

LA CUCINA DELL'ITAGLIETTA

A cura di Piero Meldini

Se c'è un territorio culturale che, più ancora del romanzo e del cinema, senz'altro di più dell'architettura e della pittura, molto molto di più della poesia e della musica, riflette la propria epoca, questo è certamente, per gli evidenti rapporti con le cosiddette condizioni materiali d'esistenza e con le trasformazioni dei mezzi e dei rapporti di produzione, la cucina. Di qui l'idea di ripubblicare alcuni vecchi ricettari dell'anteguerra. E di ripubblicarli non solo e non tanto come riproposta di un'agonizzante cucina casalinga, fra popolare e borghese, quanto come documenti di storia, sia pure minore.

La cucina dell'amore del «Dottor» Omero Rompini, del 1926, «manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi», eccezionale e un po' patetico documento di euforia postbellica, è un tipico prodotto della «cultura del **tabarin**» e dei «gabinetti riservati», ma non si capisce bene se nella versione seria di Gino Franzi o in quella faceta di Petrolini; si scorrono appena i titoli dei piatti: zuppa alla Pompadour, uova di pavoncella alla Du Barry, luccio ripieno alla D'Estrée, uova affogate alla Cleopatra, filetti di sogliola alla Messalina, tartufi alla favorita, astaco alla sibarita, nonché, naturalmente, uova alla gaudente. Si tratta, in realtà, dell'opera non di un «empirico manipolatore», ma di un «intellettuale della cucina», ostentatamente raffinato ed epicureo, dannunziano e francofilo, seguace del grande Brillat-Savarin, e dunque non tanto di un libro di proposte gastronomiche, quanto di proposte culturali.

L. 4.000 (3.774)

76-0192-1

La cucina degli anni ruggenti

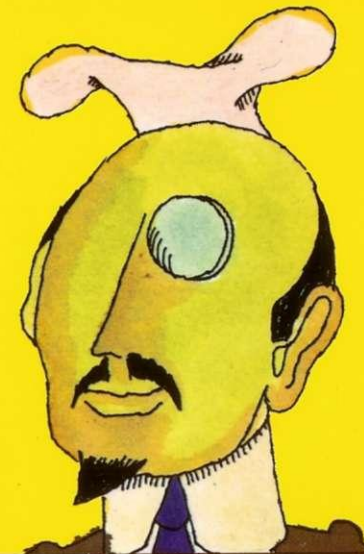
Guaraldi

LA CUCINA DELL'ITAGLIETTA

2

Guaraldi

Editore



O. Rompini
La cucina
dell'amore

La cucina degli anni ruggenti

130 RICETTE DI PIATTI AFRODISIACI,
RICONFORTANTI, RIGENERATORI, STIMOLANTI
E DI MENUS PER « GABINETTI RISERVATI »

LA CUCINA DELL'ITAGLIETTA / 2

OMERO ROMPINI

La cucina
degli anni ruggenti

La cucina dell'amore

Introduzione
di Piero Meldini

Guaraldi

Guaraldi

Indice

Prima edizione: Catania, Libreria Tirelli, 1926.

Prima edizione Guaraldi: ottobre 1977

<i>La cucina degli anni ruggenti</i> di Piero Meldini	VII
La cucina dell'amore	
La Cucina di Citerà	3
Ricette	27
Ricette di vivande	35
Ricette di Dolciumi	43
Le zuppe afrodisiache	49
Influenza della carne del pesce sulle attività delle funzioni sessuali	55
Formule più specialmente raccomandate per la cucinatura del pesce	61
Le uova	73
I Tartufi	81
Ricette di Tartufi	91
Per le donne: ghiottoneria e ghiottonerie	101
I <i>Menus</i> dei gabinetti riservati	113
Per una bionda	117
Per una bruna	129
La Cucina rigeneratrice	139
Scelta di legumi stimolanti	153
Il Cioccolato ausiliario alla Cucina di Citerà	159
Bibite riconfortanti	171
Due parole sugli Afrodisiaci	179
La mensa dei Gallo-Romani del V° secolo	195
Un desinare ai tempi di Enrico II	205

© 1977 by Guaraldi Editore S.p.A. - Rimini-Firenze.

Direzione editoriale:

Firenze - Via Masaccio, 268

Finito di stampare nel mese di ottobre 1977 dalle Arti Grafiche
Corradino Mori in Firenze.

Nota dell'Editore

L'Editore tiene a dichiarare di aver fatto tutto ciò che era nelle sue possibilità per accertare i legittimi possessori dei diritti di ogni singolo testo qui pubblicato, e per assicurarsene il permesso di riproduzione nel presente volume, nella speranza di non aver compiuto errori di omissione. L'Editore rimane peraltro a disposizione di quanti altri detenessero i diritti sui testi.

Piero Meldini

LA CUCINA DEGLI ANNI RUGGENTI

Scettico blues è del 1920, *Gastone* del 1924: tra queste due date, o poco più in là, corrono i nostri pochi e piuttosto nevrotici che folli «anni ruggenti»: replica fiacca e quasi caricaturale della *Belle Epoque* (nell'arredamento, nelle arti applicate, nel *design*, dove gli *Arts-déco* ripropongono ad oltranza gli stereotipi dell'*art nouveau*; nella moda femminile, i cui dittatori - i Worth, i Lelong, i Jean Patou - restano quelli della anteguerra, e non è ancora apparsa, coi suoi *prêt-à-porter*, Coco Chanel; nel linguaggio eclettico e manierato, ecc. ecc.); ricalco provinciale, da noi, di modelli d'oltralpe e d'oltreoceano; fenomeno, infine, d'euforia postbellica e, successivamente, da scampata bolscevizzazione.

«A noi è toccato in sorte di vivere in tempi così detti eroici [...]. Per cinque o sei anni l'unico pensiero dominante su tutte le nostre azioni fu quello del cimitero. Stando alle finestre del mondo non si vedeva che gente morire»: così Guido da Verona sintetizza, nel '24, gli umori di quanti, l'indomani dell'armistizio, si sarebbero precipitati a «riprendersi la vita», in un clima difuso di sovraccitazione e di diniego maniacale delle fe-

rite aperte, delle tensioni sociali, delle difficoltà, dei pericoli. La spinta inflazionistica (che sta già corrodendo i redditi fissi e che presto sarà «pagata dagli operai in termini di diminuzioni salariali, di disoccupazione e di generale deflusso del movimento rivendicativo»²) alimenta, per ora, «l'illusione di una continua prosperità»³.

