



Liquori dimenticati del nostro territorio: il Caffè Persiano ed altri

di Antonio PENZO

“Nel mezzo del cammin di nostra vita ...” così inizia l’opera magistrale del nostro Dante Alighieri. Parole celeberrime che il poeta sottintendeva applicate alla propria esistenza. Io vorrei trasferire queste parole alla civiltà europea, dove non ci si può limitare soltanto alle parole del suo poema, ma si deve continuare anche là dove si paventa il peggio: “... mi ritrovai in una selva oscura”.

Anche oggi, nonostante esista l’Europa o UE, la selva è piuttosto oscura. L’unica luce che può illuminare questa nostra spaventevole cecità e ridare un po’ di ottimismo, è la certezza che Dio è sempre l’arbitro supremo della storia umana. È comunque vero che per i grandi personaggi della storia non esiste un “passato”, essi vivono in un “presente” che è permanente, unificatore anche per le attuali generazioni.

Ora anche se può significare qualcosa di inverosimile, abbiamo scoperto che si può parlare di cucina, unitamente alla cultura che permea questo territorio della Valsamoggia.

Cucina e cultura non hanno soltanto le due prime lettere in comune, ma anche lo spirito; non c’è vera cucina senza cultura, come non c’è cultura senza una cucina civile e tale cucina è inconcepibile senza una cultura ampia e abbracciante.

In questo territorio samoggino che ci vede presenti, non posso non rammentare le persone che lo hanno illuminato e lo illuminano con la preparazione di cibi raffinati.

I barbari mangiano in maniera barbara; solo gli uomini evoluti gustano cibi prelibati.

Con il cibo vanno anche identificati oltre ai cuochi – ora “chef” – i nostri vignaioli che producono ottimi vini come il Pignoletto, la Barbera ed altri ancora. Al termine del pasto non può mancare un bicchierino: nocino, laurino, e altri, che uscirono dalle abbazie, monasteri e dalle farmacie locali.

Qui mi debbo fermare per evocare un personaggio che ha modificato in bene la vita politica e civile del secolo scorso dei nostri luoghi ed ora è quasi dimenticato: Michele Ferro¹.

1. Michele Ferro nato a Modena nel 1870 e deceduto nel 1931 sepolto nel cimitero di Bazzano. Soldato e poeta, fu Pro Sindaco di Crespellano dal 2 agosto 1914 all’1 settembre 1914, Commissario Prefettizio dal 7 dicembre 1916 al 6 febbraio 1919, Sindaco dal 21 novembre 1920 al 7 aprile 1921, Farmacista in Pragatto e dove non dimenticò il suo impegno politico - fu il primo sindaco socialista di Crespellano - e che si adoperò di svolgere una forte attenzione alla vita dei poveri, degli emarginati ed anche dei terremotati del 10 aprile 1929. La sua attività politica e sociale andrebbe ricordata ai posteri (ricordiamoci la Società Operaia che costruì il villaggio a Bazzano e le mense per i poveri).

Nella sua farmacia preparava, oltre alle medicine per i compaesani, anche alcuni liquori dei quali ci sono pervenute alcune ricette così formulate:

CAFFÈ PERSIANO

<i>Angelica</i>	<i>g. 1½</i>	<i>Macerare il tutto coprendo con una parte di</i>
<i>Cannella</i>	<i>g. 3 -</i>	<i>alcool, aggiungendo le bucce di un limone e di</i>
<i>Te nero</i>	<i>g. 6 -</i>	<i>una arancia, per giorni 25 (venticinque) in un</i>
<i>Alcool a 95°</i>	<i>lt. 1 -</i>	<i>recipiente ben chiuso.</i>
<i>Anice stellato</i>	<i>g. 3 -</i>	<i>Preparare del caffè con litri 2 ½ di acqua e</i>
<i>Noce moscata</i>	<i>g. 1½</i>	<i>ettogrammi 3 (gr. 300) di caffè di buona quali-</i>
<i>Vaniglia (stecca) n. 1</i>		<i>tà.</i>
		<i>Sciogliere Kg 1 di zucchero in un litro scarso</i>
		<i>di acqua ed unire al caffè ed al macerato ed al</i>
		<i>resto dell'alcool.</i>
		<i>Filtrare e conservare in bottiglie ben chiuse.</i>

La precedente non era comunque la sola ricetta, perché Michele Ferro ne fornisce altre sia di liquori, tra cui ancora un caffè persiano, che di prodotti cosmetici per la pelle come l'acqua di Felsina.

