



Da allora sono cambiati forno, fornaio e indirizzo. Ma le ricette del Premiato Forno sono rimaste.

Nostalgia dei bei tempi andati? No davvero. Assaggiate i risultati che quelle vecchie ricette ci hanno dato, e vedrete che sono cotti a puntino.

Prendete gli **Sbozzi**, ad esempio. Il delicato sapore delle uova si sposa perfettamente a quello del latte intero.

Oppure, provate gli **Zufoli**, i veri "rigatini" della tradizione, tutto burro e noccioline.

Oppure i **Firmati**.

Una ricetta semplice che diventa fragranza preziosa per merito di quei tempi di cottura piú lunghi che contraddistinguono i biscotti tratti dalle antiche ricette del Premiato Forno di Via Archimede. Assaggiate anche le **Fornelline**. Burro, miele, latte intero, uova, fanno di questi frollini freschi di forno uno splendido inizio di giornata.

Sbozzi, Zufoli, Firmati, Fornelline. Forse, a furia di sentime parlare, ora v'è venuta l'acquolina in bocca.

Benissimo, approfittate dell'occasione propizia, e cercate di scoprire quale vi piace di piú. Ma cominciate subito.

I nostri biscotti sono così buoni, che per scegliere il migliore vi ci vorrà parecchio tempo. Persino alla Plasmon, che oggi vi ripropone le ricette del Premiato Forno, nessuno c'è ancora riuscito.

Come si riconosce un buon biscotto?

Mangiandolo, è ovvio. Ad esempio non avete dubbi su cosa si intende per un buon biscotto quando assaggiate un Firmato, o uno Sbozzo, o una Fornellina, o uno Zufolo.

Può darsi però che ora vi interessi sapere con quali criteri si giudichi la bontà dei biscotti. Eccovi perciò, in sommi capi, gli elementi di giudizio.

Per prima cosa un biscotto è davvero buono se sono buoni i suoi ingredienti.

Lo sanno tutti, direte voi. Certo.

Forse però non è altrettanto noto che

con gli stessi ingredienti un biscotto può essere piú buono di un altro, o viceversa. Come? Semplicemente variando di pochissimo le loro dosi. O addirittura variando l'ordine

con cui un ingrediente si unisce ad un altro.

Altro elemento importantissimo è il tempo di cottura.

Sostanzialmente: piú il tempo di cottura è lungo piú il biscotto è buono.

Ingredienti, dosi, ordine di impiego, tempo di cottura, tutto qui? Quasi.

Però provate voi a tenere conto

di tutto, e capirete perché se non ci fossimo ispirati alle antiche ricette del Premiato Forno di Via Archimede, forse anche noi della Plasmon non ce l'avremmo fatta.

Bibliografia del Premiato Forno.

A chiunque interessi particolarmente approfondire il discorso antiche ricette e biscotti, diamo due consigli preziosi. Il primo consiglio, è ovvio, è di dedicarsi a ripetuti assaggi di Sbozzi, Firmati, Zufoli, Fornelline.

Gli studiosi otterranno così il duplice risultato di entrare immediatamente in argomento e di addolcirsi la bocca.

Secondo consiglio è invece di leggere attentamente: "Pasticcere e confetterie moderne", Ciocca, ed. Hoepli; e "Manuale pratico di pasticceria e biscotteria", Trabattoni, ed. A. Carcano.

I testi citati illustrano con minuzia di particolari ricette tradizionali.

Purtroppo ambedue i volumi presentano alcuni difetti. Per cominciare sono praticamente introvabili. Poi, difetto non meno trascurabile, contengono alcuni errori evidenti nella formulazione delle ricette. Errori, si badi bene, non dovuti a lacune

tecniche o a refusi dello stampatore, ma bensì alla ritrosia degli autori, o delle loro fonti, nello svelare per esteso i propri segreti.

Riteniamo in ogni caso che tali letture possano comunque rivelarsi edificanti e meritevoli. Soprattutto se corredate da abbondanti mangiate dei biscotti tratti dalle antiche ricette del Premiato Forno di Via Archimede.

Réaumur in Celsius, o Celsius in Réaumur?

Réaumur, René-Antoine, fisico francese nato nel 1683 e Celsius, svedese nato nel 1701, non avevano praticamente nessuna cosa in comune.

Nessuna cosa, tranne una: l'invenzione del termometro.

Purtroppo ciascuno dei due termometri inventati aveva una scala diversa di misurazione. A complicare la faccenda ci pensò il fisico prussiano Gabriel-Daniel Fahrenheit, che quasi contemporaneamente inventò un terzo termometro. Ovviamente battezzato col suo nome, ovviamente diverso dagli

altri due. Cosa c'entrano i termometri con i biscotti?

Se siete tra quelli che i biscotti li mangiano, e considerano chiuso l'argomento, nulla.

Se appartenete a quella schiera piú ristretta che ama il risvolto tecnico delle cose, questo breve approfondimento è basilare.

Immaginate infatti di scoprire in una credenza della Bassa Slovenia l'antica ricetta di un prezioso biscotto.

La ricetta riporta l'indicazione della temperatura di cottura in gradi Celsius. Il vostro forno ha invece un termometro Fahrenheit, che fare?

Semplicissimo. Moltiplicate il numero per nove, dividete per cinque e aggiungete trentadue.

E se fosse invece in gradi Réaumur? Addirittura elementare. Moltiplicatelo per quattro e dividetelo per cinque.

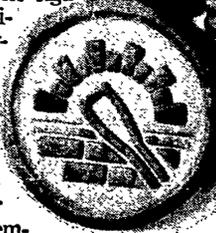
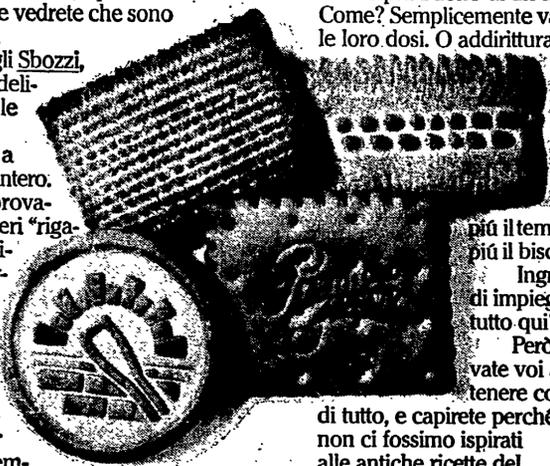
Celsius in Fahrenheit $x = 1,8 \cdot 5 + 32$ oppure $x = 1,25 \cdot 5$

O era Celsius? Beh, chiunque fosse su una cosa siamo sicuri: un biscotto piú è cotto piú è buono.

E le ricette del Premiato Forno sono contraddistinte proprio da tempi di cottura piú lunghi.

Perciò nonostante Réaumur, Celsius e Fahrenheit, la fragranza di un Firmato, il sapore di uno Sbozzo, la delicatezza di una

Fornellina, Sbozzi, il profumo di uno Zufolo sono sempre assicurati.



Fornelline. Firmati.



I biscotti di adesso con la ricetta di allora.