

LA VERA CUCINIERA GENOVESE FACILE ED ECONOMICA

(a cura di Pongi)

Non so a voi, ma a me l'autunno e, ancor peggio, l'inverno, mi atterriscono. Io dovrei andare in letargo. In una bella tana calda, possibilmente con camino - rigorosamente a legna - il gatto sulle ginocchia. E le zuppe, calde, dense, morbide, profumate, confortevoli. Ve ne suggerisco un paio - personalmente sperimentate - per sopportare meglio quelle giornate *antipatiche*, quelle freddine, piovigginose e già così maledettamente buie. Queste minestre mi danno il senso di una Liguria medioevale, con l'aria che sa di fumo, di sarmenti bruciati e di mosto.

96. Minestra di pan grattato. Grattate del pan biscotto o galletta, e fatelo leggermente abbrustolire distendendolo sopra una lamiera di ferro che porrete sopra il fornello, e rinnovando spesso con un mestolo. Sia però vostra cura di non farlo abbruciare. Intanto avrete messo in una pentola dell'ottimo brodo, e quando questo altera il bollire vi getterete il suddetto pane grattato, avvertendo di togliere quasi subito dopo la pentola dal fuoco, ossia lappena avete una volta rimestato con un mestolo. Versatelo così in una zuppiera e servitelo in tavola con buon formaggio parmigiano.

97. Minestra d'orzo. Prendete un etto di orzo di Germania, lavatelo diligentemente e ponetelo a cuocere con sufficiente quantità d'acqua, insieme a 4 etto grammi di vitella e sale necessario. L'orzo sarà cotto abbastanza quando si presenterà quasi tutto sbucciato all'intorno o che facilmente si disfarà fra le dita. Il che ordinariamente si ottiene nel tempo necessario alla cottura del vitello.

Questa minestra è tonica e rinfrescante, e mirabilmente si confa agli stomaci delle persone nervose e dei fanciulli. Si fa uso di questa minestra anche in paesi ordinari di famiglia, specialmente nelle più calde giornate di estate, anche quando la dose in proporzione del numero di persone per cui essa deve servire.

In caso di vitella che si cuoce insieme all'orzo può servirsi col latte, ed anche si può adoperare in qualche bottino da far ripieno.



Costume di Savignone, venditore di salame

...ANCORA UNA RACCOMANDAZIONE AI NOSTRI COLLABORATORI...

per favore, inviate alla Redazione del bollettino testi scritti preferibilmente a computer e accompagnati dal relativo dischetto, corredati da materiale illustrativo attinente all'argomento trattato.

Si ricorda che il materiale inviato **NON SI RESTITUISCE** e che la Redazione si riserva di esaminare i testi e di deciderne o meno la pubblicazione.

Quote sociali 2008

Le nuove quote deliberate dal Sodalizio per il 2007 sono le seguenti:

Soci ordinari residenti in Italia	Euro 25,00
Soci ord. res. in altri paesi Europei	Euro 30,00
Soci ord. res. in altri Continenti	Euro 35,00
Soci sostenitori	Euro 75,00
Giovani e Studenti	Euro 15,00

Quota «una tantum» soci vitalizi:

residenti in Italia	Euro 300,00
residenti in altri paesi Europei	Euro 350,00
residenti in altri Continenti	Euro 400,00

Ai soli Soci ordinari, oltre la loro normale quota di associazione, viene chiesta, all'atto della iscrizione, la cifra di Euro 10,00.

A tutti i nuovi Soci verrà consegnato lo statuto speciale, il distintivo, e l'adesivo per l'auto.

La Sede è regolarmente aperta nei giorni feriali di martedì (ore 10-12), giovedì, dalle ore 16 alle 18, per Segreteria e Biblioteca.

Il rinnovo delle quote può essere effettuato anche a mezzo conto corrente postale 18889162 intestato a «A COMPAGNA» - Piazza Posta Vecchia 3/5 - 16123 Genova.