



Titolo originale dell'opera:

*Le guide culinaire
di Auguste Escoffier*

Traduzione di Stefania Angarano, Saverio Fossati, Andrea Lawendel,
Luciano Martinengo

A cura di Marco Guarnaschelli Gotti

Prefazione © 2012 Gualtiero Marchesi

Nuova edizione: dicembre 2016

Tutti i diritti sono riservati

© 2016 Tarka edizioni srl
Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)
www.tarka.it

ISBN: 978-88-99898-66-3

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di novembre 2021
presso Mediagraf SpA - Noventa Padovana (PD)

GUIDA
ALLA
GRANDE
CUCINA

AUGUSTE ESCOFFIER

con la collaborazione di
PHILÉAS GILBERT e ÉMILE FETU

a cura di
MARCO GUARNASCHELLI GOTTI

prefazione alla nuova edizione italiana di
GUALTIERO MARCHESI

TARKA

Indice

Prefazione alla nuova edizione italiana	
Escoffier, più impari e più lo rileggi , di <i>Gualtiero Marchesi</i>	vii
Nota del curatore all'edizione italiana , di <i>Marco Guarnaschelli Gotti</i>	ix
Prefazione dell'autore	xiii
Prefazione dell'autore alla seconda edizione	xvii
Capitolo 1	
Salse	1
Capitolo 2	
Guarnizioni	75
Capitolo 3	
Potage	119
Capitolo 4	
Hors-d'oeuvre (antipasti) freddi e caldi	219
Capitolo 5	
Uova	287
Capitolo 6	
Pesci	335

Capitolo 7 Secondi piatti ed entrée	479
Capitolo 8 Secondi piatti ed entrée di pollame	679
Capitolo 9 Selvaggina	797
Capitolo 10 Entrée miste	851
Capitolo 11 Piatti freddi	853
Capitolo 12 Arrosti	875
Capitolo 13 Verdure, farinacci e paste alimentari	889
Capitolo 14 Dolci	955
Capitolo 15 Gelati	1047
Capitolo 16 Savory	1077
Capitolo 17 Composte e confetture	1085
Glossario	1099
Indice analitico delle ricette	1117

Escoffier, più impari e più lo rileggi

Su Escoffier si è detto tutto, ma non basta mai.

Ci sarà sempre qualcosa da aggiungere, qualche pensiero su cui posare nuovamente l'attenzione, tanti e tali sono gli insegnamenti che affiorano dalla lettura della sua opera fondamentale: la *Guida alla Grande Cucina*.

L'opera di Escoffier giganteggia sia per il numero delle ricette contenute (più di cinquemila) sia per l'enunciazione delle nuove regole del cucinare che a partire da questo testo cambiarono il modo stesso di percepire e di fare cucina. Più di cento anni sono ormai trascorsi dalla prima edizione e, già nel titolo, Escoffier sottolineava che si trattava solo di una guida o meglio di un utensile secondo la sua stessa definizione. Uno strumento discreto che suggeriva "come fare", lasciando alla personalità del lettore-cuoco la libertà del risultato.

Nel 1902, l'anno in cui appare la prima edizione della *Guida*, Escoffier disegna un quadro preciso di quanto sarebbe accaduto nel prossimo futuro. Ci regala una vera e propria visione premonitrice, frutto degli infiniti appunti annotati negli anni precedenti. Il suo stile, pacato e saggio, invoglia alla lettura, invita a ponderare quanto scrive e quanto lascia intendere.

Escoffier getta, allora, le basi di un modo radicalmente nuovo di cucinare per il benessere delle persone e lo fa senza falsi timori, con piena consapevolezza. Il desiderio di divulgare le proprie idee era talmente forte da considerare essenziale anche il costo della pubblicazione, per renderla accessibile ai giovani, alle generazioni future che ne avrebbero determinato il successo.

Lui stesso ci mette in guardia sul fatto che il libro deve essere considerato una sorta di opera aperta, in continua evoluzione, dove sarebbero confluite le novità, le discussioni, i cambiamenti.

È convinto che la cucina non può che adeguarsi ai ritmi della vita moderna, una vita che già nel 1902 appare – sono sue parole – “ultrarapida”.

Il cambio di passo nelle abitudini e nelle attese esige una nouvelle cuisine, una nuova cucina, nuovi prodotti, nuovi metodi di cottura e di conservazione. In altre parole, più conoscenze in funzione della capacità di adattamento.

Al tempo stesso, però, Escoffier spezza una lancia a favore della tradizione, invitando il lettore a non ignorare i testi della cucina “classica”. Perché, afferma: “non se ne sa mai troppo”!

Nel 1907, esce la seconda edizione della *Guida* che tiene nel debito conto le approvazioni e le critiche ricevute dai colleghi.

Le nuove ricette appaiono più evolute e sovente semplificate, con particolare attenzione alla tempistica della preparazione, studiata per sveltire il servizio dal momento che: “il cliente non deve mai attendere oltre un tempo ragionevole”!

Dice il grande Escoffier: “Un cuoco degno di tale nome, dovrà adattarsi all’aspettativa del commensale, sia egli un principe, un modesto borghese o un rilassato ghiottone”. E in definitiva, ciò che conta è la soddisfazione del cliente. Escoffier sottolinea anche l’importanza nella presentazione del piatto, prediligendo la semplicità che non esclude affatto la bellezza, lasciando al buon gusto e alla sensibilità del cuoco la conquista di uno stile piacevole e corretto che valorizzi l’insieme. È, infatti, fondamentale che un buon piatto risulti anche bello, perché la bellezza contribuisce ad esaltare i sapori.

Nel 1912 appare la terza edizione in cui sono ribaditi gli stessi principi e con la novità di separare la raccolta delle ricette dalla creazione dei menu, dal modo cioè di accostare armoniosamente le portate; aspetto a cui viene riconosciuta un’importanza fondamentale per la riuscita del convivio.

Nel 1921 siamo alla quarta edizione in cui compaiono tristi accenni alla lunga parentesi della Grande guerra. Di fronte all’accresciuta disponibilità di prodotti alimentari, l’autore punta ancora di più alla semplificazione delle proposte e delle tecniche di preparazione.

Oggi, rileggendo l’opera di Escoffier continua a sorprendermi l’attualità, la profondità della sua filosofia operativa e l’amore per un mestiere che dà grandi soddisfazioni a chi ne padroneggia le regole.

La vita è troppo bella per non viverla con entusiasmo, per non condividere i momenti di raccoglimento e di gioia che solo il buon cibo e la buona cucina sanno offrire.

Gualtiero Marchesi
luglio 2012

Nota del curatore all'edizione italiana

Auguste Escoffier (nato nel 1846 a Villeneuve, morto nel 1935 a Montecarlo) fu, per l'evoluzione della ristorazione e della cucina, quello che César Ritz fu per l'organizzazione e lo stile alberghiero: un innovatore e nello stesso tempo un sistematore. Ma a differenza di Ritz, che era figlio di un pastore di pecore, Escoffier nacque per così dire "nell'arte", dato che suo zio dirigeva un famoso ristorante a Nizza dove Auguste cominciò a lavorare a 13 anni.

Tra i due comunque si stabilì, appena si conobbero, amicizia e solidarietà di intenti e fu Ritz che fornì a Escoffier il laboratorio della sua vita, affidandogli la direzione delle cucine, prima del Savoy di Londra (aperto nel 1892), poi del Carlton, sempre a Londra, dove Auguste rimase fino a quando si ritirò, nel 1921.

Ci furono naturalmente altre attività, come la direzione delle cucine del Maresciallo Bazaine durante la guerra Franco-Prussiana del '70 (si intuisce che i successi del cuoco furono superiori a quelli dello stratega) o la supervisione alla cucina personale del Kaiser Guglielmo II, quando questi fece un viaggio sul transatlantico Imperatore: ma è singolare che la carriera del cuoco francese forse più grande di tutti i tempi si sia svolta prevalentemente in Inghilterra.

Ci furono naturalmente onorificenze e riconoscimenti, come la Legion d'Onore di entrambi i gradi, i titoli aneddotici di "Re dei Cuochi e Cuoco dei Re", o quello di Imperatore dei cuochi attribuitogli verbalmente dal Kaiser; ma l'importanza di Escoffier sta altrove, e fondamentalmente nell'aver realizzato in se stesso una sintesi tra la passione rivoluzionaria ma un po' delirante di Carême, la schiva operatività misticheggiante di Adolphe Dugléré e l'entusiasmo pro-

fessionale e pubblicitario di Urbain Dubois, con un talento creativo e un senso dell'organizzazione abbastanza unici.

Molte le sue ricette consegnate alla storia: Pesche Melba, Cosce di Ninfa Aurora (cosce di rana), Insalata Rêjane, Mignonette di Quaglia Rachel; molte le sue innovazioni (la cucina era, secondo lui, un'arte essenzialmente "mobile", specialmente nel campo delle salse, con la fortunata battaglia condotta per sostituire, nelle salse composte, le logore "spagnola" e "allemande" con dei fondi e dei concentrati fatti appositamente; molte infine le sue opere, da un *Trattato sull'arte di lavorare i fiori di cera* (1896) al *Libro dei Menù* (tradotto e pubblicato in Italia a cura di Massimo Alberini), da monografie sul baccalà e sul riso (1927 e 1929 rispettivamente) a *La mia cucina* (1934); ma più importante perché riassuntiva di tutta la sua esperienza, e perché è stato ed è un manuale e una guida insostituibile per chiunque, professionista o dilettante, voglia cucinare seriamente, è questa *Le Guide Culinnaire* (varie edizioni dal 1903 e tuttora in ristampa) che presentiamo ora tradotta come *Guida alla Grande Cucina*.

Escoffier definiva quest'opera "aide-mémoire", cioè "promemoria" o "prontuario", ma essa è per noi, ben altra cosa. Prima di tutto è un'analisi di quella cucina che si può definire "classica" o "internazionale" e cioè la Grande Cucina senza la quale nessun'altra esiste, né "nuova", né "creativa", né "moderna"; poi è un'opera "sistematica" che fa capire come la cucina (allo stesso modo di un qualsiasi linguaggio o linea di attività umana) sia un insieme di sistemi e di sottosistemi interagenti fra loro, nelle cui infinite possibilità di combinazione vive l'enorme spazio della creatività; ancora, è una palestra di metodo, perché le ragioni di ogni associazione, di ogni procedura e di ogni atto sono riportate alle loro basi logiche e quindi continuamente proposte ma criticate (badare, in questo senso, soprattutto alle stimolanti "note"); se si vuole, è anche un documento storico, perché tra le righe escono molti lineamenti merceologici e culturali di quella chiamata "Belle Époque"; infine è, sì, anche un prontuario o manuale, del quale il professionista, una volta ne abbia capito la struttura e i meccanismi, non potrà più fare a meno, e nel quale lo studioso di gastronomia troverà, ritratto ma non fissato, lo "stato dell'arte" culinaria in un periodo di fondamentale importanza col quale dobbiamo tuttora fare i conti.