CAFFÈ PERSIANO

<i>Acqua</i>	<i>1 dose</i>	<i>lt. 2,0</i>	<i>Con queste sostanze si fa un caffè</i>
<i>Caffè tosto</i>	<i>1 dose</i>	<i>g. 250</i>	<i>come si usa fare in casa facendole</i>
<i>Ciccoria</i>	<i>1 dose</i>	<i>g. 100</i>	<i>bollire. Si lascia poi depositare il</i>
<i>Cacao sp</i>	<i>1 dose</i>	<i>g. 30</i>	<i>caffè e lo si passa con un passa bro-</i>
			<i>do o con una stamigna, (tessuto di</i>
			<i>lana sottile e rado, ma resistente, usa-</i>
			<i>to specialmente per colare).</i>
	<i>Alcool g. 1.000</i>		
	<i>Zucchero g. 700</i>		<i>Si aggiungono poi alcool, zucchero</i>
	<i>Essenza di rhum g. 50</i>		<i>ed essenza di rhum.</i>

ACQUA DI FELSINA

<i>Bergamotto</i>	<i>g. 10</i>
<i>Cedro</i>	<i>g. 10</i>
<i>Millefiori</i>	<i>g. 10</i>
<i>Gelsomino</i>	<i>g. 8</i>
<i>Bersolino</i>	<i>Soldi 6</i>
<i>Spirito</i>	<i>Litri 2</i>

Lasciare in infusione per due giorni tutti i componenti e poi filtrare.

Il liquore più famoso di Michele Ferro che conquistò il pubblico procurandogli anche fama e successo, fu comunque la China Kola per la quale il farmacista di Pragatto fu premiato con medaglia d'oro in varie Esposizioni.

Ritengo che il dr. Michele Ferro abbia suddiviso la preparazione di questo elisir in due momenti: il primo per la produzione della dose da utilizzare con discernimento in una più ampia quantità di prodotto (vedasi la ripartizione attuata con il caffè persiano).

Per la dose utilizzare le seguenti quantità, lasciandole in infusione per una decina di giorni:

ELISIR CHINA ALLA NOCE DI KOLA – Ferro

Bicloroidrato di chinino	g. 1 x 0,008	0,08
Acqua di cannella	g. 100 x	0,02
Spirito di melissa	g. 20 x	0,10
Alcool rettificato	g. 280 x	0,80
Cloruro di ferro liquido	g. 5 x	0,005
Sciroppo semplice	g. 600 x	0,85

	totale	1,85

Malati di Stomaco! Cardiaci!
L'ELISIR DI CHINA - CHINA ALLA NOCE DI KOLA
 premiato con medaglia d'oro, e indicatissimo per i vostri mali.
Premiata Farmacia MICHELE FERRO
 Pragatto di Crespellano (Bologna)

Malati di stomaco! Cardiaci!
L'ELISIR DI CHINA-CHINA ALLA NOCE DI KOLA (Chinalcola) premiato con medaglia d'oro, è un liquore squisito, ricostituyente, indicatissimo nelle difficoltà digestive, nella neurasia, nella convalescenza di malattie infettive, e quale
TONICO CARDIACO
 Prezzo Lire 2.00 la bottiglia
 Per ordinazioni:
PREMIATA FARMACIA
M. FERRO
 Pragatto di Crespellano (Bologna)

In alto due inserzioni pubblicitarie dell'elisir China Kola Ferro pubblicate nel 1910 sul giornale *Avanti!*.

A lato il manifesto di Calcara per la festa del 21 settembre 1919. Fra i premi della lotteria, al n. 2, c'è una cassetta di China Kola Ferro.

DOMENICA 21 Settembre a CALCARA
GRANDE FESTA ROSSA
PRO CASA DEL POPOLO
PROGRAMMA

Ore 9 - Apertura della Pesca.
 „ 15 - Ricevimento delle Rappresentanze.
 „ 16,30 - Sfilata del Corteo.
 „ 17 - Comizio - Oratori:
On. C. Treves - On. U. Brunelli - Dott. F. Zanardi
 □ Un Membro della D. P. S. - Un Membro della F. P. S. ed altri □

Dalle ore 20 alle 6 del mattino VEGLIA DANZANTE

Alla Mezzanotte si farà l'ESTRAZIONE della **LOTTERIA** coi seguenti Premi:

1. Un quintale di frumento	16. Una camicetta di seta
2. Cassetta China Kola Ferro con necessaire	17. Due camere d'aria Pirelli
3. Un prosciutto	18. Venti lire
4. Una camicetta di seta	19. Dieci scatole di carne in conserva
5. Calamaio bronzo artistico	20. Sei bott. Marsala Florio
6. Tre salami	21. Cg. 25 frumento
7. Due copertoni Pirelli	22. Trenta lire
8. Dieci bottiglie vino bianco	23. Una lumiera artistica
9. Venti lire	24. Quattro polli
10. Cg. 50 di frumento	25. Una bambola
11. Quattro polli	26. Un orologio
12. Tre q.li legna da ardere	27. Una camicetta voile
13. Forta catino e 2 cavedoni	28. Un servizio liquori per 6 persone
14. Servizio caffè p. 6 persone	29. Cg. 25 frumento
15. Cinque bottiglie China Kola Ballandi	30. Cinquanta lire

NB. - Prima che si inizi la Veglia, i possessori di biglietti della Lotteria devono recarsi all'appoggio incaricato alla Casa del Popolo - I biglietti non restituiti, si ritengono venduti.

