

Pasticcio di Maccheroni alla Ferrarese

Una tipicità unica del Carnevale Estense



*«Il pasticcio ha il suo turno nell'annata.
Per la sua consumazione valgono il giovedì grasso,
l'ultima Domenica di Carnevale e la cavalchina.»*

Giuseppe Longhi

Le donne, i cavalier, l'armi, gli amori, e... La Cucina Ferrarese



Progetto di attribuzione del marchio **DE.CO.**

Denominazione Comunale di Origine del Comune di Ferrara al prodotto tipico ferrarese

Promotore: **Pro Loco Ferrara**

In collaborazione con:

Panificio Pasticceria F.lli Partigiani

Via del Risorgimento, 95

Panificio Officina Integrale - Via G. Fabbri 331

Pasticceria Naturale - Piazzale Dante 26

 **IAL Emilia-Romagna Scuola Alberghiera
e di ristorazione sede di Ferrara** - via Calcagnini 5

Indice

Indice	3
Identità	4
Il Progetto DE.CO.	5
Introduzione	6
IL Pasticcio come piatto del carnevale	8
Nil nisi clavis deest <i>L'aspetto simbolico, magico, esoterico del piatto</i>	9
<i>Dolce e Salato Eterno dualismo della vita</i>	9
Dai Pastelli al Pasticcio	11
Cristoforo da Messisbugo	12
<i>Dello Scalco di Giovan Battista Rossetti</i>	14
Ferrara e il Sud dell'Italia	15
Il matrimonio del 1473 tra Ercole d'Este e Eleonora d'Aragona	18
Il <i>Vescolegato</i> Tommaso Ruffo e non solo...	19
Pastelli e pasticci del Sud	20
Alla Corte di Ferdinando di Borbone	21
In Sicilia il Pasticcio del Gattopardo	21
Le ricette del pasticcio di maccheroni	22
Bibliografia	30
Ringraziamenti	31

Identità

Il **pasticcio di maccheroni alla ferrarese** è un primo piatto che si presenta come un involucro di pasta frolla dolce ripieno di maccheroni, ragù, besciamella e tartufo a forma di cupola il tutto cotto al forno in un apposito contenitore di rame. La sua particolarità risiede nell'accostamento fra il dolce dato dalla pasta con il salato del ripieno. Data la sua complessità di esecuzione, viene ritenuto un piatto molto raffinato e necessita di una buona manualità nelle fasi di preparazione.





IL PROGETTO DE.CO.

Con la **Denominazione d'Origine Comunale** si intende consolidare lo stretto legame tra il prodotto ed il suo territorio, legame che per **Ferrara** e il **Pasticcio di Maccheroni** ha un significato particolarmente importante e vitale essendo la specialità gastronomica una **“tipicità” ferrarese dalle origini antiche**, che ancora oggi ha forte diffusione non solo grazie alle sempre meno numerose *ardzdore* che lo realizzano nelle loro cucine di casa, ma soprattutto in virtù del successo che riscontrano i pasticci proposti da numerosi forni, pasticcerie e ristoranti della città e dell'immediato forese.

Gli ingredienti del Pasticcio di maccheroni alla ferrarese e la complessità nella sua preparazione sono testimoni una cultura culinaria di origine sociale *alta* ovvero un tempo aristocratica e quindi borghese, prevalentemente urbana, nella quale confluiscano e trovano felice rielaborazione gli echi dei pastelli di carne medioevali e rinascimentali, il sorprendente o lo spettacolare di prassi nei fastosi banchetti delle Corti rinascimentali.

Sugli elementi più antichi, fortemente legati alle caratteristiche climatiche, territorio posto al confine tra aree culturali diverse, si sono certamente innestate nel corso dei secoli tradizioni di origine diversa, ultramontana e mediterranea.

Introduzione

La Ferrara Medioevale, porto fluviale e di fatto Mediterraneo, è fin dal suo sorgere un centro demico aperto alle influenze esterne. Caratteristica che si rinnova ed enfatizza nell'attrattività operata nei confronti di famiglie aristocratiche, artisti, professionisti di origine italiana ed europea (in particolare francese e fiamminga) dalla Corte Estense.

A seguito Devoluzione nel 1598 se Ferrara assume il carattere di una città periferica e piazzaforte militare, conserva le funzioni di governo su di un territorio relativamente vasto e in qualità di centro vescovile e legatizio in continuo contatto con l'insieme del ben più vasto Stato Pontificio, ospita funzionari e militari, frequentemente di origine centro italiana ma non solo.

Prendendo in considerazione i soli Legati e Vicelegati pontifici, scopriamo che ad un prevalere dell'origine centro italiana, si aggiungono forti componenti liguri e del Sud Italia (dalla Puglia, dalla Calabria ed in particolare dalla Campania).

Proprio quest'ultimo dato permette di ipotizzare come l'emergere del Pasticcio di Maccheroni nel corso del XVIII° secolo, sia da porre in corrispondenza di quella che potremmo chiamare una "meridionalizzazione" della Legazione Pontificia e quindi dell'incontro con tradizioni di matrice napoletana e siciliana.



Giacomo Nani (Porto Ercole, 1698 – Napoli, 1755)
pittore di nature morte attivo a Napoli.
Natura morta con pasticcio, maccheroni e pere.
Napoli, Palazzo Reale.