È da notare la mancanza di prosopopea, l'intelligente umiltà di questo cuocinere grandissimo: in un'epoca nella quale le riviste letterarie francesi scrivevano disinvoltamente Petraca per Petrarca, Escoffier tratta con estrema serietà tutto quanto riguarda i piatti stranieri, non solo nei nomi, ma nelle descrizioni e nelle procedure (si osservi la rispettosa precisione con cui sono descritti i "macaroni"). È anche possibile che la sua formazione nizzarda abbia influito sul suo modo di considerare la cucina: ricordiamo infatti che l'area delle Alpi Marittime (Provenza compresa) era allora – ma ancor oggi – l'unica isola in Francia dove si facesse sistematico uso di olio d'oliva, di pomodoro associato all'aglio, di basilico e di altre particolari erbe aromatiche, a noi familiarissime ma sco-

nosciute nel resto dell'Esagono. In ogni caso, provenzali o alvernati, italiane o russe, inglesi o fiamminghe, tutte le ricette delle cucine regionali o nazionali che prende in considerazione, Escoffier le tratta con attenzione filologica e rispetto culturale (si veda il lodevole sforzo fatto per analizzare il Risotto alla milanese, bestia nera di quasi tutti gli autori culinari stranieri, anche moderni). Vediamo ora alcune questioni inevitabili relative alla traduzione e al buon uso di questo libro. Il francese culinario ha delle particolarità: usa spesso la stessa parola per significare cose diverse: ad esempio, "volaille" indica "pollame" (comprese anitre, tacchini ecc.), quando se ne parla in generale, ma significa specificamente "pollo" quando se ne parla in una ricetta (es. "Suprême de volaille" vuol dire "Suprême di pollo", e quella di tacchino si chiamerà "Suprême de dindonneau"); nella traduzione quindi abbiamo specificato la differenza tra "pollame" e "pollo".

Del resto Escoffier spiega abbastanza chiaramente le articolazioni terminologiche, ed è bene che il lettore consulti l'indice analitico quando si trovi in difficoltà: settanta volte su cento la spiegazione del problema è nel testo.

Altra questione quella dei nomi tradotti o tenuti in originale. Li abbiamo tenuti in originale ogni qualvolta si tratti di nomi propri (Robert, Julienne), di termini noti anche in italiano (brunoise) o di termini che in italiano abbiano, gastronomicamente, significato diverso da quello originale francese ("alla diavola" vuol dire altro da "diable", anche se lo traduce letteralmente, e così "cacciatore" rispetto a "chasseur", "paesana" rispetto a "paysanne"): quindi "sauce diable" sarà tradotto "salsa diavola" e non "alla diavola", che in italiano indica piuttosto una preparazione del pollo. Termini non equivoci come "au vin rouge", "hussarde" sono invece tradotti (al vino rosso, alla Ussara).

C'è infine il problema delle quantità. Per alcune preparazioni Escoffier dà delle indicazioni specifiche per numero di invitati, ma più spesso dà solo le proporzioni degli ingredienti: in questo caso si riferisce generalmente a un "servizio", unità tecnica del linguaggio culinario che si riferiva allora a 10-12 persone. Dato il numero di edizioni con correzioni e aggiunte, inevitabilmente qualche discrepanza si può rilevare in qualche punto del testo: si tratta di cose evidenti, però, e che si possono adattare in base al buon senso.

Note al testo del redattore o del traduttore sono introdotte quando è strettamente necessario. Per dubbi meno immediati c'è un glossario nel quale compaiono anche i termini italiani di uso gastronomico professionale, quindi generalmente poco conosciuti. Buon lavoro, o buon divertimento.

Marco Guarnaschelli Gotti

Prefazione dell'autore

Vent'anni orsono, sottoposi l'idea di questo libro al nostro amato e rimpiantato maestro, Urbain Dubois, che mi esortò con calore a realizzarlo. Assorbito come sono stato in mille altre occupazioni, soltanto nel 1898 ho avuto modo di stenderne, in collaborazione con M. Philéas Gilbert, i primi fondamenti. Poco dopo, venni chiamato a Londra, per l'inaugurazione del Carlton, e completamente preso dall'installazione e l'avviamento delle cucine di questa importante casa, fui costretto a posporre le cure del nostro progetto a un'epoca più tranquilla.

Su richiesta di numerosi colleghi e forte della devota collaborazione degli amici Gilbert e Fetu, ho ripreso in mano il volume nelle stesse condizioni in cui lo avevamo lasciato nel 1898. Devo all'incoraggiamento di molti, ma soprattutto alla tenacia e alla perseveranza dei miei collaboratori, se la colossale impresa è stata finalmente portata a termine.

Ho voluto scrivere, più che un libro, uno strumento di lavoro; lasciando poi a ciascuno la libertà d'agire sulla base dei propri personali convincimenti, ho ritenuto opportuno, facendo leva su un'esperienza accumulata in quarant'anni di pratica culinaria, gettare, almeno nei principi, le fondamenta tradizionali di questa attività.

Se questa mia opera ancora non è quella che avevo desiderato fosse, quale è destinata a divenire un giorno, essa ha senza dubbio il merito di rendere a tutti i nostri colleghi un valido servizio, e con questo in mente, l'ho voluta alla portata di tutte le borse, specie di quelle più piccole, poiché è ai giovani che mi rivolgo in particolare; a tutti coloro che sono oggi alle prime armi, ma tra vent'anni saranno il punto di riferimento della nostra professione. Non ne ho voluto fare un'opera di lusso, un volume da collezione; ma un fedele compagno per tutte le ore, disponibile in ogni istante, ricco di consigli chiari e pre-

ziosi. A dispetto delle sue 5000 e più ricette, non ho la pretesa di sostenere che questa guida sia completa. D'altronde può esserlo oggi, forse, ma certo non sarà così domani, poiché il progresso è in marcia, e ogni giorno ricette nuove vedono la luce. Tutto quello che possiamo fare per ovviare a questo inconveniente, è mantenere aggiornato, per quanto possibile, l'esito della nostra fatica, riferendo delle ultime novità e rimediando, in ogni successiva edizione, alle comprensibili dimenticanze.

Amico di vecchia data dei maestri Urbain Dubois e Émile Bernard, le cui ombre poderose sovrastano tuttora l'orizzonte culinario, mi preme affidare questo volume alla loro postuma protezione. E sono lieto di poter riaffermare in queste pagine, con rinnovato vigore, la mia ammirazione per chi ha raggiunto, con l'arte culinaria, vette di gloria che nessuno, dai tempi di Carême, aveva osato sfiorare.

Per quanto concerne il servizio, le circostanze mi concedono l'onore di appor-
tare, alle idee da loro già profondamente rinnovate, modifiche radicali, destinate a porle in confronto con le esigenze della vita sempre più incalzante dei nostri giorni. Per forza di cose, in primo luogo sono stato costretto ad abolire gli zoccoli decorativi, a escogitare nuove e semplificate disposizioni, e nuovi materiali per la loro messa in pratica. Dal canto mio, posso affermare in tutta sincerità, di non aver mai cessato, in questi momenti, o all'epoca in cui mi spettava la realizzazione pratica delle sontuose confezioni preconizzate da Dubois e Bernard, di sentirmi in perfetta comunione di sentimenti con i due maestri. Quegli uomini di ingegno che, imbevuti d'ammirazione per il grande Carême, non avevano tuttavia esitato di fronte alla necessaria riforma di quanto, nella sua opera, non fosse più in armonia con le tendenze della loro epoca, furono i primi a comprendere che la stessa inevitabile necessità avrà la meglio su quanto andremo a preconizzare in queste pagine. Se tutto muta e si trasforma, sarebbe insensato pretendere di fissare una volta per tutte i destini di un'arte fondata, per tanti aspetti, sulla moda, e come lei tanto instabile.

Ma ciò che esisteva ai tempi di Carême, esiste ancor oggi ed esisterà per quanto tempo sarà dato alla cucina di vivere, sono le basi di questa cucina; poiché, se è vero che le sue forme esteriori si fanno più semplici, essa non vede diminuire il proprio valore, anzi. Se il gusto s'affina senza sosta, anche lei si adegua per soddisfarlo. Per combattere i disastrosi effetti della moderna super-attività sui nostri poveri centri nervosi, la cucina si farà più scientifica e precisa.

Sono convinto che quanto più essa progredirà in questa direzione, tanto più crescerà, agli occhi dei cuccinieri, la fama dei tre uomini che nel diciannovesimo secolo hanno avuto una decisiva influenza sui suoi destini. Perché Carême, Dubois e Bernard, che troppe volte ricordiamo soltanto in virtù dei loro superbi traguardi artistici, dettavano legge anche sui fondamenti stessi dell'arte.

Certo dobbiamo a Gouffé, a Favre, a Helouis, a Reculet, per non citare che qualche nome soltanto, dei tanti che oggi non sono più, opere di indiscutibile

valore; ma nessuno potrebbe davvero paragonarne alcuna all'assoluto capolavoro che è *La Cuisine Classique*.

Dedicando questo nuovo volume ai miei colleghi, è mio dovere raccomandare loro lo studio attento delle immortali opere di questi grandi Maestri, insieme a tutte le altre opere e pubblicazioni gastronomiche. Come dice bene il proverbio: "Non si finisce mai di imparare". Più impariamo, più ci accorgiamo di dover imparare ancora, e lo studio, spalancando la mente dell'esecutore, gli apre l'agevole via del perfezionamento attraverso la pratica della nostra arte. Il solo beneficio che vorrei poter ricavare da quest'opera, la sola ricompensa cui ambisco, è vedere, su tutto questo, i miei consigli ascoltati e seguiti da coloro ai quali ho voluto destinarli.

A. Escoffier

1 novembre 1902

Prefazione dell'autore

alla seconda edizione

Alla soglia della seconda edizione di un'opera cui il favore dei nostri colleghi ha garantito un successo assai superiore alle nostre più ambiziose speranze, ci sentiamo in dovere d'esprimere a costoro la nostra profonda gratitudine e di ringraziare ogni nostro lettore, sia coloro i quali hanno voluto manifestare il loro apprezzamento che tutti quelli che ci hanno onorati delle loro utilissime critiche, di cui ci siamo tanto più sforzati di tener conto quanto più esse ci sono sembrate giustificate.

Per ricompensare la benevolenza del pubblico, non ci è costato nulla cercare di rafforzare il contenuto tecnico di questo volume e di rimediare a diverse mancanze determinate dal desiderio di dare un logico ordinamento delle ricette; cercando inoltre di condensare nel più breve spazio possibile, senza tuttavia nuocere alla chiarezza delle teorie o delle formule, quegli argomenti che i nostri piani ci imponevano di trattare in maniera stringata. Abbiamo aggiunto ai testi da noi rivisti un certo numero di nuove ricette, la maggior parte delle quali, per come esse vengono preparate e servite, si ispira alle esigenze della clientela contemporanea e tiene conto, nella misura più ragionevole e realistica, della tendenza verso un servizio sempre più rapido. Da qualche anno, tali tendenze si sono talmente accentuate da meritare, da parte nostra, una particolare attenzione; una seria analisi della loro influenza sul servizio moderno non sarebbe affatto fuori luogo in questa sede.

L'Arte Culinaria dipende, in tutte le sue manifestazioni, dalla condizione psicologica della società; essa segue necessariamente, e senza potersene sottrarre, gli impulsi impartiti da quest'ultima. Là dove la vita comoda e agiata non è turbata da preoccupazioni, dove il futuro è garantito ed è al riparo dai colpi

della sfortuna, l'Arte gastronomica si sviluppa appieno, perché è responsabile di piaceri tra i più gradevoli che l'uomo possa avere la ventura di sperimentare. Invece, quando l'esistenza è frenetica, quando i mille pensieri del lavoro e degli affari si impadroniscono della mente dell'uomo, egli potrà riservare alla buona tavola solo una parte minima delle sue cure. Agli individui presi dal turbine degli affari, la necessità di nutrirsi appare il più delle volte non già come un piacere, ma come un ingrato dovere; i momenti trascorsi a tavola sembrano tempo sprecato, e tutto quello che queste persone chiedono a chi ha il compito di sfamarle è di non farle mai attendere.

