

Maria Teresa Di Marco – Marie Cecile Ferré

fotografie di Maurizio Maurizi



CUCINA VINTAGE

Guido Tommasi Editore



Sommario

Introduzione 7

Anni 10 10

Anni 20 24

Anni 30 38

Anni 40 54

Anni 50 70

Anni 60 86

Anni 70 102

Anni 80 118

Anni 90 132

Anni 2000 146

Indice analitico 164

Indice alfabetico 165

Bibliografia 166

Ringraziamenti 167





Introduzione

Il cibo è quotidiano, vive della felicità, e qualche volta pure della preoccupazione, di mettere insieme il pranzo con la cena. Conosce il tempo breve della premeditazione, ma raramente si pensa nell'intervallo più lungo della settimana, come si faceva saggiamente un tempo, quando il giovedì prevedeva gli gnocchi, il venerdì il magro di pesce e la domenica l'arrosto.

Ma se proviamo a chiudere gli occhi e a sommare i giorni scopriremo che il tempo e il passo del cibo sono la misura perfetta per raccontare una storia, la nostra e tante altre insieme.

Scopriremo che l'anello saldo e sottile capace di raccogliere i pranzi e le cene, le spese al mercato, l'abitudine e la scoperta rende ragione, semplicemente, di quello che siamo e di quello che siamo stati.

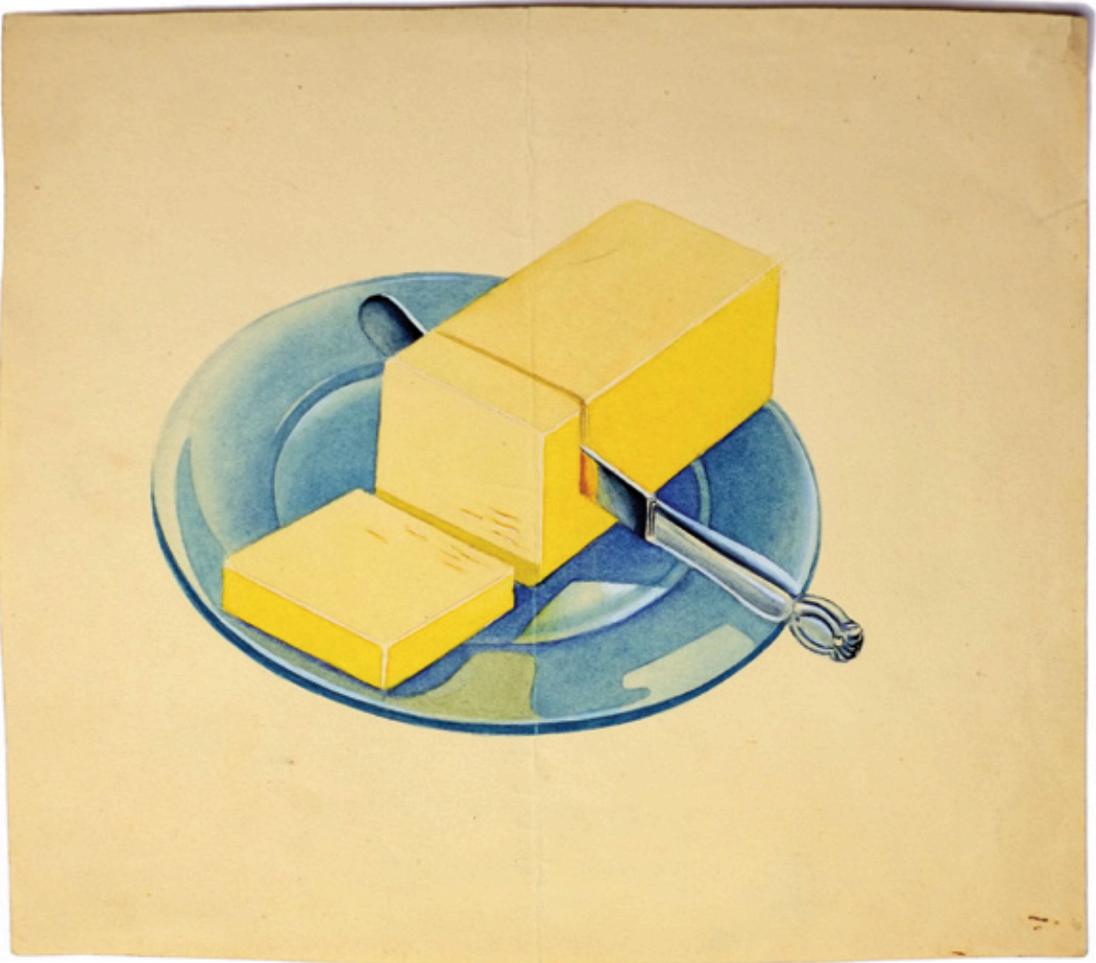
Vale dunque la pena di fermarsi e di riguardarsi allo specchio, non certo per ridursi alla somma aritmetica di quel che è transitato dalle nostre padelle e poi attraverso i nostri stomaci, ma semmai per capire che siamo quel che mangiamo, declinandoci attraverso tutti i tempi: presente, passato e (anche) futuro.