Nei *tabarin*, spuntati come funghi allo scoppio della pace e sostenuti dalla voga consumistica, si affollano i ricchi di famiglia, ma soprattutto gli arricchiti di guerra. C'era stato, nel pubblico dei locali notturni, un ricambio non solo generazionale, ma di classe: «L'aristocrazia del vecchio *café chantant* e l'alta borghesia del vecchio *tabarin* - scrive Gian Franco Vené - avevano ceduto il posto [...] a una nuova borghesia senza blasoni, che aveva investito fruttuosamente i risparmi in tempo di guerra o subito dopo; una borghesia irrequieta, vogliosa di vivere, vogliosa soprattutto di guardare al di sopra del proprio ceto e delle proprie reali possibilità e di differenziarsi, più che mai prima, dagli operai e dai contadini: era questa nuova borghesia che popolarla, animava e trasformava in spettacolo quasi di massa il *tabarin*»: per dirla con Pareto, al ceto dei *rentiers* era subentrato (e non solo fra gli *habitués* del *tabarin*, beninteso) il ceto degli *spéculateurs*.

A questo pubblico «distratto dallo *champagne* e dai balletti, [...] impietoso e aggressivo»³, i divi del *tabarin* propongono canzoni che sono il sunto dei «romanzi-canzone»⁶ di Guido da Verona, *vulgata*, a loro volta, delle opere dannunziane, appropriazioni più o meno indebite, queste, da Baudelaire e da Wilde, da Mallarmé e da Swinburne⁷. Sicché la *Vipera* di Anna Fougez appare l'ultima, casareccia incarnazione della cortigiana fatale di Gautier, di Flaubert e di Mirbeau, e lo Scettico di Gino Franzi quella, non meno casareccia, del superuomo eslege di Lord Byron, Lautréamont e Pétrus Borei *le lycanthrope*. Il solito vieto pasticcio di vita e letteratura: così, l'aggressiva, spudorata «onomatopea



Copertina dello spartito della canzone «Addio tabarin», di Borella-Rulli

sessuale»⁸ delle canzoni, fitta di «piacere», «voluttà», «ebbrezza», «godere», «fremente», «amante», «libertino», «seduzione», «lussuria», «alcova», «amplesso», simula una spregiudicatezza ed una libertà di costumi assolutamente spropositate, e getta sul *tabarin* - «tempio del piacer», «paradiso di voluttà» - una luce affocata e sinistra del tutto usurpata, quando si pensi, per dirne una, che il questore di Milano, la capitale italiana dei *tabarin*, aveva disposto nel 1920, per motivi di ordine pubblico, che i locali «notturni» chiudessero alle undici di sera, così che - commenta malignamente Vené - «le interminabili notti dei *viveurs* finivano, in pratica, prima ancora di cominciare»⁹. E si capisce allora che il mitico *tabarin* - luogo della licenza e della devianza istituzionalizzate - altro non è che una metafora della società postbellica, e che (tanto per rimettere Freud sui piedi) la violenza sessuale è la proiezione di quella sociale e politica.

Che dietro la maschera dello Scettico si celi, gratta gratta, Mussolini? Non a caso Nerone discende da Gastone. Ma al paralizzante sospetto induce piuttosto la



Venere in cucina, incisione di Leo Longanesi

commistione e la confusione, sui fogli dell'epoca, di passione politica e passione amorosa: «L'Amor-passione e la Politica sono termini correlativi e procedono paralleli»: questa, la premessa; e questa l'inevitabile conclusione: «Affidiamoci nell'artefice grande, nel più forte sviluppatore di energia vitale, il Duce Mussolini. [...] Amiamo. L'Amore è Politica. La Politica è manifestazione di Vita»¹⁰. Sforza l'ha chiamata, del resto, la «luna di miele» fra Mussolini (che nel frattempo è andato al potere) e l'Italia; «Mussolini - aggiunge Paolo Monelli - non era solo il capo del governo; era il beniamino di vasti strati della nazione divertiti della sua avventura finita bene [...]; gli volevano bene per le sue stesse goffaggini d'uomo nuovo, per certi ben calcolati gesti di modestia»¹¹.

Un po' di bene gliene vogliono, forse, anche per l'abrogazione della nominatività dei titoli azionari, lo sblocco dei fitti, la privatizzazione dei telefoni e delle assicurazioni sulla vita, la soppressione della festa del 1° Maggio e del Ministero del Lavoro, il balzo di 10 punti dei titoli industriali: il tutto realizzato in sei mesi scarsi, dal novembre del '22 all'aprile del '23. Rimane qualche imbarazzo, qualche vaga preoccupazione, e non tanto per i trascorsi sovversivi, quanto per i ruvidi, inguaribili tratti plebei di Mussolini. Si teme che l'ex-caporale dei bersaglieri possa porre qualche freno almeno alle forme più esteriori ed offensive del privilegio e della distanza di classe, come il lusso ostentato dell'abbigliamento,¹² e cortesemente, ma con fermezza, gli si suggerisce che non è il caso: «Anche in Italia [...] sudiciume e delirio comunista fecero stretta comunella durante i quattro o cinque anni di gazzarra proletaria. [...] Nessuno protestò, allora, perché una ventina di deputati, così detti marxisti, si recavano alla Camera con berretti da operai, con le scarpe ricoperte di fango, coi calzoni rimboccati e tenendo il panciotto sbottonato per mostrare l'equivoca biancheria. [...] Quando Mussolini [...] decise la famosa marcia su Roma, gli *stiffelius*, gli

smokings e le marsine [...] pensarono che forse la camicia nera veniva a toglier loro ogni speranza di resurrezione, non comprendendo che la camicia nera non era altro che una tenuta di guerra e che la guerra fascista era - fra le altre cose - guerra per il ripristino dei costumi anche esteriori. Se qualche volta è vero che l'abito non fa il monaco, è vero sempre che il grado di civiltà d'un popolo si può francamente giudicare dalla proprietà di questo nel vestire. L'abito dignitoso impone una disciplina»¹³. E altrove, con tranquillo ottimismo: «La crescente tendenza al lusso [...] della quale si scandalizzano quei moralisti brontoloni che vedono soltanto i nei di questa meravigliosa maliarda ch'è la civiltà moderna, non è [...] la passione d'un'età decadente, ma la prova manifesta dell'irresistibile ascesa di tutte le categorie verso un tenore di vita sempre più agiata e confortevole»¹⁴.