Abitudini del genere si possono e si devono deplorare. Esse sono del tutto inqualificabili non foss'altro per quanto concerne lo stato di salute dei commensali, il cui stomaco è chiamato a sopportarne le conseguenze. Purtroppo porre freno a questo andazzo non rientra nei nostri poteri: quello che la scienza culinaria può fare in questi casi è sopperire, per quanto possibile, attraverso la perfezione dei suoi prodotti, alle imprudenze degli uomini.

Se il cliente esige di essere servito velocemente, non abbiamo altra alternativa, se non vogliamo perderlo, che quella di accontentarlo; i concorrenti sono pronti a fornire ciò che gli rifiutiamo noi su questo fronte. Siamo dunque obbligati a piegarci ai suoi capricci. Se i nostri metodi abituali, se il nostro modo di servire non sono conformi a questo obbligo, occorre riformarli risolutamente. Una cosa soltanto va mantenuta immutabile e intoccabile: la qualità delle nostre pietanze; la consistenza del gusto dei fondi di cucina, base del nostro lavoro. Abbiamo già avviato la riforma della presentazione dei cibi; numerosissimi impacci sono già spariti o presto scompariranno dai servizi moderni: zoccoli decorativi, bordure, spiedi ecc. Si procederà oltre su questa strada, come dimostreremo a tempo debito. Sappremo portare la semplicità ai suoi limiti estremi; ma al tempo stesso rinforzeremo il gusto e il potere nutritivo delle pietanze: le renderemo più leggere, più facilmente digeribili per gli stomaci esausti; le concentreremo; le libereremo della maggior parte delle loro materie inerti. In una parola, la cucina, senza smettere di essere un'arte, diventerà scientifica e dovrà uniformare le proprie formule, ancora troppo spesso empiriche, a un metodo e a una precisione che nulla lasceranno al caso.

Ci troviamo, da un punto di vista gastronomico, in una fase di transizione. I metodi del passato hanno ancora i loro estimatori, che comprendiamo e di cui, in fondo in fondo, condividiamo il modo di pensare. Come non rimpiangere l'epoca in cui i pranzi erano al tempo stesso una cerimonia e una festa? Quando la nostra antica cucina francese dava mostra di tutte le sue meraviglie, per la gioia suprema dei buongustai? Come non approfittare con letizia di ogni occasione che si presentasse, per sacrificare a Comus, il dio gioioso della buona tavola e dei festini? Abbiamo dunque voluto conservare in questo ricettario, che in definitiva più che un'opera personale è un'antologia delle tradizioni gastronomiche francesi, tutta una serie di pietanze che il repertorio moderno ha

abbandonato, ma che un cuoco degno di tale qualifica è tenuto a conoscere per essere sempre in grado di soddisfare, nelle diverse circostanze, tanto il cliente di alto lignaggio che il modesto borghese; tanto il buongustaio tranquillo e beato, per il quale il tempo non ha alcun significato, che l'uomo d'affari impegnato, per il quale il tempo è tutto. Nessuno può dunque accusarci di faziosità nei confronti della prassi contemporanea; abbiamo semplicemente voluto adeguarci ai progressi compiuti dal nostro mestiere, agire come uomini del nostro tempo e obbedire alla formale volontà di convitati, anfitrioni o clienti; volontà di fronte alla quale non possiamo fare a meno di inchinarci.

Siamo certi di rendere un servizio ai nostri colleghi, invitandoli a perseguire con decisione – senza nulla sacrificare al loro gusto personale – quelle miglierie destinate a contribuire alla maggiore rapidità del servizio, senza nuocere alla qualità delle vivande. In generale, tutti i nostri metodi sono ancora troppo legati alla lavorazione tradizionale. Sotto la spinta della clientela, le cui esigenze sono imprescindibili, ci siamo visti costretti a semplificare molto i nostri metodi; ma è evidente che questa impresa ci risulta ingrata; combattiamo per ogni spanna di terreno e ci arrendiamo molto malvolentieri. Così, avendo gradatamente soppresso gli zoccoli decorativi, continuiamo a usare le guarnizioni più complicate, disposte sul piatto con grande dispendio di tempo e spazio, la cui abbondanza rappresenta sempre un errore dal punto di vista gastronomico e che andrebbero riservate – se mai si dovesse giocoforza obbedire ai desideri di clienti e anfitrioni che le richiedessero – alle rare occasioni per le quali diventa possibile realizzarle senza recar danno alla qualità delle portate; in altre parole quando si dispone a volontà di tre fattori essenziali: tempo, denaro e locali vasti e ben organizzati.

Nel normale esercizio della nostra attività, bisogna riuscire a semplificare al massimo le guarnizioni, riducendole al più a tre o quattro elementi, che si tratti di primi o secondi piatti, e che questi siano di carne, volatili o pesce. Tali guarnizioni, quando si impone un servizio celere, vanno sempre servite a parte, come del resto le salse. In questo modo, la presentazione nel piatto di portata risulta assai semplificata; le vivande vengono servite più calde, con maggiore rapidità e precisione. Il servizio, sia esso al piatto o con le vivande portate al commensale, è facile e agevole, perché i piatti stessi non sono ingombranti e gli elementi disposti su di essi sono facilmente raggiungibili.

Col sistema attuale, si perde moltissimo tempo nel preparare tamponi e spiedini che devono servire a sostenere o guarnire il pezzo, o a disporvi intorno le guarnizioni. Arrangiamenti di questo tipo richiedono piatti e vassoi di grandi dimensioni, anche nel caso in cui la pietanza in sé occupi poco spazio e debba essere servita a pochi commensali. Tanto che, qualora occorresse porgere la pietanza ai convitati, la mole del vassoio rende il servizio penoso tanto per costoro che per il personale di sala. E questi sono soltanto alcuni dei numerosi inconvenienti delle guarnizioni complicate: va aggiunto il calo di qualità de-

rivante dall'aver disposto i cibi con troppo anticipo, prassi inevitabile quando i commensali sono appena più numerosi del solito, il raffreddarsi dei cibi nel corso della loro presentazione ecc. Il misero risultato di tutti questi intoppi è il seguente: il piatto di portata, più o meno riccamente e correttamente disposto, passa per qualche istante sotto gli occhi del commensale, che ha a mala pena il tempo di gettarvi uno sguardo. Di fatto, solo l'abitudine può spiegare la persistenza di questa nefasta usanza al di fuori di quegli ambiti, sempre più rari, in cui è ancora possibile praticare la cucina sontuosa di una volta.

Vogliamo un'altra volta sottolineare che quando ci permettiamo di consigliare i nuovi metodi, non intendiamo affatto condannare gli antichi usi, per partito preso; desideriamo semplicemente spingere i nostri colleghi ad analizzare le abitudini e i gusti dei clienti, e a conformare il loro lavoro a queste abitudini e a questi gusti. Carême, nostro illustre maestro, si trovò un giorno a discutere con uno dei suoi colleghi, che si lamentava degli usi gastronomici poco raffinati e dei gusti volgari del padrone presso cui era a servizio; usi e gusti di cui era assolutamente scandalizzato, al punto di essere disposto a licenziarsi piuttosto che continuare a venir meno ai principi della cucina colta che aveva rispettato per tutta la vita: "Faresti male ad agire in tal modo" 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. 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.

Ci si potrà obiettare che, assoggettandoci con tanta facilità ai capricci del cliente e semplificando all'estremo le procedure del servizio finiremo per svilire la nostra arte, trasformandola in un mestiere. Ma l'equivoco sta proprio in questo: la semplicità non esclude la bellezza.

Nessuno può negare che i costumi, i modi di vivere sono cambiati, per esempio rispetto al 1850: dunque anche la cucina deve cambiare. L'ammirevole opera di Dubois e Bernard (*La Cuisine Classique*) rispondeva alle necessità di quell'epoca; ma, pur essendo eterna in quanto documento storico, e per le basi stesse del nostro mestiere, la forma che per essi era assurta a principio non corrisponde più alle esigenze dei giorni nostri.

Abbiamo il dovere di rispettare, amare e studiare queste meravigliose creazioni; esse devono costituire, insieme a quelle di Carême, il fondamento del nostro lavoro. Ma piuttosto che imitarle in modo servile, dobbiamo cercare da soli la nostra strada, per lasciare a nostra volta testimonianza dei metodi di lavoro adatti agli usi e ai costumi di quest'epoca.

Salse

I FONDI DI CUCINA

Ci rivolgiamo a esecutori già esperti; ciò nonostante, iniziando quest'opera, riteniamo opportuno spendere qualche parola sui Fondi di cucina, il cui ruolo è così determinante nel nostro lavoro. In effetti, i Fondi di cucina costituiscono la base fondamentale, gli elementi primari senza i quali non è possibile realizzare nulla di serio; ecco perché la loro importanza è tanto grande, e perché essi devono occupare una posizione di primo piano tra tutte le preoccupazioni del cuciniere desideroso di far bene.

Questa volontà, il talento stesso, non sono sufficienti però a dar vita a quegli elementi che rappresentano, per noi, un punto di partenza cui costantemente fare ritorno. Per crearli, occorrono i mezzi e questi mezzi dovremo fornirli all'esecutore, mettendogli a disposizione tutto quanto egli reputi necessario, sottoforma di merce di primissima qualità.

Quanto a noi, siamo avversari tanto della prodigalità più dispendiosa quanto della parsimonia soffocante, che tarpa le ali dell'ingegno, provoca scoramento nel cuciniere coscienzioso e lo porta fatalmente all'insuccesso.

Il cuoco più bravo del mondo non può creare alcunché dal nulla; sarebbe un arbitrio assoluto pretendere da lui la produzione di un lavoro rifinito a regola d'arte, dopo avergli fornito, per questo, ingredienti scadenti, o in quantità insufficiente a garantire un buon risultato.

Per quanto concerne i Fondi di cucina, il punto fondamentale è tutto qui: mettere a disposizione dell'esecutore tutto quanto gli necessita, tanto dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

Sappiamo che quanto è possibile per un ristorante non lo sarà per un altro; che il lavoro è legato al tipo di clientela da servire, e che gli strumenti per condurlo in porto dipendono naturalmente dal grado di finitura cui esso dovrà pervenire. Ogni cosa è relativa; ma esiste un “giusto mezzo” dal quale non è lecito allontanarsi, soprattutto per quanto riguarda i Fondi di cucina. E il ristoratore che lesini in materia, che prenda troppo alla lettera il principio dell’economia spinta ai suoi limiti più estremi, principi del tutto incompatibili con gli strumenti e i mezzi della buona cucina, non ha diritto di muovere rimproveri al cuciniere incaricato della supervisione dei fornelli. E quand’anche li muovesse, saprebbe quanto essi siano mal riposti e ingiusti; saprebbe perfettamente che è tanto assurdo chiedere a un cuoco di ricavare una cucina sopraffina da ingredienti scadenti, quanto confidare che un vinello cattivo, messo in bottiglia, si trasformi in un grande vino.

Ma quando l’esecutore dispone di tutto quanto gli serve, la messa a punto dei Fondi di cucina deve assorbire particolarmente le sue attenzioni, egli dovrà impegnarsi a sorvegliare la loro preparazione affinché siano davvero impeccabili; e questo, con l’attenzione e la cura dettate dalla consapevolezza che il procedere regolare del lavoro nel suo insieme, e l’esecuzione secondo la regola delle preparazioni che gli verranno richieste dipendono interamente da questa cura.

I PRINCIPALI FONDI DI CUCINA

I Fondi di cucina comprendono in particolare:

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, Béchamel, 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 *Farce* grasse e magre

Gli *elementi ausiliari* delle guarnizioni ecc.

La struttura interna di quest’opera non ci consente di trattare in successione ciascuna di queste voci; e nemmeno la teoria di operazioni culinarie come: le Grigliate, gli Arrostiti, la Gratinatura ecc.