IL Pasticcio come piatto del carnevale

Estratto dalla relazione del Prof. Marco Nonato "La cucina magica"

Il carnevale inizia con la domenica di settuagesima e finisce il martedì' grasso prima delle ceneri, in alcune aree (Venezia, Bologna, Ferrara ecc...) il Carnevale si prolunga nella *Cavalchina* corrispondente alla prima Domenica dopo il Mercoledì delle Ceneri. A Ferrara il Pasticcio veniva mangiato d'abitudine il giovedì' ed il martedì' grasso.

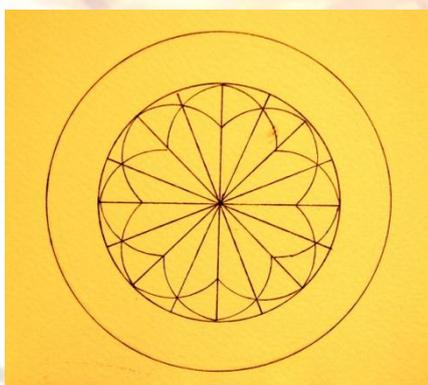
Il Carnevale cattolico rappresenta un momento per riflettere e riconciliarsi con Dio prima della penitenziale Quaresima. L'etimo della parola Carnevale, sembra derivi dal latino *Carnem levare* il banchetto che si teneva subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima.

Il Carnevale era visto dalla Legatura e dalle classi sociali più agiate come valvola di sfogo concessa ai meno abbienti allo scopo di garantirsi il protrarsi dei propri privilegi.

Il cibo carnevalesco doveva essere la violenta e sfrenata abbuffata prima del digiuno che portava alla Pasqua.

Mascherarsi e mascherare il **piatto** con addobbi e nastri di pastafrolla e' sinonimo dell'inversione dei significati e dei ruoli in un percorso di liberazione dei nostri fantasmi interiori.

Esistono ipotesi che presumono un'intima connessione tra fare un **piatto** e far **geometria**. Nella preparazione culinaria si ha una connessione automatica oltre che con i **numeri**, che nel Pasticcio **compaiono** frequentemente (**il numero 5**, il **6** e il numero **8**), anche di convivenza fra le *strutture teoretiche* della disciplina e *la forma* del piatto.



Nil nisi clavis deest

Nulla si trova senza la chiave

L'aspetto simbolico, magico, esoterico del piatto.

Non appare certamente cosa facile addentrarsi nel magico mondo delle tradizioni, né tantomeno in quello della cucina popolare con le sue credenze ed i suoi riti oscuri; occorre perciò conoscerne la chiave interpretativa, trovare corrispondenze e relazioni. Tutto è infatti logicamente connesso in questa magica costruzione in maniera tale che la più strana pratica trovi la sua naturale spiegazione in una corrispettiva credenza. Come si potrebbero infatti spiegare le strane usanze, i rituali della forma e del gusto, le connessioni temporali, l'aspetto magico, nell'esecuzione di un piatto che nel suo evolversi arriva a Ferrara all'epoca della Legazione Pontificia e lì si radica prima nel ceto alto e medio, poi nel popolo, il pasticcio di maccheroni.

L'opulenza data dalla forma e dai colori del Pasticcio ricorda certamente la sagoma del *cappello del prete* a cui spesso è associato, ma soprattutto si fa riferimento al *Cielo*, alla *volta celeste*, al *sole*, alla *città ideale*, alla *convessità del ventre* che significa certezza di fecondità, speranza nella vita, messaggio di continuità nell'amore.

La forma, i colori, gli addobbi si ricollegano ad un'alta gastronomia dove il cibo viene nascosto e quasi mascherato e diventa irriconoscibile attraverso il suo involucro. La parte interna che nutre il corpo, quella esterna che gratifica lo spirito suscitando stupore e meraviglia, ma anche innescando curiosità alla ricerca del perché di tutto ciò.

Collegando *significante e significato*, il simbolo aspira ad unire i due mondi della terra e del cielo, della materia e dello spirito.

Dolce e Salato

Eterno dualismo della vita

Non solo il gusto entra nel giudizio e nella scelta del piatto. Il naso percepisce infatti sensazioni, situazioni ed emozioni passate che agiscono con meccanismo sinergico con il gusto. La vista, attraverso il colore ottimizza il risultato nel giudizio finale.

Nella tradizione ferrarese, il Prof. Marco Nonato evidenzia la presenza nel corso dei secoli XVIII e XIX di una ritualità ed una simbologia che appartiene ad un mondo colto ed iniziato, nei piatti sono presenti pertanto stemmi araldici delle famiglie proprietarie e più esoteriche simbologie che rimandano ad una cultura illuministica e libero muratoria estremamente diffusa nelle classi dirigenti italiane in età risorgimentale.



Ricorrenti sono i numeri 5-6 e 8

Il numero otto rappresenta nel contesto storico-temporale del piatto:

- Le beatitudini evangeliche
- L'elevazione dell'uomo (quadrato – ottagono – cerchio).
- Dopo i sei giorni della creazione e dopo il settimo, il sabato, l'ottavo annuncia l'eternità, la resurrezione del Cristo e dell'uomo.
- Raffigura nell'ottavo giorno la transfigurazione ed il Nuovo Testamento.
- Otto, in tutte le lingue rappresenta il reale laddove preceduto dalla negazione (Notte, neight ecc) rappresenta l'onirico.

Dai Pastelli al Pasticcio



Le carni, protagoniste indiscusse della gastronomia feudale e signorile lavorate e servite nelle modalità più diverse, trovano nel pastello un antesignano del pasticcio che ha numerose attestazioni nella trattatistica culinaria di **Cristoforo da Messisbugo** e **Giovanni Battista Rossetti**, gli scalchi estensi attivi nel primo e nel tardo '500 di cui ci sono pervenuti i maggiori documenti.

