



cucine del territorio

Cucine del Territorio
volumi già pubblicati:

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
La cucina aretina, di Guido Gianni
La cucina bresciana, di Marino Marini
La cucina dei Genovesi, di Paolo Lingua
La cucina dei milanesi, di Marco Guarnaschelli Gotti
La cucina del Montefeltro, di Graziano Pozzetto
La cucina del Parco del Delta, di Graziano Pozzetto
La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla
La cucina della Carnia, di Pietro Adami
La cucina della Maiella, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera
La cucina della Terra di Bari, di Luigi Sada
La cucina della Toscana, di Italo Arieti
La cucina delle Murge, di Maria Pignatelli Ferrante
La cucina delle Valli d'Aosta, di Salvatore Marchese
La cucina di Lunigiana, di Salvatore Marchese
La cucina ferrarese, di M. Alessandra Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
La cucina fiorentina, di Aldo Santini
La cucina istriana, di Mady Fast
La cucina ligure di Levante, di Salvatore Marchese
La cucina livornese, di Aldo Santini
La cucina maremmana, di Aldo Santini
La cucina modenese, di Sandro Bellei
La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli
La cucina piacentina, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini
La cucina picena e delle Marche, di Beatrice Muzi e Allan Evans
La cucina reggiana, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
La cucina trapanese e delle isole, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli
La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta
Le cucine di Parma, di Marino Marini
Le cucine di Romagna, di Graziano Pozzetto
Le cucine di Sardegna, di Nuccia Caredda
Mangiare triestino, di Mady Fast

Maria Alessandra Iori Galluzzi,
Narsete Iori, Marco Jannotta

La cucina ferrarese

Presentazione di
Marco Guarnaschelli Gotti

Prefazione di
Folco Quilici

TARKA

La cucina ferrarese

di Maria Alessandra Iori Galluzzi, Narsete Iori, Marco Jannotta

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: ottobre 2021

© 2021 Tarka edizioni srl

Piazza Dante 2 – Mulazzo (MS)

www.tarka.it

ISBN: 978-88-99898-05-2

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di ottobre 2021
presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

Indice

Presentazione di *Marco Guarnaschelli Gotti* VII

Prefazione di *Folco Quilici* IX

Il pane ferrarese 1

La salama da sugo 5

Il tartufo 9

Gli antipasti 13

Le salse 17

I primi 21

I secondi 39

Le carni 39

I pesci 52

I contorni 63

I dolci 67

Curiosità e vecchie tradizioni 75

Elaborazioni rivisitate da Marco Jannotta
su ricette tradizionali 81

Appendice di *Marco Guarnaschelli Gotti e Patrizia Todaro* 83

Indice analitico delle ricette 97

Indice alfabetico delle ricette 101

Indice delle illustrazioni 105

Presentazione

Proviamo per un attimo a guardare il pane ferrarese astraendo dalle sue caratteristiche alimentari, come se fosse un oggetto. Che cosa vediamo? Una materia di un bellissimo colore tenue, aggregata in complesse forme decorative, sia antropomorfe (mani, dita in piccoli torciglioni stilizzati) sia da ornato architettonico (conchiglie, riccioli, volute): oggetti manieristici, oggetti “colti”, destinati evidentemente a un uso puramente decorativo, un uso “di corte”. Ora assaggiamolo: il sapore è invece semplice, lineare, senza retrogusti, quello di un pane ideale per accompagnare salumi speziati, pesci marinati, un pane semplice.

Guardiamo ora una salama da sugo o salamina, altra specialità ferrarese: un oggetto rozzo, una sfera imprecisa di colore fosco, un manufatto massiccio. Poi proviamo a inciderla col rituale taglio a croce dopo la cottura e ad assaggiarla: si sprigiona un ventaglio di aromi straordinari, dal sapido della carne suina stagionata al piccante delle spezie, all'etereo inebriante del vino che, con l'invecchiamento nell'impasto, ha creato i due primi sapori e tutti gli altri. Un salume dal gusto barocco, che ha bisogno di essere “spento” dalla semplicità d'una purea di patate o di zucca per risaltare. Non è un caso che Maria Alessandra e Naresto Iori e Marco Jannotta abbiano dedicato due capitoli del loro bel libro sulla cucina ferrarese all'analisi di questi due prodotti simbolici: il loro gioco a inganno, tipicamente rinascimentale, tra apparire ed essere è lo specchio di questa antica cultura gastronomica il cui nodo vitale è una fertile ambiguità tra corte principesca e corte di fattoria, tra cultura di terra e cultura d'acqua, tra Emilia e Veneto, tra sopravvivenza e scialo, il cui vino tipico (Bosco Eliceo) viene dai greti del Delta e i cui tartufi bianchi dalle sabbie. Le tante ricette faticosamente raccolte dagli autori sono gli spartiti di questa composita e deliziosa sinfonia, i cui suoni si spiegheranno solo quando si

