

“Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto alla gastronomia. Infine il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare l’anguilla, vale una dissertazione al sorriso di Beatrice”

Da “La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiare Bene”, di Pellegrino Artusi, gastronomo, letterato, filantropo forlino-popolese

Ménu

Principi

“Principi o antipasto sono propriamente quelle cosette appetitose che s’imbandiscono per mangiarle o dopo la minestra [...] o prima”

Cresentine (227)
Salumi
Verdurine sott’olio

Minestre

“Una buona e generosa minestra per chi ha uno scarso desinare sarà sempre la benvenuta, fatele festa”

Tagliatelle al prosciutto (69)
Zuppa di fagioli (57)

Umidi e arrosti

“Gli umidi sono i piatti che più appesantiscono; quindi è bene darsi per essi una cura speciale, onde riescano delicati, di buon gusto e di facile digestione”

Coniglio in umido (228)
Pollo al diavolo (541)

Erbaggi

“Gli erbaggi sono un elemento di igiene della cucina”

Sformato di Cavolfiore (387)
Pomodori ripieni (430)

Pasticceria

Crostata (616)
Torta di riso (638)

Vini dei nostri contadini

Nocino (750)
Rosolio (747)

* I numeri fra parentesi corrispondono alla numerazione delle ricette contenute nel libro sopra citato