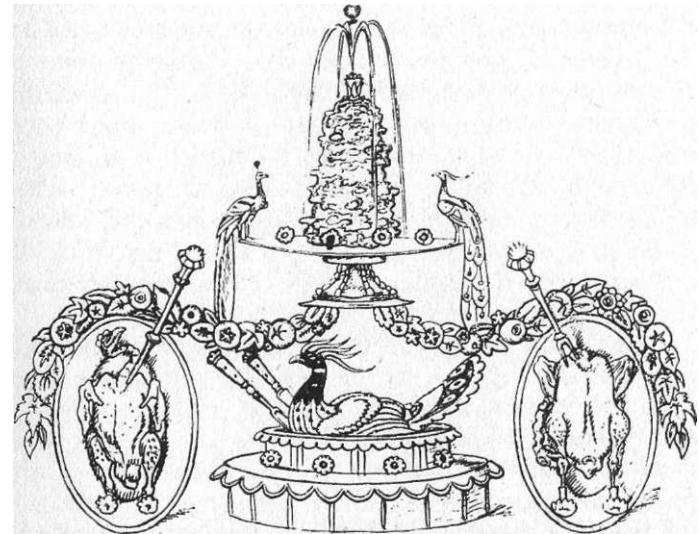
Non c'è però di che stare in pensiero: Mussolini non medita per ora misure d'austerità (nei confronti, beninteso, delle classi agiate); ha superato indenne la crisi d'identità dell'estate del 1921, che gli aveva fatto scrivere sul suo giornale: «Il fascismo non è più liberazione ma tirannia; non più salvaguardia della nazione, ma difesa degli interessi privati e delle caste più opache, sorde, miserabili, che esistono in Italia»¹⁵, e, smesse definitivamente le fogge rivoluzionarie, adotta, di quelle caste, anche la divisa: completi blu o mar-



Peccati di gola, disegno di Baldo, (da «Lidel», 1926, 4)

rone, polsini inamidati, «un colletto duro con le punte rovesciate che smetterà solo nel 1933»¹⁶, bombetta (che - dice - «siamo rimasti soltanto in tre a portare: io, Stanlio e Ollio»¹⁷), e il frac con specialissima predilezione, a proposito e - più spesso - a sproposito, «per esempio quando faceva venire in casa sua un violinista o un pianista per un concertino intimo al quale non assisteva nessuno»¹⁸. Come tutti i neofiti, tende a strafare, tanto che al Ministero degli Esteri, ad evitargli tòpiche protocollari, pensano bene di affiancargli «un funzionario che aveva la fama di *arbiter elegantiarum*»¹⁹.

Documento saporoso e patetico della «cultura dei *tabarin*», *La cucina dell'amore* porta la data del 1926: chiude, dunque, un ciclo. Ne è autore il «Dottor»



L'arte di trinciare (da «Scena Illustrata», 1923, 1/2)

Omero Rompini, dove il titolo accademico, debitamente esibito, ne rimarca la condizione di «intellettuale della cucina», e non già di «empirico manipolatore»²⁰, esemplato sul modello del grande Brillat Savarin, della cui classica «autobiografia giocata sulla *res coquinaria*»²¹ era stata pubblicata nel '14 la «prima versione italiana con note»²². Il libro, dunque, non è tanto una proposta gastronomica, e men che meno dietetico-farmacologica, quanto una proposta culturale.

Personaggio principale della storia (destinatario eletto della precettistica rompiniana: in realtà ovvio autoritratto) è un «*vieux marcheur*», «un bel vecchio arzillo e robusto [che], quantunque abbia da più di un lustro girato il capo della cinquantina, [...] fa sempre rotta con le vele al vento verso nuove *terre promesse*, ch'egli riesce quasi sempre ad esplorare»²³; è, vale a dire, il protagonista assoluto della letteratura e della paraletteratura degli «anni ruggenti»: il maliardo, il *dandy*, il *mondain à la mode*: il *viveur*, insomma. È l'esteta superumano di D'Annunzio filtrato da Guido da Verona, il membro «d'una *élite* quintessenziata a traverso tutti gli alambicchi demografici»²⁴, il gaudente «raffinato, ironico, desideroso di provare molte sensazioni»²⁵, dai gusti complicati ed esotici, «un uomo fino, colto, spirituale, piacevolissimo, attraente, seducente, procace ed irresistibile» - come si scrive addosso proprio da Verona, senza un sospetto non dico di modestia, ma di ironia, in *Cléo robes et manteaux*, che è della stessa annata 1926.

Quanto alle donne del Rompini (come a quelle, del resto, di da Verona), se ne possono distinguere due specie: le «cortigiane di professione o di elezione»²⁶, e le «vittime destinate all'olocausto»²⁷: le une non meno delle altre, comunque, puri oggetti sessuali: «Corpo da possedere con un po' di lirismo e di musica di infinito, - commenta Piromalli - la donna è vagheggiata in quanto donatrice d'amore al maschio padrone che se ne libera quando vuole, quando l'eccitazione

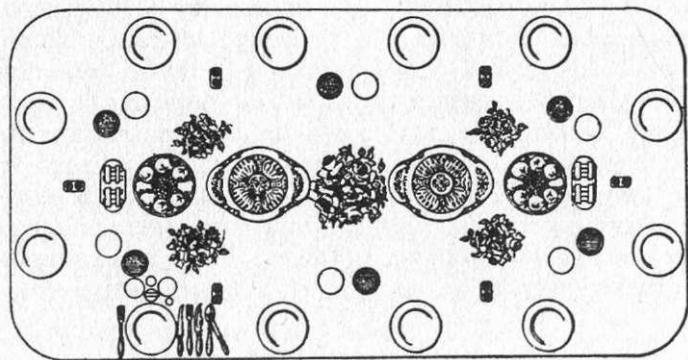
erotica è conclusa»²⁸. Identico è il rituale della seduzione, descritto regolarmente (e sintomaticamente) mediante una ricca e compiaciuta lista di metafore belliche e venatorie, dalla dichiarazione di guerra (p. 106) alla fortezza assediata (p. 7), dalla caccia (p. 63) alla battaglia (p. 191), fino alla «disfatta inevitabile» (p. 106) e alla nave che fa naufragio (p. 57).

Intendiamoci: il Rompini, che - per usare una sua definizione di Brillat Savarin - ambirebbe l'appellativo di «scrittore gaudente»²⁹, è un sincero edonista non sospetto di moralismo, uno sfrenato francofilo innamorato di «quel bel paese di Francia il quale tiene ora il vanto della migliore cucina»³⁰, un anticlericale pungente³¹, nonché, a suo modo, un democratico che si augura - come Enrico IV - che ognuno possa «ogni dì mettere un pollo in pentola»³². Gli è dunque del tutto estraneo il pregiudizio bigotto, contrabbandato per scienza positiva da Lombroso & Ferrero, che «la sensibilità sessuale, checché se ne dica, sia minore nella donna,

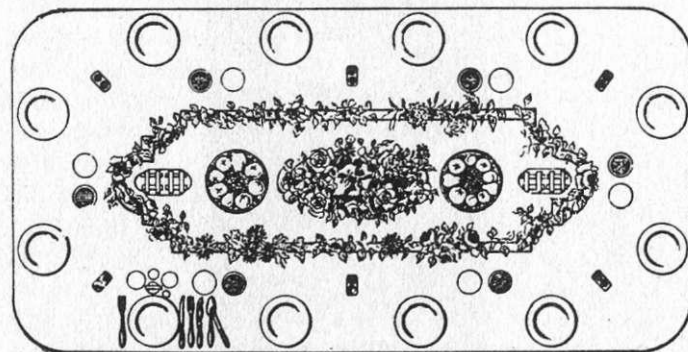


Inserzione pubblicitaria, 1925

[...] naturalmente e organicamente monogama e frigida»³³, e gli sono anche estranee, in fin dei conti, le elucubrazioni monomaniacalmente misogine di un Oriani, secondo cui «L'uomo è incalcolabilmente superiore alla donna. [...] La donna imparò e ripeté talvolta ciò che gli uomini avevano fatto, non li precorse mai e non li riassunse. Il genio, che è la sintesi di un popolo o



Servizio detto «alla Francese».