Si tratta di cibo che trae la sua origine dai differenti "*Pasticci*" presenti in tutta la cucina italiana e straniera. Infatti Pasticcio etimologicamente "pastella, pate" indica cosa impastata o vivanda cotta entro un involucro di pasta. Pratica evidente per conservare più a lungo e morbida la miscela interna, ma che simbolicamente rappresenta il dualismo fra involucro e contenuto, fra secco ed umido, fra protettore e protetto come l'utero della madre che racchiude e protegge la vita.

Cristoforo da Messisbugo

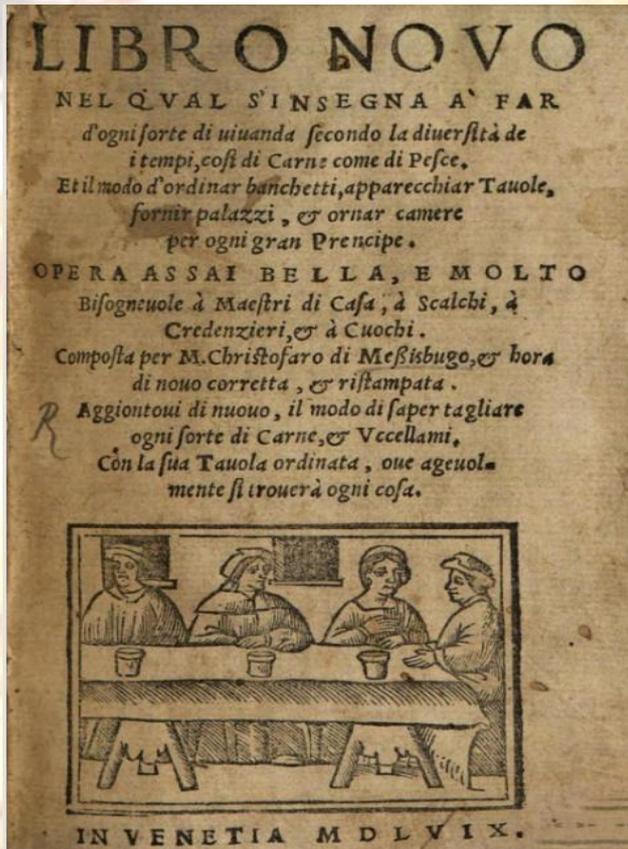
Funzionario estense dal 1519, con Ercole II d'Este divenne Provveditore, mantenendo l'incarico sino alla morte nel 1548. Fu spesso alla corte dei Gonzaga di Mantova per volontà della duchessa Isabella d'Este.



Scrisse un libro di ricette, che sarà pubblicato postumo nel 1549, *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale*, in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco e contenente numerose ricette, meticolosamente dettagliate. Il libro rimane una pietra miliare nella storia della gastronomia europea del Rinascimento, che accoglie tradizioni e gusti italiani come internazionali adatti ad una gastronomia di Corte in una città Capitale di uno dei maggiori stati dell'Italia del XVI° secolo.

Il trattato verrà ripubblicato con lievi varianti in numerose edizioni con il titolo *Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda*.

Qui di seguito alcuni esempi di pastello “alla Francese” e dolce “alla Tedesca”



A fare vn pastello battuto alla Francese, o di
 Carne di Vitello, o Castrone.
 Prima pigliarai carne di vitello di cossotto, o Castrone,
 e la metterai bene da quelle pellegate, e pellesine,
 che li potrai cauare senza lauarla, dopoi la lauuarai mol-
 to bene, e li darai vn boglio per farla che sia piu bian-
 ca, & poi ch'ella serà raffreddata, la pistarai con i coltel-
 li minutamente, poi piglierai grasso di Manzo della ro-
 gnalata, e lo metterai da quelle pellesine, che se li troua-
 nano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quan-
 do serà ben pista a tuo modo, li metterai Gengeuro, &
 peuere dentro, e Noci moscate pistate, & vn poco di zaf-
 frano, & vn poco di Garoffali pisti intieri, e messe-
 derai bene ogni cosa insieme, la mesura sarà secondo la
 quantità, e grandezza che vorrai fare a tuo giudicio,
 e se li metterai un pochetto di Persutto tagliato minu-
 to dentro non li disdirà niente. poi farai la tua Cassa
 grande, o picciola, tonda nel medesimo modo che è quel-
 la delle frutta, ma vuole essere un poco durezza la pa-
 sta, e sbattuta sopra vna tauola per spatio di me'z' bora,
 poi fatta la Cassa la empirai del pastume sopradetto, &
 porrai sopra il suo coperto a cuocere nel forno adagio, &
 vuole essere mangiato caldo, vn poco di Cippola anebo

Pastello alla Tedesca di cui se ne serue de
 grasso, e da Magro.
 Farai la cassa del pastello, o grande, o picciola, secon-
 da che tu vorrai, del medesimo modo che hai fatto quel-
 la delle frutta tonde, poi pigliarai voua battute, & zuc-
 caro, & acqua rosata, in quella quantitate, che al tuo
 giudicio parerà, e secondo che serà il pastello messederai
 bene ogni cosa insieme, e empirai la cassa, e la ponerai
 nel forno a cuocere senza coperto, e come serà cotto li
 porrai sopra del zuccaro.

Pastelli sfogliati di piccioni o di pernici,
 Pastelli busi con stelle d'oro sopra i
 coperchi, Pastelli grandi pieni di fette di
 Cinghiale.