Ciascuna di esse si trova al posto che le compete, vale a dire in testa al capitolo che la riguarda in modo particolare, là dove il suo impiego è specifico nelle ricette descritte.

Troveremo dunque: la trattazione di Fondi, Fumetti, Ristretti, Glasse, Marinatate, Gelatine, Burri aromatici ecc. nel capitolo delle salse.

La trattazione dei Consommé, delle chiarificazioni e delle guarnizioni per i potage nel capitolo dei Potage.

La preparazione delle farce e degli elementi ausiliari delle guarnizioni, nel capitolo dedicato alle Guarnizioni.

La preparazione di Court-bouillon, Farce speciali ecc. nel capitolo sul Pesce.

La teoria delle Grigliate, degli Umidi, e della cottura in padella, nel capitolo sulle Entrée.

LE SALSE MADRI DI BASE

SERIE DI PICCOLE SALSE BRUNE E BIANCHE,
COMPOSTE E DI RIDUZIONE, SALSE INGLESÌ CALDE E FREDDE,
SALSE FREDDE DIVERSE, BURRI COMPOSTI, MARINATE E GELATINE.

PRINCIPI GENERALI

Le salse costituiscono la pietra angolare della cucina. Sono loro che hanno creato e mantenuto l'universale superiorità della cucina francese. E dunque, non si dedicherà mai troppa attenzione alla loro preparazione.

La base fondamentale della lavorazione è un generico sugo: un sugo bruno, o fondo bruno o "estouffade" per le salse brune; un sugo chiaro, o fondo bianco per le Velouté.

Il cuiniere preposto alle salse, colui il quale, secondo la definizione del marchese di Cussy "è l'illuminato alchimista, il genio creatore, la pietra angolare del monumento della cucina trascendentale", dovrà innanzi tutto adoperarsi per ottenere sughi assolutamente impeccabili.

Nell'antica cucina francese, eccezion fatta per gli arrostiti allo spiedo, ogni ricetta era basata sulle tecniche dell'umido o dello stufato (per le verdure cotte senza liquido, *N.d.R.*). Già a quell'epoca, i Fondi erano la chiave di volta dell'edificio culinario, e la quantità di ingredienti che la loro lavorazione richiedeva appare, in quest'epoca di parsimonia, favolosa.

In realtà, l'introduzione dei Roux nella cucina francese, introduzione che va ascritta ai cuochi spagnoli emigrati al seguito di Anna d'Austria, dovette pas-

sare pressoché inosservata, tanto era modesto il loro ruolo d'allora: i sughi bastavano a se stessi. Giunta che fu l'epoca delle economie, la salsa Spagnola diventò l'insostituibile facente funzione dei sughi troppo poveri.

Questa salsa ne guadagnò in perfezione, ma il suo impiego non tardò a travalicare gli scopi per i quali era stata creata, e non è azzardato affermare che, nell'ultimo quarto di secolo, questo impiego ha raggiunto un grado di assoluta esagerazione. Al suo abuso va ascritta la comparsa di quella 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, un energico movimento di reazione è andato producendosi nei confronti di questa uniformità di sapore che molti rimproverano ai cuochi. Nelle cucine migliori, 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 perduto il suo, assisterà a un inarrestabile declinare della sua importanza.

Ma qual è dunque, la ragion d'essere di questa salsa madre! Tono e contenuto di sapore non sono suoi: sono i fondi utilizzati a conferirglieli; ad essi appartengono i suoi meriti. L'ausiliario del sugo, il roux, non gli conferisce, a parte il suo principio addensante, che una nota di sapore di trascurabile entità, e il grosso inconveniente di imporre, affinché la salsa possa dirsi perfetta, la quasi assoluta eliminazione dei suoi componenti. È il principio amidaceo il solo superstita di una salsa spogliata a puntino. Ma allora, se questo principio è tanto importante per conferire alla salsa la sua morbidezza e il suo carattere vellutato, sarebbe molto più agevole fornirle questo elemento allo stato puro, il che ci consente tra l'altro di approntarla nel minor tempo possibile e di evitarle un soggiorno troppo prolungato sul fuoco. È assai probabile dunque, che entro breve tempo, amido, fecola, o arrow-root estratti a un livello di assoluta purezza andranno a sostituire la farina nei roux.

Allo stato attuale dell'arte culinaria, l'impiego simultaneo di questi due elementi: Spagnola e Sugo legato, s'impone ancora per diverse ragioni.

Nei grandi umidi, nei ragoût (a parte quelli di montone o d'agnello), la Spagnola, combinata con il pomodoro e completata dai fluidi nutritivi liberati dall'elemento di cui essa è veicolo di cottura, ha trovato il suo ruolo di elezione.

Sotto forma di Demi-glace, servirà anche come indispensabile fondo di molti Sauté (cottura con rosolatura in solo grasso e successiva formazione di sugo per deglassaggio).

Ma le più delicate e leggere pietanze di carne e pollame hanno tutto da guadagnare dall'uso del sugo legato, specialmente se quest'uso razionale poggia sulla pratica del deglassaggio, invece di sopprimerla, e sempre che il sugo sia in relazione con il tipo di ricetta che deve accompagnare.

La cucina moderna ha infatti dettato una semplice regola formale e razionale: tra le carni e le loro salse deve sussistere la più completa armonia.

In tal modo, la selvaggina andrà servita con salse e fondi a base di selvaggina, o tutt'al più un fondo di sapore neutro, mai un fondo di carne di animali di macelleria. Il fondo sarà meno corposo, è vero, ma il sapore originale e autentico risulterà conservato integralmente.

Lo stesso accade col pesce, il quale, alle salsa neutre con cui viene generalmente trattato, esige imperiosamente l'aggiunta dei fumetti, che conferiscono a ogni preparazione un sapore sui generis. Sappiamo che molti motivi d'ordine economico fanno spesso da ostacolo all'osservanza di tali regole; osiamo sperare che, perlomeno, l'esecutore conscio della propria reputazione vi si atterrà per quanto possibile, onde raggiungere un risultato, se non perfetto, quanto meno soddisfacente.

PREPARAZIONE DEGLI ELEMENTI DI BASE NELLA LAVORAZIONE DELLE SALSE

FONDO BRUNO O "ESTOUFFADE"

Proporzioni 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, porre a cottura un fondo che si lascerà cuocere lentamente per almeno 12 ore, mantenendo costante il livello di liquido con l'aggiunta di acqua bollente.

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

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

Quando un fondo prevede l'impiego di un generico tipo di ossa, e in particolare le ossa del bovino adulto, raccomandiamo di approntare in precedenza un fondo con queste ossa; cuocerlo molto len-

tamente per 12 o 15 ore e servirsene per bagnare le carni. Riteniamo che sia un madornale errore la pratica di far rosolare fino ad attaccare gli elementi del fondo per colorarli. 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

Proporzioni 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 steli 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.

Porre a cottura le carni e le ossa in una casseruola insieme al liquido e al condimento; avviare il bollore e aggiungere la guarnizione.

Tempo di cottura lenta e regolare: 3 ore.

Il fondo dovrà riuscire il più limpido possibile, in virtù di un'ebollizione metodica e ben regolata. 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 che ne risulta 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 beninteso 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, liquidi di cottura e condimenti, sono gli stessi del *Fondo bianco corrente*, con l'aggiunta di qualche ala, zampa e carcassa di pollo in più, e di 3 galline vecchie.

FONDO, O SUGO BRUNO DI VITELLO

Proporzioni 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, salarla in ragione di 3 grammi per litro.

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

Aggiungere il resto degli aromi e le carni, fatte precedentemente imbiondire nel forno.

Coprire, far essudare le verdure e la carne per dieci minuti; bagnare leggermente; far addensare fino a consistenza sciropposa; ripetere l'operazione una o due volte.

Coprire col 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

Proporzioni 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; due 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; porla 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 questo deglassaggio, e un identico quantitativo d'acqua, bagnare la carne e ridurre fino a raggiungere una consistenza di sciroppo. Aggiungere la restante acqua; portare a ebollizione; schiumare a fondo e lasciar cuocere molto lentamente.

FONDO O FUMETTO DI PESCE

Proporzioni per 10 litri

Elementi di base: 10 chili di lisce 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 sugo

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 avviare a cottura a fuoco vivo. Schiumare a fondo e mantenere un bollore lento e ben regolato. Passare al setaccio fine, al termine del tempo indicato.

Il vino bianco scadente conferisce al fumetto un colore grigiastro, e tanto vale non metterne se si nutrono dei dubbi sulla sua qualità.

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

FONDO DI PESCE AL VINO ROSSO

Assai raramente tale fondo è fatto oggetto di preparazione speciale, poiché nella pratica, si produce durante la cottura stessa dei pesci, come accade, per esempio, nel caso delle Matelot.

Ma siccome le necessità del moderno servire vogliono sempre più di frequente che il pesce sia offerto completamente privato delle lische, dobbiamo registrare questa ricetta, il cui bisogno e l'utilità si faranno viepiù sentire, in futuro.

In teoria, per la confezione di questo fondo dovremmo adoperare le lische e i ritagli del pesce che prepareremo, onde conferirgli il suo caratteristico fumetto. Ma, quale che sia il pesce utilizzato, la preparazione resta la stessa.

Proporzioni per 5 litri

Elementi di base: 2 chili e mezzo di teste, lische, 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 foglioline di alloro; 5 spicchi d'aglio; 100 grammi di mondatura di funghi champignon.

Liquido di cottura e condimento: 3 litri e mezzo d'acqua; 2 litri di buon vino rosso; 15 grammi di sale.

Tempo di cottura: 30 minuti.

Preparazione: È la stessa del "Fondo di pesce".

RISTRETTO DI PESCE

Proporzioni per un litro

Elementi di base: 2 chili di teste, ritagli e lische di naselli e sogliole.

Elementi aromatici: 125 grammi di cipolle affettate; 300 grammi di mondatura di champignon; 50 grammi di rametti di prezzemolo; il sugo di un limone.

Liquido di cottura: Un litro e mezzo di fumetto di pesce limpidissimo; 3 decilitri di ottimo vino bianco.

Tempo occorrente: 3 quarti d'ora.

Preparazione: Far soffriggere le cipolle senza colorirle, con 100 grammi di burro il prezzemolo e la mondatura di funghi. Aggiungere le lische e i ritagli; lasciar 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 passare con un telo.

Il ristretto di pesce serve per cuocere poché (cioè in poco liquido) i filetti di sogliola, rombo, rombo liscio ecc. Dopo verrà ridotto e aggiunto, a mo' di complemento, 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 molto 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. I risultati saranno migliori e ci permetteranno 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.

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

Per questi motivi, 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 VARIE

Le Glasse di Carne, Pollame, Selvaggina e Pesce, dai molteplici impieghi, sono fondi ottenuti da uno o da un altro di questi elementi e trattati per riduzione fino a che non abbiano raggiunto una consistenza di sciropo. Vengono usate sia per ricoprire alla fine le pietanze in un manto grasso e lucente; sia per rinforzare la tonalità di una salsa, o dar corpo a una ricetta il cui fondo venga a trovarsi 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 differiscono dai Ristretti per un motivo molto semplice: se l'unico scopo di questi ultimi è quello di saturare, con il loro sapore marcato e originale una qualsiasi ricetta, le Glasse accentrano, riuniscono in quantità molto più ridotte, i principi di corposità e sapore di tale prodotto.

Nella maggior parte dei casi è dunque vantaggioso sostituire l'impiego delle Glasse a quello dei Ristretti.

Eppure, molti cuochi di vecchia scuola si sono sempre rifiutati di ammettere l'uso delle Glasse, adducendo a giustificazione di tale rifiuto una spiegazione siffatta: che ogni confezione gastronomica dovrebbe trarre la glassa dal suo stesso fondo di cottura, e bastare a se stessa.