Il gioco di questo libro inizia proprio da qui. Provare a guardare indietro cercando scherzosamente di disegnare la traccia degli stili del cibo lungo i decenni del secolo passato, quel Novecento che ancora ci sentiamo nella pancia.

Dagli anni Dieci di Pellegrino Artusi fino ai nuovi anni Zero (che l'immaginario voleva "modernissimi" e che invece sono tornati a ripiegarsi sull'integralità degli ingredienti) si è passati attraverso grandi rivoluzioni, ma anche per i morsi tenaci della fame.

Se gli anni Venti ruggivano di spirito internazionale, gonne corte, scones e valigie da picnic, i Trenta si sarebbero votati all'abolizione della pastasciutta secondo i dettami avanguardisti del Futurismo di Marinetti e Fillia, (anche se la cucina, quella quotidiana, ha ignorato il *carneplastico* e ha tirato dritto, continuando a prediligere le minestre).

Ma la guerra azzerò tutto, anche e soprattutto nel piatto, riportando attraverso la penuria e il razionamento alla massimizzazione di quel



© Paolo Maurizi 1960

che c'è e pure di quello che manca. Negli anni Quaranta si inventa, si centellina, si sostituisce questo con quello pur di non rinunciare al sapore e anche al piacere di infornare qualche biscotto.

Negli anni Cinquanta ci si rifà. Ci scopriamo “americani” e ancora tanto tanto italiani, con tutto un trionfo di spaghetti, polpette e polpettoni, un neorealismo verace e affamato di mangiate condivise.

E se gli anni Sessanta sono in agguato, correndo sul crinale stretto tra tradizione e rivoluzione, in tavola sarà il boom degli antipasti, l'apoteosi anche visiva di alcuni piatti intramontabili che spesso arrivavano dal passato, ma che in quegli anni si sono impregnati indelebilmente di un'aura “annisessanta”, il cocktail di scampi in salsa rosa, ad esempio, per non parlare del vol-au-vent...

Settanta, Ottanta e Novanta corrono in un baleno, ogni decennio intriso di se stesso e al contempo in dialogo, e spesso in lite, con quello che lo precede. Così mentre gli anni Settanta hanno mostrato un'estetica e un esotismo assolutamente riconoscibili anche in cucina, gli anni Ottanta saranno ricordati come il trionfo insieme dell'eccesso e della routine. A guardar bene, però, per molti piatti l'attribuzione all'uno o all'altro decennio risulterà faticosa perché l'uno è scivolato nell'altro e così diventa difficile incasellare univocamente i tortellini panna-piselli-e-prosciutto, le pennette alla vodka, i risotti allo champagne.