Servizio detto «alla Russa».

Servizi «alla francese» e «alla Russa»
(da *L'arte di mangiar bene*, Milano, Sonzogno, s. d.)

di un'epoca, ebbe sempre nome da un uomo»³⁴. La donna, anzi la femmina, rompiniana è, tutt'al contrario, la «celeberrima amasia»³⁵, la «sacerdotessa di Venere»³⁶ che spesso «alle grazie del corpo accoppia acume di raziocinio», «al fascino della propria bellezza [...], elevate doti di pensiero»³⁷, a cui «non disdice»³⁸ né la golosità né la lussuria. Quello che qui ritorna è, indubbiamente, il vecchio stereotipo decadente della *belle dame sans merci*³⁹, altrettanto falso, anche se meno retrogrado, di quell'altro della cretina anestetizzata. La condizione di minorità e d'oppressione della donna lo trova totalmente distratto e disinteressato, e sarebbe del resto assurdo fargliene una colpa: al «veterano delle falangi di Citerà, gran cacciatore di primavere amoro»⁴⁰, il mondo va bene così com'è.

La cucina dell'amore è giustappunto un trattatello di cucina «lussuosa» e tardo-decadente (come lo sarà quello del quieto, urbanissimo erotografo Pilaff Bey, al secolo Norman Douglas⁴¹), e non già afrodisiaca in senso banalmente gastro-genitale. Intanto il Rompini è ragionevolmente scettico circa i pretesi effetti miracolosi delle sostanze afrodisiache energiche e, ad ogni buon conto, ne diffida e ne sconsiglia l'uso per le «spiacevoli, talvolta disastrose conseguenze sull'organismo umano»⁴²: per lui, fidente - al pari del suo maestro Brillat Savarin - nello stretto rapporto che corre fra «senso del gusto e senso genesico»⁴³, e perciò fra piaceri della tavola e piaceri dell'alcova, si tratta non di «violentare», ma di «assecondare la natura, rinvigorendo il corpo con opportuni cibi ricostituenti ed eccitandone con opportuni condimenti la vivacità delle funzioni nervose, che presiedono alle gioie d'amore».

Partecipe del decadentismo, la cucina del Rompini è sì sensuale, raffinata ed edonistica, ma è, in primo luogo, squisitamente *letteraria*. Non nego che i suoi piatti siano - costi a parte - realizzabili e grati al palato; sostengo però che, come certa musica, la lettura della

partitura non solo rende superflua l'esecuzione, ma ne rivela finezze altrimenti impercipienti. Gli ingredienti non sono qui banali materie prime, ma simboli, evocazioni, citazioni: il prosciutto è di Magonza o di York, il pepe della Caienna; il lombo è di cervo, le uova di pavoncella; i vini sono favolosi Xeres, Madera, Porto, Borgogna, Bordeaux, Champagne, Sauterne, Chamberlin, Chateau Margaux, Barolo, Gattinara, vecchio Chianti, e poi vini di Grave, della Mosella, d'Alicante; e ancora ostriche e aragoste, tordi e pernici, *foie-gras* e gli immancabili tartufi - di Norcia, d'Alba o del Perigord -, a sottolineare, a mo' d'interiezione, l'aristocratica e un po' maliziosa sensualità di piatti che s'intitolano «Zuppa alla Pompadour», «Uova di pavoncella alla Du Barry», «Luccio ripieno alla D'Estrée», «Uova affogate alla Cleopatra», «Filetti di sogliola alla Messalina», «Tartufi alla favorita», «Astaco alla sibarita» e - va da sé - «Uova alla gaudente». La preparazione è, allo stesso modo, un rito officiato con la studiata, solenne lentezza (talora, viceversa, con l'ispirata rapidità) d'una composizione letteraria; si veda, per esempio, la ricetta dei «Perniciotti alla sultana»⁴⁵, che elenca diciotto ingredienti e diciassette distinte operazioni cucinarie. Ma - osserva Piromalli - «la tecnica del descrivere per mezzo di cataloghi è connaturata alla visione estetizzante»⁴⁶, e tutto difatti, nella *Cucina dell'amore*, tende ad organizzarsi in cataloghi e ad ordinarsi secondo minuziose e compiaciute classificazioni che, formalmente ispirate al modello scientifico (che anche il Rompini, come già l'Artusi, parla di «scienza gastronomica»⁴⁷), obbediscono in realtà al puro criterio estetico. In uno dei capitoli più curiosi del libro, quello dei «Menus dei gabinetti riservati», classificate le donne in «due grandi classi [...]: le bionde e le brune»⁴⁸, si forniscono, per entrambe, dettagliatissime istruzioni, inevitabile è ad esempio la capitolazione di «una bionda», niente che ci si procuri (e attacca il catalogo): 1. un ristorante di quelli che si rispettano;

2. un gabinetto riservato con tappezzeria bleu turchese; 3. l'aria leggermente impregnata di eliotropio bianco; 4. mazzi di violette di Parma e fasci d'iris fiorentina sui mobili; 5. tuberose e mughetti in abbondanza sulla mensa; 6. una «silenziosa» *chaise-longue*; 7. un soffice tappeto; 8. portiere di conveniente spessore; 9. un *menu* inclusivo di: a. astaco all'americana; b. uova alla Messalina; c. perniciotti alla sultana; d. piselli all'antica; e. mele all'Eva golosa, sposato ai seguenti vini: a. Sauterne; b. Chamberlin; c. Champagne Veuve Cliquot Ponsardin demi-sec.