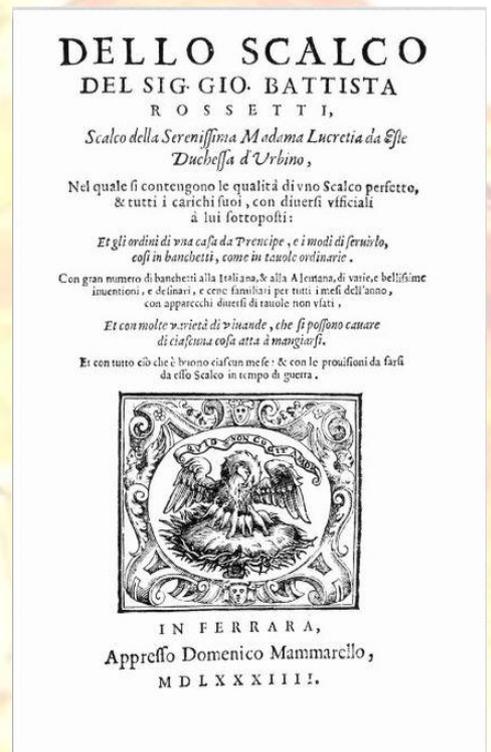
Pastelli sfogliati 25. di pippioni grandetti.
 in piattelli 25
 Pastelli 25. busi pieni d'vccelletti viui, c n stelle d'oro
 sopra i coperchi. in piatti 25
 Di Pastelli tondi grandi pieni di fette di Cingiale in dob-
 ba. 10
 Pastelli sfogliati di Pernici dieci grandi freddi.
 in piatti 10

Anatre appastate coperte la metà di
 tortelletti e l'altra metà di Maccheroni
 Napoletani.

Di Maccheroni alla Napolitana con Zucchero, & Cannel-
 la sopra & formagio duro, cotti nel latte, piatti 15
 Anatre appastate. 5. coperte la metà di Tortelletti, & l'al-
 tra metà de Maccheroni Napoletani in piatti. 5

Dello Scalco **di Giovan Battista Rossetti**

G.B. Rossetti entra a servizio del Duca di Ferrara nel 1557 il compito di organizzare e soprintendere al grandioso rituale del banchetto. Nel 1584 alle stampa, l'opera non contiene vere e proprie ricette poiché era compito del cuoco, una figura di rango inferiore rispetto alla scalco, dosare gli ingredienti.



Nel **Dello Scalco** sono numerosi i pasticci di carne:

Pasticci di carne vergellata, in piatti

Pasticci di trippette di vitello, in piatti

**In vn grandissimo pasticcio di vitello, pizzoni,
Quaglie, polpette di vitello, fette di lingua di
bue, ceruellato fmo, di milze, di mortadella, di
segato.**

Come anche appare l'uso di maccheroni alla Napolitana utilizzati per coprire petti di vitello pieni ovvero ripieni.

**Petti di vitello pieni, coperti di maccheroni alla
Napolitana, in piatti**



Adriaen van Utrecht
(Anversa, 1599-1653)



Willem Claesz Heda
*Natura morta con
timballo di more.* 1631
Dresda. Staaliche
Kunstsammlung.



Esempi di Pasticcio di carne secondo ricette inglesi del XIX° secolo



Dettaglio con pasticcio di pavone da:
Jan Brueghel the Elder (Bruxelles1568- Anversa1625),
I Cinque Sensi, 1620.
Prado., Madrid.

Ferrara e il Sud dell'Italia



Terrazza e Loggia degli Aranci nel Castello Estense, eredità postuma dei giardini pensili voluti dalla Duchessa Eleonora d'Aragona.



La Corte Estense e Napoli



Se le relazioni tra corti e signorie italiane sono complesse, frequenti quando non continue, quelle tra la Corte Aragonese di Napoli e la Corte Estense di Ferrara si intensificano attraverso quattro momenti di particolare rilevanza lungo il secolo che va dal 1435 al 1533:

Leonello d'Este
(1407-1450)



1435
Matrimonio in seconde nozze del Marchese Leonello, figlio illegittimo del Marchese Niccolò III e vedovo di Margherita Gonzaga, con Maria d'Aragona figlia illegittima del Re di Napoli Alfonso V Il Magnanimo



Maria d'Aragona
(1425-1449)

1445-1460
Educazione di Ercole e Sigismondo, figli di legittimi di Nicolò III e Ricciarda da Saluzzo a Napoli presso la Corte Aragonese

Ercole d'Este
(1431-1505)



1473
Matrimonio di Ercole d'Este, figlio legittimo del Marchese Nicolò III e Ricciarda da Saluzzo con Eleonora d'Aragona, figlia del Re di Napoli Ferdinando I Ferrante e della Regina Isabella di Chiaromonte, Principessa di Taranto.



Eleonora d'Aragona
(1425-1449)

1508-1533
Esilio Ferrarese di Isabella del Balzo Orsini Regina consorte di Federico I di Napoli con i figli Cesare, Isabella e Giulia.