Noi, per parte nostra, ce la siamo cavata allegramente mescolando all'attenzione filologica uno spirito di divertimento e di gioco. Con lo stesso spirito abbiamo messo sul tavolo libri, riviste, ricordi, incrociato le fonti, verificato la fattibilità (e l'appetibilità) attuale delle ricette. Poi abbiamo aperto bauli, rovistato soffitte, chiesto aiuto ad amici vicini e lontani per reperire oggetti, vestiti, cimeli che avessero il sapore nostalgico e insieme preciso che ci serviva per una fotografia e per un piatto. È stato un lavoro lungo, anzi lunghissimo, ma divertentissimo. Un lavoro e un gioco che non sarebbe stato possibile senza la grazia paziente di Ilaria che, saltellando da un decennio all'altro, ha saputo vestire, leggera e senza scomporsi, un intero secolo.



Campargello

Questo è un piccolo gioco per rendere solido e profumato di fiori d'arancio il Campari di cui Fortunato Depero curò la raffinata immagine pubblicitaria proprio in quegli anni. Sua, del resto, è anche la bottiglietta del Campari Soda realizzata nel 1932.

PER 10 BICCHIERINI PICCOLI

200 ml di Campari

60 ml d'acqua

*20 ml d'acqua di fiori
d'arancio*

*10 ml di succo di limone
filtrato*

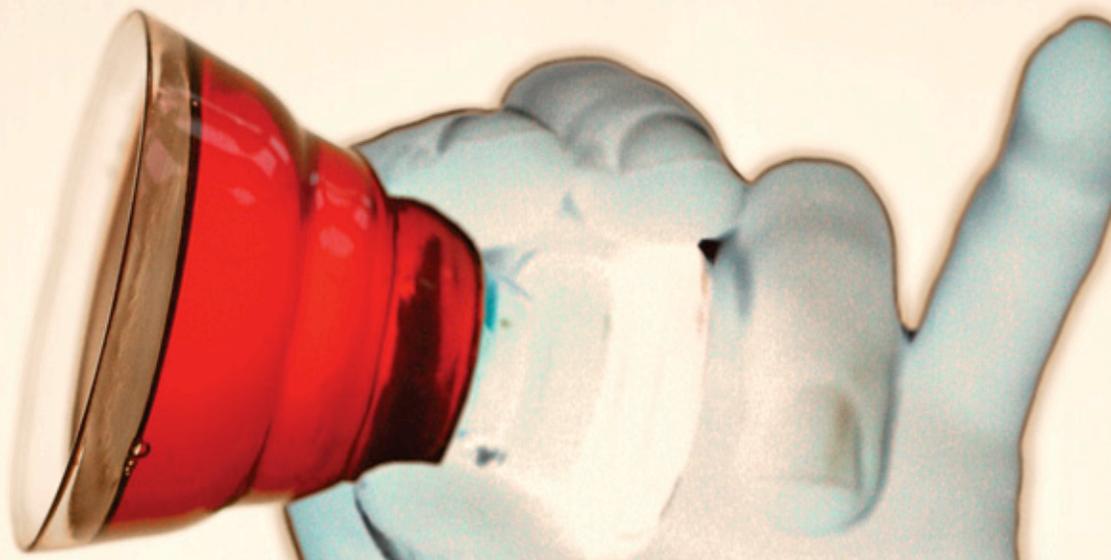
10 ml di sciroppo di zucchero

3 fogli di colla di pesce (6 g)

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda; nel frattempo scaldate il Campari con l'acqua, lo sciroppo di zucchero e il limone, aggiungete la colla di pesce ben strizzata e l'acqua di fiori d'arancio. Mescolate senza far bollire. Versate in bicchierini piccoli e lasciate rapprendere per almeno un paio d'ore.

Nota: questa versione è piuttosto amarognola, se la volete più dolce aumentate la quantità di sciroppo di zucchero.