scoperchierà la zuppiera dei cappellacci di zucca, quando si alzerà il coperchio della pesciera dove fonde l'anguilla, quando si aprirà il forno per svelare il fragrante pasticcio. Buon pranzo, buoni profumi, buona lettura a tutti.

Marco Guarnaschelli Gotti, 1987

Prefazione

Salama sì o *salama* no? A questo interrogativo tipicamente (e unicamente) ferrarese, io non ho mai saputo rispondere.

L'unica vera esperta e onesta, valida giurata che avrebbe potuto esprimere voto di lode o di condanna è morta sotto le bombe che un *Lancaster* inglese lasciò cadere su Ferrara nell'inverno '43-44; doveva colpire la stazione ferroviaria, trovò più comodo sganciare il suo carico esplosivo sul centro cittadino. E così morì l'Alfonsa (l'articolo prima del nome proprio è di regola, dalle nostre parti, per chi è conosciuto appunto solo per quel suo nome); era la più rinomata cuoca della città e gestiva un ristorante mitico nel decennio '30-40. Vi approdavano intellettuali, uomini politici, artisti di passaggio; da lei si assaporava la *vera cucina* della città estense e, per questa fama, molti venivano apposta da Roma o da Milano e sedevano ai suoi tavoli. Per alcuni suoi commensali l'appuntamento culinario era – anche se gradito – solo una scusa, in realtà convenivano dall'Alfonsa per poter in tutta tranquillità parlare male di Mussolini o di Starace; tranquilli per il fatto che quella città Balbo l'aveva resa la capitale della fronda, delle critiche, della protesta. Una capitale che aveva la sua voce nell'unico giornale allora culturalmente semilibero (*Il Corriere Padano*), i cui collaboratori, non di rado proprio dall'Alfonsa – per discuter apparentemente di salama –, avevan colloqui con chi d'altri e ben gravi argomenti voleva parlare. E lì si sentiva al sicuro.

Io ero troppo piccolo, allora; non ho – quindi – ricordi diretti sulla cucina ferrarese dell'Alfonsa. Ho però ben in mente i momenti in cui c'era chi – passando da mio padre “al giornale” – strizzava l'occhio e diceva “ci vediamo dall'Alfonsa”... con complicità che non si riferiva, come ho detto, solo a temi gastronomici. Ma certo (chi se lo è rammentato me lo ha più volte raccontato) è che lei,

l'Alfonsa, tra i discorsi seri e gravi dei suoi ospiti di riguardo, infilava le sue battute invariabilmente e perentoriamente sulla *salama*: “Vi è piaciuta? Sì o no?”.

Calda, sanguinolenta e aromatica, scodellata con un bel colpo di cucchiaino su una fumante porzione di *puré*, la *salama* è indubbiamente capace di interrompere ogni discorso, ogni discussione.

I lettori di questo prezioso volumetto troveranno tutti i dati culturali e gastronomici necessari ad approfondire “in teoria l'argomento”; ma per rispondere all'interrogativo “*salama* sì, o *salama* no?”, solo un assaggio serio (vale a dire in una casa ferrarese), a cena o a colazione alla tavola d'una famiglia ferrarese (e molti anziani buongustai della mia città confermano la mia opinione, che una trattoria “familiare” sicura come quella dell'Alfonsa, così schietta, sincera e perfetta non esiste più) permetterà a chi sente un invincibile desiderio di provare il rarissimo piatto – e di giudicarlo – di farsi un'opinione. In una casa privata... oso dire.

