



L'ORIGINE DEL DADO

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente del Centro Studi
"Franco Marengi"

"Si riteneva che la parte veramente nobile e nutritiva delle carni fosse presente solo nella parte liquida, che poteva essere estratta e concentrata nel brodo.

Il lesso era ritenuto un sottoprodotto di scarso valore nutrizionale. Su quest'idea (o ideologia), soprattutto in Francia era stata creata la cucina dei brodi, dei brodi ristretti o concentrati".

Il dado da brodo ha una lunga storia, esisteva già prima del secondo conflitto mondiale. I dadi erano di carne o vegetali, di diverse marche, piccoli e cubici, alcuni venduti dentro un bicchiere di cui si faceva raccolta. Erano un'alternativa povera all'estratto di carne, a sua volta sostituto povero del vero brodo. Una doppia povertà dunque. Dopo l'ultima guerra, i dadi da brodo si sono evoluti, in modo particolare con l'aggiunta del glutammato (un esaltatore di sapidità) e in parte sono stati anche nobilitati, almeno secondo la pubblicità (anche con alcuni intelligenti intermezzi sul "Carosello" televisivo).

Ancor oggi i dadi da brodo resistono e sono propagandati ricorrendo anche a grandi cuochi o, almeno, alla loro immagine.

Chi ha inventato i dadi da brodo? Molti pensano che siano una scoperta dell'industria, italiana (per esempio Star e tanti altri) o straniera (Maggi o, risalendo nel tempo, Liebig). Che queste marche abbiano diffuso in Italia i dadi da brodo, è indubbio. Non bisogna tuttavia dimenticare che queste industrie non hanno fatto altro che "democratizzare" e far evolvere un'idea e una presentazione che la gastronomia e l'alta cucina avevano già da tempo inventato. Se nella carne era contenu-

to il nutrimento vitale (non è un caso che in francese "viande", come in italiano "vivanda", sono termini che fanno riferimento alla vita), si riteneva che la parte veramente nobile e nutritiva delle carni fosse presente nella parte liquida, che poteva essere estratta e concentrata nel brodo. Il lesso era ritenuto un sottoprodotto di scarso valore nutrizionale. Su quest'idea (o ideologia), soprattutto in Francia era stata creata la cucina dei brodi, dei brodi ristretti o concentrati ("consommés"), dei fumetti e brodi medicinali, delle glasse e via dicendo. Il maggior esponente di questa scuola di pensiero fu forse il più gran cuoco di tutti i tempi, Antoine Carême (1783 - 1832), che fu al servizio di Napoleone Bonaparte, dello zar Alessandro I, del principe di Galles e del barone James de Rothschild. Carême scrisse una "summa" cucinaria la cui prima parte s'intitola "Trattato dei brodi grassi e magri, dei consommés, fumetti e brodi medicinali, delle braiseuse, poêles, mirepoix, glasse, court-bouillons e paste per friggere". In quest'opera compaiono quelli che potremmo chiamare gli antenati nobili, d'alta gastronomia, dei dadi da brodo, come risulta nella ricetta della glassa di pollo in tavolette.

La ricetta è molto ricca e tutt'altro che povera. Infatti, si parte da dieci libbre di noce della coscia e un osso di bue, dieci libbre d'ossobuco di vitello, due garretti, cinque polli e un vecchio gallo (sic!). Tralasciando i dettagli, dopo una cottura in acqua di sei ore, il consommé è sgrassato, filtrato e concentrato al calore di un fuoco vivo. Il tutto è infine versato in placche di rame stagnate dai bordi rialzati, e abbondantemente imburrate. Dopo quattro o cinque ore



e quando la glassa si è solidificata, si tagliano tavolette di due pollici e mezzo di lunghezza e un pollice e mezzo di larghezza, che sono poi stivate in scatole di latta, imbrattate all'interno e accuratamente chiuse.