Una teoria del genere è giustissima quando non si pongono limiti al nostro tempo e alle nostre disponibilità.

Ma al giorno d'oggi le cucine in cui può valere questa regola sono sempre più rare, e in fin dei conti, quando quello delle Glasse è un uso razionale e non un abuso; quando queste siano preparate con la cura minuziosa di cui hanno bisogno, dal loro impiego potremo ricavare risultati eccellenti, e in parecchi casi esse si dimostrano davvero preziose.

GLASSA DI CARNE

Si ottiene per riduzione dal Fondo bruno o "Estouffade". Man mano che la procedura di riduzione segue il suo corso, 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 dalle accurate schiumature effettuate durante la riduzione.

Il livello di intensità calorica applicato nelle diverse fasi del procedimento, deve variare in proporzione al grado di concentrazione; in altre parole, se la riduzione dev'essere avviata inizialmente a fuoco assai vivo, verso la fine dovrà procedere a fuoco molto moderato.

La glassa è pronta quando avvolgerà completamente un cucchiaino immersovi, in uno strato lucente e assai aderente; in una parola, quando ammanta 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

Agire nello stesso modo, partendo dal 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 altre, e nella pratica si preferisce servirsi dei "ristretti di pesce", dal sapore più fine, ridotti per essere aggiunti alla salsa del pesce di cui saranno il veicolo di cottura (vedi *Ristretti di pesce*).

I ROUX

I Roux costituiscono il principio fondamentale delle salse madri legate, e la loro preparazione, tanto insignificante all'apparenza, deve invece esser fatta con estrema cura e attenzione. Nelle grosse cucine, il roux bruno, la cui lavorazione è assai lunga, dev'essere preparato in anticipo. I roux biondi e bianchi, in genere, si approntano al momento.

ROUX BRUNO

Proporzioni per un chilo

1. 500 grammi di burro chiarificato;
2. 600 grammi di farina setacciata.

Cottura del roux: Il tempo di cottura, subordinato all'intensità di calore impiegata, non può essere prestabilito; pensiamo comunque che sia meglio far cuo-

cere troppo 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; in tal modo si distrugge il delicato equilibrio del processo di addensamento della salsa. In casi del genere si determina un fenomeno analogo a quello che si potrebbe osservare trattando delle verdure seccate 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, una sostanza solubile che è l'agente principale dell'addensamento. Una volta cotto, il roux bruno si distinguerà per la sua bella tinta nocciola chiaro, e dev'essere perfettamente liscio e senza grumi.

L'uso del burro chiarificato per la preparazione del roux è obbligatorio, poiché la caseina, sempre presente – in misura più o meno preponderante – nel burro, nuoce per sua natura alla cottura regolare di questo prodotto. Non bisogna tuttavia dimenticare che il burro conferisce alla salsa, dalla quale viene comunque eliminato nelle fasi di spoliatura, soltanto un modesto tratto di sapore; altro non è, insomma, che il veicolo di cottura della farina.

Inoltre non va dimenticato, 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 le stesse proprietà), svolgerebbe un'identica funzione.

Ma purtroppo esso richiederebbe maggiori cure del roux a base di farina, e poi si dovrebbe sempre tener conto, per stabilire le giuste proporzioni delle dosi, dell'assenza di materia inerte.

Per la preparazione del roux bruno, raccomandiamo l'uso di burro chiarificato (vedere Glossario) a completa esclusione di ogni altro grasso, cui si ricorrerà soltanto in caso di gravi questioni di economia. E se proprio dobbiamo affrontare l'argomento "economia", osserviamo che il burro del roux può essere recuperato, con qualche cautela, durante la successiva depurazione della salsa, trovando un altro, meno nobile, impiego.

ROUX BIONDO

Proporzioni per un chilo

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

Far cuocere assai lentamente, fino a che il roux non abbia raggiunto una coloritura biondo leggero.

ROUX BIANCO*Proporzioni per un chilo*

500 grammi di burro e 600 grammi di farina setacciata.

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

LE SALSE MADRI DI BASE**SALSA SPAGNOLA***Proporzioni 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 dadetti; 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, già ammorbidito; amalgamare con la spatola o il frustino e portare a bollore la salsa, continuando a rimestare;
2. aggiungervi una Mirepoix così composta: Sciogliere il lardo in una padella dai bordi rialzati; gettarvi i pezzi di carote e cipolle, il timo e l'alloro; farli rinvenire fino a quando la verdura sarà leggermente rosolata. Scolare il grasso con grande cura; mettere la verdura nella salsa e deglassare la padella con un bicchiere di vino bianco. Ridurre il liquido della metà; alla salsa si aggiunge il deglassaggio e la si lascia cuocere per circa un'ora, spogliandola (depurandola) molto spesso;
3. filtrare la salsa attraverso un colino e versarla in un'altra casseruola, spremendo leggermente la Mirepoix; allungare con altri due litri del fondo; far bollire molto lentamente 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 approntato, 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 il frustino; continuare con una bollitura 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.

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 approntare una salsa Spagnola in circa 5 ore.

SALSA SPAGNOLA DI MAGRO

Proporzioni 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 di grasso, sostituendo il lardo con del burro e aggiungendo 250 grammi di funghi champignon, o di mondatura 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

Quanto alla necessità di includere la suddetta salsa tra fondi di uso comune, i pareri sono assai discordi.

Poiché l'ordinaria salsa Spagnola è, a ben pensarci, una ricetta dal sapore pressoché neutro, è possibilissimo 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 prodotta da una carne qualsiasi. Insaporendola con un vino a vostra scelta, se ne muta naturalmente il carattere, determinando la sua destinazione finale.

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 far svanire il sapore del vino.

SUGO DI VITELLO LEGATO

Proporzioni per un litro

Fondo di vitello: 4 litri di fondo bruno di vitello.

Per legare: 30 grammi di arrow-root.

Preparazione: Portare a bollire 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; lasciar cuocere soltanto per un minuto e passare la salsa attraverso una mussola.

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

Proporzioni per 5 litri

Per legare: 625 grammi di Roux biondo al burro, approntato 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 in uso onde ottenere una salsa ben fluida. Portare a ebollizione mescolando; indi, mantenere 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.

Non siamo partigiani di un’ulteriore aggiunta di aromi come carote, cipolle steccate e mazzetti guarniti per la preparazione della Velouté, considerando che il fondo adoperato per prepararla, dovrebbe già essere sufficientemente aromatico di per sé.

Tuttavia, raccomandiamo l’aggiunta di 30, 40 grammi di mondatura di funghi freschissimi o, ancora meglio, di due decilitri e mezzo del brodo di cottura degli champignon per la quantità di salsa indicata. Tale aggiunta è da preferire in assoluto a quella della semplice mondatura.

VELOUTÉ DI POLLAME

La preparazione è simile a quella della normale Velouté, quanto a dosi e lavorazione; il liquido di cottura, dev’essere però un fondo bianco di pollame.

VELOUTÉ DI PESCE

Si prepara con le stesse dosi di roux e di liquido della Velouté ordinaria, sostituendo il fondo con del Fumetto di pesce.

Notiamo che, come per tutte le ricette il cui elemento fondamentale è il pesce, dovrà essere preparata speditamente e mantenuta in spoliatura per non più di 20 minuti.

Alla fine viene passata alla stamigna e rigirata fino a completo raffreddamento.

SALSA PARIGINA

Prima chiamata "Allemande"

Proporzioni per un litro

Si tratta della normale Velouté, legata con tuorli d'uovo.

Velouté normale: un litro.

Ingredienti supplementari: 5 tuorli d'uovo; mezzo litro di fondo bianco freddo; un pizzico di pepe macinato grossolanamente; una grattata di noce moscata; 2 decilitri di brodo di cottura di funghi; un filo di succo di limone.

Preparazione: Radunare in una casseruola a bordi alti e fondo spesso: brodo di cottura dei funghi, fondo bianco, rossi d'uovo, pepe, noce moscata e succo di limone. Mescolare bene con la frusta; aggiungere la Velouté, portare a bollore e ridurre in un terzo abbondante, a fuoco vivo e mescolando continuamente con la spatola.

Ridurre la salsa fino a che essa aderirà bene alla spatola, poi passare alla stamigna. Tamponare la superficie con un pezzetto di burro, per evitare che si formi una pellicola, e tenere a bagno.

Rifinitura: al momento di adoperare la salsa, completarla con 100 grammi di burro fresco.

Abbiamo usato la denominazione "alla Parigina" invece del termine "Allemande" che nessuna ragione giustifica e che è rimasto in voga, a dispetto della sua illogicità, per mera forza d'abitudine. Nel suo *Arte Culinaria* del 1883, Tavenet, esecutore di grande estro, aveva già denunciato questo nonsenso. Diversi cuochi adottarono allora la denominazione "alla Parigina" che però non venne, come sarebbe stato auspicabile, generalizzata.

SALSA SUPRÊME

È una Velouté di pollame montata con panna. Questa particolare Velouté, una volta pronta, dovrà essere *bianchissima e molto delicata*.

Proporzioni per un litro

Velouté di pollame: Un litro.

Ingredienti supplementari: Un litro di fondo bianco di pollame; un decilitro di brodo di funghi champignon (si cuociono i funghi in acqua con poco burro e limone); 2 decilitri e mezzo di ottima panna.

Preparazione: Far ridurre insieme sul fuoco vivo e mescolando con la spatola: fondo di pollame, brodo di funghi e Velouté, aggiungendo la panna poco per volta. Per giungere alla quantità indicata di Suprême, la riduzione deve ammontare a circa un terzo per ognuno degli ingredienti.

Passare alla stamigna; completare la salsa, rimescolandola lentamente, con un decilitro di panna e 80 grammi di burro di primissima qualità.

SALSA BÉCHAMEL*Proporzioni per 5 litri*

Roux bianco: 650 grammi.

Liquido di cottura: 5 litri di latte bollente.

Ingredienti supplementari: 300 grammi di vitello bianchissimo e magro, tagliato a dadetti e stufato al burro, senza colorire, insieme a: 2 piccole cipolle tagliuzzate, un rametto di timo, un pizzico di pepe macinato grossolanamente, una grattata di noce moscata e 25 grammi di sale.

Preparazione: Stemperare il roux nel latte bollente; portare a ebollizione rimescolando e aggiungere: condimento, aromi e vitello stufati. Cuocere lentamente per un'ora; passare al setaccio e tamponare la superficie della salsa con un pezzetto di burro. Quando la béchamel dovrà essere usata per ricette di magro, il vitello verrà eliminato, ma gli aromi indicati restano gli stessi.

È possibile approntare questa salsa in modo molto più rapido procedendo in questo modo.

Aggiungere al latte bollito il condimento, la cipolla affettata, il timo, il pepe e la noce moscata; ricoprire e tenere su un lato del fornello per una decina di minuti. Passare questo "infuso" di latte direttamente sopra il roux; portare a ebollizione e far cuocere la salsa per 15-20 minuti appena.

SALSA DI POMODORO*Proporzioni per 5 litri*

Elementi di base: 4 litri di passato di pomodoro o 6 chili di pomodori freschi.

Mirepoix ausiliaria: 150 grammi di lardo di petto tagliato a cubetti e sbollentato; 200 grammi di carote e 150 grammi di cipolle tagliate a pezzetti; una foglia di alloro e un rametto di timo; 100 grammi di burro.

Ingredienti supplementari: 150 grammi di farina; 2 litri di fondo bianco; 2 spicchi d'aglio.

Condimento: 20 grammi di sale; 30 grammi di zucchero; un pizzico di pepe.