Quanto a me, il piatto preferito della cucina elaborata e trionfante della mia città, rimane quello del “pasticcio di maccheroni”.

Di simili prelibati “pasticci” ne esistevano mille e di diversi in tutta l'area ove domina – a tavola – il gusto per la pasta; e son tutti buoni se non eccellenti.

Ma unico e insuperabile resta però solo il nostro. Quello ferrarese. Innanzitutto per il suo valore culturale (sì, dico *culturale*, e voi, per cortesia, permettetemi due righe “serie”) perché il pasticcio ferrarese, così come la *salama*, son prodotti materiali che ce la dicono lunga sulla storia delle vicende umane; e non solo quelle della nostra città in particolare, ma della caratteristica inconfondibile d'ogni “zona di frontiera” e dei centri che ebbero nel momento del loro massimo fulgore contatti con mondi diversi e lontani.

Le spezie che fanno la *salama* quella che è, con il suo gusto agrodolce e il forte sapore delle spezie, così come il contrasto dolce-salato del “pasticcio”, sono rivelazioni, spie dei contatti della capitale estense con Paesi lontani; sia con l'Oriente mediterraneo e oltre, sia con l'Occidente europeo. Infatti nel “pasticcio” la presenza della balsamella, dei tartufi e d'altri profumi compositi (e soavi!) è certo da ascrivere a influenza francese; la citazione dei

rapporti della casa d'Este con la corte di Parigi è d'obbligo, in casi come questi.

A proposito di Francia.

Anni fa, con lo studioso considerato il maggior storico del nostro tempo, Fernand Braudel, si preparava una serie di film che avremmo poi intitolato *L'uomo europeo*. Tema centrale, idea portante delle sequenze che studiavamo, era il concetto che il nostro mondo europeo, la nostra realtà, i nostri gusti, insomma la *nostra identità* è frutto d'una preziosa particolarità: siamo meticcii; infatti l'Europa così com'è e gli europei così come sono, rappresentano il frutto dei più diversi incontri, scontri, assortimenti, innesti. Il nostro lavoro proseguiva su questo tema. E Braudel – un giorno dell'inverno 1979 – venne a Roma. Gli avevo spesso parlato di Ferrara e pensai di fargli una sorpresa che desse valore alla mia asserzione, e cioè che la città di cui vantavo la cucina aveva effettivamente dei piatti che altrove non esistevano.

Titubante sulla *salama* – un gusto così particolare poteva non piacere – optai per il “pasticcio”. Ma come e dove e a chi farlo preparare e cucinare – a Roma – secondo le più rigide (e ricche) regole ferraresi?

Implorando umilmente la grazia, chiesi l'intervento d'una cuoca che sapevo eccezionale. Mia zia Vanna, ferrarese purosangue.

Ottenni la grazia.

E Fernand Braudel poté gustare, così, il più favoloso pasticcio che – a mio modesto avviso – sia mai uscito da un forno casalingo di Ferrara.

Braudel iniziò con un assaggio, ne mangiò poi una porzione, ne chiese infine una seconda. Solo alla fine mi chiese delucidazioni su cosa e con che cosa si componeva una simile meraviglia per il palato. Gli spiegai tutto; e gli confessai, anche, che l'opera era di mia zia, visto che lui mi chiedeva in quale ristorante mi ero fornito. “Tua zia? Voglio, parlarle” mi intimò il Gran Saggio. Io obbedii, feci il numero, lui si complimentò con l'autrice e aggiunse (rivolto a lei ma guardando me) “Questo suo ‘pasticcio’ è un inno all'Europa e ai suoi misteriosi ma sempre magici incroci, mescolamenti, influenze; alla sua capacità di sommare esperienze

diverse per creare qualcosa di sempre più raffinato... Un 'pasticcio ferrarese' è qualcosa che vale di più di un capitolo di storia fitto di nomi e di date". Quando poi chiuse il telefono aggiunse: "... Questo piatto preparato da sua zia val di più certamente anche della miglior sequenza che noi potremmo immaginare per il nostro film", parlando dell'Europa e delle sue meraviglie. Mi sembra che lapide migliore per la cucina ferrarese non sia mai stata scritta.

Novembre 1987

Folco Quilici