

Come preparare una chicchera di "cioccolata analettica"

Nelle Adunanze del 3 maggio 1840 e del 2 agosto 1842, i Georgofili fra le opere pervenute loro in dono e destinate alla biblioteca accademica, registravano l'arrivo della prima e della seconda edizione (Milano 1839 e 1841) dell'opera ***Di una polvere alimentare preparata coi pomi di terra*** del milanese, Georgofilo corrispondente, Antonio Cattaneo (1786-1845).

La seconda edizione si presentava notevolmente ampliata rispetto alla precedente ed arricchita di un'appendice e di disegni. In entrambe il testo era suddiviso in paragrafi, 24 in quella del 1839, 26 in quella del 1841 per l'aggiunta di due ulteriori paragrafi dedicati rispettivamente alla preparazione di una *pappina analettica* e alla produzione di pasta, vermicelli e quant'altro per uso alimentare. Di particolare importanza quanto esposto al paragrafo 17 nella prima edizione (numerato 18 nella seconda).

Nell'economia domestica, nell'arte culinaria, in mezzo ai campi d'armate, su le navi, e i bastimenti ... nelle campagne ove manca talvolta il necessario alimento ... deve tenersi certamente in gran conto, ed assaissimo l'utilità di questa preparazione di facilissima conservazione, e di agevole conversione in alimenti sani

E furono propri gli sforzi del chimico Cattaneo per dar vita a macinato e mortai atti a ridurre in farina i tuberi e poter così non solo usufruirne nelle pietanze giornaliere, ma soprattutto garantirne a lungo la bontà, che gli valsero premi e riconoscimenti...

[Vedi articolo](#)

A
u
t
o
r
i
t
r
a
t
t
o
1
,
1
8
8
9

