

IDEE... IN CUCINA

La zuppa di Maggiolini

I fautori della cucina alternativa troveranno senz'altro interessante questa ricetta che riportiamo dal giornale «I Giardini», periodico della Società Orticola di Lombardia, dispensa nona, del marzo 1870. La segnalazione ci è pervenuta dal dott. Filippo D'Antuono, al quale vanno i nostri ringraziamenti per aver riesumato un'antica e utile ricetta, trascurata dall'Artusi, ma senz'altro degna di essere conosciuta per seguirne i consigli o, se volete, per sorridere cordialmente.

Le garzelle o vacchette (*Melolontha vulgaris*), questo flagello dei campi, dei boschi e dei frutteti, può essere convertito in agente fertilizzatore ed utilizzarsi a vari usi domestici di cui non è qui a tenersi discorso. Solo vogliamo che si sappia come non sia semplice bizzarrìa la proposta di trarne una vivanda, ma che questa corrispose di tutto punto; e chi in più modi ne fece l'assaggio trovò essere cibo squisito. Il miglior metodo di preparare le vacchette si è la zuppa, alla quale dai ghiotti si dà la preferenza su quella dei gamberi, con cui ha molta analogia nel sapore e nel modo di manipolarla. Dalla *Garten Zeitung* di Stoccarda togliamo i brani seguenti per istruzione dei cuochi.

«Si pigliano le vacchette (calcolandone 30 per ciascuna porzione) allo stato di freschezza: si strappano le elitere e gli arti di consistenza cornea: e dopo averle ben lavate si pestano in un mortajo. Indi si fa friggere la massa nel butirro caldo e la si pone a cuocere in brodo di carne: si fa passare l'intingolo per un setaccio finissimo e si dispone la zuppa stendendo la materia cotta sopra faldelle sottili di pane arrostito. Anche se il brodo di questa zuppa fosse allungato assai, le vacchette gli danno tale forza e tanto squisito sapore che ben a ragione è preferito come dicemmo poc'anzi. Se non ne cavammo finora quel partito di trarne nutrimento a cui finalmente adesso siamo giunti, lo si deve unicamente a quel nemico che si chiama *pregiudizio*, il quale ci permise di assaporare i gamberi, il cui aspetto certo non solletica l'appetito più delle melolonte.

«Del resto non è poi necessario metter i convitati sull'avviso di quello che mangiano, e nessuno vi sarà che sospetti che cosa mangia quando la cuoca sarà così avveduta da metter qualche gamberuzzo nella zuppa di vacchette. Vi fu chi denigrò questo cibo come dannoso alla salute: ciò è dimostrato insussistente, anzi pei debolici e convalescenti è un tonico».