

La cucina è l'arte più antica, perché Adamo è nato a digiuno.

**Jean-Anthelme Brillat-Savarin**  
*Fisiologia del gusto*

Dopo le sporadiche, seppur significative, attestazioni di ricettari medievali (v. scheda n. 96), le raccolte di istruzioni per la preparazione di pietanze compaiono prepotentemente sulla scena emiliano-romagnola nell'età delle grandi corti rinascimentali. E non è un caso: le arti della cucina appartengono al complesso e sontuoso rituale che si consuma in quei contesti, dove anche la munificenza del signore, la sua capacità di accogliere e di stupire con sontuose mense costituiscono strumenti di manifestazione e, quindi, di gestione del potere.

Né è un caso che sopra si sia parlato di *arti* della cucina al plurale: l'organizzazione dei banchetti coinvolgeva una sequenza di distinte discipline e competenze: oltre alla preparazione delle vivande, comportava infatti l'allestimento scenografico delle tavole con stoviglie e tessuti pregiati; la predisposizione di *trofei* – ossia vere e proprie sculture – e scenografie architettoniche; per arrivare fino alle eleganti e composte gestualità del personale di servizio e di chi era addetto a *trinciare*, ossia tagliare e porgere le vivande.

E così gli autori dei manuali di cucina non appartengono soltanto al novero dei cuochi e capo-cuochi (come è il caso di Bartolomeo Scappi, Bartolomeo Stefani, Giuseppe Lamma, Carlo Nascia, Antonio Maria Dalli), ma anche a quello di altri professionisti di corte: si tratta di scalchi (come Cristoforo Messisbugo, Giovanni Battista Rossetti, Antonio Latini); credenzieri (come Giovanni Francesco Vasselli) e trincianti (come Giovan Francesco Colle). Tutti questi sono ben più che semplici *artefici* della cucina, ma importanti, ambiziosi e non di rado dotti funzionari di corte: essenziali in-

# Ricettari e “libri di casa”

---

granaggi di quella raffinatissima macchina dello splendore, capaci di valorizzare le migliori tradizioni locali e, all’occorrenza, di contaminarle con esperienze culinarie straniere.

Il progressivo tramonto delle corti padane, tra la fine del Cinquecento ed il Seicento, decreta la fine di questo tipo di opere: già si avvertono i segni di una involuzione nel testo del Dalli, nel diario – più che ricettario – dell’anonimo cuoco di casa Pico e, ancor di più, nel lavoro dello Stefani: specie in quest’ultimo, alla celebrazione barocca dello sfarzo e della sontuosità della mensa si affianca progressivamente un nuovo approccio più pratico ed ‘economico’ alla cucina, anche se non manca pure in questo periodo l’attenzione per una ricerca internazionale (ne è tra l’altro testimone *Il cuoco francese*).

Ma quella evoluzione, di fatto, si compie pienamente col Settecento: allorquando i ricettari sono improntati ad una nuova sobrietà, dove le testimonianze dello sfarzo, pur non censurate, non di rado vengono contenute all’interno di raccolte in cui le ricette per gli alimenti sono accostate ai consigli, alle formule e ai prontuari per le attività della vita quotidiana: dalla preparazione di rimedi curativi alla fabbricazione di colori e pigmenti; dalla doratura dei metalli ai modi per smacchiare e lavare con efficacia. Ma vi è anche un’altra novità: accanto ai ricettari scritti dai grandi cuochi al servizio di personalità (è il caso di Alberto Alvisi), si affacciano quelli di tradizione familiare: opere anonime, nate nell’ambito di grandi casate (come i Cassoli di Reggio Emilia o i Valdrighi di Modena) e frutto di una sapiente sedimentazione plurigenerazio-

nale, ispirata ad un sobrio pragmatismo.

Proprio l’ambito delle grandi famiglie è il nuovo contesto capace di alimentare la riflessione e l’elaborazione dei trattati sull’arte della cucina. Con l’Ottocento, tuttavia, si assiste ad un’ulteriore evoluzione: accanto a lavori elaborati dalle grandi casate (come i manoscritti di Luigi Naldi, al servizio in Piacenza dei conti Scotti Douglas) o delle restanti corti (come, per certi versi, il trattato di Vincenzo Agnoletti), si affacciano nuove espressioni della letteratura culinaria: si tratta da una parte di edizioni di gusto popolare, anche anonime, che esaltano le tradizioni gastronomiche locali, non di rado con sapida vivacità narrativa (v. schede 90-91) e, d’altra parte, di lavori scritti da grandi firme, appartenenti alla classe intellettuale e borghese, come Pellegrino Artusi (che non ha certo bisogno di presentazioni!) ed il geniale Olindo Guerrini (capace anche di misurarsi con gli strumenti della filologia nel recupero di antichi ricettari). Le opere dell’Artusi e del Guerrini, in definitiva, ci narrano di una cucina sobria, dove all’esaltazione dei sapori della tradizione si associano i valori dell’economia e, perché no, della frugalità.

Il Novecento saprà ancora fare tesoro della vivacità di cui è stato capace il secolo precedente: ne sono testimonianza opere come quella del versatile Majani, amico di Olindo ed erede della sua lezione, o di altri cuochi come il riminese Salvatore Ghinelli, detto *Gnaf*. Ma questi due esempi ci attestano, per la letteratura culinaria, anche un orizzonte d’attesa dominato ormai da un pubblico di massa. (AC)



73.

## Giovan Francesco Colle

(Napoli, fl. prima metà del sec. XVI)

*Refugio de poufro [sic] gentilhuomo composto per lo. Francisco Colle.*

In Ferrara, per Laurentio di Russi da Valentia, 1520.  
4], XLVIII c. ill. ; 4°. – Segn.: ¶<sup>4</sup>, A-L<sup>4</sup>.  
Ferrara, BC Ariostea (E 8.5.26)

Nel rituale del banchetto che si celebrava presso le corti del rinascimento padano, il ruolo del trinciante era tutt'altro che secondario: lo testimonia Giovan Francesco Colle nel suo *Refugio*. Gentiluomo di origini napoletane in servizio a Ferrara presso Alfonso I d'Este (che governò il ducato dal 1505 al 1534), dopo insoddisfacenti tentativi letterari, si cimentò in un'opera dedicata appunto all'arte che egli esercitava, quella del tagliare le carni e le pietanze da porgere ai commensali.

Ma in realtà il lavoro è ben di più di un trattato di natura tecnica, perché qui emerge prima di tutto la dignità di un funzionario di corte: il trinciante, afferma Colle, non è da confondere con i *beccai* e i *trincioni*: “beccai sono quelli che ogni cosa tagliano a pezzi e contrapelo, e asperamente con la mano facendo moto or del volto or de li occhi or del corpo or de la testa or de la bocca, or delle gambe”, mentre al trinciante spetta “de star su la vital vita e tenere il corpo dritto, de non far gesti col volto, de non muovere la labia né bocca, perché li incomodati gesti sono infamia de li atti corporali; de nettar spesse volte dianzi a lui al suo signore, che el trinciante netto è a tutti accetto e grato”.

Eleganza, sontuosità, sfarzo, nobiltà e solennità dei gesti sono le dominanti del portamento del trinciante, che con lame e forchettoni ghermisce e sminuzza le carni e la frutta da porgere ai commensali; ed i primi due libri sono dedicati proprio alle istruzioni che questi deve osservare nel suo lavoro (v. BOX). Tuttavia in questa operazione letteraria, Colle ha un antecedente, che è il *Libro de Cozina*, opera composta in catalano da Roberto di Nola, in servizio a Napoli presso il re Ferdinando d'Aragona, dove già erano state compiutamente descritte le competenze del trinciante. E questo libro doveva essere noto a Colle, e con ogni probabilità costituì un significativo motivo di ispirazione; nondimeno il nostro trinciante non rinuncia a fare sfoggio di competenze poetiche e di una accurata conoscenza scientifica: i contenuti del terzo libro, infatti, evidenziano come, secondo Colle, il trinciante non debba essere solo in possesso di abilità pratiche, pur sempre agite in forme convenienti al rango, ma anche di competenze medico-filosofiche, utili a decidere la quantità, la qualità e la forma delle pietanze da servire ai suoi signori ed ospiti. Il terzo libro si apre così con una sequenza di rime (in particolare terzine) sulle qualità dei cibi; ecco alcuni esempi:

*De li galli.* Carne di gallo nel padir si è dura / e grossa più che non è la gallina / e nutrimento men ogor procura.

*La natura de l'occa.* Umida e calda è la carne de l'occa / e molto nutrimento dà il suo pasto, / e duro da padir dove trabocca.

*De la uva.* El ventre mollifica e il corpo ingrizza / l'uva dolce, che calda

## Il trinciante cortigiano: l'eleganza nel tagliare le carni e la sapienza del servire

### Dal Libro primo

*"Come se debbe tagliare el capretto o agnello"*

El capretto o agnello se debbe tagliare de una medesima maniera: messa la tenace forcina apresso de la dritta spalla, disgiuntata quella taglierai la carne minuta se doni a magnare a molti, e se sono persone assai la taglierai come te consentirà el successo tempo: dissi la tagli minuta, perché ogni carne silvatica si debbe tagliare minuta quanto che possibile sia; dappoi taglierai la coscia dritta, ed il simile dèi fare de la sinistra parte, e poi la testa, poi il petto fina al fianco. De quelle farai pezzi largi diti duo, poi le coste de due in due partirai; e mescolate con le cose che dentro a quello serano darai a magnare, e dappoi disgiunterai la carne e osse insieme che sono nelli lumbi; e si vorai aprire la testa la potrai aprire in due modi, l'uno per la bocca e l'altro per la corona, tagliate le orecchie e cavati gli occhi, sutilmente messi inanzi al tuo signore. Messa la forcina nello mostaccio trovarai apresso la volta del cerebro una parvoletta sfessa, dove metrai uno piccolo coltello destramente, e quella bene aperta se apriranno due, talvolta più o manco, e tolti quelli ossi lasserai el cervello nello suo loco, e messo sopra un puoco de sale e pevere con la punta del coltello netto, tola lui con la testa insieme e messa in un tondo la donarai al tuo signore o signora; e se vorai aprire per la bocca gli torai via le mascelle e la lingua e poi, tolto uno cortelluzo e messo in quello buso de la bocca – dico che sta in dritto la bocca – se aprirà in quatro parte, e aperta farai el simile de l'altra parte; ma avvertisce ch'el coltello vada destramente che non tocca el cervello, perché ogni cosa guasterebbe.

### Dal Libro terzo

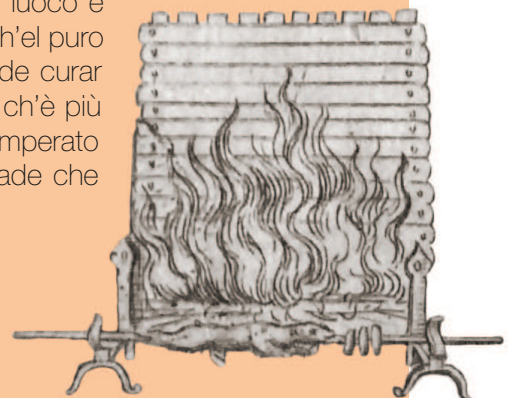
*"Como il silvatico porco è più laudabile ch'el domestico"*

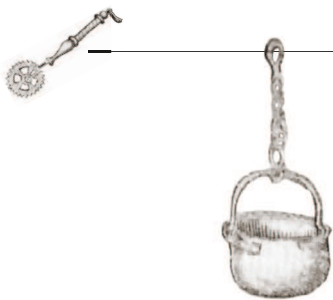
El porco, essendo pigro e gravoso, è ancora grave la carne sua umida, qual umiditate più temperata è migliore, e como il porco domestico sia in continuo riposo e chiuso nel luteo loco, et il salvatico in secchi lochi e in maggior esercizio, è sua carne più temperata e difficile a patire, ma quando è ben digesta è di buon nutrimento. E qualonca voglia cognoscere la natura de ogni animale, questa universale regula con diligenza notar deve: de che complessione lu' sia, el luoco dove lui abita, el cibo del qual si pasce, la etade in qual se trova, lo inquieto suo esercizio, el trascorrente tempo e il mutabil e successo anno suo.

*"Dubio XXIII, del vino. Qual ebrietà è peggiore da curare, la causata dal vino puro o dal temperato"*

È da considerare che la ebrietà del vino adacquato è peggiore e più difficile da curare, e la probabil cagion è questa: el vino adacquato ha questo, che è leve e penetrabile, como già è stato detto, e comprende più li angusti e lati luochi, però la eminente natura non il può così facilmente espellere fuora per le vie de la urina o per altri luochi deputati. El più sottil va più per ogni parte, e quello ha più luoco in ogni luoco, e avendo più luoco è molto difficile de tore quello via; e como el vino temperato più ch'el puro sottil sia, è adonca el vino temperato e peggiore e più difficile de curar ch'el puro, e più presto digerito ch'el adacquato. E ogni cosa ch'è più calda è più atta e disposta alla digestione, e pertanto el vino temperato alquanto è più difficile da medicare e curare la fumosa ebrietade che quello ch'è in tutto puro.

CORRADINI-TRENTI 1994





e ancor ventosa / restringe l'urina e lussuria abassa.

*De la persica.* Al stomaco caldo molto supplice / persica, di natura è grossa e fredda, / genera flemma e tarde digerisce.

Alle rime fanno seguito delle massime in prosa e la sequenza di 25 *dubii* ossia questioni cui fanno seguito risposte (alcuni esempi nel BOX) dove sono ancora espresse le conoscenze sui cibi: e qui Colle fa sfoggio di un sapere aristotelico, le cui fonti sono tuttavia da individuare nel *Liber de homine* del medico bolognese Girolamo Manfredi ed in altre opere (quali il *Libreto* del padovano Michele Savonarola), ben note negli ambienti della corte estense del primo Cinquecento.

L'opera del Colle ha quindi l'ambizione di descrivere ben più di un semplice ruolo di "refugio" – quasi un'estrema opportunità per il "povero gentiluomo" che intende distinguersi agli occhi dei suoi signori! – ma di delineare le fondamenta di un ruolo di rappresentanza nelle complesse dinamiche di corte. (AC)

BENTINI CHIAPPINI 1988; CORRADINI-TRENTI 1994

74.

## Bartolomeo Scappi

(Dumenza, 1500 ca. – Roma, dopo il 1571)

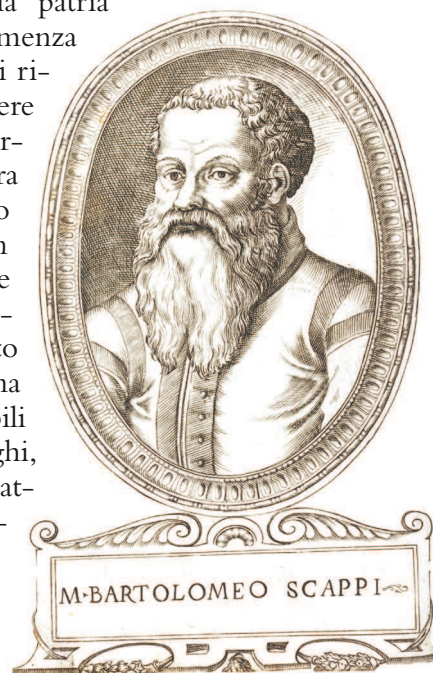
*Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio quinto, diuisa in sei libri.... Con il discorso funerale che fu fatto nelle essequie di papa Paulo III. Con le figure che fanno bisogno nella cucina & alli reuerendissimi nel conclaue.*

[Venezia, Michele Tramezzino, 1570?]

[6], 369, [7] c. + [28] c. di tav. calcogr. ; 4°. – Segn.: a<sup>6</sup> A-Z<sup>8</sup>, Aa-Zz<sup>8</sup>, Aaa<sup>8</sup>, <sup>2</sup>Aa<sup>4</sup>.

Bologna, BUB (A.4. Q.9. 32)

Risolto definitivamente il mistero relativo alla 'patria' di Bartolomeo Scappi – che risulta nato a Dumenza (ora in provincia di Varese) – e dovendo quindi rinunciare anche solo all'ipotesi che potesse essere bolognese, è possibile però addurre qualche argomento a favore di un suo legame con la terra emiliano-romagnola. Senza indugiare su quanto scrive Terence Scully nel suo studio (2011) in cui sostiene che il grande cuoco rinascimentale avrebbe subito indiscutibilmente l'influsso della scuola gastronomica felsinea, il circostanziato lavoro pubblicato su di lui nel 2007 richiama l'attenzione su alcuni fatti tanto incontrovertibili quanto interessanti in proposito: gli unici luoghi, oltre Roma e Venezia, che Scappi cita nel suo trattato sono la città di Ravenna, le valli di Comacchio (dove ha veduto molte gru) e il paese di Argenta (ora in provincia di Ferrara) con le due frazioni di Consandolo e Boccaleone. Inoltre



Ritratto inciso di Bartolomeo Scappi in un'altra edizione dell'*Opera*: Venezia, presso Alessandro Vecchi, 1605, c. a<sub>4</sub>v. (Ravenna, BC Classense)



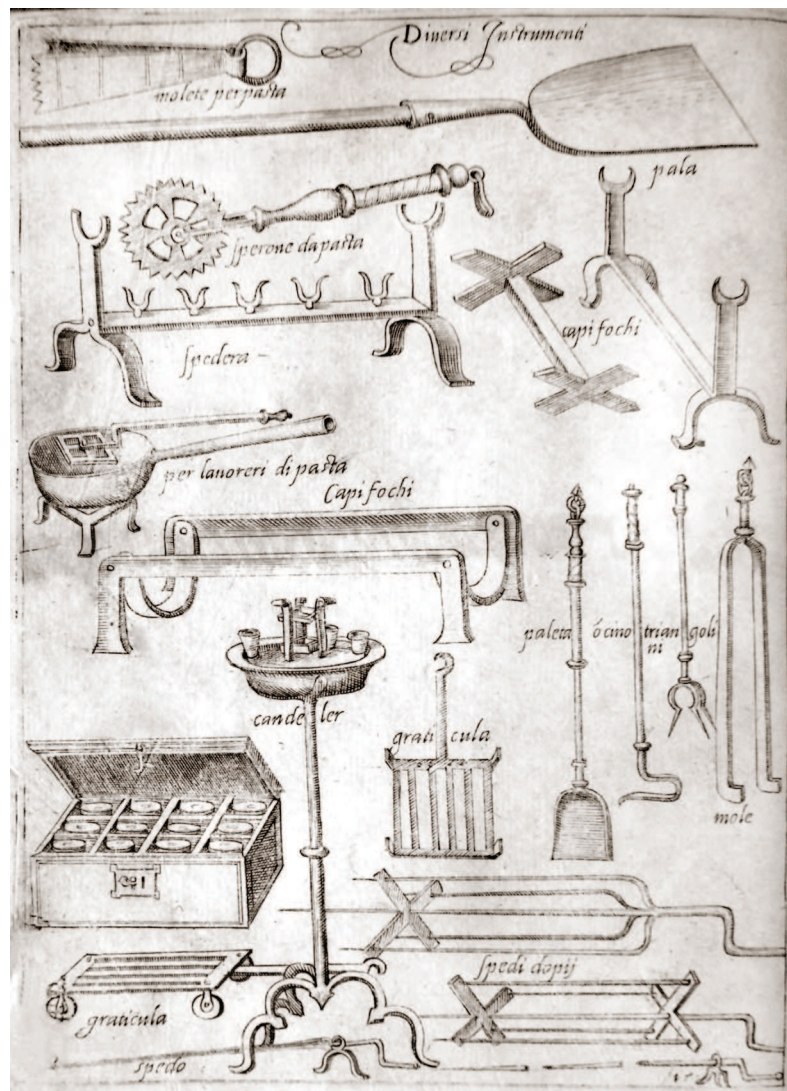


a p. 103, parlando dello storione, scrive che “se ne pigliano molti nella Stellata presso Ferrara, nel qual loco il Po fa due rami, un de quali va a Francolino, et l’altro intorno le mura di Ferrara” dimostrando una notevole conoscenza della zona.

