

**ALLACUC
INADELL
ALFONSA**

TRATTORIA

• E alle dodici come alle otto di mattino, di giorno, di notte dall'Alfonsa stau pronti: risotto lasagnette, pasticci e sciar'otte ».

In fatti la cucina dell'Alfonsa rappresenta per Ferrara una salda base gastronomica, una specie di assicurazione contro il pericolo, non dirò di morire di fame, ma di adempiere l'alta funzione nutritiva in modo meschino, impedisce « ad nuqnar mal » insomma. Straordinariamente comoda perchè, se fra i pasti tu vuoi fare uno spuntino; per esempio: nella mattinata alle 10 o alle 11 quando sei stanco di passeggiare in lungo e in largo per Viale Cavour o arrivando dalla stazione, comprendi che prima di tre ore, a casa tua, non si accenderà al desco, cosa fai? Passi dinanzi alla Pasticceria Savoia, poi scantoni a sinistra: Via Padiglioni e qui:

• Pesce in bianco o galantina burro fresco con caviale salsa varia sopraffina carellotti ad olio e sale con i capperi o i funghetti ti daran sandwiches perfetti ».

Se scoccano le cinque pomeridiane e sentiamo che lo stomaco vuole essere preso in considerazione possiamo dirgli: « Vecchio mio, andiamo ad appagare le nostre scusabilissime brama, dall'Alfonsa »:

• Un fumante cioccolato col bigné più zucherini zabaione ben spongato con i grostoli e i miottini con le torte e la ciambella ti daran merenda bella ».

Se dopo il teatro non vogliamo rincarare: ci troviamo in compagnia di qualche donna bella o brutta, o desideriamo dare all'amico reduce dalla grande città, l'illusione della vita notturna di Ferrara, ci rechiamo solo e sempre dall'Alfonsa; la mezzanotte non è che un ricordo: sono le tre, le quattro, le cinque:

• Anche all'ore più piccine le lasagne verdi e buone il pasticcio e le tartine la bell'ala di capponne il buon vino di valor dall'Alfonsa trovi ognor ».

e dopo aver gustato le varie leccornie che sono « insuperabili », mentre gli amici scherzano e fanno lo scoppone o tentano la tradizionale « bazziga » io « bazzigo » in cucina: na cusina! clà par na sala da rizevar, con la differenza che in quelli as fa e a dis di quei inutil, e chi invece as cumbina di gran quei, il coss più interessanti e indispensabili alla felicità.

M'intrattengo spesso, con l'Alfonsa e, a mi, clam tgnoss da un pezz, ieri ha confidato queste ricette che, sembrandomi ottime, vi presento qui affinché anche voi possiate goderne gli ottimi effetti alla prossima agape pasquale:

Arrostò d'agnello

Prendete un cosciotto o un quarto d'agnello; conditelo con sale, pepe, olio e un gocciolo d'aceto. Bucatelo qua e là colla punta di un coltello e lascitelo in questo guazzo per diverse ore. Infilatelo allo spiedo e con un ramoscello di ramerino ungetelo spesso fino a cottura con questo liquido, il quale serve a dargli un gusto gradevole. Piacendovi più pronunziato l'odore del ramerino potete staccare il pezzo con alcune ciocche del medesimo levandolo prima di metterlo in tavola.

Ciambella ferrarese

Stemperate in un mezzo bicchiere di latte tiepido un soldo di lievito in modo che non vi rimanga alcun grumo (*gnorch*), che in ciò principalmente sta la buona riuscita di questo dolce. Fatto ciò esattamente, univeti 5 uova, prima ben sbattute, circa Kg. 0,057 di burro appena liquefatto, e Kg. 0,172 di fiore di farina ponendo il tutto in recipiente coperto con doppio drappo ed in un luogo sufficientemente caldo.

Allorchè avrà gonfiato, sbattete altre 4 uova ben bene, ed unitele esattamente col lievito aggiungendovi Kg. 0,086 di burro appena liquefatto e circa Kg. 0,345 di farina; mescolate assai bene il tutto e fate di nuovo lievitare in luogo caldo.

Giunta la lievitazione al suo giusto punto, porrete il resto della farina sul tagliere, fatevi una fossa nel mezzo, e in cerchio al di fuori mettete lo zucchero, e in mezzo vuotate il lievito, il burro, le uova che vi vorranno ancora, e limone grattugiato leggermente. Quindi impastate il tutto avendo battuto prima le uova; mantrugiate per l'esatta unione, quindi ponete alla gramola né vi stancate sì facilmente finchè la pasta non sia liscia e bianca.

Allora dividerete la pasta in tanti pezzi quante sono le ciambelle che volete fare e mantrugiatele ben bene facendo poi le ciambelle. Fatele lievitare in luogo caldo ed allorchè saranno alzate fatevi sopra dei tagli in croce con un rasoio, e ponete subito in forno che sia piuttosto caldo.

La quantità della farina è di Kg. 1,725 in tutto; dello zucchero è di Kg. 0,402 (passato a velo Kg. 0,07 per Kg. 3,45); del burro è di Kg. 0,287 in tutto (Kg. 0,057 per Kg. 0,345).

Queste ciambelle riescono assai spugnose e quindi facili a passare a grande lievitazione e piangere il forfore: conviene perciò non lasciarle troppo alzare. Quando si volessero più fitte di pasta, si deve omettere una lievitazione oppure aggiungere Kg. 0,345-0,690 di farina collo zucchero; il burro e le uova in proporzione.

Ecco le ricette raccomandabilissime e se qualcuno vi dissuade dal prenderle in considerazione o dal metterle in pratica, ditegli da parte mia che è... più disgraziato che colpevole.

CONTE TONINO