PUDDINGS O BUDINI CREMONESI?
giorgio maggi

Il budino per un chimico è un alimento in cui la sostanza si trova in uno stato finemente disperso, intermedio tra la soluzione e la dispersione e caratteristico dello stato colloidale. È nota questa caratteristica preparazione degli alimenti trattati con ingredienti sia dolci che salati.
Alcune "creme" di Apicio fatte con uova, miele, latte e farina indicano il dolce già noto nell'antichità. L'antica arte dei cibi ricorda anche il budino salato il cui termine deriverebbe dal francese "boudin" proviene dal latino volgare "botellinus" usato per indicare il budello della salsiccia.
Il budino di Santa Chiara d'Assisi noto già dal XIII sec. vantava effetti miracolosi e salutari. Gli ingredienti sono 1 dose di pane raffermo,1 uovo , 1 dose di latte,1/2 dose di miele cotti e lavorati sino a rendere il composto omogeneo che posto in appositi stampini di coccio andrà cotto per circa 20 minuti.
Una ricetta simile vale per la panada, una sorta nostrana di alimento salato, in cui al pane raffermo viene aggiunto brodo, burro, grana e sale quanto basta
Alimenti dolci di consistenza morbida sono riportati in "De Honesta Voluptate" di Platina (1474 ca.), curiosa è la ricetta della Dariola, budino di mandorle gelificato con brodo di luccio stracotto consigliato nel periodo di Quaresima,
A fine XIV sec. Il Ménagier riporta ricette per il boudin blanc (salsiccia) e il boudine noir (sanguinaccio).
I Lexicon (dizionari) di James Howell (1660) e i Christian Luwig (1745) sottolineano l'importanza dei Cremona puddings (budini di carne definiti anche mortadelle) differenziandoli dai sausages (salsicce) bolognesi e più genericamente da Italianische würste (insaccati italiani). Già in epoca barocca Cremona vantava in Europa la produzione di carni lavorate e tòrte, spesso offerte come specialità dal sanguinaccio o migliaccio ai vari Cremona-puddings made of livers (fegato) ,a mortadelle o boudin de foie ,al churigo. ronchio, longanica, salsicciuolo di luganica che ben ricorda Lorenzo Franciosini nel 1707. Alcuni operatori del settore sostengono che il grande successo dell'insaccato cremonese sia la sua lavorazione: "*non troverai mai singoli pezzi di lardo a diversa pezzatura nell'impasto come nel piacentino e milanese ma sempre agglomerati disuniformi per il tipo di macinatura e delicatezza nella qualità del grasso usato"*. Nelle antiche officine cremonesi si rigenerava la flora batterica madre necessaria alla fermentazione ed alla stabilizzazione dell'impasto costituita da preziosi batteri lattici e micrococchi naturali. Questi ultimi sono ora permessi dalla legislazione europea solo per colture standard e con aggiunte di nitrati e nitriti. Ciò ha reso possibile una maggior sicurezza alimentare a detrimento purtroppo della perdita irrimediabile di antichi sapori nostrani spesso associabili al singolo norcino. Il professionista conosciuto da noi come "masalèer o masadùr" torceva l'impasto sempre su un ripiano di legno che, trattenendo selezionate colture starter di fermenti necessari alla produzione endogena di conservanti nitrici, davano all'insaccato personali ed uniche proprietà organolettiche.
Il "Ragò" della nonna, torta fatta di pendissi o frattaglie, fegatini, magoncini, cuori, collo e zampe … (intrugli sublimi definiti dalla letteratura scientifica "functional foods" perché contenenti molecole essenziali dette "strategiche" dalla biochimica per l'alta presenza di oligoelementi) con aggiunte stagionali di ciccioli o solo burro e grana o latte , è ultimo condimento che si accompagna alla più regale e importante torta della bassa padana non necessariamente sempre salata: la polenta.