Preparazione: Far rosolare leggermente il lardo con il burro in una casseruola a fondo spesso; aggiungere la Mirepoix e, quando sarà rinvenuta, spolverare con la farina.

Lasciare cuocere finché tutto sarà imbriondito e ultimare con: il passato di pomodoro o i pomodori schiacciati; il fondo bianco; l'aglio sbriciolato; il sale, lo zucchero e il pepe.

Portare a ebollizione rimescolando; ricoprire la pentola e far cuocere dolcemente al forno per un'ora e mezza o due.

Infine, passare al setaccio fine o alla stamigna; far bollire la salsa per qualche minuto ancora; togliere dal fuoco e tamponare la superficie con un pezzetto di burro per evitare che si formi una pellicola al contatto con l'aria.

Per le salse viene usato anche un passato di pomodoro preparato esattamente come nella ricetta descritta, ma senza farina. Dopo averla passata al setaccio, la salsa viene portata alla consistenza voluta, per riduzione.

PICCOLE SALSE BRUNE COMPOSTE

Salsa Bigarade *Per anatre in umido:* Passare, sgrassare e ridurre il fondo di cottura dell'anatra. Dopo la riduzione, passare ancora alla mussola e diluire con il sugo di 4 arance e un limone per ciascun litro di salsa.

Per anatre in padella: Il fondo viene sgrassato e leggermente legato con arrow-root addizionato a 20 grammi di zucchero caramellato e sciolto in una cucchiata e mezzo di aceto; poi succo di arancio e limone come sopra.

In entrambi i casi, questa salsa che serve ad accompagnare le anatre, in umido o in padella, è da completare con due cucchiataie di scorza di arancio e una di limone, sminuzzate in julienne e ben sbollentate.

Salsa Bordolese Ridurre di tre quarti tre decilitri di vino rosso con due cucchiataie di scalogno tritato, pepe macinato grossolanamente, timo e una mezza foglia di alloro. Aggiungere un decilitro di salsa Spagnola; procedere alla spoliatura della salsa per circa quindici minuti e passare con un telo o la stamigna. Ultimare con una cucchiataia di glassa di carne ben sciolta, il sugo di un limone, 50 grammi di midollo di bue a dadetti o rondelle e scottato in poca acqua.

Specifica per le grigliate di carni rosse.

Dobbiamo far osservare che oggi la salsa Bordolese viene approntata col vino rosso soltanto per errore; in origine, essa si preparava col vino bianco, in una versione che oggi viene indicata (e qui descritta) col termine di salsa Bordolese Bonnefoy.

Salsa Bourguignonne Ridurre della metà un litro e mezzo di ottimo vino rosso, aromatizzato con: 5 scalogni affettati, rametti di prezzemolo, timo, una mezza foglia di alloro, 25 grammi di mondatura di funghi. Passare alla mus-sola; legare con 80 grammi di burro lavorato (45 grammi di burro per 35 di farina); rifinire al momento con 150 grammi di burro e insaporire leggermente con pepe di caienna.

Adatta per diverse ricette a base di uova e tipica della cucina casalinga.

Salsa Bretone Imbiondire nel burro 2 cipolle medie affettate; bagnare con 2 decilitri e mezzo di vino bianco; ridurre a metà e aggiungere: 3 decilitri e mezzo di salsa Spagnola; la stessa quantità di salsa di pomodoro, uno spicchio d'aglio frantumato. Mantenere la salsa in ebollizione per 7-8 minuti e ultimare con un pizzico di prezzemolo tritato.

La salsa si usa quasi esclusivamente per legare i "Fagioli alla bretone".

Salsa di Champignon Ridurre della metà 2 decilitri e mezzo di brodo di cottura di funghi (acqua, burro, limone, sale). Aggiungere 8 decilitri di salsa Demi-glacé e lasciar bollire per qualche minuto. Passare alla stamigna, rifinire con 50 grammi di burro e ultimare con 100 grammi di teste di piccoli champignon cotte.

Salsa Charcutière A un litro di salsa Robert, aggiungere, al momento stesso di servire, 100 grammi di cetriolini tagliati in julienne spessa e corta. (v. *Salsa Robert*.)

Consigliata per le grigliate di maiale e tutte quelle che necessitano di un accompagnamento saporito.

Salsa Chasseur Far saltare al burro 150 grammi di champignon crudi tagliati a fettine; aggiungervi 2 cucchiainate e mezza di scalogno tritato; far saltare tutto insieme per qualche istante, allungare con 3 decilitri di vino bianco e ridurre della metà. Aggiungere 3 decilitri di salsa di pomodoro e 2 decilitri di salsa Demi-glacé; mantenere in ebollizione per qualche minuto, e regolare con: 150 grammi di burro; una cucchiainata e mezza di cerfoglio e dragoncello tritati.

Salsa Chasseur (Metodo Escoffier) Far saltare, con burro e olio, rosolandoli leggermente, 150 grammi di champignon crudi, tagliati a fettine. Aggiungervi una cucchiainata di scalogno tritato e quasi subito far scolare via metà del grasso. Allungare con 2 decilitri di vino bianco, un bicchiere da Madera di cognac

e ridurre della metà. Completare con 4 decilitri di salsa Demi-glace, 2 decilitri di salsa di pomodoro e una mezza cucchiata di glassa di carne. Mantenere in ebollizione per 5 minuti e ultimare con un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Salsa Chaud-froid bruna *Proporzioni per un litro:* Tre quarti di litro di salsa Demi-glace; un decilitro di ristretto di tartufo; 6 o 7 decilitri di gelatina.

Escoffier usa la parola “essence” normalmente per indicare un “ristretto”, cioè il liquido in cui fu cotto, fino a estrema riduzione, l’elemento aromatico impiegato. In questo caso, come in altri in cui si parla di “essence” di acciughe, eccetera, pare si debba intendere piuttosto “infusione” (in vino, olio, aceto). Siccome però l’“essence” in quanto ristretto esisteva nella terminologia culinaria dell’epoca, la questione resta aperta (*N.d.R.*).

Aggiungere il ristretto di tartufo alla Demi-glace; ridurre a fuoco vivo e senza lasciare la salsa, aggiungendovi la gelatina a piccole dosi. In totale, la riduzione deve ammontare a circa un terzo. Controllare sale e pepe e verificare che la salsa abbia la consistenza voluta. Completare con un mezzo decilitro di Madera o Porto; passare alla mussola e rimescolare lentamente con cura la salsa fino a quando non sarà raffreddata al punto da avvolgere perfettamente gli elementi del Chaud-froid cui essa è destinata.

Salsa Chaud-froid bruna, per Anatre Preparare la salsa come sopra descritto, sostituendo il ristretto di tartufo con un decilitro e mezzo di fumetto ricavato dai cascami delle anatre. Ridurre un po’ più che nel caso precedente. Dopo aver passato alla mussola, completare con: il sugo di tre arance e 2 cucchiataie di scorza di arancio tagliata fine; quest’ultima dev’essere ben sbollentata e scolata.

Salsa Chaud-froid bruna, per cacciagione Procedere come per la normale salsa Chaud-froid, sostituendo il ristretto di tartufo con 2 decilitri di fumetto preparato con le carcasse della selvaggina che verrà ricoperta con lo Chaud-froid.

Salsa Chaud-froid al pomodoro Prendere un litro di passato di pomodoro finissimo, già ristretto. Porlo nuovamente in riduzione aggiungendovi poco per volta 7 o 8 decilitri di gelatina; seguitare a ridurre fino ad ottenere una quantità di salsa di circa un litro. Passare alla mussola e rimescolare lentamente fino al giusto punto di raffreddamento.

Salsa Chevreuil Preparare un litro di salsa Poivrade normale:

1. con una Mirepoix al prosciutto, se dovesse servire ad accompagnare tagli di bovino marinati;

2. con l'aggiunta di ritagli di selvaggina, se dovrà accompagnare della selvaggina. Passarla esercitando una forte pressione; depurarla aggiungendovi, a cucchiata, un totale di un decilitro e mezzo di buon vino rosso.

Alla fine, aggiustare il condimento con una punta di pepe di caienna, un pizzico di zucchero, e passare alla stamigna.

Salsa alle ciliege Ridurre di un terzo 2 decilitri di Porto cui è stato aggiunto un pizzico di spezie inglesi e una mezza cucchiata (da minestra) di scorza di arancio grattugiata. Aggiungere 2 decilitri e mezzo di gelatina di ribes e, alla fine, il sugo di un arancio.

Serve per la cacciagione, ma è specifica anche per le anatre cotte in padella o in umido.

Salsa Colbert Tale denominazione viene a torto applicata al Burro Colbert, un burro "Maître d'Hôtel" con aggiunta di glassa di carne. Taluni, per distinguere il burro dalla salsa Chateaubriand, aggiungono del dragoncello alla preparazione; ma non si tratta di una regola assoluta. Di fatto, le due ricette sono affatto diverse.

La salsa Chateaubriand è una glassa di carne molto leggera, burrata e con l'aggiunta di prezzemolo tritato, mentre, nella salsa o Burro Colbert, il burro è l'ingrediente principale, e la glassa di carne vi interviene soltanto a supplemento.

Salsa Diable Poiché tale salsa viene approntata di solito in quantità assai limitate, faremo una deroga alla nostra regola usuale e indicheremo gli ingredienti necessari alla preparazione di due decilitri e mezzo di salsa.

Ridurre di due terzi 3 decilitri di vino bianco, con l'aggiunta di 3 scalogni tritati. Aggiungere due decilitri di salsa Demi-glacé; mantenere in ebollizione per qualche minuto e insaporire con molto pepe di caienna.

Consigliata per pollastri e piccioni alla griglia.

La pratica comune ammette anche una versione di questa salsa con una riduzione di aceto piuttosto che di vino bianco, e con l'aggiunta finale di erbe aromatiche; personalmente preferiamo la versione data sopra.

Salsa Diable Escoffier È una salsa già pronta e disponibile in commercio. Per usarla basta incorporare una pari quantità di burro ammorbidito in precedenza.

S'accompagna meravigliosamente ai pesci alla griglia o cotti poché (ovvero in poco liquido), ma si può tranquillamente usare per le altre grigliate.

Salsa Diana Preparare 5 decilitri di salsa Poivrade ben spogliata, corposa e saporita. Aggiungervi sul momento 4 decilitri di panna montata (2 decilitri di

panna da cucina, che, montata con la frusta, raddoppia di volume) e due cucchiaini di piccole mezzelune di tartufo e bianco d'uovo sodo.

Consigliata per costolette, noisettes e filetti di selvaggina.

Salsa al Dragoncello (Proporzioni per 2 decilitri e mezzo) Gettare in 2 decilitri di vino bianco caldissimo 20 grammi di rametti di dragoncello. Ricoprire e lasciare in infusione per 10 minuti. Aggiungere 2 decilitri e mezzo di salsa Demi-glace, o di sugo di vitello legato; ridurre di un terzo abbondante, passare alla stamigna e completare con un cucchiaino da caffè di dragoncello tritato. Consigliata per noisettes di carni bianche, pollame ecc.

Salsa Duxelles Ridurre di due terzi 2 decilitri di vino bianco e 2 decilitri di brodo di cottura di champignon, con l'aggiunta di 2 cucchiaini di scalogno tritato. Aggiungere un mezzo litro di salsa Demi-glace, un decilitro e mezzo di passato di pomodoro e 4 cucchiaini di Duxelles asciutta (trito di funghi con cipolle, scalogno, prezzemolo e noce moscata, fritto nel burro). Lasciare in ebollizione per 5 minuti e completare con una mezza cucchiaino di prezzemolo tritato.

Adatta per gratinati e diverse ricette non "importanti".