Illustrazione tratta da un opuscolo omaggio della ditta Paolini-Villani, *Prendete i vostri mariti per la gola, consigli utili alle massaie*, disegni M. Cignetti, 1939



QUI SI BEVE
FUTURISTA

Involtini di olive della signora Walli

PER QUANTI NE VOLETE

*pane in cassetta (per
tramezzini, più morbido)
tagliato a fette rettangolari
(per il lungo) e senza crosta
olive snocciolate e ripiene con
peperoncino rosso q.b.
burro q.b.
pasta di acciughe q.b.*

Preparate una fetta di pane per volta: con il mattarello appiattitela leggermente (premendo soprattutto lungo i bordi lunghi). Mescolate il burro (ammorbidito) con la pasta d'acciughe (proporzione a piacere) e stendete questo impasto sul pane. A circa 2 cm dal bordo inferiore del lato lungo appoggiate le olive una accanto all'altra in orizzontale.

Arrotolate con attenzione il pane attorno alle olive, facendo un rotolino il più compatto possibile. Avvolgetelo, mantenendolo sempre compatto, nella carta stagnola, chiudendo le estremità "a caramella". Mettete gli involtini in frigorifero per almeno 2-3 ore.

Al momento di servirli, liberateli dalla stagnola, tagliateli a rondelle di circa 1/2 cm e disponeteli in un piatto. Si conservano bene in frigorifero per 2-3 giorni (in freezer alcuni mesi).

Involtini ai piselli

La ricetta è tratta da un numero de *La Cucina Italiana*, del settembre 1960 e rientra nella categoria delle ricette veloci che cominciano in quegli anni a essere sdoganate. Si diventa pratici e, preparando il brodo per la minestra, ci si porta avanti con le carote che serviranno per gli involtini: passare in cucina l'intera giornata comincia lentamente a non essere più soltanto una virtù.

PER 4 PERSONE

*piselli freschi sgranati o in
scatola g 500
margarina g 50
quattro fettine di vitello
due carote
farina bianca
sale*

Quando preparate la minestra ponete nel brodo due carote ben pulite e fatele lessare. Battete, ma non troppo, le fettine di vitello, salatele e profumatele con spezie, passate la carne nella farina e avvolgete in essa un pezzo di carota fermando la carne con un filo incolore. Fate sciogliere in una casseruola un pezzetto di margarina, unite i piselli e i rotolini di vitello e poca acqua (meglio se brodo). Salate e continuate la cottura a fuoco moderato rimescolando di tanto in tanto. Se avete in casa degli avanzi di prosciutto cotto o crudo tagliateli a quadrettini e uniteli ai piselli.



Indice analitico

Introduzione.....7

Anni 10

Zuppa alla spagnola 14
Bue alla California..... 16
Pasta Margherita 18
Ponce di arancio20
Zabaione..... 22

Anni 20

Scones..... 28
Insalata russa30
Stracciatella 32
Vitello tonn  34
Hot Toddy 36

Anni 30

Campargello 42
Traidue..... 44
Antipasto intuitivo..... 44
Risotto futurista all'alchechengio 46
Cavolo futurista..... 48
La galleggiante 50

Anni 40

Bucce di patate fritte..... 58
Rag  autarchico di nonna Mila..... 60
Riso e patate di magro..... 62
Maionese finta 64
Biscotti economici e spicci 68

Anni 50

Maccheronata Villereccia 74
Polpette al sugo 78
Sformato di patate di nonna Pina 80
Frittata di cipolle..... 82
Cotognata..... 84

Anni 60

Cocktail di scampi in salsa rosa..... 90
Vol au vent ai funghi e involtini di olive92
Involtoni di olive della signora Walli.....94
Involtoni ai piselli94
Soffiato di pollo96
Torta all'ananas98

