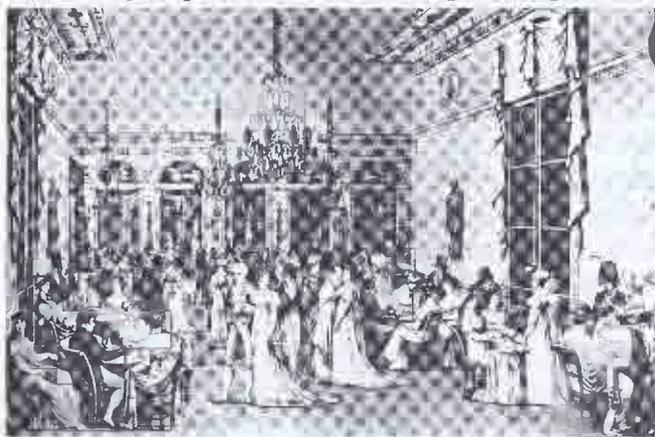


CHISSÁ SE DUNAND CUOCO DI NAPOLEONE AVESSE AVUTO QUEL QUADERNO!

di Alvaro Claudi

Andare a cacciare dai robivecchi è sempre stata una mia passione sin da ragazzo, uno dei miei passatempi preferiti. Tutto mi incuriosisce, ma in modo particolare tutto ciò che è legato alla cucina. La cucina: il mio grande amore, la mia passione da sempre. E da sempre ho raccolto tutto ciò che è legato alla cucina: pentole in rame, cocci, mortai, stampi, strumenti per decorare, cose curiose, libri. Dopo anni di caccia spietata sono così tante le cianfrusaglie portate a casa, che potrei aprire un



museo dell'arte culinaria. Tra queste tante cose ce n'è una che mi sta particolarmente a cuore: un quadernetto manoscritto in bella grafia con inchiostro di seppia, che lascia trasparire qua e là qualche brillantino residuo della polvere assorbente. E' un raro quaderno di ricette di cucina del primissimo Ottocento, ma quello che per me lo

rende più prezioso ed interessante, è che è appartenuto ad una famiglia di Portoferraio che ha avuto contatti con Napoleone durante il suo esilio elbano. Si tratta della famiglia del dottor Pasquale Squarci il medico, che, nel periodo napoleonico, era direttore dell'ospedale cittadino. Difatti sia il dottor Squarci che la sua consorte facevano parte dei pochi notabili elbani che qualche volta venivano invitati a corte. Questo è dimostrato anche dal fatto che nell'inventario dei cimeli napoleonici appartenuti a questa famiglia, messi in vendita negli anni trenta del secolo appena trascorso, compare anche un abito da cerimonia femminile. Questo quaderno fu da me acquistato da un rigattiere locale al quale fu affidato l'incarico di svuotare la soffitta di una villa appartenuta a questa famiglia ormai estinta.

Tra i vari documenti, ben conservati in una vecchia valigia, oltre al quaderno in questione, ho recuperato anche una stampa del Pinelli intitolata "Il Destino di Bonaparte", alcune lettere, una notifica del Comune di Portoferraio riguardante il pericolo del vaiolo, e due volumi di copialettere dove si parla dell'inventario accennato.

Ma ritornando al nostro piccolo tesoro l'immaginazione va tra i fornelli di quella casa borghese dove la cuoca, sotto l'attenta direzione della padrona, prepara piatti succulenti, marmellate profumatissime, giulebbi e liquori aromatici, vini speziati, sorbetti e biscotti d'ogni genere.

Scorrendo le ricette del quaderno si scoprono



TO LOOK
designed and printed
at Elba Island
(ITALY)

www.tolook.it

Barbadori Gianpistro

Ferramenta

Vernici

Mesticheria



International
yachtpaint.com



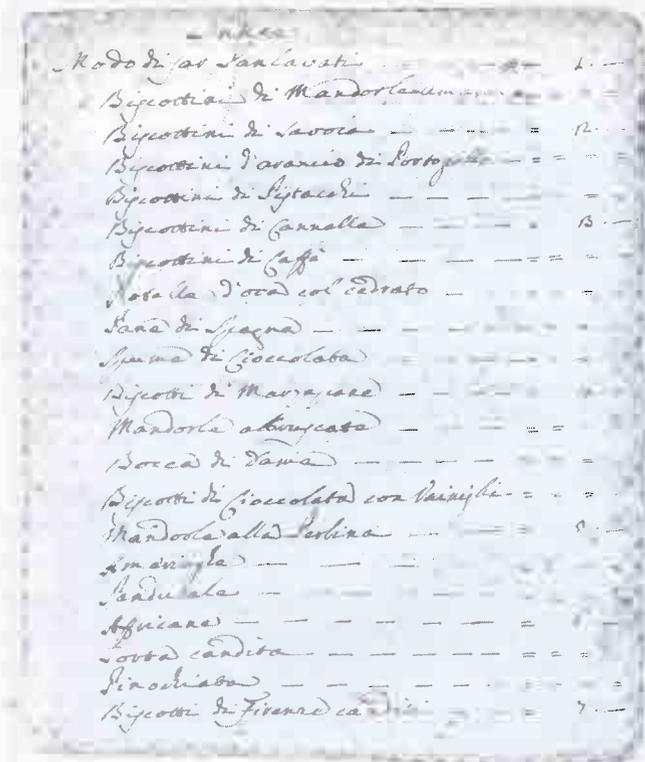
Via Carducci, 76 - Portoferraio
tel. 0565 915339