La salsa Duxelles, spesso confusa con la salsa "all'Italiana", se ne differenzia in modo netto, poiché non ammette aggiunte di prosciutto o lingua salmistrata.

Salsa alle Erbe Aromatiche Gettare, in 3 decilitri di vino bianco bollente, un buon pizzico di foglie di prezzemolo; lo stesso quantitativo di spuntature di cerfoglio, dragoncello e erba cipollina. Lasciare in infusione per 20 minuti; passare in un telo e versare l'infuso in 6 decilitri di salsa Demi-glace, o di sugo di vitello legato. Far bollire per qualche minuto e completare, all'ultimo momento, con 2 cucchiaini e mezza di erbe tritate (le stesse dell'infuso), in parti uguali, e un filo di succo di limone.

In passato, la "salsa alle erbe aromatiche" veniva erroneamente confusa con la Duxelles. La pratica moderna ha correttamente tracciato la linea di confine che deve separare le due ricette.

Salsa Finanziara Ridurre di un buon quarto un litro e un quarto di salsa Madera; aggiungervi, dopo la riduzione e lontano dalla fiamma, un decilitro di ristretto di tartufo. Passare alla stamigna.

Specificata con l'omonima guarnizione e per alcune Entrée.

Salsa Ginevrina Far rinvenire nel burro una finissima Mirepoix composta da: 100 grammi di carote; 80 grammi di cipolle; qualche pezzetto di timo e alloro; 20 grammi di rametti di prezzemolo. Aggiungere un chilo di teste di salmone, un pizzico di pepe macinato grossolanamente e lasciar stufare per quindici minuti.

Far scolare il burro; allungare con un litro di vino rosso e ridurre della metà; aggiungere mezzo litro di salsa Spagnola di magro e lasciar cuocere molto lentamente per un'ora. Passare al setaccio esercitando una leggera pressione; lasciar riposare per qualche minuto e sgrassare. Aggiungere un altro mezzo litro di vino rosso e altrettanto fumetto di pesce; depurare bene la salsa e ridurla alla consistenza voluta. Passare alla stamigna; rifinire con una cucchiata di ristretto di acciuga e 150 grammi di burro, agguingendo il tutto rimescolando lentamente.

Adatta per salmoni e trote.

Cenni storici: In origine Carême aveva battezzato questa salsa Genovese. Più tardi, Reculet per primo e Gouffé poi, la chiamarono Ginevrina, tanto più inspiegabilmente se consideriamo che a Ginevra non si produce vino rosso. Ma, per errata che fosse, tale denominazione ha prevalso e noi ci adegueremo, concedendoci soltanto un'importante annotazione: sotto i nomi di Genovese o Ginevrina, Carême, Reculet, Dubois o Gouffé concordano sul vino rosso come liquido di cottura, fissandone una volta per tutte il principio.

Salsa Godart Ridurre della metà 4 decilitri di Champagne o vino bianco secco, con l'aggiunta di una finissima Mirepoix al prosciutto. Aggiungere un litro di salsa Demi-glacé, 2 decilitri di ristretto di champignon; cuocere lentamente per 10 minuti e passare in un colino cinese (colino conico). Ridurre di un terzo circa, e passare nuovamente alla stamigna. Specifica per la grande guarnizione "alla Godart" destinata ai grandi secondi (relevé) di carne.

Salsa Grand Veneur (capocaccia) Salsa Poivrade limpida al fumetto di selvaggina con l'aggiunta, all'ultimo momento, di un decilitro di sangue di lepre diluito in un decilitro di marinata, in ragione di un litro di salsa. Tenere sul lato della fiamma per qualche minuto, per garantire la cottura del sangue senza ebollizione, e passare alla stamigna.

Salsa Grand Veneur (Metodo Escoffier) Salsa Poivrade leggera completata, per ogni litro di salsa, da: 2 cucchiataie di gelatina di ribes e 2 decilitri e mezzo di panna.

Le due salse sono consigliate per tagli di cacciagione.

Salsa Gratin Ridurre di una metà abbondante 3 decilitri di vino bianco, e la stessa quantità di fumetto del pesce che si dovrà preparare, con l'aggiunta di una cucchiata e mezza di scalogno tritato. Aggiungere 3 cucchiataie di Duxelles asciutta, 5 decilitri di Spagnola di magro o di Demi-glacé, e lasciar bollire dolcemente per 5, 6 minuti. Completare al momento con un mezza cucchiataia di prezzemolo tritato. Adatta per pesci al gratin come sogliole, merlani, filetti di rombo liscio ecc.

Salsa Hachée Passare al burro, senza colorire, 100 grammi di cipolle e una cucchiata e mezza di scalogno finemente tritati. Bagnare con 3 decilitri di aceto, ridurre della metà; aggiungere 4 decilitri di Spagnola, un decilitro e mezzo di salsa di pomodoro, e lasciare in ebollizione per 5 o 6 minuti.

Completare con: una cucchiata e mezza di prosciutto magro, tritato; una cucchiata e mezza di capperi piccoli; una cucchiata e mezza di Duxelles asciutta e una mezza cucchiata di prezzemolo tritato.

Questa salsa, che è l'equivalente della "sauce Piquante", è destinata allo stesso tipo di pietanze.

Salsa Hachée di magro Far rinvenire senza colorire la cipolla, lo scalogno e una riduzione d'aceto, come in precedenza. Bagnare con 5 decilitri di court-bouillon di pesce; effettuare la legatura con 45 grammi di roux bruno o 50 grammi di burro lavorato e lasciar cuocere lentamente per 8 o 10 minuti.

All'ultimo momento, rifinire con: una cucchiata di un trito di erbe fini miste; una cucchiata e mezza di Duxelles asciutta; una cucchiata e mezza di piccoli capperi; mezza cucchiata di anchovy-sauce (pasta d'acciughe) e 60 grammi di burro, oppure 80 o 100 grammi di burro d'acciuga normale.

Consigliata per pesci bolliti di seconda qualità, come la razza.

Salsa Italiana Aggiungere a tre quarti di litro di salsa Demi-glace al pomodoro: 4 cucchiari da minestra di Duxelles asciutta e 125 grammi di prosciutto cotto magro tagliato a dadetti. Lasciar cuocere per 5 o 6 minuti. Completare, sul momento, con una cucchiata di prezzemolo, cerfoglio e dragoncello tritati.

Consigliata per varie Entrée non "importanti".

Quando questa salsa è destinata alla preparazione del pesce le si aggiunge una riduzione di fumetto di pesce, e si elimina il prosciutto.

Sugo legato al Dragoncello È un fondo di vitello o pollame in cui saranno stati messi in infusione 50 grammi di dragoncello per ogni litro di salsa.

Passare alla mussola, e legare con 30 grammi di arrow-root o fecola.

Serve come accompagnamento di noisettes di carne bianca, filetti di pollame ecc.

Sugo legato al pomodoro Fondo di vitello con l'aggiunta di tre decilitri di ristretto di pomodoro per ogni litro, il tutto ridotto di un quinto.

Consigliato per carni di animali da macello.

Salsa Lionese Nel burro, fare imbiondire a fuoco lento, fino a cottura quasi completa, un trito di 3 cipolle di media grandezza. Bagnare con 2 decilitri di vino bianco e altrettanto aceto; ridurre di due terzi e aggiungere tre quarti di

litro di salsa Demi-glace. Depurare assai lentamente per 5 o 6 minuti e passare alla stamigna.

Secondo il tipo di ricetta cui la salsa è destinata, si potrà lasciare la cipolla così com'è o passarla al setaccio.

Salsa Madera È una salsa Demi-glace ridotta e riportata alla sua consistenza normale con l'aggiunta, fuori dal fuoco, della dose di un decilitro di Madera per ogni litro di salsa.

Salsa Matelote Ridurre di due terzi 3 decilitri di court-bouillon di pesce al vino rosso, con l'aggiunta di 25 grammi di mondatura di champignon. Aggiungere a questo ristretto 8 decilitri di Spagnola di magro; portare a bollore e passare alla stamigna, aggiustare con 150 grammi di burro e insaporire con poco pepe di caienna.

Salsa al midollo La ricetta di questa salsa è identica a quella della salsa Bordolese. Essa verrà burrata, e soltanto nelle normali proporzioni, esclusivamente quando deve accompagnare delle verdure.

In entrambi i casi, dovremo aggiungervi, alla fine e per ogni litro di salsa: 150 o 180 grammi di midollo tagliato a dadetti e scottato in poco liquido; una cucchiata di prezzemolo, tritato e sbollentato.

Salsa Moscovita Tenere da parte, pronti all'uso, tre quarti di litro di salsa Poivrade al fumetto di cacciagione, e completarli al momento con: un decilitro di vino di Malaga; 7 centilitri di infuso di bacche di ginepro; 40 grammi di pinoli tostati (o, in mancanza di questi, di mandorle tostate e tagliate a striscioline), 40 grammi di uvetta di Corinto mondata e rinvenuta in acqua tiepida. Adatta per i tagli di grossa selvaggina.

Salsa Périgueux Aggiungere a tre quarti di litro di salsa Demi-glace assai corposa e leggermente ristretta: un decilitro e mezzo di ristretto di tartufo e 100 grammi di tartufo tritato.

Consigliata per piccole Entrée, Timballi, Pâté caldi ecc.

Salsa Périgourdine Non è altro che una variante della Périgueux, in cui i tartufi, invece di essere tritati, vengono torniti a forma di oliva o di perline, o addirittura tagliati a fette piuttosto spesse.

Salsa "Piquante" Ridurre della metà 3 decilitri di vino bianco e la stessa quantità di buon aceto, con l'aggiunta di 2 cucchiatae e mezza di scalogno tritato.

Aggiungere 6 decilitri di Spagnola e cuocere per 10 minuti, spogliando la salsa. Lontano dalla fiamma, completare con 2 cucchiaini di cetriolini, prezzemolo, cerfoglio e dragoncello tritati.

Questa salsa accompagna abitualmente la carne di maiale grigliata, lessa o arrosto. Serve anche per i lessi di bovino e le minute di carne rossa.

Salsa Poivrade normale Far rinvenire nell'olio, fino a coloritura delle verdure una Mirepoix composta da: 100 grammi di carote, 80 grammi di cipolle, gambi di prezzemolo, pezzetti di timo e alloro.

Allungare con: un decilitro di aceto, 2 decilitri di marinata, e ridurre il tutto di due terzi. Aggiungere un litro di salsa Spagnola e far cuocere dolcemente per tre quarti d'ora.

Dieci minuti prima di passare la salsa, aggiungervi 8 grani di pepe nero schiacciati. Una permanenza più prolungata del pepe nella salsa, la rovinerebbe con un'eccessiva nota di sapore.

Passare al setaccio esercitando sugli aromi una leggera pressione; allungare la salsa con 2 decilitri di marinata; farla depurare per 35 minuti, riducendola alla quantità voluta. Passarla nuovamente alla stamigna e terminarla con 50 grammi di burro.

Viene servita con carni di animale da macelleria, marinate o non marinate.

Salsa Poivrade per selvaggina Far rinvenire nell'olio una Mirepoix composta da 125 grammi di carote, altrettanti di cipolla, briciole di timo e alloro, steli di prezzemolo e un chilo di ritagli di selvaggina da pelo. Raggiunta una bella coloritura, scolare l'olio; allungare con 3 decilitri d'aceto, 2 decilitri di vino bianco e ridurre completamente.

Aggiungere: un litro di salsa Spagnola, 2 litri di fondo bruno di selvaggina e un litro di marinata. Cuocere dolcemente, se possibile in forno, con il coperchio, per tre ore e mezza o quattro.