Anni 70

Cestini fantasia.....106
Tagliolini paglia e fieno 108
Arrosto a ventaglio con ananas 110
Aspic di verdura e prosciutto.....112
Melone al porto114

Anni 80

Insalata di palmitos e surimi 122
Risotto alle fragole 124
Pennette alla vodka..... 126
Ketchup di pomodori arrosto..... 128
Tegolino..... 130

Anni 90

Prugne e bacon 136
Hummus..... 138
Fagottini di crêpes..... 140
Panna cotta 142
Cheesecake 144

Anni 2000

Mezze reginette zucca,
citron confit e menta..... 150
Gazpacho di basilico.....152
Sfoglie di pasta fillo.....154
Arrosto di mirtilli rossi 156
Struffoli della mamma di Aldo 158

Indice alfabetico

A

Antipasto intuitivo.....	44
Arrosto a ventaglio con ananas	110
Arrosto di mirtilli rossi	156
Aspic di verdura e prosciutto.....	112

B

Biscotti economici e spicci	68
Bucce di patate fritte.....	58
Bue alla California.....	16

C

Campargello	42
Cavolo futurista.....	48
Cestini fantasia.....	106
Cheesecake	144
Cocktail di scampi in salsa rosa.....	90
Cotognata.....	84

F-G

Fagottini di crêpes.....	140
Frittata di cipolle.....	82
La galleggiante	50
Gazpacho di basilico.....	152

H-I-K

Hot Toddy	36
Hummus.....	138
Insalata di palmitos e surimi	122
Insalata russa	30
Involtini ai piselli	94
Involtini di olive della signora Walli.....	94
Ketchup di pomodori arrosto.....	128

M

Maccheronata Villereccia	74
Maionese finta	64
Melone al porto	114

Mezze reginette zucca, citron confit e menta.....	150
--	-----

P

Panna cotta	142
Pasta Margherita	18
Pennette alla vodka.....	126
Polpette al sugo	78
Ponce di arancio	20
Prugne e bacon	136

R

Ragù autarchico di nonna Mila.....	60
Riso e patate di magro.....	62
Risotto alle fragole	124
Risotto futurista all'alchechengio	46

S

Scones.....	28
Sfoglie di pasta fillo.....	154
Sformato di patate di nonna Pina	80
Soffiato di pollo	96
Stracciatella	32
Struffoli della mamma di Aldo	158

T

Tagliolini paglia e fieno	108
Tegolino.....	130
Torta all'ananas	98
Traidue.....	44

V

Vitello tonn�	34
Vol au vent ai funghi e involtini di olive	92

Z

Zabaione	22
Zuppa alla spagnola	14



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

CUCINA VINTAGE

Vi è mai capitato di studiare un menu e ritrovarvi a pensare che i piatti proposti non suonano per niente invitanti? O di sedere a una tavolata e di avere l'orribile presentimento che quello che state per mettere in bocca, oltre ad avere un aspetto alieno, abbia anche un gusto vagamente... assurdo? Sarà a causa della nostra esterofilia, o forse di un eccesso di "politicamente corretto", delle mode gastronomiche a tema "salviamo il pianeta" ma ormai le nostre tavole sono un crocevia d'ingredienti come le alghe, i chutney, il miso, la quinoa, il daikon...

Se a volte la nostalgia vi attanaglia ma non osate proporre un piatto di pennette alla vodka, se custodite gelosamente il ricordo dei vol-au-vent della mamma, se insomma vi concedereste volentieri un tuffo nel gusto di quel dorato passato, quando ardite interpretazioni di crostacei, infinite variazioni sul tema della gelatina e filetti di carne megalomani ammantati di salse non erano un punto dolente ma motivo di vanto, quando l'inosservanza del chilometro zero non ci deprimeva e la colesterolo-fobia era solo un vago presagio... allora dovete avere questo libro!

20,00 €

IVA inclusa

ISBN : 978 88 67530 557



9 788867 530557