



# Ci sono anche le ricette *ignoranti!*

*Compreso il cibrèo che è anche lardoso,  
ignobile e quindi scandaloso*

**A**bbiamo ricevuto in redazione un libro dal titolo inconsueto, che ci ha subito conquistato. Gli autori sono Andrea Gamannossi e Antonio Pagliai (Carlo Zella editore) che ci propongono la Toscana in cento pietanze “gastronomicamente scorrette”. Avete mai mangiato la frittata con il lesso avanzato? E i fegatelli sotto strutto? Forse no, soprattutto se siete spaventati da piatti rozzi, piccanti, pesanti. Tante pietanze tradizionali che oggi rischiamo di dimenticare sembrano fatte apposta per fare impallidire dietologi e nutrizionisti. Eppure, con un po’ di coraggio e la necessaria moderazione, potremmo scoprire un mondo vastissimo di ricette gustose e nutrienti. Il libro ci presenta un centinaio di piatti “ignoranti” e ci insegna a cucinarli a casa nostra. È importante definire il concetto di ricetta ignorante, sostengono giustamente gli autori, perché è intorno a questo concetto che ruota tutto il libro. Non sapere nulla di queste preparazioni, frutto di una cultura secolare; non averne mai provato il sapore: questo semmai sarebbe vera ignoranza. Sei le tipologie di piatti che declinano le sfumature delle ricette.

**1. Scandalose.** Come le chiocciole, le rane o il sangue di maiale.

**2. Lardose.** Essere consapevoli del colesterolo non vuol dire abolire per sempre la salsiccia, il bardiccio o il cibrèo.

**3. Rozze.** Oggi sono considerati rozzi tutti i piatti non impiattati, come la panzanella presentata magari nella zangola.

**4. Riciclate.** Questo forse è il punto su cui si concorda di più, ma in quanti facciamo in umido o in polpette il lesso avanzato?

**5. Ignobili.** In molti definiamo così i piatti con frataglie e rigaglie, zampe, interiora, ecc.

**6. Indimenticabili.** Piatti pesanti con aglio e cipolla che ci fanno diventare maleodoranti; piatti di legumi che ci gonfiano...

\*\* Ci sono poi i falsi piatti da educande che dietro nomi lievi e delicati celano ricette “da camionisti”. Un esempio? **Il lesso in francesina, detto familiarmente Francesina:** lesso avanzato, 2 kg di cipolle rosse, brodo di carne, olio abbondante.

Per finire, l’invito ad acquistare il libro: costa solo 13 euro ed è una miniera di storie golose e di ricca bibliografia a tema.