Il budino, dolce cremoso a base di uova, miele e latte, legati a farina per cottura si ritrova nelle ricette dell'antica Roma assieme a quelle di ricette di budini salati. Nei secoli le preparazioni simili vennero definite Flan (dal latino flado che significa crema), indicando in italiano preparazioni salate cotte in stampo a bagnomaria, a base di besciamella, verdure, e uova

Il budino dolce, o bodino, è solitamente servito come dessert a fine pasto. Esso è composto da latte, zucchero, vari ingredienti come frutta, cioccolato, nocciole, caramello, liquori, vaniglia ... A

questi si aggiungono ingredienti "gelificanti" come gelatina animale (nota come colla di pesce), riso, uova, farina di grano, fecola, semolino.

Nei budini detti crème caramel , bônet, portuguese pudding,flan, si cuoce a bagnomaria in apposito stampo un miscuglio dosato di uova (il legante), latte, zucchero, ed eventuali altri ingredienti a scelta quali amaretti, rum, cacao, vaniglia. arancia, zafferano o cannella, sino a che si sia rappreso. Il caramello nasce da zucchero e succo di limone. Nella cosiddetta crema rovesciata il legante è costituito da panna di latte.

Nei budini detti bavaresi il latte,lo zucchero e la colla di pesce si incorporano ad ebollizione, la miscela raffreddata andrà aggiunta a tuorli sbattuti e sapori diversi come frutta fresca o candita, confettura o marmellata, cioccolato o aromi diversi dalla vaniglia, caffè ecc, Si fa rapprendere la miscela mescolando a lungo e a caldo. si completa raffreddando in stampo. Si deve al gusto dei Wittelsbach, casa regnante di Baviera, l'invenzione del dessert che divenne famoso a Parigi al Cafè Procope, nato nel 1686 da Procopio Coltelli. In Francia la bavarese è una bevanda tipica a base di tè, latte e liquore.

Si possono classificare come budini le diverse creme flan o creme in tazza come la crema pasticcera, crema frangipane, crema catalana, crema di tapioca, crema di castagne.

Cremona vanta una antica ricetta del budino che pare fosse, ai tempi, una romantica leccornia sia dolce sia salata. Il Puddingo o budino è il Boudeen che il Peri nel suo vocabolario indica essere *" intriso di diversi ingredienti come uova, mollica di pane, farina, zucchero, spinaci, carni ecc. che cuocesi per lo più a bagno maria e mangiasi o solo o con un intinto o zabajone versatovi sopra."* Nella Guida gastronomica d'Italia-del Touring club italiano, 1931 si legge del budino cremonese definito "barocco" da Veronelli, esso è fatto con carne di vitello a fette, ripieno a strati di legumi e prosciutto e cotto al forno.
Cremona antica dimora di castagneti e castagnini non poteva immaginare il bodino di castagne:1 kg. di castagne--150 gr. di cioccolato in polvere-200 gr. di zucchero-150 gr. di burro-3 amaretti pestati- Cuocere le castagne a bagnomaria per 30-40 minuti e passarle al setaccio. S'impasta poi il tutto, si mette in una forma e si fa gelare bene. Chi è appassionato al flan di castagne la ricetta è 125 gr farina di castagne; 1 l latte intero;4 uova; 200 gr zucchero. A Cremona il budino di mosto era venduto dai fruttivendoli soprattutto in epoca della spremitura dell'uva.

Da https://cremonasera.it/l-appetito-vien-mangiando/cremona-la-storia-a-tavola-i-pirl-in-e-il-budino-del-vescovo , trascrivo La ricetta del budino che nonna Adele preparò in occasione della visita pastorale del vescovo Giovanni Cazzani alla parrocchia di Casalbellotto. "7 uova intere, grammi 300 di zucchero, il sugo di 3 limoni, una cartina di zucchero vanigliato, un bicchierino di liquore d'arancio. Lavorare il composto per tre quarti d'ora circa, poi versarlo in uno stampo e cuocerlo a bagnomaria con fuoco sopra. Ricordarsi di ungere lo stampo con il burro.