A questo si aggiunge il servizio prestato per il cardinale Lorenzo Campeggi, per il quale nell’aprile del 1536 dovette organizzare a Roma un banchetto in onore dell’imperatore Carlo V. L’alto prelato, dopo essersi addottorato in legge a Bologna nel 1500, aveva sposato una Guastavillani, di cui era rimasto vedovo dopo pochi anni. Intrapresa solo a questo punto la carriera ecclesiastica, divenne vescovo della città dal 1523 al 1525 (gli successe poi il figlio Alessandro). I due fatti insieme suggeriscono l’ipotesi concreta che Scappi abbia soggiornato a Bologna, come conferma anche – nel 1613 – il poeta fiorentino Girolamo Leopardi che nei suoi *Capitoli e canzoni piacevoli* (*Capitolo in lode della minestra*, p. 32) afferma a proposito di una ‘sbardellatissima minestra’ che “Lo Scappi, anch’egli, quella buona testa, / Che ne lesse in Bologna, e tenne scuola / In quel suo libro ce lo manifesta”. Ancora, l’allievo col quale Bartolomeo intrattiene il ‘Ragionamento’ iniziale – e che sarà anche nominato nel testamento – è Giovanni Valfredo da Meldola, un piccolo centro alle porte di Forlì.

Finito il suo impegno con il cardinale Campeggi, Scappi lavorò per altri prelati – fra i quali anche il cardinale Rodolfo Pio figlio di Leonello II signore di Carpi, Meldola e Sarsina – fino a diventare il cuoco segreto (cioè personale) del pontefice Pio V, per il quale il 17 gennaio 1567 organizzò il banchetto celebrativo per il primo anno di pontificato. Quando morì venne sepolto nella chiesa dei SS. Vincenzo e Anastasio alla Regola appartenuta, fino alla sua demolizione nel 1888, alla Confraternita dei cuochi e pasticceri.

La sua monumentale *Opera* contiene più di mille ricette ed è suddivisa in sei libri: il primo è impostato in forma di ‘lezione’ impartita da un cuoco al suo apprendista Giovanni che deve imparare l’arte in tutti i suoi aspetti tecnici e organizzativi, compreso l’uso dei vari attrezzi e il modo migliore per conservare i cibi; nel secondo sono







trattate le diverse vivande di carne di tutti i tipi di animali – mammiferi e uccelli domestici e selvatici – e la maniera di elaborare salse e sapori; nel terzo si parla dei pesci, delle loro caratteristiche, della maniera di cucinarli e di conservarli, e ancora dei vari modi di cuocere verdure e uova e di fare minestre; il quarto libro elenca liste di vivande, distribuite secondo le stagioni; il quinto tratta della maniera di confezionare pasticci, crostate, torte, frittelle e dolci di ogni specie; il sesto e ultimo libro parla delle vivande più adatte per gli infermi e i convalescenti ed è la prima volta che questo argomento venne affrontato in un trattato della gastronomia italiana, aggiungendo quindi all' *Opera* un enorme valore storico-sociale. Il libro deve buona parte della sua fama anche alle numerose e belle incisioni che, oltre a rappresentare scene di cucina, riproducono fedelmente tutta l'attrezzatura necessaria per cucinare, dalle pentole ai coltelli, schiumarole, grattugie, colini, setacci, mestoli, persino la speronella per tagliare la pasta

(ancora adesso viene usata per i tortellini).

Compare qui la prima ricetta del sorbetto italiano (cap. CCLXXX, Per accomodar marasche in gelo): “Piglinosi dieci libre di marasche fresche overo visciole colte di quel giorno, che non siano ammaccate, et lascisi loro la mità del picollo, et faccianosene mazzuoli a diece per mazzuolo, et habbiasi una cazzuola con una libra d’acqua chiara, & ponganovisi dentro le dette marasche, & come comincerà a scaldarsi, ponganovisi dentro dieci libre di zuccaro fino pesto setacciato, & facciasi bollire pian piano, schiumando con il cocchiario & come le marasche saranno crepate, & saranno tutte d’un colore, cavinosi, & ponganosi in un piatto, & lascinosi scolare, & facciasi bollire la decottione da se fin’ a tanto che venga alla cottura, non mancando però di schiumare, & far la prova sopra il piatto, & se farà boccula che toccandola non si spanda cavisi dal foco, e sciolganosi li mazzuoli delle marasche, & accomodinosi in bicchieri, o in piatti d’argento, con la dicottione sopra, laqual sia tepida, & mettanosi in loco fresco a congelare. In questo modo si possono accomodar le viscio-

le, & nella medesima decottione si possono cuocere delle prugne damascene fresche”.

A questa prima edizione ne seguirono altre, sempre veneziane, fino a quella stampata nella tipografia Combiana nel 1643; l'esemplare posseduto dalla Biblioteca Universitaria di Bologna, senza data di stampa dichiarata ma probabilmente del 1570, è l'unico della regione a possedere quasi tutte le incisioni di corredo.

Le edizioni seicentesche dell'Opera sono arricchite dal trattato del *Trinciante* di Vincenzo Cervio che era stato al servizio del cardinale Alessandro Farnese e nella sua opera descrive in modo divulgativo come si deve tagliare carne, in particolare gli uccelli ma anche pesci, frutta, pasticci o un semplice uovo. La tecnica deve essere quella definita 'in aria' e si effettua in modo quasi teatrale con la mano sinistra che tiene il forchettono con la vivanda sollevato in alto, mentre la destra taglia secondo regole anatomiche ben precise. I pezzi tagliati sono lasciati cadere sul piatto senza essere toccati, poi salati e presentati ai commensali.

Di Cervio non si sa quasi niente, se non che fu attivo nella seconda metà del '500. La lettera introduttiva che dedica al cardinale Farnese è firmata 'Reale Fusoritto da Narni' che qualcuno identifica con lo stesso Cervio e che è anche autore dell'ampliamento del testo originale. (zz)

DI SCHINO-LUCCICHENTI 2007





75.

## Cristoforo Messisbugo

(Ferrara?, m. 1548)

*Banchetti compositioni di viuande, et apparecchio generale, di Christoforo di Messisbugo.*

In Ferrara, per Giouanni De Buglhat et Antonio Hucher compagni, 1549.

[8], 22, [2], 71, [9] c. : ill. ; 4°. – Segn.: ♣-♣♣<sup>4</sup>, A-Z<sup>4</sup> &<sup>4</sup>, a-b<sup>2</sup> c<sup>4</sup>

Ferrara, BC Ariostea (S 16.3.1)



Ritratto di Cristoforo da Messisbugo nel verso del frontespizio

Probabilmente il principale erede della lezione del Colle (v. scheda n. 73) fu Cristoforo Messisbugo (noto anche con i cognomi *Messi* e *Sbugo*). Discendente di una importante famiglia ferrarese di antiche origini nordiche, anche Cristoforo, come il suo maestro, fu attivo presso la corte estense, al servizio dapprima del duca Alfonso I e poi di Ercole II; rivestì diversi uffici, tra i quali quelli di sottospenditore, scalco, fino a ricoprire il potente ruolo di provveditore ducale, ossia di economo-tesoriere di corte. Dell'attività amministrativa di Messisbugo esistono tuttora dei documenti, tra cui un registro contabile, il *Compendio generale*, insolitamente adorno di incisioni ed acquerelli (Modena Archivio di Stato, Archivio Segreto Estense, Camera, Amministrazione dei principi, 58); il manoscritto fu interrotto per la morte dello stesso Cristoforo.

Egli ci è tuttavia noto per la sua opera *Banchetti, compositioni di viuande et apparecchio generale*,

uscita postuma (1549), e riedita più volte, della quale esiste, peraltro, anche un manoscritto (conservato presso la Biblioteca Ariostea di Ferrara).

L'opera, contraddistinta da una prosa maggiormente accattivante rispetto a quella di Colle, è divisa in tre libri; nel primo l'autore esordisce con una minuziosa elencazione dei corredi che erano necessari per allestire ed imbandire una tavola di corte, gli ingredienti e materie prime, le *spetiarie*, ed ancora le *masseritie da cucina*; e poi gli *offtiali*, ossia il personale di servizio: siniscalchi e scalchi, credenzieri, imbanditori, bottiglieri, panatieri e canevari, portatori e garzoni. Ed ancora tutto il necessario per le *andate in villa o altrove*: personale, masserizie, animali e strumenti per la caccia ed il divertimento: *tele, rete, balestre balottare, zarabottane e schioppi*, ma anche *carte e dadi, tavolieri e scacchieri, balloni con i braccialetti, palle da vento, pалlette piccole con le rachette*. Messisbugo restituisce così l'immagine degli sfarzi di corte, con una sorta di sorprendente e minuzioso "catalogo" che manifesta la perizia del buon cortigiano. Immagine che viene pienamente integrata dalla descrizione, nel secondo libro, di diversi conviti effettuati sotto la sua cura, tra i quali memorabile fu quello in onore del cardinale Ippolito II d'Este del maggio 1529, doverosamente accompagnato da danze e musiche, o quello organizzato per Ercole, il gennaio dello stesso

anno, che fu preceduto dalla rappresentazione della *Cassaria* di Ariosto.

La stessa magnificenza viene espressa nel terzo libro, dedicato alle ricette. Esse sono organizzate sotto le seguenti voci: *compositione delle più importanti vivande; torte di varie sorti; minestre diverse; minestre per dì di quaresima; saporì da grasso e da magro; potacci, brodi e robba in tiella e in pignatta; per accarpionare ogni pesce; latticini di più sorti; a fare composte.*

Colpisce l'attenzione nei confronti di ricette che tradiscono, almeno nel nome, la ricerca di sapori europei o esotici: abbondano piatti qualificati con l'aggettivo *francese* o con l'espressione *alla francese, tedesco o alla tedesca, o alla alemana*; attestato anche qualche piatto *alla catellana, inglese o inglese, alla ongarescha*; né mancano più ricercate proposte culinarie, come il *riso o faro alla turchessa* e la *vivanda alla Hebraica di carne* (quest'ultimo piatto a testimonianza di una presenza socio-culturale

assai importante nella Ferrara rinascimentale). Ma dominanti sono i piatti della tradizione italiana e, in particolare, padana e ferrarese: al riguardo è significativo che la sequenza delle ricette si apra appunto con le *brazzattelle*, parola tuttora in uso a Ferrara per indicare un tipo di ciambella; e poi diversi piatti di *tortelletti* (o *tortellini*), che potevano essere utilizzati per guarnire o ricoprire le carni.

Significative sono, tuttavia, le pietanze legate alla presenza dominante delle acque nel ducato estense: troneggia, tra i pesci, l'anguilla, regina del delta del Po e del Comacchiese, proposta in diverse ricette – tra cui quella di una torta! – e sono attestati anche i gamberi, un tempo ben presenti nelle acque dolci del Ferrarese. Così come il caviale, prezioso ingrediente di un paio di ricette (*frittade di caviaro e caviaro per mangiare fresco e per salare*), prodotto dallo storione (pur esso richiamato in varie pietanze) diffuso fino almeno alla metà del '900 nelle acque del Po.

A corredo del volume, pregevoli sono le due vivaci incisioni raffiguranti rispettivamente un banchetto e un'animata cucina in piena attività. (AC) BENTINI-CHIAPPINI 1988; CREMONINI 2014





## Il caviaro di Messisbugo nel cuore del ghetto ebraico di Ferrara

La comunità ebraica ha costituito per secoli una componente significativa della società ferrarese, anche se il lungo periodo di emarginazione della comunità imposto dalla fine del '500 – quando la città passò al dominio pontificio – incoraggiò la tendenza alla conservazione della propria autonomia etnica. Nella zona del ghetto (via Mazzini, via Vignatagliata, via Vittoria), isolata da cancelli che venivano chiusi ogni sera, gli ebrei elaboravano usi, riti e ricette gastronomiche, come il salame e il prosciutto d'oca, il caviale di uova di storione, il polpettone di tacchino, le burriche (fagotti di pasta sfoglia riempiti con farcie sia salate che dolci), i cedrini di Purin (dolci di crema cotta di mandorle, zucchero e vaniglia spalmata su savoiardi bagnati di alkermes), la minestra di Farro, gli zuccherini di Pesach, i ricciolini per il Kippur.

E proprio in via Mazzini, nel cuore del ghetto ebraico, il negozio di Benvenuta (Nuta) Ascoli era conosciuto per il salame d'oca e per il caviale di storione – che veniva preparato con lo stesso procedimento seguito da Messisbugo – in una cassetina di legno particolare, ereditata insieme alla ricetta da suo padre Laudadio. La Nuta dovette cedere l'attività nel 1938 a causa delle leggi razziali.

Ecco qui la ricetta del caviale, anzi del 'caviaro' secondo Cristoforo Messisbugo, seguita dalla preparazione di una 'vivanda alla hebraica' a base di carne di vitello.

*Caviaro, per mangianre [sic]. Frescho, e per salare (c. 66v)*

Piglia l'uova dello sturione, e come più sono nere, sono migliori, e distrigale su una tavola colla costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegatte, e pesale, e per ogni libre venticinque d'uova, li ponerai oncie dodeci e meza di sale, cioè oncia meza per libra d'uova. Poi le ponerai in un vaso con il sale, e le lascerai così per una notte. Poi haverai una asse nuova polita longa piedi tre, e larga piedi uno, colle sponde di legno intorno inchiodate, alte tre buona dita. Poi pigliarai le dette uova, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forno che sia onestamente caldo per spacio di due Pater nostri. Poi le cavarai fuori e le mescolarai molto bene con una palletina di legno, e le riponerai un'altra volta nel forno lasciandogliele come è detto disopra, et andarai così facendo sino che seran cotte, e questo serà quando le uova non schiapparano sotto il dente, e che serano mancate quasi il terzo, e bisogna bene avvertire a questa cottura perché per conservarlo uno anno, o due farai di questa maniera. Lo porrai in vasi di pietra bene invetriati con un poco d'olio disopra, in loco fresco, et quando serà gran caldo per ogni vinti giorni bisognerà levarli quella tellarina che farà disopra, e gli aggiungerai un poco d'olio, e come non serà caldo, basterà riguardarlo ogni due mesi.

*A fare vivanda alla hebraica, di carne (c. 70v)*

Pigliarai di carne di vitello nella polpa libre tre, e nettala bene dalle pellegatte, e nervi, e pestala minutamente. Poi habbi una pistata d'herbe oliose, et uva passa, et un poco di specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi piglia i torli ai quattro ove dure, cioè il torlo solo integro. Poi piglia la metà della compositione sopradetta in forma di meze balle da vento, e mettili fra mezzo i quattro torli sopradetti, et serale poi insieme in forma de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pestata d'herbe oliose, e un poco di noce moscata, e tanto zaffrano che li dia colore. Poi le imbandirai una, o due per piatello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo, con fette di pan sotto se ge ne vorrai. (zz)

TOAFF 2000; MARZIANI 2013





ANNIBALE CARRACCI, 23 *Sguattero con i Regaglie di Cucina.*  
di Cucina, Roma 1776, v. anche scheda 127.  
(Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



76.

## Giovanni Battista Rossetti

(Ferrara, sec. XVI)

*Dello scalco del sig. Gio. Battista Rossetti, scalco della serenissima madama Lucretia da Este duchessa d'Urbino, nel quale si contengono le qualità di vno scalco perfetto, & tutti i carichi suoi, con diuersi vfficiali à lui sottoposti:... Con gran numero di banchetti alla italiana, & alla alemana, di varie, e bellissime inuentioni, e desinari.*

In Ferrara, appresso Domenico Mammarello, 1584.

[16], 268, [4], 269-547 [i.e. 549], [3] p. ; 4°. – Segn.: a-b<sup>4</sup> A-Z<sup>4</sup>, Aa-Kk<sup>4</sup> Ll<sup>6</sup> Mm-Zz<sup>4</sup>, Aaa-Zzz<sup>4</sup>.

Ferrara, BC Ariosteia (E 15.5.6)

Giovanni Battista Rossetti fu scalco di Lucrezia d'Este, figlia di Ercole II e moglie di Francesco Maria II della Rovere, duca di Urbino; questo matrimonio, rivelatosi ben presto infelice durò dal 1570 al 1578 e si concluse con la separazione ed il ritorno a Ferrara della duchessa. Il libro *Dello scalco* uscì sei anni dopo e fece tesoro dell'esperienza maturata da Giovanni Battista in 27 anni di carriera presso la corte ferrarese, al servizio sia di Lucrezia che di suo fratello Alfonso II.

