

## 009. TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ch  se la merita.   un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perch  il clima cos  richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto   vero che col  la longevit  di ottanta e novant'anni sono pi  comuni che altrove. I seguenti tortellini, bench  pi  semplici e meno dispendiosi degli antecedenti, non sono per bont  inferiori, e ve ne convincerete alla prova.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Mortadella di Bologna, grammi 20.

Midollo di bue, grammi 60.

Parmigiano grattato, grammi 60.

Uova, n. 1.

Odore di noce moscata.

Sale e pepe, niente.

Tritate ben fini colla lunetta il prosciutto e la mortadella, tritate egualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto coll'uovo mescolando bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola col piccolo stampo del n. 8. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana e se desiderate che conservino un bel color giallo metteteli, appena fatti, ad asciugare nella caldana. Con questa dose ne farete poco meno di 300, e ci vorr  una sfoglia di tre uova.

Bologna   un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze, diceva un tale che a quando a quando col  si recava a banchettare cogli amici. Nell'iperbole di questa sentenza c'  un fondo di vero, del quale, un filantropo che vagheggiasse di legare il suo nome a un'opera di beneficenza nuova in Italia, potrebbe giovare. Parlo di un Istituto culinario, ossia scuola di cucina a cui Bologna si presterebbe pi  di qualunque altra citt  pei suo grande consumo, per l'eccellenza dei cibi e pel modo di cucinarli. Nessuno apparentemente vuol dare importanza al mangiare, e la ragione   facile a comprendersi: ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati. La nutrizione essendo il primo bisogno della vita,   cosa ragionevole l'occuparsene per soddisfarlo meno peggio che sia possibile.

Uno scrittore straniero dice: "La salute, la morale, le gioie della famiglia si collegano colla cucina, quindi sarebbe ottima cosa che ogni donna, popolana o signora, conoscesse un'arte che   feconda di benessere, di salute, di ricchezza e di pace alla famiglia"; e il nostro Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) in una conferenza tenuta all'Esposizione di Torino il 21 giugno 1884 diceva: "  necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarit  la cucina, poich  non   volgare quel che serve ad una volutt  intelligente ed elegante. Un produttore di vini che manipola l'uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata,   accarezzato, invidiato e fatto commendatore. Un cuoco che manipola anch'esso la materia prima per ottenerne un cibo piacevole, nonch  onorato e stimato, non   nemmeno ammesso in anticamera.

Bacco   figlio di Giove, Como (il Dio delle mense) di ignoti genitori. Eppure il savio dice: Dimmi quel che tu mangi e ti dir  chi sei. Eppure i popoli stessi hanno una indole loro, forte o vile, grande o miserabile, in gran parte dagli alimenti che usano. Non c'  dunque giustizia distributiva. Bisogna riabilitare la cucina".

Dico dunque che il mio Istituto dovrebbe servire per allevare delle giovani cuoche le quali, naturalmente pi  economiche degli uomini e di minore dispendio, troverebbero facile impiego e possederebbero un'arte, che portata nelle case borghesi, sarebbe un farmaco alle tante arrabbiate che spesso avvengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare; e perch  ci  non accada sento che una giudiziosa signora, di una citt  toscana, ha fatto ingrandire la sua troppo piccola cucina per aver pi  agio a divertirsi col mio libro alla mano.

Ho lasciato cader questa idea cos  in embrione ed informo; la raccatti altri, la svolga e ne faccia suo pro qualora creda l'opera meritoria. Io sono d'avviso che una simile istituzione ben diretta, accettante le ordinazioni dei privati e vendendo le pietanze gi  cucinate, si potrebbe impiantare, condurre e far prosperare con un capitale e con una spesa relativamente piccoli.

Se vorrete i tortellini anche pi  gentili aggiungete alla presente ricetta un mezzo petto di cappone cotto nel burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto.