

PAOLA SINIRAMED



NATO MARCIALIS

Malfatti vengono meglio

Sembra una compagnia di disgraziati, ma non è così: i malfatti (nella foto), tipica preparazione lombarda, sono una sorta di palline della grossezza più o meno di una noce. Sono fatti generalmente con spinaci tritati, farina, uova, ricotta (qualcuno usa anche il mascarpone), noce moscata. Si gettano infarinati in acqua bollente e si tolgo via via che affiorano, come succede per gli gnocchi, passandoli subito dopo in una pirofila al forno con burro e formaggio.

I maltagliati, che hanno una forma che ricorda un po' quella di un rombo, si ricavano da sfoglie sottili di pasta fresca all'uovo (ma c'è chi preferisce non metterlo). L'uso è emiliano, ma anche veneto e il matrimonio più classico si celebra a Modena, con il lardo e i fagioli borlotti, in parte interi e in parte passati. Nel piacentino i maltagliati si servono anche col batù e cioè l'oca tagliata a pezzi, cotta e poi conservata nel grasso. Nel bolognese i maltagliati

vanno sempre coi fagioli ma senza lardo (tassativamente però con l'olio extravergine di oliva); per questo prendono molto spesso il nome di malmaritati, anche se perfino i più severi tra i buongustai ritengono il matrimonio perfetto.

Avanzi, nuova edizione. Scritto oltre 70 anni fa da Olindo Guerrini come puro divertissement fra opere ben più serie, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* è tutto da leggere e consultare. Non soltanto vengono rielaborati elementi di base della cucina italiana come lessi, pane, riso, ma anche resti più complessi, per esempio fegato, cotchino e pesce, per ottenere forme e sapori finali eleganti, come crostini, frittelle, crostate, polpette, pasticci. Un libro godibilissimo, curioso e, dati i tempi di crisi, non del tutto inattuale (Franco Muzzio Editore, 28 mila lire).



A tavola con Toro seduto

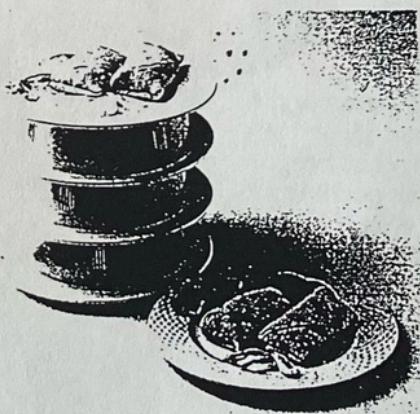
Gli antichi romani mangiavano volentieri i ghiri, gli uomini del Rinascimento impazzivano per i pavoni, negli Stati Uniti va di moda la carne di alligatore bianco, in Italia è arrivata da non molto tempo quella di struzzo, che gli esperti considerano ancora più magra di quella del tacchino.

Sono però soprattutto gli indiani d'America, in special modo quelli del Nord, come gli Algonquin e i Cree, a vantare da secoli alcuni ottimi piatti a base di animali selvatici. Il paté viene fatto con le carni di alce e di castoro (il nome, impronunciabile, del piatto è Pag-Wadjawessi) e il topo muschiato si passa al forno con pancetta e limone (Wajashk). Piatto forte della festa è poi la culatta di orso (preferibilmente di giovane età), dal nome esotico di Makwa-

Whass, lardellato con cipollotti selvatici e spalmato in un secondo tempo di sciropo d'acero. A loro volta i pellirosse che abitavano l'at-



tuale Manhattan usavano preparare gustosi spezzatini a base di carne di scoiattolo. L'abitudine è in seguito passata ai diretti discendenti dei primi colonizzatori europei.



Tutti in fila

Cucina piccola, ospiti in arrivo: quasi tutti i piatti sono pronti, dagli antipasti alle insalatine e ai dolci. Manca però lo spazio dove appoggiarli senza che si rovinino. Ecco allora una serie di anelli in perspex, alti circa sei centimetri l'uno, che aiutano a impilare in bell'ordine tutto quello che è già pronto. Costano mille lire l'uno.