Frutto di un lungo percorso di consolidamento e canonizzazione dei ruoli e delle fisionomie dei cortigiani nella Ferrara del tardo Cinquecento, l'opera ci restituisce come poche altre un'immagine definita e chiara delle funzioni degli alti ufficiali estensi, con un approccio talora quasi manualistico; connotazione che emerge soprattutto nel libro primo, dove vengono minuziosamente descritti i profili dello scalco come pure degli altri collaboratori: lo *spenditore*, il *dispensiero*, il *panatiero*, l'*ufficiale delle farine* e l'*ufficiale delle legna*, il *canovaro*, addetto alla gestione della cantina, il *sottoscalco*, vicario dello scalco, il *maestro di tinello*, il *credenziere*, il *bottigliero*, il *sopracuoco* ed il *cuoco*. Figure cui erano assegnati ruoli precisi nella complessa macchina della corte, dove il regista, tuttavia, restava lo scalco; di questi il Rossetti descrive compiutamente qualità, competenze, abilità, compiti, senza lesinare consigli e pareri desunti dal proprio bagaglio esperienziale, tanto che l'autore finisce per delinearne a tratti un profilo, per così dire, psicologico, fatto di discrezione, maniera, buon gusto, rispetto delle forme: "Dee [lo scalco] conoscere gli humori di coloro con quali conversa, et specialmente del suo signore, et de forestieri col farli servire a lor modo [...]. È di bisogno che lo scalco habbia buon gusto e sia molto goloso per chi serve e niente per sé: perché per l'autorità che tiene potria valersene per lui, ma daria continuamente cattivi esempj e mostraria che la sua virtù non fosse vera, ma allettata, anzi violentata dal vizio della gola solo per proprio interesse [...]. Si ricerca in lui gran giudicio per conoscere quando ei debba caminare per la strada larga dello splendore et liberalità, et quando per l'angustia della parsimonia, et quando et per lo più per quella come per più lata et lodata della mediocrità, ove può meno errare, benché anco ella talhora secondo i tempi può et gravemente traviare. Sia vigilante e sollecito, e inimicissimo dell'otio, né

si lasci venir a noia l'ufficio suo; ogni cosa difficile e faticosa gli paia facile e piana. Sia risoluto, né si perda mai d'animo, perché sbigottendo egli viene a nuocere a sé et a suoi ufficiali, et quando egli havrà fatto quel che si può far per lui, sarà da ogni huomo scusato”.

Ancora ispirato al vissuto personale del Rossetti, il secondo libro reca un lungo elenco di banchetti organizzati da questi, con l'indicazione delle pietanze servite: una sorta di diario di oltre 400 pagine nel quale l'autore può ostentare un invidiabile catalogo curricolare dove si ripercorrono cene, pranzi, banchetti. Qui tuttavia l'analisi degli eventi viene sacrificata ad una certa urgenza, che al lettore appare aridità elencatoria, mentre le circostanze e gli umori che hanno accompagnato il banchetto sono sottaciuti o per lo più rapidamente risolti.

Anche il terzo libro, dedicato alle *vivande*, ossia alle pietanze, si risolve in buona parte in un lungo elenco, che comprende, tra i piatti della tradizione storica ferrarese, lo storione ed il caviale, l'anguilla, le confetture e i *tortelli di zucche*. Tuttavia l'elenco è privo dell'illustrazione delle ricette: e d'altra parte, come dichiara l'autore, la dignità dello scalco non può permettere la confusione del suo ruolo con quello del cuoco. Semmai allo scalco spetta l'organizzazione di eventi di particolare rilievo, critici o eccezionali, come la partenza del signore per una guerra: per questo non deve stupire la presenza, sempre nel terzo libro, di una dettagliata *Memoria delle provigioni che bisognano fare per un prencipe che andasse alla guerra*. (AC) BENPORAT 1991; BENTINI-CHIAPPINI 1988; UGHI, II, 143

## Gli splendori della corte estense visti da un antiquario dell'Ottocento

**Luigi Alberto Gandini (Modena, 1827-1906)** fu collezionista di tessuti antichi, raccogliendo in particolare abiti storici appartenuti agli Este. Frutto anche di questa passione per le antichità estensi è la sua opera dal titolo *Tavola, cantina e cucina della Corte di Ferrara nel Quattrocento. Saggio storico* (Modena, Soc. Tipografica Modenese, 1889), pubblicata in occasione delle nozze Agazzotti-Testi (12 gennaio 1889).

L'autore, grazie ai suoi studi condotti sulla documentazione archivistica e sulla letteratura, ripercorre con cura la composizione della corte estense, elencando le figure di ufficiali e le relative funzioni: *sescalco, apparecchiatori, credenzieri, deputati agli arzenti, spendidori, panatieri, chanovari; cuochi, mastri di confezioni* ecc. Ripropone inoltre un catalogo dei corredi per gli apparati, restituendo l'immagine degli splendori del primo rinascimento estense: *biancherie, tovaglie, manipoli, strozabochi, argenterie, perfumatori, stoviglie di terra(cotta), di vetro e oggetti di legno* ecc.

Non di rado si sofferma nel narrare e descrivere le curiosità della vita di corte, come l'uso di ricoprire, in occasione dei banchetti, le carni – soprattutto se arrostate – con lamine d'oro e d'argento: in occasione delle nozze di Ercole I, per esempio, si consumarono “peze d'oro 2100”; oppure l'uso di aromatizzare lo zucchero con il muschio.





77.

## Giovanni Francesco Vasselli

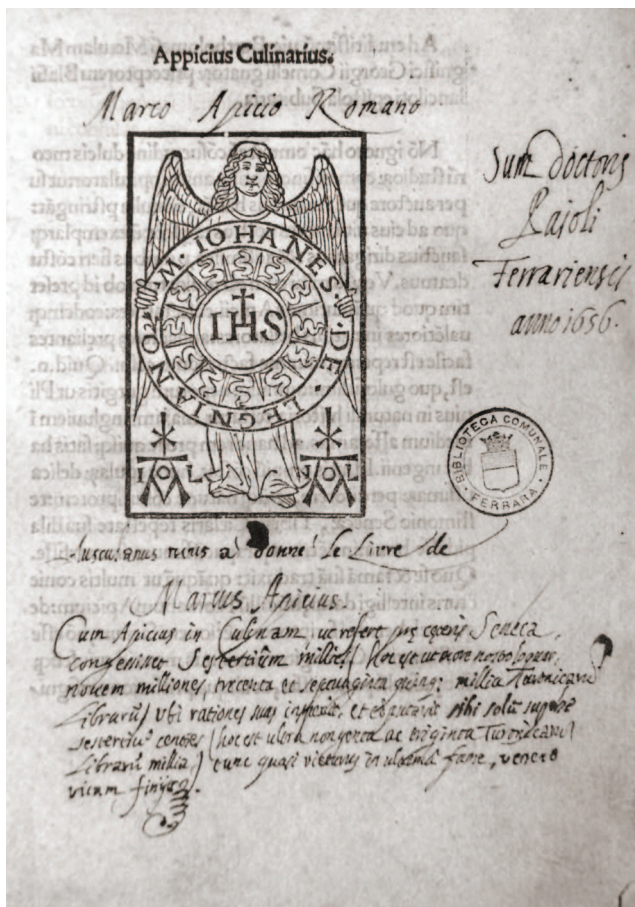
(Bologna, ? – Mirandola, 1648)

*L'Apicio ouero il Maestro de' conuiti di Gio. Francesco Vasselli dedicato all'Illustrissimo Senato di Bologna.*

In Bologna, per gli HH. del Dozza, 1647.

[16], 117, [15] p. ; 4°. – Segn.: [a]-b<sup>4</sup> A-P<sup>4</sup> R<sup>2</sup>.

Mirandola, BC Garin (FA 54 E 31)



APICIO, *De re coquinaria*, Milano, Guiliermus Le Signerre, ed. Johannes de Legnano, 20 Jan. 1498. (Ferrara, BC Ariostea)

Ben più di un semplice ricettario, l'*Apicio* di Giovanni Francesco Vasselli costituisce il “consuntivo di un trentennio di vita cortigiana, filtrata attraverso la descrizione dei banchetti offerti o presenziati da Alessandro I” (LONGO-MICHELASSI 2001, p. 36). Di famiglia bolognese, fu egli un alto funzionario e credenziere alla corte della Mirandola, in una stagione connotata dai fasti e dal mecenatismo di uno dei più accorti e potenti duchi che ressero il piccolo stato padano.

Figura ben inserita nelle dinamiche di quella corte, ma anche degli ambienti culturali dell'area padana di età barocca, Vasselli fu capace di sviluppare uno stile forbito e di manifestare una significativa erudizione nelle pagine del suo *Apicio* (che uscì con la dedica al Senato di Bologna); fu altresì un esponente di rilievo della locale Accademia degli Incolti, ed una raccolta di rime composte in seno a quel sodalizio, a lui stesso dedicata, venne stampata a Mantova nel 1644.

L'opera in quanto ad organizzazione, per certi aspetti costituisce il modello del successivo lavoro di Stefani: capitoli di ricette si alternano alla descrizione di banchetti.

Tuttavia il Vasselli tiene a sottolineare la magnificenza delle proprie qualità e abilità con diversi accorgimenti.

Innanzitutto il libro si apre con una sequenza di componimenti scritti da altri verseggiatori in sua lode, cui seguono dodici trattati di cucina, contenenti le ricette, che si alternano alle descrizioni di dodici banchetti. I primi si aprono con un *Breve trattato del vitello lattante e suoi condimenti a parte per parte* (speculare al primo dei *Discorsi* dello Stefani); seguono capitoli dedicati alle *minestre reali*; alle *torte reali*; ai *vari e gustosi sapori*; alle *insalate cotte*; *crude*; di *pesci*, di *carne*; alle conserve di frutta; tuttavia nel rituale barocco del banchetto non potevano mancare anche ricette che avevano lo scopo di celebrare lo sfarzo della corte, di suscitare stupore ed ammirazione: ecco allora alcuni capitoli dedicati alle insalate *di vari fiori*;

ai modi diversi per aromatizzare varie sorti d'aceto; ai fummi (o profumi); ecco una ricetta: "Per fare un profumo odoroso da metter nelle profummiere d'argento, piglierai mezz'oncia di storace, tre ottave di belgiovino, un quarto di legno d'aloë, un ottavo di cannella, uno di garofani et un altro di scorze di cedro, due di boccie di rose, tre di pastella di levante e gli darai una pestata mettendogli nel vaso con acqua rosa, dandogli fuoco a poco a poco, acciò getti maggior fummo e più soave odore" (p. 102). Né il Vasselli lesina le proprie conoscenze scientifico-filosofiche, all'altezza di un accorto cortigiano, arricchendo le ricette con indicazioni mediche e ricorrendo all'autorità di filosofi e naturalisti quali Avicenna, Galeno, Dioscoride.

Vanto dell'autore sono tuttavia i banchetti, organizzati in onore dei Pico o di altri notabili, in particolare tra Mirandola e Bologna: curiosamente il Vasselli non indica le date, tuttavia descrive minuziosamente la macchina dei festeggiamenti, elenca i principali attori, i coreografici corredi ed i trionfi, ossia le sculture composte anche con ingredienti alimentari, posti sulle tavole.

L'ultimo dei banchetti, celebrato per le nozze di un non meglio precisato "gran signore", rappresenta un interessante gioco di rispecchiamenti, poiché si conclude con una sorta di processo dove oggetto del giudizio è lo stesso libro, l'*Apicio*, e le parti, l'accusa e la difesa, sono rappresentate da due cortigiani al pari del Vasselli, mentre il giudice è nientedimeno che la Maestà d'Apollo. Scontato il giudizio finale della divinità: "Udite con molta attenzione dalla Maestà d'Apollo tutte le sopradette proposte e risposte, lasciossi intendere che tanto bastava dichiarando che passasse alla notizia del mondo questo libro; [...] che s'udissero in Parnaso le consuete allegrezze e si facessero i soliti trionfi in onore di questo autore, mentre egli in guiderdone d'opra sì nobile e laboriosa, gli consegnava per custodia del suo volume l'Eternità". Davvero una chiusa magistrale per una ben congegnata macchina barocca. (AC)

LONGO-MICHELASSI 2001

## Apicio, chi era costui?

La domanda è d'obbligo per chi si accosta alla lettura dell'opera di Vasselli: Marco Gavio Apicio, il personaggio che ispirò il titolo del nostro libro, visse tra il I secolo a.C. ed il I secolo d.C.; fu un patrizio noto tra l'altro ad autori quali Plinio e Seneca, che di lui descrissero la ricchezza e la vita sfarzosa e dissoluta: a lui è attribuito il *De re coquinaria*, trattato di cucina risalente, nella sua forma nota, al III-IV secolo d.C., con pesanti rimaneggiamenti sofferti nel corso dei secoli. Di questo testo esistono due edizioni del XV secolo: una milanese del 1498, stampata da *Guillemus Signerre* (IGI 750), ed un'altra veneziana (IGI 751), databile 1498-1500 e stampata da *Bernardinus Venetus* (Bernardino Vitali). Nel corso del Cinquecento il libro ebbe una discreta fortuna, con diverse edizioni, tra cui una a Venezia (Iohannes de Cereto de Tridino, 1503), una a Basilea (Johann Herwagen, 1541), una a Lione (Sebastianus Gryphius, 1541) ed una a Zurigo (Christoph Froschauer, 1542).



## Un sontuoso banchetto del Signor Duca Alessandro I della Mirandola

L'incipit della descrizione di questo banchetto costituisce un'esemplare ostentazione di ampollosità barocca, sospesa tra l'esigenza di celebrare una immagine magnanima e solenne del signore e la manifestazione di un virtuosismo esasperato – a tratti vanaglorioso – del cortigiano.

"Cena fatta nel fine di luglio [1620 ca.] per l'Eccellentiss[imo] Signor Duca Alessandro primo della Mirandola, mio Signore, alla Concordia nel passaggio che fece la Sereniss[ima] Madama Catterina Medici Duchessa di Mantova, servita a due piatti reali".

Splendidissima et infinitamente generosa fu sempre, come è di presente, l'eccellentissima Casa Pica; ma il Sig. Duca Alessandro primo (di gloriosa memoria) mio sempre riverito Signore, superò di gran lunga tutti i suoi antenati, lasciando nelle lodevoli sue azioni la meta alla quale saggiamente pretese che giungessero i suoi posterì colla generosità dell'animo, con la prudenza, colla benignità e col saper politico;

virtù tutte che, lasciate per eredità nell'eccellentissima sua Casa, volle ch'in questa più si godessero che de' beni di fortuna, a mille vicendevollezze purtroppo soggetti. Tralascio ch'egli fosse il padre de' virtuosi, il paragone de' litterati, il mecenate de' suoi tempi, l'oracolo de' principi, l'amore de' suoi sudditi, e solo dirò ch'egli amò così vivamente la splendidezza che la sua Casa non invidiava alle maggiori d'Europa, avendo fomimenti d'adobbi per li suoi quarti così ricchi e superbi che non v'entrò principe quale non restasse ammirato, credenze così piene e ricche d'argenteria, e bianca e dorata, che venivano alle occasioni richieste da i più grandi di Lombardia; gioie tanto famose e superbe che nelle maggiori occasioni erano da tutti desiderate; e che oltre l'aver servitori de' più pratici e consumati in ogni genere a' quali con larga e prodiga mano dispensava continuamente e doni e ricchezze, professava ancora di tenere alla sua persona et al suo servizio cavalieri di prima classe e baroni romani [...].

Nell'alloggio dunque di questa Serenissima, volle questo generoso principe fare al mondo più che mai conoscere i tratti della sua natura, e dopo aver fatto preparare il suo palagio della Concordia di maniera che in simile occasione saria stato convenevole alla dignità d'ognuno de' maggiori potentati del mondo, comandò a me gli ordini delle cucine e credenze, che furono eseguiti nell'infrascritto modo. [...]

Da Vasselli, *L'Apicio*, p. 29



78.

## Bartolomeo Stefani

(Bologna, ? – Mantova, 1666)

*L'arte di ben cucinare ed instruire i meno periti in questa lodevole professione: dove anche s'insegna a far pasticci, saporì, salse, gelatine, torte, ed altro; di Bartolomeo Stefani.*

In Bologna, nella stamperia del Longhi, 1748.

264 p. ; 12°. – Segn.: A-L<sup>12</sup>.

Faenza, BC Manfrediana (Z.N. 025 006 015. Prov.: Luigi Zauli Naldi)

Bolognese di origine, mantovano di adozione, il cuoco Bartolomeo Stefani fu nipote di Giulio Cesare Tirelli, pure egli cuoco al servizio della Serenissima Repubblica di Venezia e la cui notorietà andò ben oltre le Alpi.

Anche lo Stefani acquisì grande fama: dopo varie esperienze nella sua terra natale, approdò alla corte dei Gonzaga-Nevers a Mantova, dove pubblicò nel 1662 *L'arte di ben cucinare*, facendo tesoro di una pluriennale esperienza nelle cucine di corte, di cui andò fiero; nella premessa *Ai cortesissimi e discreti lettori* afferma infatti: "La corte de' grandi è scuola, ove alla pratica si riduce quanto si può apprendere, ove gl'intelletti si raffinano, ove in fine colla virtù risplende l'honore. Aviso [...] che questo libretto non esce da una Accademia, ma ben sì da una cucina". Ed in questa dichiarazione ben si riassume il senso di una sobrietà – anche stilistica – sconosciuta al pressoché contemporaneo Giovanni Francesco Vasselli (v. scheda n. 77).

Il ricettario fu ristampato più volte, fino a metà del XVIII secolo (ne è un esempio il volume qui descritto); ma probabilmente la traccia più curiosa di una notorietà plurisecolare, è la ricetta denominata *zuppa allo Stefani*, contenuta nientedimeno che nel ricettario dell'Artusi. Se pur è vero che quest'ultimo si prende gioco del cuoco di casa Gonzaga, deprecandone i gusti troppo lontani dalla cucina ottocentesca, è comunque un dato interessante che fosse lo stesso Olindo Guerrini, celebre bibliotecario dell'Universitaria di Bologna, a segnalare all'Artusi il manuale di Bartolomeo, da cui proviene quella *zuppa*.

Lo Stefani è un testimone esemplare delle contraddizioni della sua epoca: vive nella corte dei Gonzaga-Nevers, dove i segni della decadenza economica e culturale sono ormai irreversibili, ma dove, tuttavia, a tratti riemergono gli splendori della cultura barocca. Così egli è capace di narrare, accanto alle forme e ai rituali di una cucina sfarzosa, anche le pratiche di una più semplice arte culinaria: nella premessa ai lettori infatti afferma: "Qui con soavi maniere haverete istruzioni per distinguere ordini, disporre vivande, regalare et adornare piatti, e con generosa spesa e con mediocre, sì che ad ogni occorrenza et ad ogni genio sodisfar potrete". Una professione di pragmatismo ben lontano dai modelli cinquecenteschi, ad esempio, di Messisbugo.

Ma dello Stefani colpisce anche la vastità della cultura gastronomica rapportata alle zone di produzione ed alle stagionalità di ingredienti e alimenti: negli *Avvertimenti* posti in conclusione del volume, fornisce un lungo elenco, una sorta di catalogo delle specialità peculiari di ogni area

ANNIBALE CARRACCI  
7 *Il bicchieraro*, Roma,  
1776, v. anche scheda  
127. (Bologna, BAS S.  
Giorgio in P.)



italiana: così di Bologna, sua patria, ricorda i finocchi invernali, i cardi, le uve, le olive *di grossezza e perfezione al par di quelle di Spagna (!)* e le mortadelle; di Modena ricorda la salsiccia; di Ferrara ricorda i *delicati* pesci, i cinghiali e il caviale; di Piacenza il formaggio, al pari di quello lodigiano: “il formaggio di Lodi non si può nominar che non si lodi, né quello di Piacenza si può gustare che non piaccia”.