ingredienti che non sono molto conosciuti anche a chi si diletta in cucina, perché i liquori, i rosoli, gli sciroppi, le conserve, i pasticcini, i biscotti non si fanno più, dato che oggi vi sono tecniche di conservazione più semplici, diete alimentari diverse, abitudini ed esigenze differenti. Oggi tutto è più facile, molto è standardizzato dalla grande distribuzione, non c'è più il tempo per cucinare, troppi dolci, troppi grassi, troppe calorie. Quindi

lo scionel, il latte verginale. Poi ancora la zuppa di tartuca (oggi protetta), il pan ripieno di pesce, i piccioni alla Basilica o in veste da camera, e tante altre curiosità. Le unità di misura sono espresse in once, dramme, libbre, fiaschi, boccali, mezzetti, ecc. Non compare ancora il pomodoro, né tantomeno la patata, che all'Elba fanno capolino proprio in questo periodo, impera ancora l'agresto (difatti in quegli anni la Compagnia dell'Abbondanza di Portoferraio nel mese di Agosto ne acquista 250 libbre, circa 80 kg, per darlo in dono ai poveri bisognosi).

Dopo avere studiato per molto tempo questo quaderno e averne sperimentato le ricette originali rispettando, per quanto sia stato possibile, non solo gli ingredienti nelle sue proporzioni originali, ma anche le tecniche di cottura abbiamo dedotto alcune importanti considerazioni.

Vi sono descritti piatti a base di pesce associati con verdure, specialmente zuppe, e a base di carne con preferenza per i piccioni, storne, pernici e selvaggina in genere. Si usano ostriche e tartufi. Con i pesci di mare sono preferite l'anguilla, la tartaruga (tartuca) e le rane. Alcune ricette, specialmente quelle inerenti alla pasticceria, riguardanti il modo di candire o di preparare i liquori sembrano tratte da qualche testo specifico o tanto meno dagli appunti di un provetto professionista tanto sono precise sia nelle dosi, sia nelle tecniche per realizzarle. Lo stile, l'assenza di errori di grammatica e la capacità di espressione usati per descrivere le ricette fanno capire che è stato scritto da una persona colta. La cucina raccontata in questo manoscritto non è per niente popolare, ma riservata alla classe agiata della media borghesia. Al popolo pane e sudore, qualche zuppa di magro (per la linea!), vino scadente e acqua di fonte a volontà. Comunque anche se è una cucina riservata ai ricchi i piatti non possono competere, almeno dal punto di vista della scenografia, con quelli preparati dai cuochi delle imperiali cucine, che dovevano contribuire, finché è durato l'Impero che reinventa le istituzioni feudali, ad ammansire i sovrani alleati cercando di sedurli cominciando dall'immagine più propiziatoria e gratificante della Francia: la tavola. Però nel gusto, senza peccare di presunzione, sono convinto che se Dunant, cuoco di corte si fosse fatto prestare dagli Squarci questo quaderno sarebbe riuscito a far diventare Napoleone, oltre che grande condottiero, anche ottimo buongustaio.



La prima pagina dell'indice del quaderno di ricette della cuoca del Dott. Squarci

addio ai piatti elaborati, alle lunghe cotture, alle conserve. I sorbetti preparati in casa hanno lasciato il posto ai gelati più o meno artigianali se non industriali. I liquori si comprano al supermercato e si preferiscono stranieri. I dolci sono acquistati nelle pasticcerie, se va bene tra le mura domestiche si prepara qualche tiramisù. Ed ecco che non si sa più che cos'è il benzoino, la cocciniglia, la gomma dragante, invece tanto famigliari alle nostre nonne o bisnonne che si preparavano in casa sciroppi, liquori e pastiglie. Chi sa più candire o confettare con lo scopo di conservare non solo frutta e agrumi, ma anche fiori e ortaggi? Anche i pasticcini sono preparati raramente! In questo quaderno invece si trattano queste cose. Come si fanno i sorbetti, le bocche di dama, il panducale, le saragie giulebbate,