I biglietti per accedere alla Festa si ritirano presso la Casa del Popolo di Calcara

Per il prodotto, denominato sciroppo semplice, da lasciare in infusione per due settimane e poi passare per il velo, e da utilizzare un litro alla volta:

g. 490 coca boliviana
g. 210 erba menta
lt. 8,00 spirito g. 36°
g. 750 zucchero
g. 700 acqua pura

Oltre a queste ricette, in casa Garagnani, fattori ed agricoltori della zona, che erano maestri nel sapere condurre le aziende agricole, insegnando altresì ai contadini il sapere coltivare i terreni, si è trovato un ricettario² della contessa Giuseppina Garagnani, che tramanda analoga ricetta del caffè:

Caffè PERSIANO

Sciogliere 800 grammi di zucchero in un litro d'acqua, fare il caffè con 300 grammi di caffè e 3 litri d'acqua.

*Unire lo zucchero sciolto al caffè, passando tutto per il velo.
Alla miscela unire 4/5 (0,80 l) di spirito puro e 1/5 di dose.*

Per fare una quarta parte di questa dose occorrono:

* zucchero gr 200 * acqua gr 250
* caffè gr 75 * acqua gr 750
* spirito un quintilitro * dose gr 50

Essenza per fare il caffè persiano.

In tre litri di spirito, mettere in fusione:

* Scorza di 2 aranci
* Scorza di n. 2 limoni
* Noce moscata once ¼
* Angelica once ¼
* Cannella once ½
* Coriandoli once ½
* Anici once ½
* Tè nero once 1
* Vaniglia 1 stecco

Lasciare riposare per 15 giorni e poi filtrare.

Non ho trovato questa ricetta in alcun altro ricettario, in particolare nel ricettario bolognese di Alessandro Molinari Pradelli³ che raccoglie la quasi totalità delle ricette del territorio. Ho richiesto anche al Centro Artusiano di Forlì dove vengono raccolti tutti i ricettari che vengono inviati dai nostri avi, ma nessuna risposta è pervenuta.

Esaminando la formulazione della ricetta, quello che più colpisce è l'uso

2. *Le Buone Ricette di Nonna Peppina, I quaderni del Lavino n. 3* – Palazzo Albergati – Zola Predosa. Litografia F.G. Modena. Dicembre 1998.



dell'alcool in un liquore denominato "persiano": roba da essere lapidati. Ritengo che detto nominativo derivi dal fatto che la ricetta parte da una preparazione del caffè alla maniera che si usava allora: il caffè turco o alla turca. È un caffè diverso dai nostri e che ha una tradizione molto vecchia e che era molto utilizzata, in quanto la preparazione del caffè avveniva per decantazione con acqua quasi bollente del caffè.

Storicamente siamo negli anni che precedettero e seguirono la Prima Guerra Mondiale ed era usanza che le reggatrici delle case in cui abitavano i Gargnani (e non solo in quelle) si scambiassero le ricette delle pietanze e delle portate, che via via preparavano e se considerate adatte al palato dei commensali, costituivano un argomento di dibattito nella loro scambievole frequenza spesso settimanale. Ricette raccolte nel loro peregrinare presso altre famiglie o che forse venivano portate da qualcuno dei loro coniugi durante le lunghe permanenze fuori casa, dove erano chiamati a mostrare la loro perizia non solo sui campi coltivati.

-
3. Alessandro Molinari Pradelli (1945-2021): figlio del notissimo direttore d'orchestra Francesco Molinari Pradelli si appassionò alla cucina e ai vini fin da ragazzo. Raccontava che si faceva accompagnare dall'autista per visitare ristoranti e cantine e per questo si sentiva molto privilegiato. Si occupava con passione e competenza di cucina regionale italiana, di vini, tradizioni popolari, civiltà contadina, arte, fumetti e satira. Colto, sagace, gaudente e ironico girava le campagne e si faceva dare le ricette delle famiglie. Pochissimi come lui hanno testato la cucina casalinga dell'Emilia-Romagna e non solo. La sua passione per la storia e le tradizioni contadine lo hanno portato in giro per l'Italia. Sicuramente è il più grande conoscitore della cucina Bolognese. Alessandro ha sempre avuto uno strettissimo rapporto con Bologna, la città che amava più di ogni altra. I suoi ricettari di Cucina Bolognese ed emiliano romagnolo sono due pilastri assoluti.