Per quanto riguarda l'organizzazione del libro, esso si apre come di consueto con le raccomandazioni al capocuoco e al restante personale di cucina, cui seguono le ricette e le istruzioni organizzate in cinque *Discorsi* dedicati alle carni (*sopra il vitello; sopra gli animali quadrupedi; degli animali volatili; de' pesci*) e al *comporre biscottini* (che secondo gli usi dell'epoca spesso si accompagnavano proprio alle carni); due *Trattati* (dedicati alle minestre e alle salse) ed altri capitoli sul *comporre torte; saporì; gelatine; bianchi mangiari et altre simili compositioni; vivande... di varii erbaggi; conserve di varii fiori*. La sezione si conclude con il *Modo gentilissimo per condire varie sorti di frutti*.

Segue un *Trattato nobilissimo per fare in diversi tempi dell'anno, tanto di grasso quanto di magro, banchetti esquisiti*, dove Stefani presenta sei progetti di banchetto, ordinati con ingredienti riferiti ai vari periodi dell'anno, e organizzati su più servizi di cucina e di credenza. Ed è qui che l'arte culinaria barocca trova la propria apoteosi: nella descrizione dei magnifici apparati che adornavano le tavole dei banchetti, tra i quali in particolare



spiccavano i trionfi, ossia ricostruzioni di statue fatte anche di ingredienti commestibili, come il marzapane, raffiguranti animali, personaggi mitologici, architetture. Esemplare, al riguardo, è il sontuoso banchetto per Cristina di Svezia, che fu ospite nel 1655 di Carlo II, e che con orgoglio dell'autore occupa la parte finale del trattato:

“Fu preparata la tavola nella solita camera regia, detta *la camera delle Virtù* con ricchissimo tappeto e tovaglie doppie, stuccate dal credentiere gentilmente. La credenza ricchissima di bacine e vasi dorati e le bottiglierie cariche di vasi di christallo legato in oro, fabricati con tanto magistero che, chi li rimirava, restava pieno di meraviglia. Nel mezo della tavola s’ergeva un trionfo fatto di zucchero, ed era il monte Olimpo con l’altar della Fede, nella sommità del quale erano due puttini che sostenevano una corona reale sopra l’arma di Sua Maestà; d’ambidue le parti della tavola vi erano compartiti quattro vasi di naranci con l’albero, frutti e frondi fatti di gelatina, quali havevano apparenza naturale. Fra un vaso e l’altro era una galleria fatta tutta di zucchero in buon disegno d’architettura, e nella prospettiva d’ambe le parti da una parte dodici colonne corinthie, e dall’altra dodici di ionico. Et in una di queste gallerie erano le statue de’ primi guerrieri, che nell’arte militare fatto hanno opere di meraviglia, et anco con varie bizzarrie d’animali, come in tali gallerie soglionsi vedere. Nell’altra galleria vi erano li più virtuosi huomini che siano stati al mondo; et ambedue le gallerie erano simili d’architettura. Furono le panatiere d’oro coperte con un copertore di sottilissime piegature: quello di Sua Maestà era in forma d’un bellissimo giglio, quello della Serenissima Arciduchessa formava un’aquila, e quello del Serenissimo nostro era in forma d’un elmo con le piume fatte di detta piegatura. Avanti ogni posata di Sua Maestà e Serenissimi, duoi puttini fatti di zucchero con una canestra traforata, una era piena di biscottini fatti alla savoiarda e l’altra di biscotti di zucchero”. (ed. Mantova 1662, p. 135-135).

Tra le curiosità va segnalata nel libro dello Stefani quella che potrebbe essere la più antica attestazione della ricetta dello zabaione, contenuta in un’appendice presente tuttavia solo nelle edizioni successive alla prima.

(AC)

*La cucina* 2002

*Disegni del convito fatto dall'illustrissimo signor senatore Francesco Ratta all'illustrissimo publico, eccelsi signori anziani, & altra nobiltà. Terminando il suo confalonierato li 28 febraro 1693, In Bologna, per li Peri All'Angelo Custode, [1693]*  
(Bologna, BC Archiginnasio). Per il banchetto, offerto a 66 ospiti, i trionfi di zucchero furono realizzati dal pasticcere bolognese Giovanni Battista Zaccarini



## La torta, anzi... *le torte bolognesi*

Sfogliando i ricettari scritti tra la fine del medioevo e l'età barocca, può capitare di imbattersi in pietanze che si ripropongono da un autore all'altro; talora però non mancano le sorprese.

Un caso è quello della cosiddetta "torta bolognese": questa pietanza è già nota nel *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino de' Rossi (n. 1430 ca.), opera che ci è stata tramandata da quattro manoscritti (di cui due conservati in Italia, alla Biblioteca Apostolica Vaticana e alla Biblioteca Comunale di Riva del Garda). La ricetta descrive una torta salata, il cui interno è formato da un impasto a base di formaggio, erbe aromatiche, uova.

"Pigliarai altrettanto cascio [...] et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio tanto è meglio; poi habi de le violette, petrosillo et maiorana; et nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello, et mittirale insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova, et del pepe quanto basti, et un pocho di zafrano, item di bono strutto overo botiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno metterai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra, dandoli il focho temperatamente; et quando ti pare che sia meza cotta, perché para più bella, con un roscio d'ovo battuto con un pocho di zafrano la farai gialla. Et acconoscere quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si levarà et alzarà in suso, che allora starà bene et poterala levare dal focho".

La stessa ricetta, con poche varianti, si legge anche nel *De honesta voluptate et valitudine vulgare* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina; l'opera, in latino, fu stampata per la prima volta a metà degli anni '70 del Quattrocento (Roma? ca. 1475; Venezia 1475) e venne successivamente volgarizzata; ecco il testo della nostra torta desunto dall'edizione, in italiano, di Venezia del 1508 (c. 70r):

### **Torta bolognese.**

Tanto de grasso caso quanto nela bianca habiamo dicto [nella ricetta della *torta bianca*, sempre a c. 70r, si legge: "optimo caso una libra e megia che sia fresco"] tagliarai et pisterai; tridato che tu l'averai, herbe, petresemoli, maiorana et menta, tutti lavadi et minuti tagliati; ovi quatro bene dibatuti; pevere trito; poco giaffrano; molta assungia onvero butiro fresco agiungerà; et cum le mane messederai insieme modo che quasi si faci un corpo. Questa etiam in la padella cum il foglio al fuoco meterai; et quando la sia megia cocta, aciò la sia più colorita, butali de sopra uno ovo ben aroto cum un pocho de giaffrano. Cocta potrai pensare che la sia quando l'averà levata la crosta de la parte de sopra [...].

Due secoli dopo, lo Stefani, nel suo ricettario, propone una *Torta bianca alla bolognese* (ed. Mantova 1662, p. 61), ma questa volta si tratta di una torta dolce a base di ricotta:

"Pigliarai quattro libre di ricotta grassa pesta nel mortaro spruzzata con acqua rosa muschiata, agiongendovi dodici ova fresche, ott'oncie di zucchero, mez'oncia di cannella, pestandola sin tanto che diverrà gonfia, et a portione cresciuta ontarai un tegame con butiro senza foglio, vi porrai la compositione, ma che sia ben onta, e la cucinarai nel forno a fuoco lento, e la servirai calda con zucchero sopra; et havendo bianco mangiare ve ne potrai aggiungere, che sarà buono.

FACCIOLI 1966, p. 159

79.

*Il cuoco francese oue è insegnata la maniera di condire ogni sorte di viuande, e di fare ogni sorte di pasticciere, e di confetti. Conforme le quattro stagioni dell'anno. Per il signor De La Varenne cuoco maggiore del sig. marchese d'Uxelles. Trasportato nuouamente dalla francese nell'italiana fauella.*

In Bologna, appresso Giuseppe Antonio Dauico Turrini, 1682.

[8], 598, [2] p. ; 12°. – Segn.: π<sup>4</sup>, A-Z<sup>12</sup>, Aa-Bb<sup>12</sup>.

Faenza, BC Manfrediana (Z.N. 25.6.11. Prov. Luigi Zauli Naldi)

Nel 1682 viene pubblicata a Bologna quest'opera, in cui si insegna la maniera di condire ogni tipo di vivanda, ufficialmente traduzione italiana dei ricettari di François de La Varenne, il più importante cuoco francese del secolo, profondamente innovatore per il risalto dato alle tecniche di cottura dei cibi più che alla scenografia della preparazione. In realtà questa versione italiana non ha alcun rapporto con il *Cuisinier françois* di La Varenne, come non ne ha il testo pubblicato nella stamperia di Lelio Dalla Volpe, sempre a Bologna nel 1724 – intitolato *Il cuoco reale e cittadino* (un esemplare è posseduto dalla Biblioteca Gambalunga di Rimini) – con il *Cuisinier royal et bourgeois* di François Massialot: rientrano tutti semplicemente nella serie dei rimaneggiamenti di ricettari di ispirazione transalpina che vengono proposti al pubblico italiano e che influenzeranno sensibilmente la cucina locale. François de La Varenne, nobile scudiero del marchese d'Uxelles, maresciallo di Francia, era un cuoco geniale ma anche un collezionista di ricette: il suo libro, pubblicato per la prima volta nel 1651 (nell'arco di una settantina d'anni conobbe più di trenta riedizioni anche in altre lingue) è considerata la prima opera fondamentale della cucina francese.

Era un sostenitore dei cibi leggeri e nelle ricette – famose le sue salse – si riproponeva di conservare il sapore originario degli alimenti: niente piatti compilati e snaturati, basta sapori sepolti sotto quintali di spezie esotiche, che si potevano utilizzare, ma con moderazione.

Per preparare un'omelette impiegava poche erbe aromatiche fresche, cui aggiungeva pezzetti di carne e di pancetta. Tagliava la carne con precisione e ne arrostita solo le parti migliori, facendo bollire o stufare le altre. Vietò l'uso dell'aglio in abbondanza, come facevano invece i francesi, permettendone solo l'odore. Morì nel 1678, paradossalmente ridotto in miseria e amareggiato dalle critiche degli altri famosi chef, che non vollero capire l'importanza storica della sua pubblicazione.

L'introduzione al ricettario nella versione 'bolognese' è dell'editore che dedica il suo lavoro ad Antonio Tiarini, figlio del più famoso Alessandro. L'indice finale del volume è suddiviso in tre argomenti: "Per ogni sorte di vivande, tanto da grasso quanto da magro", "Del confetturiere"



*Incipit della seconda parte de Il cuoco francese, intitolata Il pasticciere francese*





e “Per piegare ogni sorte di panni da tavola, e formarli in più sorti di figure”. La seconda parte è l’unica preceduta da un “Aviso al lettore” molto particolareggiato: “Se voi volete cavare l’utile vostro da questo libro, osservate bene tutte le cuciture del zucchero, e quando io dico a lissa grossa, a lissa minuta, a perla grossa, a perla minuta, il minuto è il men cotto, il grosso è il più cotto. Quando io dico in gelatina questo è quando il zucchero è mischiato con delli decotti, ovvero con del succo di frutto. La gelatina è perfetta all’hora, quando si piglia del siroppo con un cucchiaro, e versandolo giù egli casca a gocce grosse, e non cola più come fa il siroppo ordinario. Avertite che gli fiaschi ove mettete i vostri beverageggi suavi siano ben polito, e ben turati” e ancora un po’ più avanti “La scopettina di cui vi parlo per le vostre panne, e laticinij, à da esser di betula ben scielta, ovvero di ramicelli d’olmo pelati, fatela grossa quant’il dito grosso, e legatela bene, e tagliatene le punte. L’insalate nelle quali io non metto condimento, si servono con del zucchero. Potete dar l’ambra, & il muschio preparati a tutte le vostre praline. Potete anche dar l’istesso muschio, e ambra a li vostri marzapani, & anche darli la vernice. Potete colorir le conserve con li colori preparati quando non si trovano frutti, [...] in vece di pistacchi adoprarete del succo di bieta, & in vece di granato voi potrete adoprare dell’uva spina, e potete anco darli l’ambra, & il muschio [...] Netate bene la paglia sopra della quale voi metterete i vostri melangoli, e limoni e potete anche metterli sopra delle stuore, ovvero sopra del filo di ferro” e così via sul “modo di fare ogni sorte di confetti, liquori, e beverageggi soavi”. (zz)

PETERSON 1994

80.

## Antonio Latini

(Fabriano, 1642 – Napoli, 1696)

*Lo scalco alla moderna ouero l’arte di ben disporre li conuiti...  
Impressione seconda.*

In Nap., 1693-1694 (In Napoli, nella nuova stampa delli soci Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii, 1692).

2 voll. ([12], 606, [10] p.; [4], 256, [4] p.) 4°. – Segn.:  $\pi^2 a^4 A-Z^4$ ,  $Aa-Zz^4$ ,  $Aaa-Zzz^4$ ,  $Aa-aa-Hhhh^4$ ;  $\pi^2 A-Z^4$ ,  $Aa-li^4 Kk^2$ .

Piacenza, BC Passerini Landi (L – F<sup>3</sup>.VIII.36. Prov.: Ubertino Landi)\*

Marchigiano di nascita e napoletano di adozione, questo singolare personaggio poco conosciuto ma determinante nella storia della gastronomia italiana, durante la sua movimentata e sicuramente avventurosa vita in giro per la penisola, collezionò tra i vari suoi datori di lavoro anche il vescovo di Faenza Carlo Rossetti: per lui organizzò un sontuoso banchetto “nell’occasione che l’eminentiss. sig. cardinal D’Etré [César d’Estrées] venne in Italia, con il sig. duca di Villarsi, ed altri prencipi, al numero di nove” (vol. II, p. 591 segg.). Così Latini racconta dei preparativi: “[...] chiamò me, all’hora stando al suo servitio, ordinandomi di provvedere tutto quello, che bisognava, per ricevere tali ospiti, e trattarli magnificamente [...] Ed essendone arrivato detto sig. cardinal, con le sue camerate,

Annibale Carracci, 74 Merangoli e Limoni, Roma 1776, v. anche scheda 127. (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



74 Merano oli e Limori.



Ritratto di Antonio Latini disegnato da Vincenzo Noletti e inciso da Francesco de Grado. Si trova nel verso del frontespizio del I volume de *Lo scalco alla moderna*

Antiporta incisa, in ANTONIO LATINI, *Lo scalco alla moderna*

a Faenza, il giorno di domenica, nel mese di gennaio [1681] furono serviti, dieci a tavola con il mio sig. cardinal Rossetti, a due piatti reali, & era ripiena la tavola de' seguenti trionfi, e rinfreddi". Segue la descrizione dettagliata dei 'trionfi': "1. Un carro tirato da quattro cigni bianchi, di pasta di zucchero, profilati d'oro, e d'argento col suo cocchiere, con redini in mano, di fettucce d'argento e d'oro. 2. Il triregno pontificio, sostenuto da tre puttini, uno delli quali, in una mano, teneva le chiavi di san Pietro, il tutto di pasta di zucchero, profilati come di sopra". Per quanto riguarda i 'primi rinfreddi': "1. Pasticci in arme, del sig. card. D'Etré, fatti di basso rilievo, con cornacopia in banda, fatti di pasta di zucchero, ripieni di pezzetti di vitella, quarti di capponi, prosciutto, & altri ingredienti, ritocchi d'oro, et d'argento. 2. Bianco mangiare, in piatti reali, di mezzo rilievo, guarniti intorno, con gugliette di gelo, e tra un raggio e l'altro lavori di zucchero, ritocchi d'oro. 3. Capponi coperti di gelatina, con ghiaccio sotto, tramezzati con statuette di gelatina di diversi colori, ogni cosa ritocca d'oro e d'argento" e così via per un totale di dieci portate ognuna delle quali "aveva tre tondini, uno ripieno di sapre di ribes, con lavori intorno d'ana-

sini di varii colori; un altro di mostarda del paese, e l'altro con una insalatina fatta d'olive, capparri, erbe selvaggiole, muscimano [salume fatto con carne di tonno], ova larghe, passarina, pignoli, & altri ingredienti". Si passa poi ai piatti 'caldi di cucina': "Una minestrina per signore, fatta con fegatini di polli, polpettine di polpa di vitella, torzi di lattuga, prugnoli, tartufali, bocconcini d'animelle, sotto fette di pane, sopra pistacchi mondi, & il suo copertorino a gelosia, di pasta di zucchero. 2. Capponi bolliti, tramezzati con prosciutto sfilato, fette di salami, regalati di diverse casset-tine di pasta, ripiene di sapori. 3. Un fritto fatto d'animelle, e cervella di vitella, fegatelli intieri di polli, quarti di carciofali, tettarelle di prosciutto e di pane, zinna di vacca in fette, prima bollita, tramezzate con tordi arrostiti allo spiedo, regalato il piatto di paste fritte e fette di limone" per un totale di diciassette portate. Seguono le portate di credenza, cioè quelle fredde – dodici in tutto – precedute da una indispensabile operazione: "Si levò la prima tovaglia e se ne scoprì un'altra, fatta di sottilissime piegature, con altre posate spruzzate d'acque odorose, e si misero in tavola li seguenti frutti: tartufali tartufofolati, con fette di pane abbrustato sotto e sugo di merangoli, un piatto per sig.; cardoni tartufofolati; prugnoli con zuppa sotto; pera bergamotte; pera fiorentine; cascio parmiggiano; castagne con salvietta, sale e pepe; pasticcetti di cotogni; finocchi freschi; sorbe e nespole; uva; cotognate di Portogallo e di Bologna". E finché il cardinale d'Estrées si trattene a Faenza fu sempre servito lautamente "con grande loro sodistattione e gusto, e con il medesimo ordine, mutate solamente le invenzioni".

Con il termine scalco (dal latino *scalcus*, servitore) in età rinascimentale si intendeva non tanto un capocuoco, quanto piuttosto un sovrintendente alle cucine aristocratiche addetto all'organizzazione della mensa





quotidiana e dei banchetti speciali in tutti i minimi particolari. Era spesso un gentiluomo, autorizzato a vestire elegantemente: il livello raggiunto quindi da Antonio Latini che – di umili origini e rimasto orfano prestissimo – divenne scalco del reggente spagnolo Esteban Carillo Salsedo, è segnale chiaro delle sue capacità. Nella storia della gastronomia italiana ricoprono la stessa carica Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (dal paese di nascita, Piadena), al servizio di papa Sisto IV; Cristoforo Messisbugo, alla corte estense come Giovan Battista Rossetti; Bartolomeo Scappi, il cuoco dei papi e Carlo Antonio Corradi da Cagli, che servì il cardinale Cesare Rasponi, per citare solo gli italiani. L'innovazione più significativa introdotta da Latini nella sua opera è data dall'uso del pomodoro come ingrediente di cucina e non più solo come elemento decorativo.