Si affaccia, qui e altrove, più che un sospetto, se non di parodia, quanto meno di gioco e di autoironia, quale ci si può attendere da un *vieux marcheur* al termine, forse, del suo ciclo personale, e certamente al termine di tutta una stagione della società. Siamo - ricordavo - nel '26: di qui a qualche mese Mussolini, sollecitato da una ben orchestrata campagna di stampa⁴⁹, ordinerà, sull'onda delle leggi eccezionali, la serrata



Tavola e danza (da «Scena Illustrata», 1923, 1/2)

dei superstiti *tabarin*, ignominiosamente accoppiandola a quella di venticinquemila bettole⁵⁰. Il provvedimento è, in realtà, pleonastico e maramaldesco: «Il *Florida*, la *Nirvanetta*, la *Bomboniera*, - annota Irene Brin - polverosi, deserti, accolgono le danze di ragazze seminude e non eccessivamente pulite, che sbadigliano fra un ritornello e l'altro delle strofe. Non sembra neppure possibile che le bambole, i coriandoli, i secchi da *cham-pagne*, abbiano mai avuto una ragione di esistere»⁵¹; in realtà i *tabarin*, orfani delle classi superiori, sopravvivono a se stessi, così come sopravvive a se stesso Guido da Verona, che di «quei sogni di vita avventurosa, romantica e cinica, [...] così diversi dall'angoscia e dalla crudeltà della vita quotidiana degli Anni Venti»⁵², era stato il cantore; già da qualche tempo sospetto al regime, «lo scrittore filofrancese, *snob*, celibe per eccellenza»⁵³, cadrà ufficialmente in disgrazia nel 1930, allorché darà alle stampe una goliardica e abbastanza innocua parodia dei *Promessi Sposi*: il romanzo sarà però sequestrato e mandato al macero, a dimostrazione che quel che non può una scrittura «scandalosa» o perlomeno «piccante», lo può un oltraggio al Manzoni (delitto, chissà perché, non contemplato dal Codice Rocco). Provvedimenti e gesti, questi, di modestissimo impegno, beninteso, ma che potevano essere riguardati - oltre Tevere - quali «segni dei tempi».

Mussolini e il fascismo non si accontentano di una oligarchia di vecchio stampo, ma intendono fondare quello che Togliatti chiama un regime «di nuovo tipo»⁵⁴ - il regime totalitario di massa - forte per l'appunto, di un'ampia e stabile base di massa, e avvertono la vitale necessità, allo scopo, non solo di costruire un proprio fitto tessuto associativo ed organizzativo, ma di assicurarsi l'appoggio della Chiesa e quindi il consenso - in un periodo in cui, giova ricordarlo, la crisi economica, poteva provocare il «restringimento delle basi di massa del fascismo»⁵⁵ - delle masse cattoliche. E la Chiesa, se aveva talvolta deplorato la bastonatura di qualche

dirigente di AC o espresso disappunto per la concorrenza sleale dell'ONB, si mostrava ben più allarmata per l'opera corruttrice del «materialismo edonistico», della «moda indecente», dei «balli moderni», dei «locali equivoci», nonché per l'evasione della donna dalle mura domestiche, l'istruzione e il lavoro femminili, la denatalità, l'agonia della famiglia patriarcale, la fuga dalle campagne e l'urbanesimo, l'obsolescenza delle gerarchie: temi, tutti, che il fascismo o aveva già accolte o avrebbe presto accolto, tanto che chiedersi - come fa Luisa Mangoni⁵⁶ - «se la cultura fascista fu realmente rappresentata da Gentile, Volpe, Spirito e Treccani, o se invece non si identificò, negli Anni Trenta, *tout court* con quella cattolica»⁵⁷, è tutt'altro che una domanda provocatoria, anche se esige una risposta non frettolosa.

Ritrovare nella letteratura gastronomica tracce di questa influenza potente e capillare esercitata dalla tradizione cattolica sull'ideologia fascista è, l'eccentricità della fonte non scandalizza, non solo possibile, ma per più versi istruttivo. Né difetta una precisa linea culinaria cattolica: si sfogli, che so, «Squilli di Risurrezione», quindicinale della Gioventù Femminile Cattolica Italiana, 250.000 copie di tiratura: «La maggior parte dei rifiuti delle verdure che sono gettati di solito nella spazzatura, sono utilizzabili, e talora squisiti»; «tutte le acque di cottura dei legumi non devono essere mai buttate via»; «ogni avanzo di pane, ogni briciola sarà utilizzata»; e addirittura: «Certi cibi alterati possono essere utilizzati ugualmente»; e ancora: «Utilizziamo razionalmente i prodotti nazionali: [...] le ortiche [...] danno delle puree eccellenti, [...] le praterie abbondano talora di insalate. [...] Vi è una ricchezza ignorata per mancanza di mano d'opera; [...] sarebbe bene di organizzare la raccolta con la mano d'opera infantile»; «si può avere una buonissima alimentazione senza lusso»; «i principali cibi economici sono: il pane, il riso, la pasta, le castagne, il formaggio»⁵⁸.

Dottor OMERO ROMPINI

LA CUCINA DELL'AMORE

Manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi
Rigenerazione fisica, virilità e giovinezza recuperate
per l'impiego appropriato dei cibi, condimenti, aromi, salse ecc.
Formule storiche, afrodisiaci igienici prodigiosi, bibite e profumi
eccitanti, suggestivi e rinvigorito» sessuali

Gli aromi e gli afrodisiaci, usati con giusto criterio e con giusto criterio dosati nella preparazione delle vivande, rigenerano gli organismi indeboliti: essi ridestano sensazioni spente, le ravvivano se sonnacchianti, e permettono all'uomo di assaporare a lungo " *i dont possenti cari alla voluttà* ".
Il Sire di Baudricout.

C A T A N I A

LIBRERIA TIRELLI di F. GUAITOLINI

1926

La Cucina di Citera

Gli aromi e gli afrodisiaci, usati con giusto criterio e con giusto criterio dosati nella preparazione delle vivande, rigenerano gli organismi indeboliti: essi ridestano sensazioni spente, le ravvivano se sonnecchianti, e permettono all' uomo di assaporare a lungo *"i doni possenti cari alla voluttà"*.

Sire di Baudricourt.

Proprietà Letteraria

Si dice generalmente che gli innamorati perdono l'appetito e che vivono d'aria e di sospiri.

Se questa affermazione può essere accettabile — e solo fino ad un certo punto — per quanto riguarda l'amore platonico, è però assolutamente falsa per quanto riguarda l'altro amore, il vero! quello che dà gioie supreme e supreme voluttà, quello che la provvida natura assegnò come principalissima funzione all'essere vivente per assicurare la riproduzione dell'essere vivo, la conservazione della specie. Questo amore — l'amore vero — non sa infatti rinunciare all'alimentazione necessaria a mantenere la vita, e anzi non può fare a

meno di una buona, ricostituente alimentazione. Ne fa bisogno d'essere sovrumaneamente sapienti per capire, che chi non si alimenta in modo da riparare perfettamente le perdite causate dal più o meno vivace consumo organico, non può vivere... e chi non vive non può dar vita ad altri esseri a lui somiglianti.

Come la pensiamo noi, così la pensavano gli antichi: e finora la loro opinione non fu mai smentita dai fatti.

«*Sine Baccho et Cerere frigescit Venus*»: con questo sapientissimo adagio anche i nostri antenati riconoscevano, che valido e necessario ausilio preparatorio alle lotte d'amore è la buona tavola.