Isabella del Balzo Orsini
(1465-1533)

Il matrimonio del 1473 tra Ercole, futuro Duca e Eleonora d'Aragona figlia de Re di Napoli

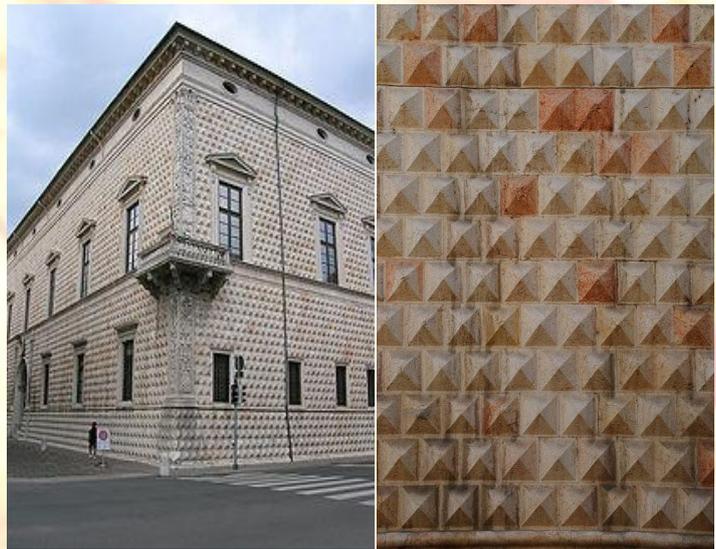


Un esempio clamoroso di contaminazione culturale è l'Estense Palazzo dei Diamanti, ispirato alle forme e ai significati apotropaici del napoletano Palazzo dei San Severino edificato nel 1470 dall'Arch. Novello di San Lucano, trasformato nel XV° in Chiesa del Gesù Nuovo.

Nella Napoli Aragonese



Nella Ferrara Estense



Eleonora teneva i suoi bufali nei pressi di Finale di Modena (Finale nell'Emilia), ma anche nel Barco appena fuori le mura di Ferrara. Il suo bufalario Cristofaro da Bergamo teneva 43 bufali e 14 bufalette nati tra il 1481 e il 1482, e i fratelli Merlo ne tenevano 59 nel 1483. Dal 1484, il numero salì ancora a 67. Oltre 100 anni dopo, al momento della Devoluzione, ancora le bufale erano presenti nelle stalle del Castello della Mesola.

Mozzarella
di Bufala
Campana
DOP



Il *Vescolegato* Tommaso Ruffo e non solo...



Ma la stretta relazione con il Mezzogiorno e Napoli in particolare non si esaurisce nella storia estense del pieno Rinascimento, proseguirà intensa anche nell'Età della Legazione pontificia dove sono numerosi i Cardinali Legati ed i Vicelegati con tutto il loro seguito di funzionari e militari la cui origine è nel Sud Italia.

A tale proposito è necessario ricordare la personalità del Cardinale Tommaso Ruffo, Vescovo dal 1717, poi per sua iniziativa Arcivescovo dal 1735 della Diocesi di Ferrara e due volte Legato Governatore dal 1710 al 1714 e la seconda volta dal 1727 al 1730. Fu anche detto il *Vescolegato* poiché fu l'unica persona a riassumere in sé entrambi gli incarichi di Vescovo e Legato nel triennio 1727-30. Complessivamente per 28 anni la presenza di questo volitivo uomo di chiesa, contrassegnò con il proprio mecenatismo e la propria azione amministrativa e pastorale la vita della Città di Ferrara.

Ci piace ricordare come le prime attestazioni del Pasticcio di Maccheroni nel suo peculiare involucro detto "a cappello di prete" o si potrebbe dire a "Cappella Cardinalizia" si abbiano nel primo XIX° secolo, l'età del Cardinale Tommaso Ruffo a Ferrara.

Pastelli e pasticci del Sud



Giuseppe Recco
Napoli 1634 - Alicante 1695)
la personalità più importante nel
panorama della natura morta
napoletana.



Giacomo Nani (secolo XVIII)
*Natura morta con pasticcio e
piatto di maccheroni*



Francesco Fracanzano (Monopoli 1612-Napoli 1656)
Interno di cucina (1645-50) - olio su tela - Museo Nazionale di Capodimonte, Napoli

Alla Corte di Ferdinando di Borbone



Il Pasticcio *monstre* a base di ziti di Re Ferdinando



Il molto più popolare e consumato Casatiello

In Sicilia il Pasticcio del Gattopardo



Il Principe di Salina, impersonato da Burt Lancaster, inizia il magnifico pranzo messo in scena da Luchino Visconti sulla base del testo del romanzo "Il Gattopardo" di Tommasi di Lampedusa nell'omonimo film del 1963. Ma il protagonista è il Pasticcio di maccheroni dei *Monsù*, i cuochi francesi che operano nelle case della nobiltà borbonica a Napoli come in Sicilia.



Pasticcio palermitano
Dei Monsù



Pasticcio Ferrarese

Innegabili somiglianze tra i due pasticci, pasta frolla dolce e carni miste in entrambi ma ovviamente anche differenze, in quello siciliano la carne è disposta in polpette cotte passate in olio ed è forte la presenza di cipolla glassata, ci sono inoltre i pistacchi.

Le ricette del pasticcio di maccheroni

Un pasticcio tutto ferrarese

Le attestazioni a stampa, la tradizione ancora viva in un numerose famiglie ferraresi e quella professionale dei fornai, dei pasticceri e dei ristoratori ferraresi, presentano un numero elevato di variabili che rendono difficoltosa la definizione di una ricetta tradizionale univoca.

Le modificazioni del gusto e nella reperibilità degli ingredienti hanno nel tempo determinato la diffusione di un Pasticcio di Maccheroni alla Ferrarese di più semplice realizzazione e soprattutto più corrispondente all'immaginario gastronomico contemporaneo.