Basti leggere la sua ricetta della 'salsa alla spagnola' (II volume, p. 162) "Piglierai due poma d'oro, & un pezzetto di cipolla, ogni cosa tritata minuta, con un poco di peperolo pur trito, e di piperna simile, col suo sale & oglio; mescolerai ogni cosa insieme e te ne potrai servire i tondini tanto in giorno di magro, quanto di grasso"; a p. 55 dello stesso volume è spiegato il modo per fare la 'minestra di molignane' (melanzane): "Le taglierai in pezzetti con cipolle tritate minute, e cocuzze fresche [sic] pur tagliate minute, e pezzetti di poma d'oro; farai soffrigere ogni cosa insieme con le sue erbette odorifere, con vachi d'agresta [conserva di uva acerba] al suo tempo & con le solite spezierie, che riuscirà una minestra alla spagnola assai buona".

Mentre nel primo volume è descritta la ricetta della cassuola (p. 390): "Si formerà la sudetta cassuola con pezzi di piccioni, petto di vitella e polli di polli ripieni; si faranno stufar bene, dentro un buon brodo con sue erbette odorifere e spetierie confacevoli, insieme con creste e granelli di polli; quando sarà giunta alla debita cottura, si piglino le pomodoro e si mettano ad abbruscare su le brage; dappoi si mondino e se ne facciano quattro parti, mettendole dentro con le sopradette robbe, con avvertenza che non si facciano cuocere troppo, perché queste vogliono poca cottura; si piglino poi ova fresche, con un poco di sugo di limone e si facciano quagliare coprendosi con un testato, con fuoco sotto e sopra".

Un altro esemplare di questa opera è posseduto dalla Biblioteca comunale di Forlì, con il primo volume stampato dallo stesso tipografo ma recante la data 1692 (collocazione: Pianc. Sala P.4.37). (ZZ)

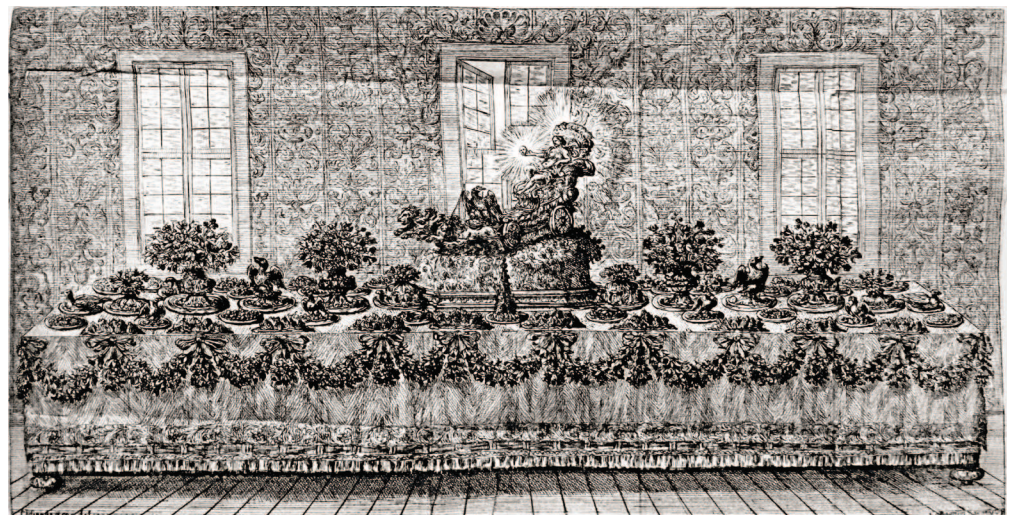


Tavola imbandita (p. 468-469)  
disegnata da Philipp Shor e  
incisa da Carlo Benigni

81.

## Giuseppe Lamma

(Bologna, sec. XVII)

*Libro di cucina di Giuseppe Lamma. Diviso in otto volumetti ridotti in trè segnati A.B.C.*

Ms. cartaceo; sec. XVII 2a metà; in folio; le ricette sono numerate progressivamente da 1 e nel Repertorio si fa riferimento a tale numerazione.

A. 65 c., numerazione moderna; in folio; l'ultima c. bianca; mm 295x212

B. manca

C. 42 c., numerazione moderna; mm 220x155; a c. 27v è annotata la data P.o [primo] marzo 1695, a c. 32v la data 15 ottobre 1699.

[indice:] *Repertorio delli libri di Cucina di Giuseppe Lamma divisi in otto Volumi ridotti in trè segnati A.B.C.*

Rubrica alfabetica A-Z, senza le lettere H,K,W,X,Y.

Bologna, BC Archiginnasio (Fondo speciale Bentivoglio)

Di Giuseppe Lamma, delle sue origini e della sua famiglia si sa poco per non dire nulla. Testimonianza tangibile della sua esistenza è 'solo' questo manoscritto, conservato nella Biblioteca comunale dell'Archiginnasio e facente parte del fondo speciale Bentivoglio, cognome celebre a Bologna anche se in questo caso si tratta di un ramo secondario della famiglia che rimase in città quando quello principale, che tanta parte aveva avuto nella storia locale, si rifugiò a Ferrara. Grazie a Lamma, il capoluogo emiliano può fregiarsi di un importante testo di cucina dal quale, oltre alle ricette, ricaviamo anche notizie sull'attività dell'autore, che evidentemente prestava i suoi 'servigi' alle varie famiglie locali che all'occorrenza si rivolgevano a lui. Originariamente costituito da otto volumetti – come si evince dal titolo – il lavoro, probabilmente frutto di frettolosi appunti quotidiani, venne riorganizzato e ridotto alle ricette e ai menu di maggior successo, comprendente non soltanto le procedure di preparazione, ma anche le modalità per un perfetto inserimento delle diverse vivande al posto giusto nello svolgimento dei banchetti.

Nel volume indicato "C", alla carta 3r, è descritto per esempio il pranzo organizzato in casa di Cesare Riguzzi in occasione del matrimonio della cognata, con una dettagliata sequenza delle portate e un occhio di attenzione anche per i 'decori': "Servitio di credenza / Un baccile in mezo alla tavola tonda di cedrati regalato di fiori di seta. Due piatti di fichi / Due di mortadella con salame fiorentino / Uno di biscotini di Savoia serviti in salvieta / Uno di cassetine piene di saporetti con una cotogna siropata nel mezo trapunta di pignoli confetti" il tutto adornato di fiori di seta e fogliami di amido e zucchero. Servizio di cucina / Minestra di indivia con latti a dadini brodetata con rossi d'ova e sugo di limone fiorita di



ANONIMO BOLOGNESE,  
[Monastero di] S. Lorenzo:  
*Di Cottogne fan Gelo  
delicato / Da Dame, e  
Cavaglieri assai stimato*, v.  
scheda 126. (Bologna, BC  
Archiginnasio)



pistacchi mondi / Un piatto di lattini di vitello arostiti, fegatelli di vitello rivolti nella rete con pasta sfogliata attorno coperta di quaglie e uccelletti grassi regalati di pastizetti genovesi, paste sfogliate e limoni con salsa sopra / Una suppa alla francese con una piccata di capone arostito, e latticini piccati con un polpettone in mezzo di vitello con dentro canditi, e pilastri- ni attorno regalati di fette di pressutto, e uvro [mammella, in altri autori definita 'zinna'] fritto in butiro con brasadolina [...] di scorza di cedro candita con un brodetto di rossi d'ova, e sugo di limone spolverizzato di cannella. / Un pastizzo di banda di vitello, polastri disfatti, lattini, cervelline [...] in bocconi [...] prugnoli, tartufi, e sue spezie con il copertone sfogliato regalato di pastizetti con zucchero sopra".

Nello stesso volume sono poi inseriti alcuni fogli volanti con annotazioni come l'occorrente per "far ogni sorte d'acque": acqua di cannella, di coriandoli, di violette, di limoni, di visciole e poi ancora acque odorifere di gelsomino, di rose, di garofani, di pimpinella e mortella.

Fra i piatti che Lamma stesso definisce 'tipici della città' troviamo la "torta di erbe alla bolognese", la "minestra di piselli fresca cioè di rovia all'uso di Bologna", la "fiolata ovvero tortilione di monache di Bologna" e i "macabei che li genovesi chiamano crecette et in lingua bolognese si chiamano lasagne" nella doppia versione con il formaggio, o con la carne. Nel suo trattato è presente anche il pesce, obbligatorio per tutti i ceti sociali nei periodi di quaresima, come attestano le varie 'provvisioni' sui banchetti emanate in tutte le epoche dalle autorità cittadine: e così troviamo l'anguilla delle valli comacchiesi, ma anche lo storione "il più astimato nelli nostri paesi per la sua rarità" e le famose trote dei Bagni della Porretta.

Nel fondo speciale Bentivoglio sono inoltre custoditi, accanto ai volumi di Lamma, altri tre manoscritti di uno sconosciuto autore – apparentemente coevo – definiti "Ricettari culinari e libri di segreti" che contengono varie informazioni utili e curiose. Vi si trova per esempio la ricetta della famosa gelatina delle monache di S. Lorenzo a base di 'buon' brodo (obbligatorio il capone!) con zucchero, cannella, chiodi di garofano e pepe quanto basta, che, una volta bollito e raffreddato, deve essere filtrato tante volte quante sono necessarie per ottenere la densità voluta. Ma la parte prevalente è costituita dai 'segreti' per risolvere le piccole grandi necessità quotidiane, come la lucidatura dell'argento, o il mal di denti, o il rossetto per il viso. Interessante è anche la presenza di una 'lista della spesa' che ci informa su cosa deve essere comprato dal lardarolo (strutto, lardo, formaggio da grattugiare, formaggio marzolino, sale, burro, prosciutto), dallo speciale (cannella, acqua rosa, pistacchi, pignoli, cedro, uva passa), o dalla 'piazza' (cavoli fiori, lattuga, fiori di più sorti, pere, mele, tartufi, limoni, uova, pome granate, ricotte, marroni, farina, cipolle) e così via.

(PB-ZZ)  
ROVERSI 1988

ANNIBALE CARRACCI, 16.  
*Cuoco*, Roma, 1776,  
v. anche scheda 127.  
(Bologna, BAS S. Giorgio  
in P.)





82.

## Carlo Nascia

(Palermo, sec. XVII)

*Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno appropriate ciascheduna di esse al tempo, che si desia nell'anno. Opra del sig.r Carlo Nascia Palermitano, cuoco maggiore dell'A. Ser.ma di Parma. Ossequiosamente dedicata all'ill.mo & ecc.mo sig.r co. Alessandro Sanvitali, conte di Fontanellato, e di Noceto, & marchese di Belforte & da Carlo Giovanelli Parmeggiano.*

Ms. cartaceo ; sec. XVII (1680) ; III, 203 (le ultime 2 bianche), III c. [numeraz. moderna] ; [21], 180, [2] c. [numeraz. antica] ; mm 206x150.  
Parma, BPalatina (Ms. Parm. 3818)



Anche Carlo Nascia appartiene al novero dei cuochi di corte: la sorte ha voluto che tra le poche notizie conosciute di lui vi fosse proprio la data di ingresso in servizio presso la corte di Parma: 4 agosto 1659: così si legge a c. 114 del registro 21 del fondo “Casa e corte Farnese” (Archivio di Stato di Parma).

Né deve stupire che un cuoco di origini palermitane e con esperienza in Lombardia venisse assunto presso una corte padana: anche lo Stefani (v. scheda n. 78) veniva da luoghi lontani dalla corte dei Gonzaga.

E le pregresse esperienze consentivano al nostro cuoco di arricchire con significative contaminazioni gastronomiche le tavole dei suoi signori.

È questa, almeno, l'impressione che si ha scorrendo le centinaia di ricette raccolte nel suo libro, organizzate a seconda delle quattro stagioni, e ripartite “in piatti freddi, caldi, e d'arosti”, cui si aggiungono sezioni dedicate ai *pastizzi*, alle torte, ai sapori, alle salse, alle conserve; ed ancora alla preparazione delle carni *de quadrupedi* e *de volatili*; delle *minestrine da magro per farne piatelline*; dei pesci di mare, d'acqua dolce e sotto sale; delle uova; dei biscotti; della *colatione d'erbe e dei fonghi*.

A dispetto della ricchezza dei contenuti, il ricettario ebbe, peraltro, una sorte singolare: non fu mai dato alle stampe, ma restò manoscritto: di esso si conoscono solo tre esemplari: uno conservato alla Biblioteca Universitaria di Palermo, uno presso il castello di Soragna; uno (quello cui si fa riferimento per la presente scheda), alla Biblioteca Palatina di Parma.

Contaminazioni gastronomiche, si diceva, che riguardano innanzitutto la presenza di piatti, di terminologie e di sapori di provenienza iberica (frutto dell'apprendistato giovanile presso la spagnola Milano): è verosimilmente questo il senso dei piatti definiti “alla catalana”, “alla spagnola” – come ricorda Massimo Alberini nell'introduzione all'edizione del 1981 – oppure di parole come *piccatiglio*, *sombrero*, *zapado*, *garbusi*, o, ancora, della presenza del cioccolato in alcune ricette (i *leprotti in salsa di mandorle* e la *zuppa di biscottini al cioccolato*): tale ingrediente si era diffuso sulle tavole

più ricche d'Europa proprio grazie alla spinta dell'alta cucina di origine iberica. Né mancano riferimenti alla cucina ligure, come la ricetta dei pasticcini detti *govoletti*, o della "pasta di Genova con prugne pure di Genova candite". O ancora le significative incursioni della cucina siciliana e mediterranea, come l'*arcuscoso all'africana*, ossia il cuscus.

Una varietà certamente sorprendente, frutto, va detto, oltre che delle proprie esperienze pregresse, anche dell'apprendistato sui testi dei maestri: molte ricette, per esempio, sono riprese, tali e quali, dallo Stefani. Tuttavia non mancano le sorprese, come ricorda ancora Alberini: nessuna menzione per il locale formaggio vaccino a pasta dura, il Parmigiano, al quale Nascia preferisce il formaggio lodigiano; una sola menzione di un'altra gloria della cucina parmigiana: gli anolini (v. ricetta nel BOX); nessuna ricetta relativa ai gelati, che era una delle prelibatezze della terra di origine del nostro cuoco. Questione di gusti personali? Tendenza a preferire l'esotico all'identitario, a dare per scontato il locale a favore di ciò che appare lontano? A preferire ciò che stupisce a ciò che appartiene alla quotidianità? Forse una risposta univoca non c'è. Ma di fatto il patrimonio culturale e gastronomico di Nascia non avrà eredi e si disperderà ben presto: nell'Ottocento, Vincenzo Agnoletti, credenziere, confetturiere e liquorista della corte di Parma, nel suo *Manuale* testimonia gusti nuovi nelle ricette, improntati ad influenze francesi e austriache e l'introduzione dominante di nuovi ingredienti, quali il pomodoro. Nuove tendenze che cancellano la memoria di tanta parte dell'eredità del Nascia. E con essa, scompaiono senza rimpianti anche ghiottonerie che sarebbero assolutamente inaccettabili per i palati moderni, come la *torta di tetina di troia* o la *torta di pelle di caponi* (peraltro nota anche a Vasselli e a Stefani). (AC)

ALBERINI 1981

83.

## Antonio Maria Dalli

(Bologna, 16.. – Parma?, 1710)

*Piciol Lume di Cucina, col quale ognuno dar potrà molto splendore ad ogni pranso ordinario.*

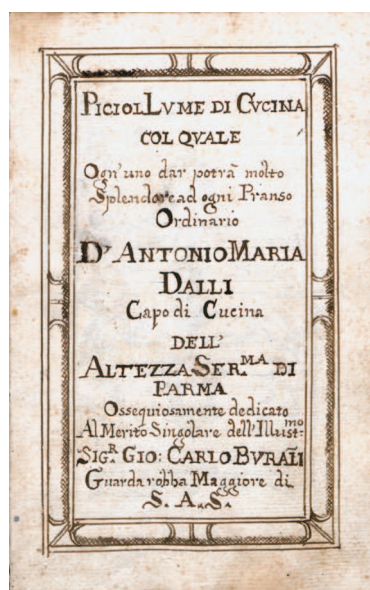
Ms. cartaceo ; sec. XVIII in. ; [1] c., [5], 50, [1] c. ; mm 202x130. – La prima e l'ultima c. sono bianche.

Parma, BPalatina (ms. 233 Parmense)

Il bolognese Antonio Maria Dalli subentrò a Carlo Nascia nel ruolo di cuoco presso la corte di Parma; i documenti lo attestano con certezza dal 1692. Sebbene la permanenza in quell'ufficio non durasse molto, poiché ne chiese l'esonero l'anno 1703, Dalli non rinunciò tuttavia a lasciare un tangibile segno del suo servizio attraverso un ricettario, rimasto mano-

## Gli anolini di Nascia

Di tre o quattro caponi conforme il piatto con sopra delli anollini farai la pasta con entrovi due o tre torli d'ova e la tirerai sottile; doppo piglierai della midola et un puocco di rognonata di manzo, con buon formaggio di Lodi e quattro torli d'ova, suo sale et speciarie sufficienti e farai li anolini; quali farai cuocere in brodo buono e di poi con li medesimi coprirai li caponi, e del buon formaggio sopra quanto basti e li coprirai a mo' non paiano anolini con fette di provatura fresca et all'intorno del brodo del piatto guernirai tutto d'anolini.



scritto, fino a pochi anni fa, in un'unica copia conservata presso la Biblioteca Palatina.

Il volume, nella dedicatoria, reca la data 1° dicembre 1701 (*Pmo Xmbre 1701*) e, fatto importante, fu esemplato in scrittura calligrafica ed adornato di ricchi fregi dal copista Carlo Giovanelli, di cui si era già avvalso Nascia. Ma la differenza sostanziale di questo libro rispetto al lavoro del predecessore sta in una certa semplicità compositiva: una selezione quantitativamente molto inferiore di ricette e la dichiarazione, già palese dal titolo, di proporre una cucina volta ad una sobria quotidianità, lontana dagli sfarzi delle grandi composizioni barocche.