A dimostrarlo non è fuor di luogo ricordare che al tempo dei Cesari i famosi banchetti dei Romani, degeneranti sempre in orgie dello stomaco, finivano costantemente per trasformarsi in orgie,... di altri organi. Nè diversamente — in tempi ancor più antichi e presso altri popoli — andavan le cose nei banchetti di Nabuccodonosor, di Sardanapalo, di Alessandro.

E — per restare nel campo storico — accenneremo come grandi amatori, amatori celebri che negli annali son ricordati, oltreché per potenza di trono o per gesta mirifiche sui campi di battaglia, anche per le loro ardite e frequenti scorriere all'Isola di Citera, furono anche, per natura o per proposito, gran mangiatori, alcuni anche raffinati mangiatori: la Storia nota che, se si lancia-rono a caccia sfrenata della donna, essi non tra-

scurarono la ricerca studiosa dell'abbondante arrostato ricostituente, fiancheggiato dal drogato manicaretto solleticante.

La storia di Erancia ci rammenta, che buon amico della mensa sapientemente e copiosamente imbandita fu Francesco I, il glorioso vinto di Pavia, la cui audacia amatoria, insofferente di limiti, si estrinsecò in tanti innumerevoli episodi: a tutti noto quello di cui Victor Hugo fece tema al suo «*Le roi s'amuse*» e che ispirò al genio di Verdi le sublimi melodie del «*Rigoletto*».

— E — sempre nella storia di Francia — anche il nome dei Borboni più e più volte risuona, i quali furono quasi tutti forti e ghiotti mangiatori e di cui parecchi — almeno i primi nella serie — oltreché amanti appassionati della tavola, furono anche amanti appassionati, talvolta forsennati, della donna.

Chi non sa che Luigi XIV, il «Re sole», fu un formidabile divoratore tanto di abbondanti carni saporite, quanto di più o meno salde virtù femminili?

E c'è forse alcuno che ignori la devozione che il suo successore, Luigi XV, professò per la delicata selvaggina che gagliardamente cacciata, finiva col far pompa di sè sui candidi lini della mensa, e per la selvaggina delicatissima che, audacemente sollecitata od abilmente insidiata, finiva col cercare desiato rifugio fra i candidi lini del letto regale? Le orgie consumate da quel monarca

nel famoso, anzi famigerato. Parco dei Cervi sono forse un mistero per alcuno ?

Ma nel novero dei re di Francia ben più degno di ricordo si rese Enrico IV, il «vert-galant» celebrato nelle cronache del tempo, e da queste additato ai posteri, adorato nel cuore dei suoi sudditi e dei loro discendenti. La sua figura campeggia luminosa nella Storia, che di lui ci vanta e l'avvedutezza politica e il talento militare e la sollecitudine per la prosperità delle provincie raccolte sotto il suo scettro, per la gloria della Francia; fino a noi giunse, e giungerà fino al più tardi nostri nepoti, la fama del suo valore personale, del suo coraggio indomito; ed imperituro durerà il vanto della foga non mai smentita, che fino al momento della sua tragica morte egli portò nella ricerca dei piaceri offerti dall'amore e dalla mensa.

Fu egli un vero Gallo: un Gallo tipo, che incarnò in sè tutti i pregi e i difetti — se pur difetti sono — della sua razza: coraggioso fino alla temerità, un vero Rodomonte, sempre pronto a sguainare la spada, a montare in sella... a tributare i più appassionati omaggi alla bellezza muliebri... a far grand'onore all'abilità dei cuochi. Cuore generoso e mente di accorto statista, era convinto che la Francia aveva bisogno di molti figli; e pensava altresì che i suoi sudditi avrebbero potuto procreare di più, se avessero potuto mangiare di più e meglio: fu Enrico IV quel re, che augurava, voleva, che ogni Francese potesse ogni dì mettere un pollo in pentola.

Peccato! veramente peccato, che al suo desiderio non abbiano corrisposto gli eventi e che egli non abbia saputo assicurare al benessere del suo popolo il necessario numero di polli!

Ma, senza varcare i confini del nostro paese possiamo senza risalire a tempi remoti, anche noi Italiani ricordare a non molti anni di distanza un re valoroso, la cui indole rivelò molti punti di contatto con quella del «vert galant», coll'indole di Enrico IV, dalla cui opera politica non molto dissimile fu la sua.

Anch'egli voleva essere padre, non re, ai suoi sudditi: fu generoso e coraggioso, temerario, prode in armi, forte in arcioni.... sempre pronto all'attacco.... E molte furono le fortezze che, abilmente ed audacemente assediate, si arresero a discrezione; molte capitolarono alle prime intimazioni; molte ne furon prese d'assalto, smantellate... Anch'egli, quel re, pensava che Marte, Bacco e Venere debbono procedere di conserva: e s'accordava in ciò con quanto già il nostro Tassoni aveva, con arguta vena poetica, notato in uno splendido canto dal piccante sapore rabelesiano, il quale è una dello più fulgido gemme della «*Secchia rapita*».

Il nostro buon re giudicava però che Cerere e Como non dovessero rimanere esclusi dalla gioiosa brigata: anche in ciò egli si trovava d'accordo col «vert-galant». E l'accordo era completo: in pensiero e... in azione!

non potendo contrapporre schiera a schiera, più le tornasse conto impegnare singoiar certame col duce delle agguerrite falangi romane. Nè più valida lorica ella poteva indossare, che non fosse l'impeccabile venustà del corpo suo, arme efficacissima di difesa e di offesa ad un tempo; nè vibrare dardo più acuto del suo sguardo ammaliatore.

Esperto capitano, essa intravede pure il vantaggio che in guerra acquista chi, invece di attendere pavido il nemico, lo ricerca, lo affronta animoso, e porta il primo colpo. Essa partì ad incontrare l'oste nemica: e vinse.

Viaggio incantevole! Plutarco ce ne ha lasciato una descrizione, che si direbbe un racconto di fate, una fiaba, un sogno orientale.

Tutta dorata la galera scintillante al sole, che solcava le acque, a vicenda azzurre ed argentee, del Nilo: di seta e di porpora erano intessute le vele. Cleopatra non indossava che la corazza... la corazza della sua beltà: se si fosse avanzata ritta sulla prora, avrebbe fatto pensare a Venere Anadiomène al momento che emergeva dalle onde del mare.

Essa si teneva invece a poppa sul proeminente cassero: sotto un'ampia tenda di drappo dorato, a riparo dai raggi cocenti del sole, ella, mollemente adagiata su un alto strato di preziose pelli di seriche stoffe adorno, rivelava le linee fidiache del fianco alabastrino, del seno superbo: era Venere! Venere Afrodite! E ninfe e grazie — anch' esse

vestite della sola beltà — eran le donne, le schiave, che attorno al trono della Dea volteggiavano leggere, agitando lievi piume iridescenti, bruciando profumi, intonando canzoni lascive, traendo molli suoni dalle cetre, intrecciando caròle folleggiando con bambini incarnanti gli amori.... La trireme era un paradiso!