Se alla base di ogni ricetta, antica e moderna, è il binomio **Contenente** di pasta e **Contenuto** pasticciato di besciamella, maccheroni e carni, generalmente arricchito dalla presenza di funghi e tartufo.

La pasta del **Contenente** può essere frolla dolce, semidolce, salata o addirittura sfoglia, il **Contenuto** può prevedere la presenza di carne di pollo oppure di maiale e salciccia, con un diffusa, non senza eccezioni, eliminazione della carne di piccione, delle rigaglie di pollo, delle uova non nate che caratterizzavano alcune delle più diffuse attestazioni di fine XIX° e inizio XX° secolo.

Dentro questo vero e proprio *pasticcio* di indicazioni differenti ci siamo adoperati con affermati professionisti della gastronomia cittadina per definire una ricetta base, che fosse insieme adatta al gusto contemporaneo e rispettosa della tradizione.

La ricetta della **Accademia Italiana della Cucina**:

Pubblica nel sito: <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/>

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta frolla:

300 g di farina 00

150 g di burro

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo 2 cucchiaini di
zucchero

1 cucchiaino di scorza di limone
grattugiata sale

Per il ragù:

100 g di polpa di vitello tritata

100 g di polpa di manzo tritata

100 g di polpa di pollo tritata

100 g di rigaglie di pollo

50 g di prosciutto crudo

25 g di funghi secchi

50 g di burro

olio di oliva extravergine

½ bicchiere di vino bianco secco

1 bicchierino di Marsala secco

brodo, sedano, carota, cipolla tritate

sale e pepe

Per la besciamella:

25 g di farina 00

25 g di burro

½ litro di latte

noce moscata

sale e pepe

Per il ripieno:

200 g di maccheroncini lisci o rigati

1 uovo

50 g parmigiano reggiano grattugiato 1

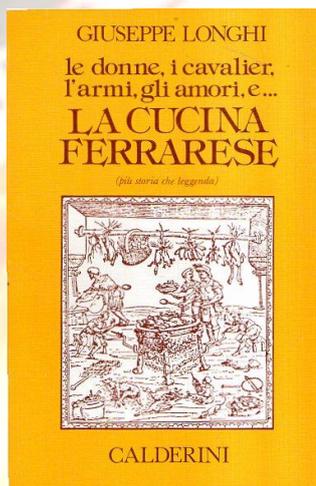
noce di burro

tartufo (a piacere)

Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare per un'oretta. In una padella fonda nel burro ed olio, rosolare le verdure tritate finemente e il prosciutto tagliuzzato, unire prima il petto di pollo, poi il vitello e il manzo, cuocere per venti minuti facendo evaporare il vino dopo averlo versato, unire le rigaglie di pollo ed il Marsala secco, aggiungere i funghi già ammollati e tagliuzzati, regolare di sale e pepe e finire di cuocere lasciando sobbollire per circa mezz'ora.

Preparare la besciamella. Indi cuocere al dente la pasta, scolarla e condirla con il ragù, la besciamella e il parmigiano reggiano mescolando con grande delicatezza. Prendere la pasta frolla e dividerla in due parti diseguali, con la parte più grande coprire il fondo e le pareti di una tortiera dopo averla ben imburata ed infarinata, versare dentro i maccheroni conditi e ricoperti con l'eventuale tartufo. Con la rimanente pasta frolla fare un disco e ricoprire il pasticcio saldando bene le due parti, spennellare la superficie con il tuorlo dell'uovo sbattuto. Forare la superficie con una forchetta per far uscire i vapori. Infornare ed a 150 °C cuocere per circa quaranta minuti. Attendere e far riposare per alcuni minuti prima di tagliare e servire.

La ricetta pubblicata da Giuseppe Longhi in:



*le donne, i cavalieri,
l'armi, gli amori, e...
la Cucina Ferrarese
(più storia che leggenda)*
Edizioni Calderini, Bologna, 1979.

“Faro della nostra cucina, La più sicura espressione della nostra arte culinaria. Un capolavoro di talento gastronomico. E’ un traguardo che non è mai stato raggiunto.

E’ composto sul modello di un piccolo cuscino la cui fodera è fatta di pasta dolce (pasta frolla). Nell’interno è amorosamente nutrita oltre che da maccheroncini (ed alle volte cappelletti) da una soffice balsamella costelata di ragù di carne o rigaglie di pollo, profumata da sottili schegge di tartufo o da funghetti. Un piatto prelibato, che è insieme dolce e salato, certo gustoso e sostanzioso. Per darne una migliore raffigurazione, la forma può essere avvicinata a quella di un cappello da prete con falda stretta, aderente alla base della cupola, aggraziata da tondi e leggeri rosoni colore oro.

Il colore è ricavato da pennellate di tuorli d’uovo, che assorbito il calore del forno, brillano come intarsi e si consolidano croccantandosi per essere incipriati di zucchero vanigliato. La cupola può non essere dolce, di sfogliata (più strati di minuta sfoglia addossati l’uno all’altro). Tagliata a fette, per potere essere servita, si sbriciola come offesa dall’urto del coltello.”

Segue la ricetta fornita a Giuseppe Longhi da Xenia Tatiana Lucchesi

1) La pasta frolla è quella comune che tutti conoscono. La ricetta base (per un pasticcio per 6 persone) potrebbe essere questa: farina bianca gr. 500, zucchero gr 250, burro gr. 250, 5 rossi d'uovo, il profumo della scorza di un intero limone (non al difenolo) e un bel pizzico di sale. Messa a fontana la farina, centro porre il burro, lasciato a temperatura ambiente per una mezz'ora e tagliato a pezzetti, lo zucchero, i rossi d'uovo, la buccia grattugiata al limone e il sale. Impastare velocemente il tutto senza aggiunta di acqua o altro. Formare una palla omogenea e lasciarla quindi riposare per mezz'ora al fresco (non in frigo) avvolta in una salvietta o in carta pergamenata. Al momento dell'uso distenderla con il mattarello.

