grammi di arrow-root.

PREPARAZIONE: Portare a ebollizione un fondo di vitello assai limpido e ridurlo di tre quarti, ovvero fino a un litro. Stemperare l'arrow-root con qualche cucchiata di fondo freddo; versarlo nel fondo bollente; lasciare cuocere soltanto per un minuto e passare la salsa attraverso una mussola.

NOTA: Questo sugo, il cui impiego ricorrerà assai spesso nel corso di questo volume, dovrà possedere un gusto netto ed essere limpido, di un bel colore bruno chiaro.

VELOUTÉ O SALSA BIANCA DI GRASSO

Dosi per 5 litri

PER LEGARE: 625 grammi di roux biondo al burro, preparato al momento.

FONDO BIANCO DI VITELLO, MOLTO LIMPIDO: 5 litri e mezzo.

PREPARAZIONE: Stemperare il roux con il fondo di vitello freddo o caldo, prendendo in quest'ultimo caso tutte le precauzioni per ottenere una salsa ben fluida. Portare a ebollizione rimestando; mantenere quindi la velouté in costante e lenta ebollizione per garantire una perfetta depurazione, che andrà effettuata con la massima cura.

TEMPO DI COTTURA E DEPURAZIONE: Un'ora e mezza.

Alla fine, passare la velouté alla stamigna e rimescolarla lentamente fino a completo raffreddamento.