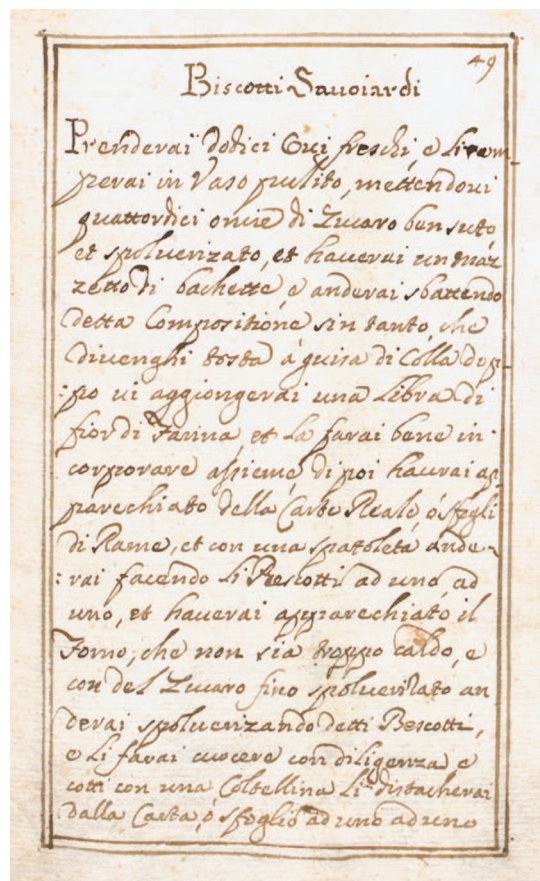
Probabilmente l'orientamento del Dalli risente del clima della corte di Francesco Farnese, avviata ad un lento declino dopo i fasti del predecessore, il duca Ranuccio II: così questo ricettario sembra anticipare una nuova sensibilità nella cucina, maggiormente orientata ad un pragmatismo per così dire borghese, che si affermerà tra Sette ed Ottocento.

Di certo è ancora ben attestato il gusto per l'uso delle spezie, retaggio di usi invalsi fino almeno all'epoca barocca; né manca l'attenzione per una cucina che evochi sapori lontani, e lo attestano i nomi di pietanze, quali la *minestra di pasta alla siciliana*, o quella *di orzo todesco*; tuttavia vengono privilegiate le ricette che richiedono ingredienti facilmente reperibili sul mercato del Ducato.

Una curiosità riguarda la pasticceria: il Dalli, oltre che cuoco, ricoprì l'incarico di pasticciere per il duca; ruolo al quale rinunciò ben presto, già nel 1694. Di fatto, però non smise questa attività, ma continuò ad esercitarla privatamente: dapprima come fornitore di dolci per la corte; poi, dopo aver ricevuto specifica autorizzazione, come produttore di dolciumi al di fuori della corte.

Ecco una delle sue ricette:

“[c. 47r] Torta di bocca di dama  
Piglierai due libbre di pistacchi  
mondi, una libra di marciapano,  
due libbre di siroppo di zucaro e  
li farai cuocere assieme, ponendovi un grano di muschio e un puoco d'ambra con acqua di cedro. Piglierai poscia una [47v] libra e mezzo di farina, una libra di buttiro, nov'once di zucaro e un pocco d'acqua d'odore con quattro torli d'ovi freschi e l'impasterai; e come è impastata farai due fogli; e prima di mettere quello da basso onterai la tortiera e sopra vi porrai detta composi-



La ricetta dei Biscotti Savoiar di,  
in ANTONIO MARIA DALLI, *Picciol  
Lume di Cucina*, c. 49r

zione, et sopra l'altro foglio lavorato; e come sarà cotta vi farai un giacio di zucaro sopra; e prima di levarla fuori la lascerai raffreddare, perché essendo calda si specerebbe, e all'intorno del piatto guernirai con rame di moniaghe, con li frutti fatti al naturale e le servirai". (AC)

DALL'ACQUA 1987

84.

*Memorie di un cuoco di casa Pico.*

Ms. cartaceo ; sec. XIX ; descrizione non completata in quanto il codice è al momento inaccessibile.

Mirandola, BC Garin (Fondo antico 44.A.6)

L'opera è contenuta alle p. 1-26 del manoscritto, che prosegue con una raccolta miscellanea di testi di carattere locale o di autori locali. Non è stato possibile procedere ad un esame diretto poiché, alla data di stesura della presente scheda, esso è conservato presso una struttura di ricovero a seguito degli eventi sismici del 2012. Una descrizione del contenuto è fornita in ANDREOLLI-TUSINI 2002, p. 13-14, che propone l'edizione integrale del testo. I brani citati nella scheda si riferiscono a tale edizione. Il manoscritto attualmente noto è copia ottocentesca realizzata dal canonico Felice Ceretti, storico mirandolese, da un originale perduto, recante un testo realizzato tra la fine del Seicento e gli inizi del Settecento. L'autore è un cuoco al servizio dei Pico: la sua identità è ignota, poiché non ha lasciato firme sul suo lavoro, né è possibile ricavare il suo nome da altra fonte: di certo, però, si doveva trattare di una figura di riguardo all'interno della gerarchia della corte mirandolese: ben più, insomma, di un 'semplice' cuoco.

Le sue memorie costituiscono un'importante testimonianza della vita e dei riti all'interno del castello dei Pico, osservati dal punto di vista privilegiato di chi era addetto a preparare le pietanze, elemento di primaria importanza nel cerimoniale di corte. Il cuoco descrive fatti accaduti dal 7 ottobre 1690 al 1° febbraio 1702, con diversi rinvii ad avvenimenti precedenti, che risalgono fino al 1687. Furono questi anni cruciali per la storia del minuscolo ma strategico ducato padano, segnati dal passaggio tra gli splendori della reggenza del munifico e potente Alessandro II e i grigi anni di reggenza di Brigida, tutrice del giovanissimo erede, il 'duchino' Francesco Maria: donna, questa, di mediocri qualità politiche ed umane e per di più preda delle manipolazioni dei Gesuiti presenti a corte. Il lettore, scorrendo le non molte pagine di questa cronaca, non leggerà tanto di ricette o di pietanze; le note dominanti della narrazione (come sottolineato in ANDREOLLI-TUSINI 2002, particolarmente alle p. 25 ss.) sono piuttosto le categorie dell'ospitalità, del cerimoniale, della suggestione. Infatti presso la reggia, le sue pertinenze o nei conventi cittadini, transitano personaggi di ogni condizione e per i più svariati motivi: signori, ambasciatori, prelati, nobildonne, medici, artigiani, artisti, soldati (persino spie!); essi arrivano nelle ore più svariate della giornata e della notte, e sempre sono accolti con i dovuti riguardi ed ospitati secondo le modalità più consone alla loro condizione; ma ciò, di riflesso, attesta la grandezza dei signori (e di Alessandro in particolare). E il cuoco annota



con diligenza notarile l'accoglienza che viene loro riservata. Tutto è calibrato secondo precisi equilibri ed attenzioni del cerimoniale barocco di corte: il numero e la qualità dei piatti con cui gli ospiti vengono rifocillati, il numero ed il grado dei servitori e degli accompagnatori cui erano affidati gli ospiti, i benefici di cui godevano durante la loro permanenza, l'alloggio loro riservato. Nulla sfugge all'etichetta.

Ma anche la suggestione dei piatti e degli apparati è evidente: una corte degna di tal nome deve saper stupire i propri ospiti, ed uno dei modi per destare meraviglia è proprio il banchetto. Ecco allora che sulle tavole, arricchite con sontuosi tovagliati e stoviglie, sono imbanditi i trionfi, ossia ricostruzioni plastiche, vere e proprie statue commestibili: memorabili quelle del banchetto matrimoniale della principessa Fulvia Pico (29 novembre 1687); ecco alcuni passaggi della cronaca: "Butiro passato fatto con un trionfo che era Amore con l'arco in mano sotto un piedestallo sostenuto da varie figure nude, et il botiro le attorniava per il piatto, erano tutte di strazzi vestite con botiro tocco d'oro, bianco mangiare; il trionfo era Giove a cavallo d'un'aquila con un piedestallo bellissimo con l'arma Pica sostenuto da Giganti con sopra figure con trombe fatte tutte di pasta di marzapane, Giove aveva il scetro e corona, et era della medema pasta ritoccata con oro e con altri colori al naturale". La lezione del Vasselli (v. scheda n. 77) non poteva non aver lasciato il proprio segno nella corte dei Pico. (AC)

ANDREOLLI-TUSINI 2002

## I rituali dell'accoglienza

"Adì 23 dicembre 1693. Il Signor Massimigliano Bergami andò con una muta a levare il Signor Dottor Manzi di Bologna per la Signora Principessa Maria Isabella febricitante; arrivato alla Mirandola fu servito nell'appartamento del Salotto, e gli tenne compagnia il Signor dottor Amadei. Per Città fu servito con la carrozza et un Stafiero, et alla sera con la torcia da un appartamento all'altro, alla tavola con otto piatti mezzani, et altrettanti di frutta, con sua credenza et botigliaria: lo servirono li Guardarobieri senza scalco e trinzante; la sera haveva in tavola le candele di cera, ma non nella camera a differenza de' Cavaglieri, ai quali se le dano anche alla camera. La mattina che volle partire lo accompagnò fino a Bologna il Signor Bergami con sedia della Padrona".

"Adì 8 novembre 1689. Ad un Protomedico romano venuto da Roma di passaggio dipendente dalla casa Borghesi che andava medico in Polonia, Sua Altezza lo fece trattare da Cavaliere: fu alloggiato nelle Psiche da basso, gli tenne compagnia il Signor Dottor Ferraresi, fu servito con la carrozza e duoi Stafieri, e dalla cucina con dodici piatti grandi, e tra questi lepre insillata, pizachare ed ortolani, alla tavola dallo scalco della foresteria con huomini civili, e dalla credenza con altrettanti di frutta con anesi, codognate e girelle all'uso de' Cavalieri, e con vino di zuche bianco e nero; et alla tavola candele di cera".

Nelle notizie sono descritte le visite di due medici a Mirandola, avvenute a distanza di quattro anni; entrambi i dottori godono di una significativa ospitalità: vengono generosamente rifocillati, hanno un alloggio, godono del privilegio della carrozza e della compagnia di un medico loro pari; tuttavia sono anche evidenti le differenze nelle forme dell'accoglienza: nel numero di piatti, nel trattamento a tavola e nel personale di servizio dedicato, nella qualità delle stanze dove soggiornano (l'appartamento *delle Psiche*, con dipinti di Sante Peranda raffiguranti il mito di Amore e Psiche era una delle più sontuose parti della reggia di Mirandola), persino nella quantità delle candele da illuminazione. Il protomedico di casa Borghesi, a differenza del Manzi, viene equiparato ad un nobile, e questo è anche un evidente segnale della generosa munificenza di Alessandro II (cfr. ANDREOLLI-TUSINI 2002, pp. 28-29). CERETTI 1907-1913

85.

## Cassoli

(famiglia)

*Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro.*

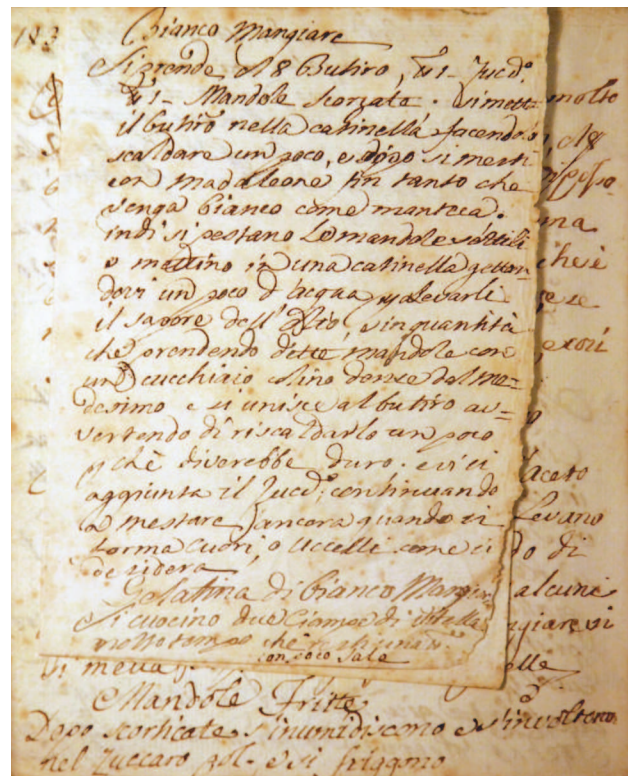
Ms. cartaceo ; sec. XVIII ; 438 p. parzialmente numerate, 9 c. sciolte e 1 tav. f.t.; mm 270x190.

Reggio Emilia, BPanizzi (Mss. Vari E 177).

Il manoscritto della famiglia Cassoli (pubblicato a stampa solo nel 1986) costituisce un significativo esempio di ricettario di tradizione familiare o 'libro di casa'. Esemplato nel corso del Settecento, verosimilmente da un membro della famiglia, il libro è frutto di una riorganizzazione di materiali in uso presso la casa, probabilmente anche tramandati, sebbene l'impostazione, il tipo di pietanze ed una loro certa qual sobrietà facciano pensare a materiali in buona parte coevi.

Il *Libro* costituisce una raccolta di istruzioni pratiche per la vita quotidiana e l'economia domestica, dove accanto alle ricette culinarie, non mancano anche quelle mediche, o le istruzioni per lavori domestici. Esso si apre con un capitolo dedicato alle *Materie per uso di cucina*, dove viene fornito un elenco di piatti: appare qui una cucina scevra da eccessi, dalle antiche ridondanze di spezie ed aromi, ma pur ricca e dignitosa, basata in buona parte su alimenti locali: sono molto diffuse le carni bovine e degli animali da cortile, assieme alle verdure proprie della tradizione di pianura. Poche ma significative concessioni a ingredienti di provenienza più lontana, come alcuni tipi di pesce di mare (quali le razze), mentre l'uso di agrumi o di alcuni ingredienti pregiati, come il caffè e il cacao, appare già consolidato; né manca un accenno ad un frutto esotico: l'ananas. Tra le ricette, quella dei *Cappelletti di grasso*: "Si fa prima la pasta con farina et acqua e qualche ovo e si stende sottile, e si taglia in tondo e vi si mette dentro il seguente pieno: salsiccia gialla [v. scheda e BOX n. 133] o cervellata, midolli, si struggano e vi si lega formaggio grana grattugiato, due ova, spezie e cannella; si cuocino nel brodo di cappone e serve per sei persone circa".

Appartengono invece ai *Segreti e rimedi*, che seguono le pietanze, delle curiose istruzioni di vita quotidiana dei più svariati generi: vi sono elencate delle ricette per preparare rimedi, cerotti e unguenti per le più diverse malattie: dalle febbri terzane e quartane al mal di denti, dalla tigna alla rogna; oppure formule per preparare cosmetici, vernici e coloranti; per dorare o argentare i metalli, per fare la scagliola o le colle; per lavare le calze di seta o per togliere le macchie d'inchiostro o la cera dai panni. Un catalogo di istruzioni per tutta la famiglia e per la servitù, per gli uomini e



La ricetta del 'bianco mangiare', in Cassoli, *Libro contenente la maniera di cucinare*, bifoglio inserito tra le p. 173 e 174



per le donne, dove buon senso, esperienza e pragmatico empirismo talora si mescolano ad un sapere carico di remoti echi di magia e superstizione. Ecco alcuni esempi:

“Denti, modo di cavarli senza dolore. Prendere un ramarro vivo, si metta in pentola chiusa e si ponga in forno e morto che sia e affreddato, vi si fa un buco per introdurvi 1 oncia acqua forte, acqua vite once  $\frac{1}{2}$ ; turato il buco e rimesso al foco, si consumi tutto l’umido e si polverizzi il ramarro e si fregghi la gingiva del dente e in un momento sparerà la carne dalla gingiva e il dente” (p. 132 dell’edizione a stampa).

“Rubino, modo di farlo e provato. Semola di grano minuto del migliore 1 libra, zolfo vivo 6 once, sangue di drago in polvere 6 once e impastali con rossi d’ovo e farai un pane; copriilo bene e lascialo levare alquanto, dopo fallo cuocere nel forno, dopo cotto involtalo in tela di lino a tre doppi e ponilo sotto il letame di cavallo per quaranta giorni, dopo cavalo fori e foralo, che uscirà olio rosso quale serva in un vaso di vetro; prende argento vivo alla metà del detto olio e metti assieme in boccia di collo lungo e mettila nelle ceneri calde per otto giorni a foco temperato e, compito il tempo, troverai il mercurio a foggia di cristallo rosso, il quale pesta sottile e ponilo in boccia di collo lungo con altrettanta acqua di marchesita aurea e ponila al foco per otto giorni come sopra et appresso bisogna avere apparecchiato ambra limata sottile e mettila insieme con i coralli et acqua di marchesana come sopra; finito questo troverai un bel rubino perfetto” (BIZZARRI-BRONZONI, p. 159-160).

Il libro si chiude con un capitolo dedicato ad altre ricette di *Robe per uso di credenza*, ossia di pietanze da servire fredde, ed un’appendice conclusiva contenente, in prevalenza, altre pietanze. (AC)

BIZZARRI-BRONZONI 1986

86.

## Alberto Alvisi

(Imola, sec. XVIII)

*Serie di cinquanta pietanze secondo l’ordine del servizio della tavola detate dall’egregio e dotto professore signor Alberto Alvisi stipendiato da nostro Signore Papa Pio VII per il fedele ed ottimo servizio di cuoco prestatogli al tempo ch’era Cardinale Vescovo d’Imola coll’aggiunta di vari altri piatti senza verun ordine del medesimo autore.*

Ms. cartaceo ; sec. XVIII; 153 p. ; mm 203x140.

Bologna, AGA (K.2 ms. 58. Prov.: Luigi Breventani)

Verosimilmente di origine romagnola, il cuoco Alberto Alvisi è qui ricordato in quanto autore di questo manoscritto che contiene le ricette da lui utilizzate per la tavola del vescovo di Imola Gregorio Barnaba Chiamamonti, nel periodo in cui fu al suo servizio cioè dal 1785, quando l’alto prelato venne nominato vescovo di Imola, al 1799, anno in cui il vescovo partì per il conclave dove risultò poi eletto papa con il nome di Pio VII.