2) I maccheroncini per il pasticcio alla ferrarese devono essere piccoli e rigati. Prendetene 250 gr. E cuoceteli in acqua salata procurando di toglierli ben al dente.

3) A parte intanto avrete messo a bagno 30 gr. di funghi secchi, dopo averli sciacquati. Mezz'ora più tardi li ritirerete, colerete l'acqua del bagno con uno straccio pulito e li porrete a bollire nell'acqua filtrata con un pizzico di sale per un quarto d'ora. A questo punto converrà toglierli di nuovo e passarli ad uno ad uno ad evitare che in essi siano nascosti indesiderati... abitanti. "Spulciati", i funghi verranno rimessi nell'acqua di cottura con aggiunta di una piccola noce di burro: un altro quarto d'ora e saranno pronti. A chi piace è permesso mettere mezzo spicchio d'aglio che sarà poi tolto in quest'ultima fase di cottura. Preparare un buon ragù, partendo da due salsicce, un etto e mezzo di vitello e un etto mezzo di polpa di maiale. Rosolare bene il tutto in oli, glassare con mezzo bicchiere di vino bianco secco. A vino evaporato aggiungere 20 gr. di burro, mezzo dado da brodo e due bicchieri d'acqua. Lasciar cuocere adagio per due ore, aggiungendo eventualmente acqua perché il ragù non abbia ad attaccarsi. Alla fine, un pizzico di pepe e controllare il sale. A chi piace, il ragù può essere ulteriormente aromatizzato con l'aggiunta di un po' di cipolla e sedano tritati fini fini.

Ultima preparazione: la balsamella. Sciogliere in un tegame 25 gr. Di burro. A burro sciolto aggiungere 2 cucchiate colme di fior di farina appena setacciata. Girare sul fuoco. La massa prima tenderà a far grumi, ma poi senza alcuna difficoltà diverrà una liquida crema omogenea. Salare moderatamente e lasciar bollire, sempre rimescolando e a fuoco basso per cinque minuti. Aggiungere allora 30 gr. Di formaggio grana grattugiato e una spolverata di noce moscata, e togliere dal fuoco. Non è finito: unite la balsamella ancor tiepida al ragù, ai funghi e ai maccheoncini in un'ampia zuppiera e mescolate delicatamente il tutto facendo di tanto in tanto piovere sulla massa lamelle di tartufo ferrarese. Più ne metterete e... meglio sarà!

Segue In un tegame basso e senza manico (il sol ferrarese), ben imburrato, disponete allora un disco di pasta frolla, dello spessore di circa due monete da 10 lire. Su questo adagiate i maccheroncini conditi nella zuppiera e lasciati un po' raffreddare. Date loro forma con le mani di cupola. Sul tagliere con la restante pasta frolla (vene saranno rimasti circa i 3/5) fate un secondo disco, dello stesso spessore ma assai più ampio del primo. Adagiate il disco sulla "cupola" e con un coltello tagliente tagliate tutto attorno l'eccedenza di pasta. Rimpastate questi avanzi, tirateli di nuovo e ricavate da essi, con la spronella, delle lunghe foglie, con le quali decorerete il pasticcio. Con gli ultimi rimasugli di pasta create una rosa a vostro piacere e fissatela con uno stecco di sopra, al centro della cupola.

Con un po' di rosso d'uovo battuto e una penna dorate la superficie del pasticcio che sarà così pronto per andare in forno. Lasiaitelo un 20-30 minuti, a seconda del calore e toglietelo quando la pasta frolla sarà cotta. Dorato, fumante e profumato anticiperà agli occhi e all'olfatto il piacere della gola.



La ricetta pubblicata nel manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi :

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Firenze 1891-1911, XVa edizione riveduta e corretta dall'autore

Nella ristampa di Newton Compton editore, Roma 1975.

“I cuochi di Romagna sono generalmente molto abili per questo piatto complicatissimo e costoso, ma eccellente se viene fatto a dovere, il che non è tanto facile. In quei paesi questo è il piatto che s'imbadisce per Carnevale, durante il quale si può dire non siavi pranzo o cena che non cominci con esso, facendolo servire, il più delle volte per minestra.

A mio giudizio i maccheroni che meglio si prestano sono quelli lunghi all'uso napoletano, di pasta sopraffina e a pareti grosse e foro stretto perché reggono molto alla cottura e succhiano più condimento.

Eccovi le dosi per un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un pasticcio vi riuscirà sempre: “

Maccheroni gr. 350.

Parmigiano, gr. 170.

Animelle, gr. 150.

Burro, gr. 150.

Prosciutto grasso e magro, gr. 30.

Un pugnello di funghi secchi.

Le rigaglie di 3 o 4 polli, e i loro ventrigli, i quali possono anche servire, se li scattivate dai tenerumi

Se avete oltre a ciò creste, fagioli e uova non nate, meglio che mai.

Odore di noce moscata.





