

60° Anno

N.

L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATO NEL 1901 - C. C. I. MILANO N. 77394**Direttore: UMBERTO FRUGIELE**
Condirettore: IGNAZIO FRUGIELE

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGASI A TERGO

Il Giornale di Vicenza - Vicenza

- 2 GEN 1965

LE RICETTE DI GIORGIO GIOCO**Costata alla "Luigi Veronelli"**

Essere commensali di Veronelli è veramente un'esperienza unica: il pranzo, per considerevole che sia, finisce per ridursi (non è una limitazione), ad un certo punto, al monologo da lui interpretato. Non che reciti, anzi. Ma la sua sapienza si traduce in un piacere tanto evidente ne-

frontare i cibi, nel gustare i vini, che tutti finiscono per pendere dal suo cucchiaino o dalla sua forchetta e dal suo bicchiere.

Chi è Veronelli? Una domanda retorica penso, per coloro che leggono questa mia rubrica. A giudizio di tutti gli intenditori, Veronelli è senza alcun dubbio il nostro più ferrato scrittore di cose di cucina, uomo di lettere e prosatore piacevolissimo, è il gastronomo più raffinato fra quanti in Italia scrivono di mangiare e di bere, il moderno Brillat-Savarin della cucina e dei vini italiani. Non c'è «gourmand» penso, in Italia, che non custodisca nella sua biblioteca, fra i libri più cari, i testi, veramente fondamentali, che egli ha scritto, da «I vini d'Italia», con il libro sui drinks ha voluto porre nel giusto rilievo una branca della gastronomia trascurata e ignorata, questo libro intitolato «I cocktails» è frutto di una selezione accurata di ricette che può garantire perché Veronelli si era assunto il lietissimo compito di cavia: dirige una rivista specializzata «Il Gastronome», «Apicio» dove descrive la cucina romana del primo secolo, coautore con Carnagiana di «Mangiare e bere all'italiana», «La cucina d'amore» e «La grande cucina», e che non legga gli articoli che scrive per importanti quotidiani, settimanali e periodici.

Difensore strenuo ed accanito della cucina classica e tradizionale e dei cibi veri e genuini, Veronelli è in grado (beato lui) di sconsigliarsi, i suoi amici, i suoi

cucchi e i suoi ristoranti. E, prima di fare una scelta, ci pensa e non poco. Vi rivelò un segreto: egli ha in animo di scrivere un nuovo libro sui vini francesi, un volume che non dubito diventerà un testo classico, come gli altri che ha già incontrato tanta fortuna. Ebbene, sapete come Veronelli si

documenta? Ha inviato a tutti i sindaci delle cittadine nelle regioni francesi in cui si producono i vini famosi una specie di questionario (pregando di restituirlo compilato), nel quale si chiede una dichiarazione sulla quale risulti che tipo di vino e quanto se ne produce nei comuni da loro amministrati, con allegato il campione o i campioni sufficienti a consentire un'adeguata analisi.

Ci pensa dunque e non poco. Le sue sono scelte meditate. Ed è con uguale impegno che a lui dedico, poiché me lo ha consentito, questa mia costata alla Veronelli.

Scegliere delle belle costate di bue frollate al giusto punto e tagliate spesse tre centimetri, liberatele dalle parti grasse e dalle pellicine, appiattitele un po' — in precedenza avrete preparato un coccio di terra abbastanza grande e lo avrete tappezzato con fettine sottili di lardo — passate le costate alla farina quindi fatele rosolare a fuoco vivo da tutte e due le parti, sale e pepe, e disponetele nel coccio di terra. Rosolate al burro delle piccole cipolline e funghi porcini e ovuli tagliati a quarti e uniteli alle costate. Ammorbiditele con dell'ottimo vino Madera e sugo di carni e verdure aromatizzate, lasciate che acquistino la cottura a coperto.

Legare il sugo con un filo di panna, regolare il sale e servire nella medesima «cocotte» con a parte un riso bianco.

A cura di Giuseppe Paccinani