— «Venere viene incontro a Bacco!» esclamaron, deliranti di entusiasmo, le turbe dei legionari allo scorgere l'estasiante visione.

E Bacco s'avanzò; e vide! e cadde vinto, schiavo, ai piedi di Venere.

Antonio fu tutto avvolto nelle fiamme d'amore: non visse più che per le carezze di Cleopatra.

Le feste, le orgie, che la regina indisse a consolidare la disfatta del nemico, furono le più fastose, le più splendide, ma anche le più licenziose, le più lubriche, che la storia galante abbia mai registrate. Inutile entrare nei particolari!

Quello che per noi interessa, e che è fuor di dubbio, gli è, che in quelle feste le blandizie della mensa si fecero preziose alleate alle arti d'amore: fu appunto nella cucina di Citera, nelle sue formule afrodisiache, che Cleopatra trovò altre risorse, altre armi, possenti!, per assodare e mantenere il suo dominio sul triumviro già debellato dai suoi vezzi, fiaccato da voluttà non mai sognate. I banchetti, a cui Antonio veniva invitato dalla donna che lo signoreggiava, acuivano in lui fino alla frenesia il desiderio di rinovellate voluttà fra quelle

aborigeni e dai connubii con essi contratti; allora, ancor più che adesso, i costumi della provincia ritardavano sui costumi della lontanissima capitale, e questi — trapiantati nella colonia — imbastardivano, si trasformavano certe volte in caricatura.

Tuttavia il lusso non mancava alla mensa dei Gallo Romani: la copia delle vivande — forse più che la raffinatezza — era notevole, frequentemente enorme. E ce ne fa fede una minuta descrizione, che dei pasti in uso nella Gallia al V. secolo ci dà il La Bedollière nella sua opera *«Moeurs et vie privée des Français»*.

Quando poi i Franchi invasero la Gallia, essi pure furono tratti ad imitare il lusso di cui i Gallo-Romani davano l'esempio; e anch'essi appresero a mangiare coricati su letti in ambienti infiorati e attorno a tavole decorate di fiori. Fortunato ce ne ha lasciato testimonianza in queste parole riferite dal Le Bas:

— «Non si scorgevano le pareti: le pietre «intonacate di calce sparivano sotto una fitta tappezzeria di edera: sul suolo era stata sparsa tal «quantità di fiori, che si sarebbe creduto di camminare su una prateria smaltata di vivaci colori: i gigli argentei vi contrastavano colla porpora del papavero; e la sala era imbalsamata «dai più gradevoli profumi.

«Quanto alla tavola, offriva essa sola più ro-
«se che non un campo intiero. Non era punto
«una tovaglia che la copriva, come d'ordinario è
«uso: eran rose. Al tessuto di lino era stato pre-

«ferito ciò che, pur coprendo perfettamente, sol-
«letica anche, gradevolmente, l'odorato».

Nè al lusso dei Franchi per la tavola rimasero estranee le arti. Così negli autori del tempo è menzione di tovaglie e tovaglioli felpati e vellutati, di tavole d'argento, utensili d'ogni sorta in oro e in argento, di grandi bacili, uno dei quali pesante 170 libbre apparteneva al patrizio Mumolo; e di un altro di 70 libbre si riferisce che ne fosse proprietario Arnoldo, vescovo di Metz.

Ma in complesso — è bene ripeterlo — questo lusso, tanto negli arredi quanto nella qualità e quantità delle vivande, era più pesante che raffinato. Sembra poi che col tempo il lusso andasse attenuandosi e che in quel bel paese di Francia, il quale tiene ora il vanto della migliore cucina, la cura dell'arte gastronomica — vorrei quasi dire la scienza gastronomica — sia stata alquanto negletta.

Gli autori che alle vicende di quell'arte dedicarono capitoli più o meno numerosi, più o meno interessanti, vorrebbero stabilire che sul declinare del medio evo, al tempo dei Valois, si hanno notizie certe di molti cuochi, i quali — fatti il loro tirocinio ed esperite le loro soddisfacenti prove presso le corti e nei castelli di principi e magnifici signori italiani — passarono in Francia portandovi l'esercizio dell'arte loro; è sembra che, fra le altre loro abilità, essi possedessero quella di saper combinare coi manicaretti dei veri «filtri d'amore», alla virtù dei quali nè uomini nè donne —

neppure fra le più ribelli fra le belle — sapevano sottrarsi. Certo è che in varie cronache, a proposito di desinari e di cene sono citate delle vivande con appellativi di origine italiana: e i nostri lettori potranno accertarsene, quando in fondo a questo volumetto troveranno riportata la descrizione di un desinare, che ebbe luogo nell'anno 1558 sotto il regno di Enrico II, descrizione che su documenti dell'epoca fu ricostruita dall'Amèro nel suo lavoro «*les Classiques de la table*».

Ma quello che maggiormente a noi importa di mettere in sodo si è, che al risorgimento delle tradizioni culinarie, e specialmente di quelle tradizioni culinarie che hanno coll'erotismo punti di contatto positivi o fantastici, non furono estranee per una od altra ragione donne famose negli annali della storia di Francia.

L'uso ad esempio della deliziosa *crema Frangipane* fu propagato in Francia da Caterina dei Medici: sembra che a quella crema il nome sia stato dato da un principe italiano, Cesare Frangipane. E si deve alla vistosa principessa di Conti il piatto notissimo, ancor popolare nella cucina francese, che porta il nome di *Carré di montone alla Conti*, uno dei più energici stimolanti che vanta l'arte del cuoco. Allorché Luigi XIV cominciò a risentire i primi acciacchi dell'età avanzata, la duchessa di Maintenon combinò per il suo regale amante un cordiale composto di distillati alcoolici, di zucchero, di fior d'arancio e d'altri profumi; ed è ancora alla stessa favorita che noi

andiamo debitori delle celeberrime *Costolette alla Maintenon*, piatto essenzialmente destinato a rianimare le vitalità sonnecchianti.

E fu per consolazione dello stomaco di Luigi XV, che l'immaginazione allegra ed inesauribile della Pompadour diè origine ai *Filetti di pollo alla Bellevue*, ai *Filetti di sogliola alla Pompadour*, ai *Tenerumi d'agnello al sole*.

Menzione speciale poi merita certamente, dal nostro punto di vista, la contessa du Barry.

Era dessa semplicemente una cortigiana di umilissimi natali, la quale, espertissima nell'arte del libertinaggio, era arrivata a prendere sullo spirito di Luigi XV l'impero più assoluto: grazie alla sua profonda conoscenza delle arti d'amore, essa seppe mantenere il suo regale amante in un'ebbrezza, i cui moventi bisognerebbe ricercare nella più triviale depravazione.

