I maccheroni e cannelloni farciti di Gioacchino Rossini – ricetta originale con alcuni suggerimenti pratici dello Chef Mario Baratto

Il musicista di cui è ricorso nel 2018 il 150° anniversario della morte era un valente buongustaio. Oltre naturalmente ad essere il grande Musicista che noi tutti conosciamo.: Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passoni, non conosco una occupazione migliore di quella del Mangiare, lo stomaco è quello che l'amore è per il cuore- Alcune sue affermazioni- Per questa passione i parigini grandi estimatori della sua musica lo ritraggono con la siringa da pasticcere intento a preparare agli ospiti i cannelloni ed i maccheroni ripieni nella sua casa Francese a Passy- Lui conosce tutte le paste sia fresche che secche girando in Italia nei primi dell'800- Fresche al nord specie nell'Emilia Romagna e nelle sue Marche, ma particolarmente la pasta di grano duro a Napoli- Ma fra 1820 e 40 a Parigi, dopo Napoleone,si trovano paste alimentari italiane consumate abbondantemente e presenti allora nei menù; portate dall'Imperatore stesso dopo la campagna d'Italia- - Era anche grande amico di Antonin Carême, uno dei più famosi chef dell'epoca, il quale gli dedicò parecchie delle sue ricette; al che Rossini contraccambiò dedicando proprie composizioni musicali al grande cuoco. Proprio a Parigi Rossini prepara i maccheroni gratinati e quelli ripieni. Sua passione

Ecco la ricetta per due persone scritta sotto dettatura di Rossini il 26 dicembre 1866; documento riportato da un suo biografo:
"Per essere sicuri di poter fare dei buoni maccheroni, occorre innanzi tutto avere dei tegami adeguati. I piatti di cui io mi servo vengono da Napoli e si vendono sotto il nome di terre del Vesuvio. La preparazione dei maccheroni si divide in quattro parti.
1. La cottura della pasta
La cottura è una delle operazioni più importanti e occorre riservarle la più grande cura. Si comincia col versare la pasta in un brodo in piena ebollizione precedentemente preparato; il brodo deve essere stato passato a filtrato; si fa allora cuocere la pasta su un fuoco basso dopo avervi aggiunto alcuni centilitri di panna e un pizzico di arancia amara. Quando i maccheroni hanno preso un colore trasparente per il grado di cottura, vengono tolti immediatamente dal fuoco e scolati sino a quando non contengano più acqua; li si tiene da parte prima di essere sistemati a strati.
2. La preparazione della salsa.
Sempre in un tegame di terracotta, ecco come va eseguita.
Per 200 g di maccheroni si metteranno:
50 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 5 dl di brodo, 10 g di funghi secchi, 2 tartufi tritati, 100 g di prosciutto magro tritato, 1 pizzico di quattro spezie, 1 mazzetto di odori, 1 pomodoro, 1dl di panna, 2 bicchieri di champagne
Lasciar cuocere a fuoco basso per un'ora circa; passare al colino cinese e serbare a bagnomaria.
3.La preparazione a strati
E' a questo punto che si rende necessario il tegame in terra del Vesuvio. Dopo aver leggermente ingrassato con burro chiarificato e raffreddato il tegame, vi si versa uno strato di salsa, poi uno di maccheroni, che va ricoperto da uno strato di parmigiano e di gruviera grattugiati e di burro; poi un altro strato di maccheroni che si ricopre nello stesso modo; il tutto bagnato dalla salsa; poi all'ultimo strato si aggiunge un po' di pangrattato e di burro e si mette il tegame da parte per la gratinatura.
4.La gratinatura
Il difficile è far dorare il piatto per il momento in cui dovrà essere mangiato.

L'autore di questo documento continua: n*on risulta molto chiaro se i maccheroni vanno farciti uno per uno con quella siringa d' argento di cui parla Dumonteuil, oppure vadano soltanto coperti abbondantemente di salsa al prosciutto e tartufi…. Il maestro sicuramente usava anche i cannelloni al posto dei maccheroni e li farciva con questa salsa preziose o con altre-*. Uno Chef darà un grosso aiuto a chi desidera riproporre entrambi-

Non avendo a disposizione il grande Maestro Gioacchino ho contattato. Mario Baratto Chef Vicentino che ha gentilmente, per Zafferano, accettato di ripresentare il piatto. Anzi i due piatti che sono risultati molto saporiti e anche molto complessi con tanti componenti. Una cucina ricca- Ma da chef operativo, lui ha anche avuto molti allievi, cito Carlo Cracco per tutti, ci ha donato alcune suoi suggerimenti e precisazioni per renderli più attuabili in un Ristorante. Il Maestro Rossini le ricette le faceva per stesso e pochi intimi.
il brodo in cui ha cotto la pasta in entrambi i casi è di anitra. Per lo sformato o la torta che dir si voglia ha immerso la pasta (mezze maniche) nella salsa preparata secondo dettami ed ha mescolato il tutto facendo farcire naturalmente la pasta che essendo molto al dente (solo 8 minuti) si presenta aperta e pronta a

ad accogliere la farcia. Una aggiunta di besciamella e *fondobruno* nella salsa per rendere ancora più facile l'operazione- La pasta frolla che ha coperto lo sformato, dorata al forno ha una minima quantità di zucchero. Il formaggio per praticità è un Asiago fresco pressato. Sale e pepe q.b. 15 minuti da 180° e più per completare il piatto in forno. Uova e farina per creare i cannelloni poi farciti con la salsa di Rossini e qualche minuto in forno per impiattare.

Un Friulano di buon corpo a 10 gradi di temperatura con fermentazione sulle bucce per accompagnare i piatti- Questo lo aggiunge **Romolo Cacciatori** che ringrazia dopo avere assistito ed assaggiato:

Mario Baratto ed i figli Gianluca ed Alver responsabili del nuovo Ristorante

Da Remo- Villa Cariolato Strada Bertesina 313- Vicenza 0444 911007