



*Delusio*

# PASTA

20 gennaio - 7 marzo 2021

**Biblioteca comunale dell'Archiginnasio**  
piazza Galvani 1, Bologna

**Orario di apertura:**

dal lunedì al sabato 9-19  
domenica e festivi 10-14

*Ingresso libero*

Info: 051 276811

[www.archiginnasio.it](http://www.archiginnasio.it)

Disegno di Giuseppe Palumbo



FRESCA. SECCA.  
COLORATA E FARCITA  
NEI DOCUMENTI  
DELL'ARCHIGINNASIO

Il *pasticcio apiciano* va fatto in questo modo: Brani di poppe di porca, polpe di pesci, polpe di polli, beccafichi o petti di tordi: il tutto cotto, e, insieme, qualunque altra cosa delicata che tu trovassi. Sminuzza, eccetto i beccafichi. Sciogli nell'olio delle uova crude. Trita del pepe e del ligustico, bagna con salsa d'Apicio, del vino e del passito. Metti a consumare nella pentola e rendi spesso coll'amido. Prima, però, vi metterai a bollire quelle diverse polpe sminuzzate, e, una volta cotte, le trarrai col loro sugo e le riverserai, un ramaiolo per volta, in una casseruola con grani interi di pepe e pinocchi. Così pure, vi getterai sopra altrettanti ramaiole di condimento quante sfoglie. Una di quelle sfoglie, spianala bene col mattarello e stendila sopra per coperta: indi spargi pepe in polvere. Nelle uova sbattute intriderai le polpe prima ancora di metterle in pentola e in seguito vi getterai il condimento. La forma della casseruola è quella che si sa.

Celio Apicio, *De re coquinaria libri. Manuale di gastronomia*  
Milano, Istituto Editoriale Italiano, 1930