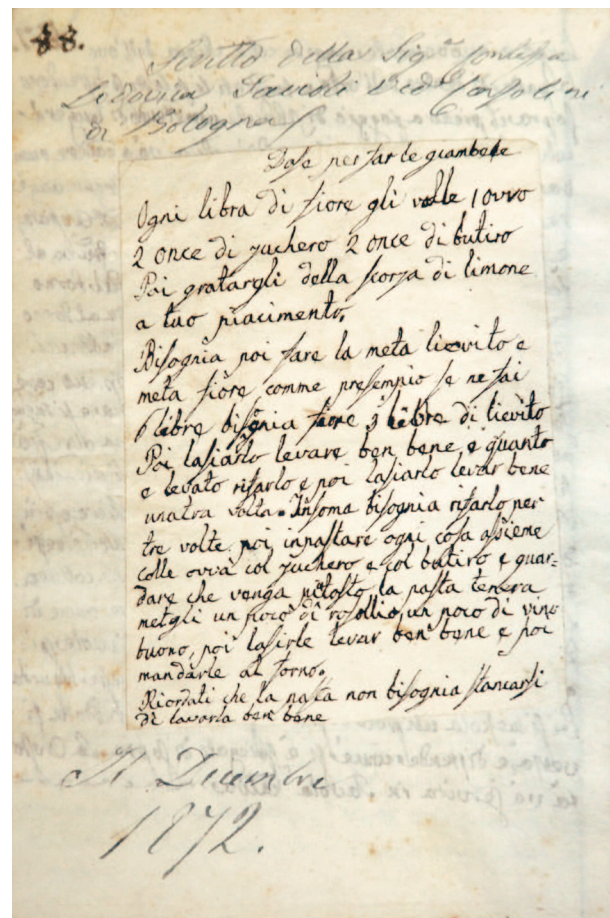
Gregorio Chiaramonti era nato a Cesena nel 1742 e aveva iniziato la sua educazione religiosa nel monastero benedettino di S. Maria del Monte di Cesena. A quarant'anni era stato poi nominato vescovo di Tivoli e solo tre anni dopo era diventato vescovo di Imola. E qui sceglie l'Alvisi "egregio e dotto professore" per "il fedele e ottimo servizio di cuoco" in questa città che in un periodo storico così variegato e mutevole accoglie tra le sue mura anche le truppe francesi di Napoleone. Null'altro sappiamo di questo cuoco che verosimilmente sceglie di dettare le sue specialità dopo che il suo datore di lavoro è salito al soglio pontificio, fors'anche per stigmatizzare l'onore che gli era toccato nel servire tale personaggio. Questo manoscritto poi deve aver seguito itinerari vari, non facilmente rintracciabili, se lo troviamo oggi a Bologna nell'Archivio Generale Arcivescovile, all'interno del Fondo Breventani. E di questa raccolta faceva sicuramente già parte dal 1909 – anno del catalogo compilato dei manoscritti di tale raccolta che già lo cita – dopo essere stato sicuramente in possesso anche della contessa Lodovica Savioli vedova Consolini a Bologna come si legge in un'annotazione dell'11 dicembre 1872, posta accanto alla ricetta n. 75 "per fare le giambele" da lei inserita nel testo.

Come sarà stata la tavola di questo vescovo, che per la sua storia, compendia in sé le tradizioni signorili della grande cucina con la disciplina monastica più legata alla temperanza e alla sobrietà? Seguendo il manoscritto dell'Alvisi vediamo che questo è articolato in tre diverse parti: la prima contiene la descrizione dettagliata e numerata delle "cinquanta pietanze" preparate dal cuoco per il suo vescovo, la seconda comprende ricette di vario genere probabilmente non specificatamente riferibili al periodo trascorso dal cuoco col Chiaramonti e la terza parte è costituita da alcuni consigli pratici utili a gestire alcune necessità o problemi della vita quotidiana come la "maniera di fare il sapone" oppure le "ricette per i cani rabbiosi".

Tornando al nucleo più corposo del manoscritto – le cinquanta pietanze – risulta evidente che vengono rispettati in pieno i principi della tradizione romagnola, con la profusione delle sue spezie: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, in particolare gli anici e soprattutto il pepe, elemento fondamentale della maggior parte dei piatti.

Mancano i prodotti 'nuovi': le patate e i pomodori ma questa omissione è ancora molto comune in tante opere culinarie coeve.

Anche il modo di citare i vari elementi usati in cucina risente della cultura dialettale della Romagna: troviamo spoglia per sfoglia, presemoli per prezzemoli, sardelle per acciughe, pavarazze per vongole (ad esempio nella ricetta n. 49 "grostini di pavarazze") tra i condimenti la forma per formaggio grana, che domina incontrastata e il buttiro per burro.



"Dose per far le giambele", foglio inserito dalla contessa Lodovica Savioli, in ALBERTO ALVISI, *Serie di cinquanta pietanze*, p. 88,





Quindi profumo di casa per il vescovo con il vino, rigorosamente Sangiovese, a dar sapore al “cottichino” o alla zuppa di visciole, ma con un occhio anche alle novità d’oltralpe con l’uso ad esempio, della classica ‘balsamella’ integrata ai piatti della tradizione (si veda la ricetta n. 18 “maccheroni appasticciati colla balsamella di latte, col ragù e senza ragù”; e la n. 27 “umido di cardo colla balsamella”) o dei bignè (ricetta n. 4 “fritto di bignè”) o dei canapè (n. 56 “fritto di canapè di pagnotta”).

(ACM)

BASSANI-ROVERSI 1984

87.

## Luigi Naldi

(Imola, ? – Piacenza, 1878)

*Opera di L. Naldi amministratore maggiordomo dei Conti Douglas Scotti.*

Ms. cartaceo; sec. XIX; 5 v. (59 c.; 152 c.; 172 c.; 168 c.); mm 285x175; mm 275x185; mm 295x210; mm 295x210 – Manca il 1° vol.; Il 2° vol. è mutilo di alcune c. – Il titolo è tratto da annotazione ms. di Emilio Nasalli Rocca nel risguardo del 2° vol. – Ogni vol. ha intitolazione propria: Seguito delle Minute 1848-1849; Seguito delle Minute dall’anno 1850 al 1853; Lui[...] 1854 al 1858; Minute dal 1859 al 1863. – Segn.: 1-2<sup>16</sup>, 3<sup>18</sup>, 4<sup>16</sup>; 1<sup>28</sup>, 2<sup>20</sup>, 3-6<sup>24</sup>, 7<sup>6</sup>; 1-14<sup>12</sup>, 15<sup>2</sup>; 1-12<sup>12</sup>, 13<sup>20</sup>, 14<sup>6</sup>. – I fasc. non sono segnati. Piacenza, BC Passerini Landi (Ms. Com. 524. Manca il 1° vol.)\*

Di Luigi Naldi restano ben poche notizie biografiche: di lui si sa che visse gran parte della sua vita a Piacenza, al servizio dei conti Scotti di Vigoleno, la cui residenza cittadina era il palazzo attuale sede della prefettura della città emiliana. Più che semplice maggiordomo, il Naldi fu fiduciario della famiglia, e la dedizione ai suoi signori è ben evidenziata dal lavoro, pubblicato nel 1859 presso la tipografia Tedeschi, intitolato “Notizie genealogiche relative alle famiglie dei nobili signori conti Scotti Douglas di Vigoleno, Sarmato e Fombio”.

Ma la testimonianza più importante che ci resta del Naldi sono i quattro volumi manoscritti (forse alcuni altri sono andati perduti), conservati presso la Passerini-Landi, da lui compilati tra il 1848 ed il 1863, dove annotava con scrupolosa metodicità i menù che, quotidianamente, preparava per i suoi signori.

In realtà si tratta di scarse indicazioni: non una ricetta, ma solo elenchi notarili di pietanze servite giorno dopo giorno; normalmente si trattava di piatti che denotavano agio economico (era sempre presente la carne) ma pur semplici e, comunque, appartenenti ad una tradizione gastronomica d’altri tempi; solo raramente, in occasione di importanti visite o festività, il menù era più ricco ed articolato. Tuttavia ciò che colpisce sono le annotazioni “diaristiche” che si alternano ai menù: eventi politici, avvenimenti riguardanti la famiglia dove prestava servizio, talora proprie considerazioni o fatti riguardanti la sua vita privata. E da queste pagine emerge uno spaccato di vita cittadina piacentina, in anni travagliati dai moti risorgimentali e dalle guerre di indipendenza.

Non mancano infatti accenti drammatici, come quelli che appaiono dalle

annotazioni in corrispondenza delle giornate tra la fine di luglio e l'agosto del 1848 (v. BOX): pochi mesi prima, Piacenza, con un plebiscito, aveva espresso la volontà di annettersi allo stato sabaudo, guadagnandosi il titolo di *primogenita d'Italia*, ed in quelle giornate d'estate, all'indomani della battaglia di Custoza, la città veniva presidiata dalle truppe piemontesi, rinforzate da volontari toscani e di altri stati italiani: di lì a poco i sabaudi avrebbero però ripiegato su Milano e Piacenza sarebbe stata invasa dagli Austriaci.

Cattolico fervente, conservatore di indole, Naldi non nasconde le sue idee politiche e la sua attenzione per i movimenti sociali in corso: fervente sostenitore dell'indipendenza italiana, non lesina ora le proprie ironie nei confronti dei liberali, ora le proprie rampogne nei confronti di certi atteggiamenti delle gerarchie ecclesiastiche.

Dal suo osservatorio privilegiato, nel cuore della vita sociale e politica piacentina, non sfuggono anche i semplici fatti della vita quotidiana di Piacenza, letti talora con spirito burbero o ironico, a volte con animo ed occhi semplici, come a capodanno:

Il 31. dicembre 1863

1. Salcicia, crochetti, fegatelli e polastri
2. Manzo con patate
3. Pasticcio di maccheroni
4. Pollo arrosto

Zuppa

Spaghetti e verze

Ringrazio Iddio che mi ha conservato in questo santo anno; prego Iddio, la B.V. Addolorata, i miei santi avvocati e protettori che mi diano la sua santa benedizione a me e tutta la mia famiglia e i miei nemici anche nell'anno che viene 1864. Laus Deo. (AC-MB)

ARTOCCHINI 2011



AUGUSTO MAJANI, [III°  
Minestre, 1917-1918],  
disegno (matita di grafite,  
china e acquarello)  
preparatorio per la testatina  
del terzo capitolo di *L'arte  
di utilizzare gli avanzi della  
mensa* di Olindo Guerrini  
(Roma, A.F. Formiggini,  
1918), v. scheda 93.  
(Budrio, BC Majani)



## Vita da maggiordomo nell'anno 1848, tra truppe piemontesi, riso e *facioli*

[31 luglio?] Fugire. I Tedeschi s'avanzano, e alle ore 9. del mattino sono entrati in Cremona; il Re si trova a Codogno, chi si può salvare si salvi, tutto è perduto; le Sig.re Dame si prestano negli ospedali ad assistere i feriti, e dalle ore cinque [h]a cominciato a partire i convogli; erano i cariaggi al Tofreno [Rottofreno] e la coda era ancora in Piacenza; cosa desolante il vederne la fuga precipitosa che fasino...

Il primo agosto 1848.

1. canefe / 2. manzo al bollito / 3. polastri in umido / 4. cotolette al limone / Zuppa: Riso e facioli

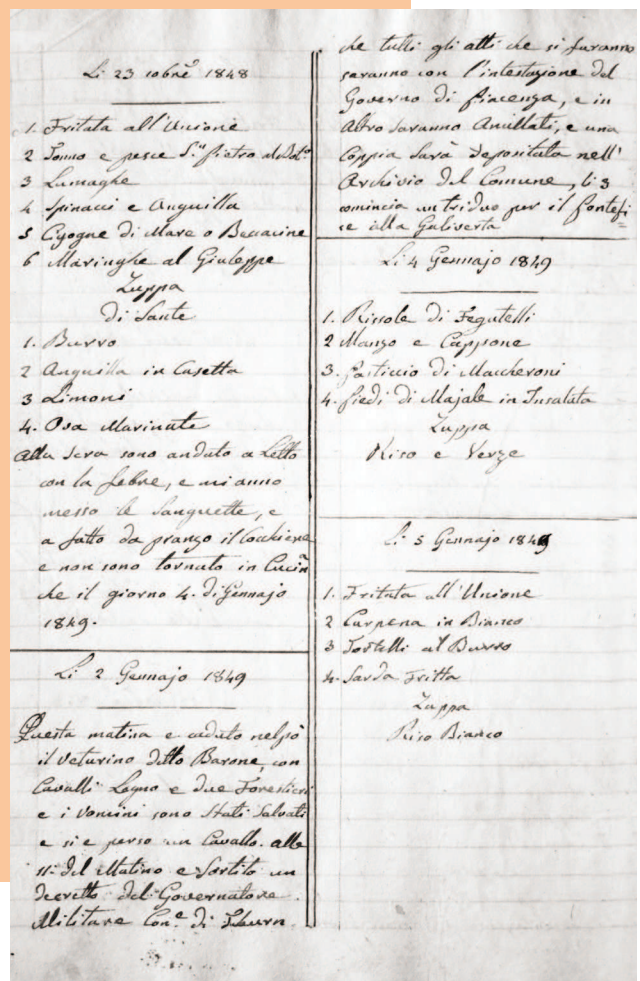
Continua tutta la giornata la truppa a ritirarsi, la popolazione in grande tristezza; i liberali senza libertà vorrebbero tenere forte ma le redini sono rotte, i cavalli vanno al suo genio; la truppa in parte è tornata indietro per Piacenza e si è accampato sulla sponda del Po circa 6 milla uomini ed è rotto il ponte, e fasino fortini per difesa; questa mattina è partito tutti i feriti, a tre ore tutti i cariaggi con i cavalli dei proprietari per Stradella; noi abbiamo il commissariato toscano in casa e il quartiere sotto l'atrio del portone; grande tristezza regna fra noi, i tedeschi s'avanzano ed [h]anno preso Pizzighitone [Pizzighettone]; il re si trova a Lodi; il telegrafo lavora ma inutile, il campo è perduto.

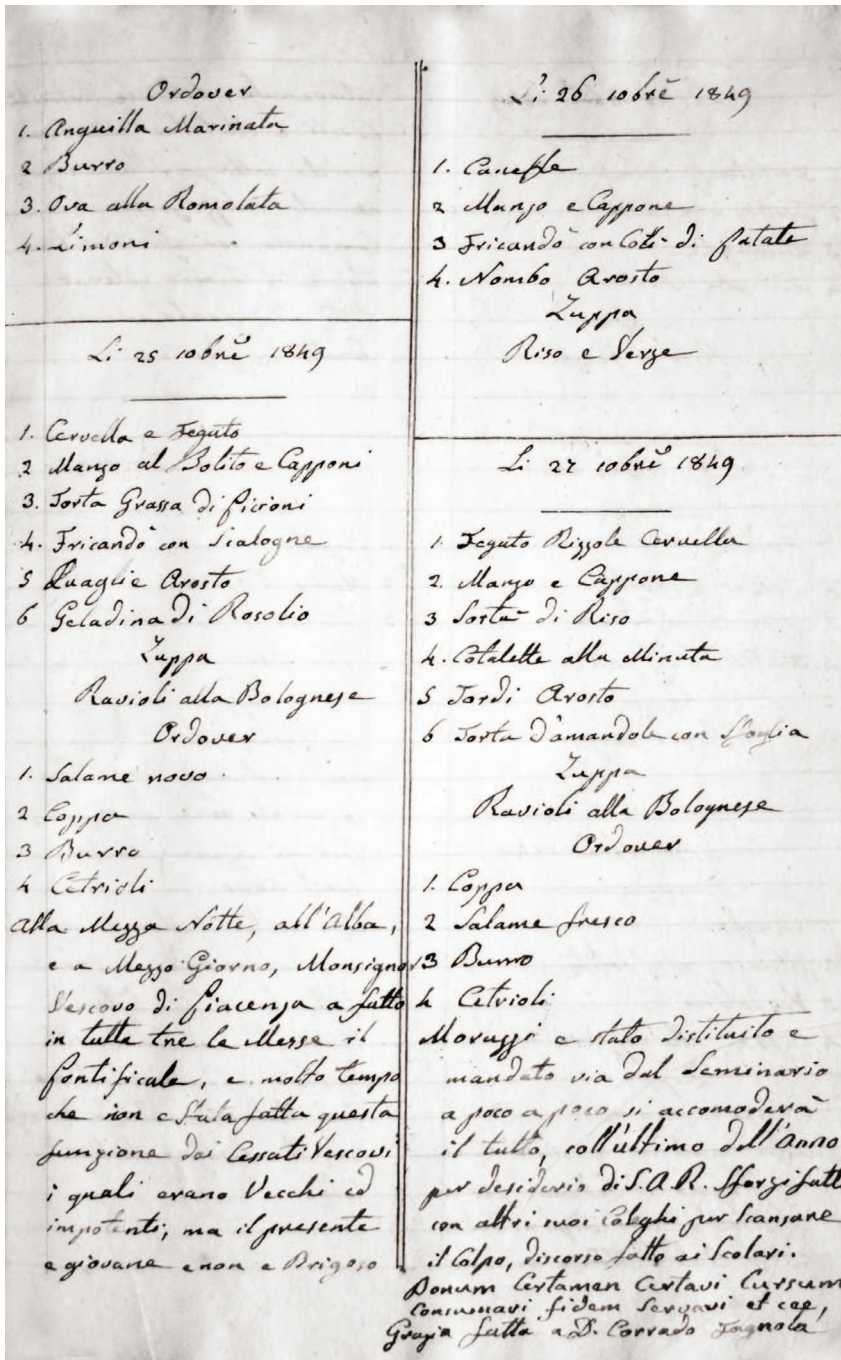
[...]

Lì 13 agosto 1848

1. Caneffe / 2. Manzo al bolito / 3. Verdolini / 4. Polastri arosto / Zuppa: Spaghetti e verze

Questa mattina continuava il fanatismo di non volere lasciare entrare le truppe tedesche in città, alle ore 11. il generale Bricherasio e il generale Lamarmora con i due ajutanti sono andati al fiume Po a parlamento con i Tedeschi ed è stato concluso il tutto; dopo mezzo giorno è sortito una notificazione del sindaco il quale avverte tutti i cittadini che domani la nostra città sarà occupata dalle truppe imperiali pregandoli di rispettarli che saranno respetati...; verso l'Ave Maria è sortio un proclama delle convenzioni fatte e che le truppe austriaca [sic] saranno padrone in quanto al militare ed al civile come era per il passato e continua ancora sotto il Piemonte





Pagine del I vol. dell'Opera di LUIGI NALDI con i menu rispettivamente del giorno dell'Antivigilia del 1848 e del giorno di Natale 1849

Lì 14 agosto 1848

1. Fritata con salsa tomatis / 2. Tonno all'oglio / 3. Cornetti alla Dore / 4. Sfoglia frita / Zuppa: Riso e facioli  
 Questa mattina alle ore 3 è partita tutta la truppa piemontese; alle ore 3 1/2 è entrato un pichetto di tedeschi di nove soldati i quali sono andati alla piazza; si trovava la guardia civica la quale avendo veduti questi Tedeschi, i forti difensori della patria [h]anno abbandonato la piazza: chi è fuggito da una parte, chi dall'altra, chi [h]a lasciato il fucile, chi ne aveva due, tutti erano persi dallo spavento e dalla paura presa per soli 9. Tedeschi; queste sono le prodezze di chi

volevano soggiogare l'Austria e mettere la corona e trono sotto i piedi; ralegrati o Piacenza di prodi tuoi difensori che questa mattina li [h]a dato prova del suo coraggio: viva l'Italia, viva l'unione, viva il re; Piacenza è libera; alle ore 4 1/2 è entrato circa un 1300 uomini tra fanteria e cavalleria; alle ore 8 1/2 è arrivato il corpo: fra cavalleria e fanteria sono 8500 uomini; doppo del quale è stato fissato il presente proclama: Amnistia generale, le truppe rispetterano i cittadini, ma guai a quello che non rispetterà la truppa, sarà ponito severamente quanto a potere, firmato: maresiallo comandante generale Thurn.