Le modalità di produzione del
“Pasticcio di maccheroni alla
ferrarese” sono le seguenti:

a) Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale*:

FROLLA (ricetta tradizionale dolce): (15-20%)

Farina: 50-60%

Burro: 20-30%

Uova: 12-14%

Zucchero: 5-20%

Lievito di birra: 1%

SFOGLIA (variante salata):

Pastello:

Farina: 40-

45%; Acqua:

15-20%;

Uova intere: 3-5%;

Aceto di vino: 0,5-

1%; Sale 0,5-1%;

Burro:

Burro: 20-30%;

Margarina: 5-15%;

BESCIAMELLA (30-35%)

1l latte intero

100 gr. Farina

100 gr – burro

10 gr sale

150-200 gr. Parmigiano Reggiano o Grana Padano

Noce moscata q.b.

MACCHERONI (15-20%)

Sedanini rigati

RAGU (30-35%)**

12-22%. Macinato di manzo (o vitello)

15-22%. Macinato di maiale

10-20%. Macinato di salciccia

2-3% g. Funghi porcini secchi o 18-28%

Funghi porcini freschi

18-28% Funghi champignon

5-10%. Vino bianco

3-5%. Marsala

Tartufo a gusto

1 scalogno

5-10% Olio EVO

** In sostituzione del maiale e della salciccia, sulla base della tradizione è ammissibile carne di pollo o piccione. Sono inoltre ammesse le rigaglie di pollo.

*Sono concesse piccole variazioni per caratterizzazione aziendale a cura del produttore.



b) Fasi e modalità di produzione:

Si devono utilizzare sistemi ed utensili previsti dal sistema HACCP.

- **Impasto frolla:** in una prima fase preparare la pasta frolla lavorando velocemente gli ingredienti e lasciarla riposare in luogo fresco.

- **Lavorazione:** far rosolare intanto le carni in burro ed olio, salare e sfumare col vino ed il marsala. Lessare i funghi, precedentemente ammollati in poca acqua salata e una noce di burro. Anche le verdure, non indispensabili, vanno soffritte in olio e burro.

Preparare poi la besciamella, insaporendola, a fine cottura, con la noce moscata grattugiata.

Lessare i maccheroncini al dente, scolarli e condirli con la besciamella tiepida, funghi, il ragù ottenuto unendo tutte le carni, il parmigiano grattugiato e lamelle di tartufo, mescolando con estrema delicatezza.

Tirare una frolla a forma di disco del diametro 25-28 cm e dello spessore di 2-3 mm, stenderla su di una padella di alluminio o una teglia imburrata, adagiare il timballo di maccheroni ben freddo formando la caratteristica calotta o cupola, tirare un disco di frolla di 35-40 cm e dello spessore di 2-3 mm e con questo ricoprire la cupola, chiudere i bordi e decorarli, premendo energicamente con una forchetta. Pennellare la superficie con uovo intero crudo sbattuto. Formare rombi con pasta frolla e applicarli sulla cupola in senso circolare (con funzione decorativa e segna porzione).

- **Infornatura e cottura:** forni a piano, rotativi, tunnel, convezione e altri forni previsti dal piano HACCP alimentati elettricamente, a gas o legna. La cottura programmata a 180°-190° per 40-45 minuti col forno statico e per 170°-180° 30-40 minuti col forno ventilato.

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese - prodotto tipico ferrarese
Progetto per l'attribuzione della De.CO. Denominazione di Origine
Comunale di Ferrara.

Una ricerca nella nostra storia di:

*Alessandro Gulinati e Monica Negrini - **Pro Loco Ferrara***

Bibliografia

AA.VV. *Cultura nell'età delle Legazioni* . Atti del Convegno Ferrara marzo 2003 a cura di Franco Cazzola e Ranieri Varese. Le Lettere, Firenze 2005.

AA. VV. *Fra tutti i gusti il più soave.... Per una storia dello zucchero e del miele in Italia*, a cura di M. Montanari, G. Mantovani e Silvio Fronzoni, CLUEB, Bologna, 2002.

P. Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Newton Compton, Roma 1975.

D. Giglioli *Ferrara a Tavola Storia della gastronomia ferrarese dalle origini ad oggi* – Paolo Chiarioni Editore

G. Longhi *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori, e La Cucina Ferrarese*. Edizioni Calderini, Bologna 1979.

C. di Messisbugo *Libro Novo nel quale si insegna a a far d'ogni sorte di vivanda*, Arnaldo Forni Editore, Bologna 2001.

C. di Messisbugo *Banchetti Composizioni di Vivande e Apparecchio Generale*, Neri Pozza Editore, Vicenza, 1992.

S. Mintz *Storia dello Zucchero tra politica e cultura*, Einaudi, Torino, 1990.

M. Nonato *La Cucina magica ferrarese* Relazione per l'Accademia Italiana della Cucina il Circolo Unione, Ferrara.

M. Nonato *Ristoranti, caffè, osterie, alberghi di un tempo. Storie, personaggi e ricette dell'antica Ferrara e dei suoi Lidi*. Ferrara, 2016.

F. Quellier *La Civiltà del Cibo. Storia culturale dell'alimentazione in Età moderna*. Carrocci, Roma, 2022.

Ringraziamenti:

Un ringraziamento particolare va al **Prof. Marco Nonato**, appassionato buongustaio, cultore di storia e tradizioni ferraresi, generoso nel proporci materiali inediti e un ricco apparato iconografico.

Un grazie riconoscente ai Proff. Monica Faggioli, al Direttore Walter Ghini e al Coordinatore Lorenzo Schiavina dello IAL Emilia Romagna . Sede di Ferrara, per la puntuale collaborazione.

Grazie all'amico artigiano Emanuele Partigiani per le preziose indicazioni ricevute.