Doveva la vita agli amori liberi di una tale Anna Bècu con un frate, certo Lange, dei Minori Osservanti di Picpus. Gli intrighi del frate, a cui risaliva la responsabilità della sua nascita, riuscirono a collocarla in un convento, d'onde uscì per passare presso un mercante di mode; successivamente fu ricevuta in qualità di damigella di compagnia presso una signora de La Garde, vedova d'un ricevitore generale.

Nè vi si trattene a lungo; e capitò ben presto in casa della famigerata signora de La Verrière, il cui salotto era frequentato da gentiluomini libertini, dediti alla più sfrenata dissolutezza. L'ini-

Ricette

Crema Frangipane.

Si prepara stemperando nel fior di latte una piccola quantità di fecola: aggiungetevi dei tuorli d'ovo e polvere di vainiglia. Fate cuocere a bagno-maria rimestando il miscuglio senza interruzione.

È con questa crema che si fanno le torte alla «la Frangipane», i tortelli ed ogni sorta di pasticceria.

Carré di montone alla «Conti».

Principî stimolanti: *acciuغه, pepe, basilico, serpentaria.*

Ripulite accuratamente un carré di montone dalle pellicole che attorniano e coprono il filetto.

Triturate finemente due scalogni, del prezzemolo, una foglia d'alloro, quattro foglie di basilico e delle foglie di serpentaria. Mescolate il tutto con cura e cospargetelo con pepe grossolanamente contuso: in questo miscuglio rotolate delle striscioline d'acciuغه e 125 grammi di ventresca tagliata

a strisce; quindi lardellate il filetto colle strisce e striscioline così preparate.

Deponete poscia il carré in una casseruola, aggiungendovi quanto sia avanzato del battuto delle striscio di ventresca; mettete a fuoco ed inaffiate con un bicchiere di vin bianco e un bicchiere di brodo.

A cottura completa disgrassate la salsa ed aggiungetevi poco burro (tanto come la grossezza di una noce) manipolato con un pizzico di farina: riducete sul fuoco a giusta densità; e servite questa salsa sul carré.

Costolette di montone alla «Maintenon».

Principi riparatori: *acciuغه, basilico, cappelletti di garofani, coriandoli, Cognac.*

Prendete delle costolette di un certo spessore e lardellatele con filettini d'acciuga e striscioline di prosciutto.

Mettetele in una casseruola con quattro cipolle di media grossezza, un mazzolino di prezzemolo, delle cipolline, una mezza foglia di alloro, un po' di basilico due cappelletti di garofani, una dozzina di semi di coriandolo. Dopo aver fatto rosolare leggermente le costolette, le si lasciano sobbollire nel loro sugo aggiungendovi due cucchiaini di eccellente Cognac.

A cottura completa servitele in tavola guardandole colle cipolline versandovi sopra la salsa di cottura.

Quaglie alla «Mirepoix».

Principi eccitanti: *sedano, timo, alloro, tartufi, vino di Xeres.*

Accosciate le quaglie e fatele cuocere per un quarto d'ora a lento fuoco su un fondo composto di due carote, due cipolle e sedani, il tutto tagliuzzato a dadi, aggiungendovi sale, timo, alloro e inaffiando con vino di Xeres.

Qualche minuto prima di servire aggiungete 60 gr. di tartufi neri di Norcia tagliate a fettoline.

Passate allo staccio la salsa, fatela restringere e versatela sulle quaglie disposte nella «cocotte».

Filetti di sogliola alla «Pompadour».

Principi ricostituenti: *sogliole, tartufi, gamberi.*

Levate i filetti alle sogliole: dopo averli ricoperti di un miscuglio di tartufi e funghi finemente sminuzzati, arrotolateli e fateli cuocere con del buon vino bianco di Capri, aggiungendovi un mazzolino di erbe aromatiche e salando convenientemente.

Fate restringere la salsa, aggiungetevi del sngio di pesce e legate con due tuorli d'ovo.

Mettete i filetti su un vassoio disponendoli attorno ad un centro costituito da code di gambero sbucciate: versatevi sopra la salsa e servite il tutto ben caldo.

Rombo alla «Chevreuse».

Principi stimolanti: *pepe, prezzemolo, erbe aromatiche, garofani.*

Cuocete in una casseruola un kilogramma di vitello in fette avvolto nel lardo; salate e pepate; condite con prezzemolo, erbe aromatiche, cipolle, una foglia d'alloro, due cappelletti di garofani.

Aggiungete un pezzo di burro, infarinate leggermente, inumidite con del brodo, conducete a termine la cottura.

Togliete dalla casseruola le fette di vitello che sostituirate col vostro rombo avvolto in fette di lardo; aggiungete una bottiglia di vino di Champagne e coprite il pesce colle fette di carne. Fate cuocere lentamente.

Quando il rombo sia a giusta cottura, toglietelo e servitelo versandovi sopra un guazzetto di gamberi.

Tenerumi d'agnello al «sole».

Principi ricostituenti: *tartufi e droghe.*

Passate sul fuoco i tenerumi che avrete spogliati delle pellicole e deponeteli in un piatto, aggiungendo un po' di finissimo olio e un battuto di prezzemolo, cipolline e funghi: sale e pepe a vostro gusto.

Mettete i tenerumi così preparati in una casseruola imbottita con fette di vitello convenientemente condite: aggiungetevi sette od otto tartufi interi.

Coprite con fette di lardo, inumidite con brodo di bue e fate cuocere a fuoco lento riducendo la salsa.

Servite i tenerumi inaffiati col loro sugo e guarniti con fette di limone.

Filetti di pollo alla «Bellevue».

Principi rigeneratori: *basilico, finocchio, tartufi, vino di Madera.*

Preparate dei filetti di pollo spogliandoli con cura di ogni pellicola, lardellateli con ventresca e condite con sale, basilico, finocchio.

Guarnite una padella con delle sottili fette di lardo; collocatevi i filetti lardellati e cuoceteli a fuoco vivo in modo che prendano buon colore.

Disponeteli su un piatto attorno a un cumulo di tartufi di Norcia tagliati a strisce e cotti rapidamente al vino di Madera.

Polli alla «Villeroi».

Principi stimolanti: *aromi, timo, prezzemolo, ecc.*

Scegliete due polli di media grossezza e cuoceteli in pentola con buon brodo aromatizzato.

Toglieteli a cottura non troppo avanzata, fateli sgocciolare e raffreddare, spogliateli della pelle e delle ossa, dividetene le carni in cinque o sei pezzi per ogni pollo.

Tuffate ognuno dei pezzi in una buona salsa Villeroi, arrotolateli nel pane grattugiato, immergeteli nell'uovo battuto, arrotolateli una seconda volta nel pane grattugiato.