La ricetta aggiunge "nei giorni di viaggio, prendete una o più tavolette a seconda della quantità di potage di cui avete bisogno. Fatele sciogliere nell'acqua calda e otterrete presto dei potages succulenti e vellutati". Tra le tavolette per brodo di Carême e i dadi per brodo la differenza è abissale ma esiste uno strettissimo collegamento, a iniziare dalla nascita di queste tavolette, preparate per essere usate in condizioni di difficoltà per sviluppare una cucina pronta. Queste tavolette sono, infatti, preparazioni da usare in un'emergenza, quella dei viaggi, che un tempo si svolgevano in condizioni non facili e su percorsi lungo i quali non era facile trovare accoglienze gastronomiche. Anche per questo i grandi personaggi, quando viaggiavano, si facevano accompagnare dai loro cuochi che, come Carême, avevano dovuto inventare delle preparazioni quali, appunto, le tavolette di glassa di pollo, perché certamente, durante il viaggio non era possibile preparare un consommé, che richiedeva ore e ore di lavorazione. Un problema che ancor oggi assilla chi si dedica alla cucina familiare.

Ma che cosa c'è oggi nei dadi da brodo? Certamente non possiamo pretendere quello che Carême riportava nella sua ricetta, ma almeno vorremmo poter disporre di una precisa etichettatura, ben leggibile (sia per linguaggio che per dimensione dei caratteri) ma soprattutto chiaramente interpretabile, a iniziare dai componenti, quasi sempre elencati in ordine di quantità: si vede che vi predomina il sale insieme a una serie di composti chimici e, spesso, della carne non vi è neppure l'ombra. I dadi da brodo d'oggi sono così il simbolo della miseria di una gran nobiltà!

See *International Summary* page 77



LE RICETTE D'AUTORE

Rane all'Erbe fine

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, o butirro, petrosemolò, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, il tutto trito, una punta d'aglio, un poco di basilico in polvere; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci dentro delle cosce di Rane, tagliate come quelle in Fricassè, passatele ancora un momento sopra un fuoco allegro, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con Sugo di magro, un poco di vino bianco consumato due terzi; fate bollire, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire digrassate, e servite con un poco di sugo di limone, e all'intorno crostini di mollica di pane fritti nell'olio, o butirro. Potete anche in luogo del vino, e Sugo, bagnarle con Sugo, o Culi di pomodoro di magro.

FRANCESCO LEONARDI
da "L'Apicio moderno" (1790)

Rane in marinata

Metti in tegame le cosce nude di 24 belle rane con due oncie di burro, il sugo di un limone, un po' di prezzemolo trito, sale e pepe e, soffritto due minuti, aggiungivi due tuorli d'uovo sbattuti, e lascia freddare. Qualche minuto poi prima del pranzo, intrise in pasta da friggere, gettate in grasso da frittura caldetto, agitandole di continuo finché s'incrostino d'un bel giallo, e, sgocciate, servile coperte di ramicelli di prezzemolo fritti al burro.

FRANCESCO CHAPUSOT
da "La cucina sana, economica" (1846)

Zuppa di rane alla borghese

Il sugo sarà pronto come fu descritto, e tenuto in caldo si metterà una cassaroletta al fornello con burro, e quando sarà fritto vi si porrà un trito di prezzemolo con poca cipolla e qualche foglia di sellerò, dopo due minuti vi si metteranno le polpe delle rane e i fegatini, se si ha voluto serbarli, quando saranno passati un momento si bagnerà con sugo, droghe e sale, lasciando bollire a lento si romperà in una tazzina quattro uova o anche più a regola delle persone, e con un pugno di buon formaggio si sbatteranno, pronto vi sarà del pane in zuppiera come sopra, che messa la cassarola del sugo a canto del fornello, e versatevi lo sbattuto d'uova sempre mescolando, e a mezzo bollo si verserà in zuppiera sopra il pane e poi il ragottino, e si servirà con formaggio. Il metodo di quella di pesce è eguale a questo, si può servirlo liscia e con verdure.

GIUSEPPE RIVA ("Il Biondo")
da "Trattato di cucina semplice" (1878)