Circa 8 minuti prima di passare la salsa, mettetevi 12 grani di pepe nero schiacciati.

Passare al setaccio esercitando pressione. Allungare la salsa con un quarto di litro di fondo di selvaggina e altrettanta marinata; depurare per 40 minuti, riducendo il tutto a un litro. Alla fine, passare alla stamigna e aggiustare con 75 grammi di burro.

Benché ciò non rientri nella pratica abituale con le salse di selvaggina, consigliamo di procedere a una leggera burratura. La salsa ottenuta avrà una tonalità meno calda, ma ne guadagnerà in finezza e consistenza vellutata.

Salsa al Porto Procedere come per la salsa al Madera, usando il Porto al posto del Madera.

Salsa Portoghese *Proporzioni per un litro:* Tritare finemente una grossa cipolla: farla rinvenire a fuoco vivo e aggiungervi, quando comincerà a imbiondire, 750 grammi di pomodori pelati, mondati e schiacciati; uno spicchio d'aglio schiacciato, sale, pepe e, se il pomodoro è troppo acido, un po' di zucchero. Coprire la casseruola e far cuocere lentamente. Rifornire la salsa completandola con un po' di concentrato di pomodoro e la necessaria quantità di salsa al pomodoro chiara; un decilitro di glassa di carne ben sciolta e una cucchiata da minestra di prezzemolo fresco, tritato.

Salsa Provenzale Pelare, schiacciare, privare dei semi e spappolare 12 bei pomodori. Metterli in un sautoir (tegame a bordi bassi) con due decilitri e mezzo d'olio caldissimo; insaporire con sale, pepe, e un bel pizzico di zucchero in polvere; aggiungere uno spicchietto d'aglio schiacciato e un cucchiaino da caffè di prezzemolo tritato. Ricoprire, e lasciar fondere il tutto per una mezz'ora. Viste le numerose, diverse interpretazioni di questa salsa, ci premeva fornire, in questa occasione, l'autentica ricetta della salsa Provenzale "casalinga", che in definitiva risulta essere una fonduta di pomodori.

Salsa Reggenza Ridurre della metà 3 decilitri di vino del Reno cui si sia aggiunta una Mirepoix finissima cotta in precedenza, e 25 grammi di mondatura di tartufi cruda che si può sostituire, fuori stagione, con un ristretto di tartufo. Aggiungere 8 decilitri di salsa Demi-glace; depurare per qualche minuto e passare alla stamigna. Consigliata per secondi piatti di carne di animali da macello.

Salsa Robert *Proporzioni per 5 decilitri:* Passare al burro, senza colorire, una grossa cipolla finemente tritata. Bagnare con 2 decilitri di vino bianco; ridurre di due terzi, aggiungere 3 decilitri di salsa Demi-glace e far cuocere dolcemente per 10 minuti. Passare la salsa al colino conico (è facoltativo, si può anche non passare); rifornire, lontano dalla fiamma, con un pizzico di zucchero in polvere e una cucchiata da minestra di senape. Di norma accompagna il maiale alla griglia. La salsa Robert non dovrà bollire oltre, una volta insaporita con la senape.

Salsa Robert di Escoffier È disponibile, già pronta, in commercio. Viene utilizzata calda o fredda. Servita calda, dovrà essere addizionata dello stesso quantitativo di ottimo fondo di vitello bruno. È particolarmente consigliata per le grigliate di maiale, vitello, pollame e pesce.

Salsa Romana Caramellare leggermente 50 grammi di zucchero, e scioglierli in un decilitro e mezzo di aceto. Dopo aver sciolto lo zucchero, aggiungere 6 decilitri di Spagnola e 3 decilitri di fondo di selvaggina. Ridurre di un quarto abbondante, passare alla stamigna e completare con: 20 grammi di pinoli tostati; 20 grammi di uvetta di Smirne e la stessa quantità di uvetta di Corinto, mondate e rinvenute in acqua tiepida.

Questa salsa, preparata secondo la suindicata ricetta, è consigliata per la grossa cacciagione; ma può servire anche per accompagnare normali tagli di macelleria marinati, sostituendo il fondo di selvaggina con un fondo bruno ordinario.

Salsa alla moda di Rouen *Proporzioni per 5 decilitri:* Preparare 4 decilitri di salsa Bordolese, con ottimo vino rosso. (Vedere *Salsa Bordolese*).

Passare al setaccio 3 fegati d'anatra di media grossezza; far cuocere nella salsa il passato che ne risulta senza assolutamente pervenire a bollitura che provocherebbe, come conseguenza immediata, la sgranatura del purée di fegato.

Passare la salsa alla stamigna e aggiustare di sale e pepe. Caratteristica peculiare di questa salsa: la riduzione del vino rosso con lo scalogno, e l'aggiunta finale del *purée di fegato d'anatra a crudo*.

- Specifico e, diremmo, obbligatorio accompagnamento dell'anitra di Rouen arrostita.

Salsa Salmi Il principio base di questa salsa, che assomiglia piuttosto a un coulis (passato liquido), è immutevole. Cambiano soltanto i liquidi cottura, in funzione del tipo di volatile o animale che la salsa dovrà accompagnare; e a seconda che l'animale in questione sia considerato di grasso o di magro.

Far rinvenire nel burro, molto lentamente, 150 grammi di finissima Mirepoix. Aggiungervi la pelle staccata dagli arti e la o le carcasse spezzettate degli uccelli o della selvaggina trattati.

Bagnare con 3 decilitri di vino bianco; ridurre di due terzi, aggiungere 8 decilitri di salsa Demi-glace, lasciar cuocere lentamente per tre quarti d'ora e passare al setaccio, facendo forte pressione, per estrarre la quintessenza dagli aromi e dalle carcasse. Allungare questo concentrato con 4 decilitri del fondo appropriato alla destinazione finale della salsa.

Se la selvaggina trattata è di magro o la ricetta deve essere assolutamente di magro, il fondo verrà sostituito un brodo di cottura di champignon (preparati in poca acqua con burro e succo di limone).

Spogliare per un lasso di tempo variabile tra i quarantacinque minuti e un'ora; in seguito, ridurre la salsa di un terzo abbondante; riportarla alla giusta consistenza e quantità aggiungendo brodo di cottura di funghi e ristretto di tartufo. Passare alla stamigna e burrare leggermente.

La messa a punto finale della salsa, con 50 grammi di burro ogni litro, è facoltativa.

Salsa Tartaruga Aggiungere, a 2 decilitri e mezzo di fondo di vitello bollente: 3 grammi di salvia, un grammo di maggiorana, un grammo di rosmarino, 2 grammi di basilico, un grammo di timo e la stessa quantità di alloro, una presa di foglie di prezzemolo, e 25 grammi di mondatura di funghi champignon.

Mettere il coperchio; lasciare in infusione per 25 minuti e aggiungere 4 grossi grani di pepe due minuti prima di passare l'infuso.

Passarlo alla mussola e aggiungerne la quantità desiderata, per accentuarne a dovere il sapore, a 7 decilitri di salsa Demi-glace cui siano stati già aggiunti 3 decilitri di salsa di pomodoro; ridurre il tutto di un quarto e passare alla stamigna; rifinire con un decilitro di Madera, un po' di ristretto di tartufo, e insaporire col pepe di caienna.

Poiché la salsa deve avere una certa forza, l'uso del pepe di caienna si impone, ma a patto di usarne con molta prudenza.

Salsa Ussara Imbiondire ben bene nel burro 2 cipolle e 2 scalogni tagliuzzati fini. Bagnare con 4 decilitri di vino bianco; ridurre della metà e aggiungere: 4 decilitri di salsa Demi-glace; 2 cucchiainate di passato di pomodoro; 2 decilitri di fondo bianco; 80 grammi di prosciutto crudo magro; uno spicchio d'aglio frantumato e un mazzetto guarnito. Lasciar cuocere per 25 o 30 minuti. Infine: togliere il prosciutto e passare la salsa alla stamigna, pigiando con il cucchiaino. Riscaldare e completare con: il prosciutto tagliato a dadetti, un po' di cren grattugiato e un buon pizzico di prezzemolo tritato. Consigliata per le carni rosse grigliate o cucinate allo spiedo.

Salsa Venaison Aggiungere a tre quarti di litro di salsa Poivrade per selvaggina già preparata: 3 belle cucchiainate di gelatina di ribes sciolta, stemperata con un decilitro e mezzo di panna. L'aggiunta della gelatina di ribes con la panna, deve aver luogo lontano dalla fiamma, e solo all'ultimo momento. La salsa è adatta per la grossa selvaggina da pelo.

Salsa al Vino rosso Evidentemente, la "salsa al Vino rosso" richiama sia la ricetta di quella alla Bourguignonne, per riduzione e addensamento col burro lavorato, che quella della "salsa Matelote" caratterizzata dal vino che è servito a cuocere il pesce. In quest'ultimo caso il vino perde il suo carattere, e diventa mero veicolo di cottura e insaporimento della salsa.

Le due salse suddette possono certo essere considerate "salse al vino rosso", ma dal carattere del tutto particolare, in cui preparazione e impiego finale giustificano i due appellativi distinti di salsa *Bourguignonne* e salsa *Matelote*, che del resto compaiono alle voci corrispondenti in questo capitolo tra le "piccole salse composte".

A parer nostro, la vera *Salsa al Vino rosso* è quella che si prepara così:
Passare al burro 125 grammi di Mirepoix normale, tritata assai finemente; allungare con un mezzo litro di ottimo vino rosso; ridurre della metà, aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato, 7 decilitri e mezzo di Spagnola, e spogliare accuratamente per circa un quarto d'ora.

Passare alla stamigna e rifinire con: 100 grammi di burro, un cucchiaino da caffè di ristretto d'acciuga e una punta di pepe di caienna.

La salsa in questione si serve con il pesce.

Salsa Zingara (versione A) Non v'è alcuna analogia tra questa salsa e la guarnizione "alla Zingara" dell'antica cucina. La salsa è in relazione, piuttosto, con la cucina inglese e, nella serie delle Piccole salse, trova parecchi equivalenti.

Ridurre della metà 2 decilitri e mezzo di aceto, con una cucchiata e mezza di scalogno tritato; allungare con 7 decilitri di sugo bruno, aggiungere 160 grammi di mollica di pane fritta nel burro e lasciar cuocere dolcemente per 5 o 6 minuti. Completare con una cucchiata di prezzemolo tritato e il succo di mezzo limone.

Salsa Zingara (versione B) Ridurre di due terzi 3 decilitri di vino bianco e brodo di cottura di champignon (un decilitro e mezzo di ciascuno).

Aggiungere: 4 decilitri di salsa Demi-glace, 2 decilitri e mezzo di salsa al pomodoro, un decilitro di fondo bianco, e lasciar spogliare per 5 o 6 minuti.

Insaporire con una punta di pepe di caienna; ultimare con un trito fatto di: 70 grammi di prosciutto magro e lingua salmistrata, 50 grammi di champignon e 30 grammi di tartufi.

Adatta a vitello e pollame.

PICCOLE SALSE BIANCHE, COMPOSTE E DI RIDUZIONE

Salsa d'Acciuga Prendere 8 decilitri di salsa Normanna, non burrata, e incorporarvi, lontano dalla fiamma, 125 grammi di Burro d'acciuga. Completare con 50 grammi di filetti di acciuga ben lavati, spinati e tagliati a dadini.

Adatta per il pesce.

Salsa Albufera È una Suprême con l'aggiunta, per ogni litro di salsa, di: 2 decilitri di glassa bionda di carne ben sciolta; 50 grammi di Burro di peperone, preparato con le dosi abituali dei Burri aromatizzati.

Serve ad accompagnare il pollame in umido o lessato in ristretto.