88.

## Vincenzo Agnoletti

(Roma, 1780 ca. – dopo il 1834)

*La nuova cucina economica in cui s'insegna la più facile, e precisa maniera d'imbandire con raffinato gusto ed economia, qualunque delicata mensa di ogni sorte di vivande si' di grasso, che di magro. Disposta per ordine alfabetico.*

Tomo I [-V]. In Roma, presso Vincenzo Poggioli, 1803.

5 voll. (240 p.; 243, [1] p.; 221, [3] p.; 239, [1] p.; 198, [2] p.). 8°. – Segn.: a<sup>8</sup> B-P<sup>8</sup>; A-O<sup>8</sup> P<sup>10</sup>; A-O<sup>8</sup>; A-P<sup>8</sup>; A-M<sup>8</sup> N<sup>4</sup>. – Titolo del vol. 5:

*Il credenziere perfetto opera annessa alla nuova cucina economica in cui s'insegna a lavorare con tutta perfezione ogni sorte di biscotti, biscottinaria, candidature, composte, confetture, cioccolata, sorbetti, rosolj, e qualunque altra cosa, che possa occorrere in detta professione.*

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Ambrosini 813.1-5. Prov.: Raimondo Ambrosini)

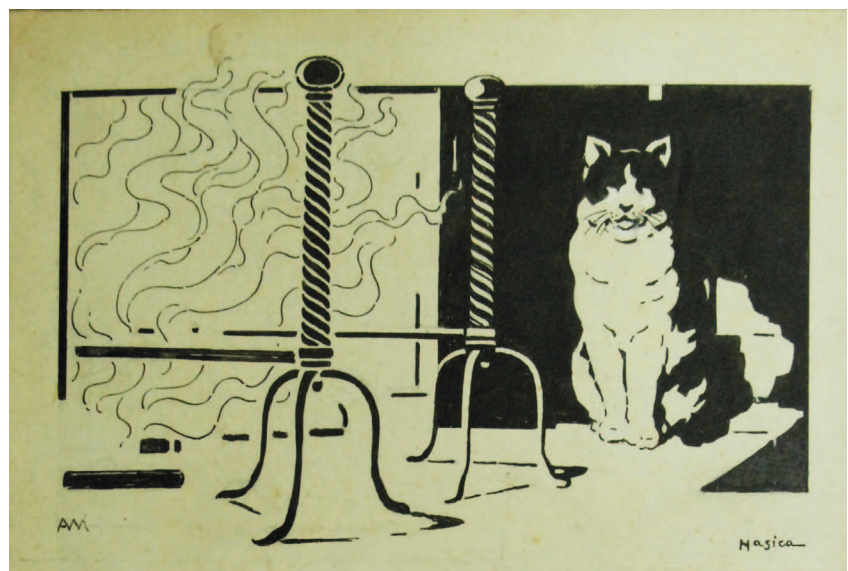
Cuoco, credenziere e liquorista, si avvicina all'arte gastronomica affiancando il padre, capo credenziere per più di trent'anni presso la famiglia Doria Pamphili a Roma; sembra avere viaggiato a lungo in Italia ed in Europa apprendendo i segreti di cuochi italiani e francesi; per vent'anni esercitò la professione di cuoco prima di passare all'attività specifica di credenziere e liquorista alla corte di Maria Luigia d'Asburgo, già moglie di Napoleone, ora duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla, dove rimase fino al 1830; ma di lui in realtà si sa ben poco. Il suo primo ricettario, *La nuova cucina economica*, pubblicato a Roma nel 1803 e ristampato nel 1814 con il titolo di *Nuovissima cucina economica*, è un poderoso lavoro in cui elenca in ordine alfabetico alimenti, preparazioni e ricette che rivelano la sua vastissima cultura. Nell'edizione di Pesaro del 1832-34, Agnoletti cercò di riorganizzare gli argomenti trattati secondo un ordine più tradizionale che li rendesse maggiormente fruibili, aggiungendovi una *Osservazione sopra i forni e fornelli economici*, che offriva utili chiarimenti riguardanti questa innovazione dell'attrezzatura di cucina.

Quando nel 1821 giunge alla corte parmense, gli viene dapprima affidato l'incarico di aiutante di canditeria, agli ordini del capo canditiere. Si perfeziona così in questa raffinata arte che gli permetterà poi di registrare nel suo *Credenziere* preparazioni come quella dei "fiori canditi ai liquori": per farli "metterete tanto i fiori freschi, che scioppati in fusione per un'ora dentro il rum o dentro lo spirito di cannella, di maraschino, o di vainiglia, o con altro odore che vorrete; indi si faranno ben scolare, e dopo averli polverizzati di zucchero, si fanno asciuttare in istufa; se non arrivassero bene la prima volta, si torna di nuovo a bagnarli leggermente con lo spirito, e spolverizzarli di zucchero, e si fanno asciuttare nella stufa". Ben presto Agnoletti si guadagnò il favore della duchessa con la preparazione dei suoi gelati, specialità di cui Maria Luigia era particolarmente golosa. Il "modo di gelare qualunque sorbetto" adottato da Agnoletti era il seguente: "Tagliate una grossa rotella di neve, e ponetela nel fondo della mastella con un poco di sale sotto, e sopra; indi posateci sopra la sorbettiera ottu-

rata, ed all'intorno mettetevi della neve sminuzzata, e mescolata con del sale; girate di continuo la sorbettiera, e quando vedrete, che la neve ha fatto un poco d'acqua, scoprite la sorbettiera, e seguitate a girarla, staccando ogni tanto il sorbetto con la staccatura. Allorché sarà bene asciutto, ed indurito, coprite la sorbettiera, levate l'acqua sturando la mastella, e metteteci l'altra neve. Finite poscia di mantecare il sorbetto, e quando sarà al suo punto servitelo dentro le giare di cristallo". I sorbetti cotti di latte si preparano così: "Prima si devono ben sbattere l'uova dentro uno stagnato, e quindi vi si mescola il zucchero, ed il latte, o acqua e l'odore che vorrete, poi si mette lo stagnato sopra un fuoco moderato, e con una cucchiaja di legno si maneggia di continuo finché il sorbetto sarà stretto, che conoscerete allorché tingerà bene la cucchiaja. Passatelo allora per setaccio, e quando sarà freddo gelatelo". Invece per il sorbetto di agrumi: "Levate le scorze a sette, o otto limoni, quindi spremeteli, e passate il sugo per setaccio dentro una catinella bianca, mescolateci per ogni boccale circa due libbre, e mezza di zucchero chiarito, e cotto a *lisa*, ed un bicchiere circa d'acqua fresca; indi poneteci dentro alcune zeste [scorze] finissime dell'agrumo con il quale vorrete fare il sorbetto, e lasciatele in fusione per mezz'ora; passate poscia per setaccio, e gelate come il solito". Agnoletti pubblicò in seguito altri volumi sull'arte del credenziere, che si occupava delle portate (tutte fredde) che si intervallavano alle portate di cucina. Il termine deriva dal mobile (la credenza) dentro il quale venivano disposti i piatti da servire. Ma compito del credenziere era anche quello di apparecchiare e allestire la tavola.

All'edizione del 1803 seguirono quindi *Le arti del credenziere confetturiere e liquorista ridotte all'ultima perfezione per uso de' professori e dilettanti* (Firenze, presso Giuseppe Pagani, 1822 e poi 1826), redatto durante il suo soggiorno a Parma, il *Manuale del credenziere, confetturiere e liquorista di raffinato gusto moderno* (Roma, Ajani, 1831), il *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno* (Pesaro, Tipografia Nobili, 1832-1834). In questi manuali basati sulla sua grande esperienza Agnoletti spiega le tecniche di lavorazione per colorare le paste, cosa è o non è di moda. In particolare disapprova l'uso seicentesco – ancora abbastanza comune nel suo secolo – di fare sculture in zucchero con le quali ornare la tavola, a cui preferisce composizioni di frutta o fiori o oggetti in porcellana. Ma Agnoletti si distinse anche come cuoco: nei quattro volumi della sua *Nuova cucina economica* si possono trovare ricette della cucina internazionale, come gli asfindaker alla svedese, le mele alla Bayeruth o il lucio alla kaisor, ma soprattutto la cucina italiana, come il cosciotto di castrato alla genovese, le ostriche alla veneziana, i mondiotti alla bergamasca. (zz)

AUGUSTO MAJANI, *Esordio*, [1917-1918], disegno (matita di grafite e china) preparatorio per la testatina dell'introduzione di *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini (Roma, A. F. Formiggini, 1918), v. scheda 93 (Budrio, BC Majani)





## Tortelli e tortellini alla bolognese secondo Vincenzo Agnoletti

Si danno due nomi a questa vivanda, abbenché si prepari con l'istessa pasta, e coi medesimi ripieni: siccome fatti di una forma piccola, si servono per lo più in minestra col nome di Tortellini, così anche fatti nell'istessa maniera, ma di forma più grande, si chiamano Tortelli e si apprestano in tutte le precise maniere che li *Ravioli*. Il modo di preparare tanto li Tortelli, che li Tortellini è il seguente.

Tirate una sfoglia sottile di pasta fatta come quella delle lasagne, indi con un taglia pasta grande, o piccolo, secondo che vorrete, la tagliarete in tanti tondi; ponete sopra ciascun tondo qualsivoglia ripieno, che voi troverete descritto nell'articolo dei ravioli, e ripiegate li nell'istessa maniera dei ravioli; unite poi le due estremità saldandole bene insieme con le dita. A questa vivanda si dà pure il nome di *Cappelletti*, quando si copre la composizione con un altro tondo dell'istessa pasta, formando nel mezzo una specie di cupola di cappello. Alcuni nella pasta vi mettono un poco d'acqua tinta con zafferano, ed altri riempiono li Tortelli, o Tortellini ec. con una farsa fatta con petto di pollo cotto, altrettanto midollo di manzo passato per setaccio, parmigiano grattato, sale, pepe pesto, cannella in polvere, o noce moscata, e vi aggiungono alcune volte un poco di ricotta, ed anche qualche rosso d'uovo ma tutto ciò dipende da chi lavora per variare secondo il suo talento. (v. II, p. 50)

89.

### Valdrighi

(famiglia)

*Ricette: cioè formule per confezionare vivande, dolci, colori, conservare frutti ecc. appartenenti ai secoli XVIII e XIX.*

Ms. cartaceo ; sec. XVIII-XIX ; 397 c. num. ; dimensioni varie.

Modena, BEU (IT 1529 = α.N.4.4. Prov.: Luigi Francesco Valdrighi)

Si tratta prevalentemente di una imponente raccolta di fogli sparsi (tranne qualche raro gruppo raccolto) per un totale di 44 fascicoli (397 fogli numerati) riordinati dal conte Luigi Francesco Valdrighi, figlio di Carlotta Berardi Delatour alla cui mano si deve la maggior parte delle 440 ricette riportate. Sempre lui, uomo di grande cultura e di molti interessi che nel 1867 fu nominato segretario della Biblioteca Estense, provvide a donare questa preziosa raccolta alla Biblioteca stessa. I fascicoli sono ordinati per argomenti e trattano nell'ordine di aceti, acque di frutti, bibite, budini, caffè, ciccolatte, colla, conserve, creme, dolci da tavola, fritti, frutti secchi, gnocco modenese, latte, liquori, minestre, mostarda, ova, pane dolce, paste dolci, pasticci, persicate, pietanze varie, salse, salumeria, siropi-giulebbi, sorbetti, torte, unguenti, vini. C'è un 'quaderno' che contiene 'memorie estratte da vari giornali' (il n. 39), il 40 e il 43 sono senza titolo e contengono annotazioni varie, il 41, il 42 e il 44 (di 91, 85 e 96 carte rispettivamente) con ricette e 'segreti' diversi, più alcune serie di fogli con i classici consigli per la soluzione dei piccoli problemi quotidiani: vari tipi di inchiostri (n. 14), come preparare la colla (n. 7), la 'lavanderia' (n. 16),

come pulire perfettamente le mani (n. 18), come togliere le macchie di petrolio (n. 26), la preparazione dei profumi (n. 28) e delle tinture (n. 34), gli unguenti (n. 36) e le vernici (n.37). Si ritiene doveroso riportare la ricetta del 'gnocco modenese' tanto popolare in Emilia quanto lo è la piada in Romagna: "6 libbre di fiore di farina, 8 oncie di burro, 8 oncie di strutto, 1 ½ libbra di girasoli, 2 oncie di sale. Otto o dieci ore prima di fare il gnocco bisogna prendere 7 centesi-



mi di lievito, e si stempera nell'acqua quanto ne abbisogna per impastare con certa sodezza il fiore; questo pastone si copre con farina, e passate le otto ore o dieci si leva la coperta di farina, si uniscono gli ingredienti sudetti, e si fa il gnocco, impastando il tutto assieme con molta forza per circa mezz'ora di tempo". Steso l'impasto con il mattarello si taglia in quadri che si friggono e si servono ben caldi in genere con formaggi e salumi. È riportata anche la ricetta del biscione di Reggio Emilia, dolce tipico natalizio: "Libbre 1 mandorle dolci ben peste, libbre 1 zucchero biondo, 2 ovi col bianco, odore cannella regina. N.B. Pestate le mandorle, unite allo zucchero, e quando sarà il tutto pesto bene mettete in un catino unito a due uova, e maneggiatelo bene, fateci la sua pasta frola sotto, e poi distendeteci sopra il biscione, e quando sarà fatto, dateci sopra con una palla d'ovo ed un penello, e mettetelo a cuocere nel forno, e quando sarà cotto date sopra la glassa". Per fare poi l'aceto balsamico "si prende della saba [mosto d'uva cotto], e poi dei peri d'inverno gustosi, si radono, e con un torchio si sprema il sucho, e poi si prende del succo di liquirizia, del zibibo, e cannella, e si fa bolire nell'aceto forte, e poi si colla, e così calda si pone entro il vascello". La ricetta n. 35.7 spiega il procedimento per realizzare la torta di cioccolata: "Libretti di cioccolata n. 5, ova torli n. 12, chiari n. 6, zucchero libbre 1 e oncie 4, panna oncie 6. La cioccolata si distempera sopra il fuoco con latte oppure acqua, indi si mescola il tutto assieme quando le ova si sieno battute, come si farebbe la torta di marzapane; l'ultima ad unirsi è la panna. Si mescola sempre fin che il fuoco sia preparato. Poi si colora la padella sopra il tripiede nella quale vi era già la pasta distesa, quivi si versa la torta. Quando il testo [coperchio o disco di terracotta] già provato col solfanello si è levato dal fuoco si lascia un momento raffreddare per tempo di un credo, quindi si colloca sopra con bornice [cenere con brace]. Quando la torta incomincia ad aprendersi si soprapone un foglio di carta, poi si ricopre col testo, e si lascia cuocere lentamente. Si prova la cottura col ferro o col solfanello". (zz)

RONZONI 2001; RONZONI 2009

AUGUSTO MAJANI, II° [Pane, Polenta ecc., 1917-1918], disegno (matita di grafite, china e acquarello) preparatorio per la testatina del 2° capitolo di *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini, (Roma, A. F. Formiggini, 1918), v. scheda 93. (Budrio, BC Majani)





## Le 'cerase brusche' di Modena

Costituiscono da secoli la materia prima per uno dei tanti prodotti tipici di questo territorio, la confettura. Si coltivano nella zona pianeggiante e pedecollinare tra Modena e Bologna, dove il terreno permeabile, drenato e fresco è più indicato per tale coltura. La lavorazione per ottenere la conserva di amarene affonda le sue radici in tempi lontani, basti leggere la ricetta riportata nell'opera del cuoco – bolognese di nascita ma mantovano di adozione – Bartolomeo Stefani. Ma, a conferma della tradizione, ritroviamo le indicazioni per la preparazione anche in diversi ricettari, primo fra tutti quello della contessa Delatour Valdrighi, ma anche i quattro quaderni – scritti a partire dal 1860 e conosciuti come *Centonovantadue ricette dell'800 padano* – che trattano le 'cerase brusche'. Da dove provengono? “[...] se li tramandavano di madre in figlia; questi sono arrivati da Gonzaga a Modena insieme alle federe, alle lenzuola ed alle stoviglie del corredo” (Giusti, p. [1]). E infine nel ricettario di Ferdinando Cavazzoni (collezione privata modenese), che svolse tale incarico, dal 1860 circa per un quarto di secolo presso l'antica famiglia Molza, è presente la ricetta della confettura. Riportiamo la ricetta 'ispiratrice' del cuoco dei Gonzaga:

*Le Cerase acide, chiamate agriote da' Francesi* di Bartolomeo Stefani

Piglia cerase mature di sapor acido, mondate da suoi gamboli, & ossi, e da queste ne spremerai il sugo, ponendolo in vaso di terra ben vitriato, con oncie 8. d'acqua comune, libbre 2 di zucchero fino, e bollito il tutto alla densità di siropo, aggiungi 3. libbre delle cerase predette, mondate da' suoi gamboli, non da gl'ossi, e continuerà la cottura pian piano, sino alla vera consistenza di siropo, e sarà perfezionato in condito, che si può concedere in qual si sia tempo, e morbo, per il sapore aceto al palato, e per la sanità, perché tempera l'estremo calore, e fortifica il fegato.



ANONIMO BOLOGNESE, [Monastero di] S. Vitale.  
Fanno queste Marene siroppate, / Dalli poveri  
Infermi si bramate, v. scheda 126. (Bologna, BC  
Archiginnasio)

## Qualche curiosità in più dalle *Centonovantadue ricette*: i grandi classici reggiani e modenesi

*Nota per fare la bomba* [piatto tradizionale di Reggio Emilia]

Si prende ½ chilo di riso cotto nel brodo e poi si mette in una zuppiera e poi si prende il ragù già fatto eguale a quello del pasticcio si mette dentro metà con un ovo e del formaggio in abbondanza e si mescola tutto assieme indi si prende lo stampo che prima avrete unto col burro e impanato col pane e si accomoda dentro metà del riso e poi il rimanente del ragù e poscia l'altra metà del riso e poi coprasi bene e s'impolveri col pane e poi si cuoce.

Gli *Amaretti di Spilamberto* [specialità di questo comune della provincia modenese]

Una libbra di mandorle dolci compreso due oncie di mandorle amare una libbra di zucchero bianco molto raffinato. Le mandorle dopo averle bollite e pelate è bene metterle nell'acqua fredda perché non facciano l'olio, poi si asciugano per bene in un tovagliolo; si pestano nel mortaio ben fine e con esse sempre un po' di zucchero. Poi si deve fare una bella fiocca con 5 chiare d'ovo e poi poco per volta si deve unire collo zucchero e mando[r]le finché sia riescita una poltiglia piuttosto consistente. Poi devesi preparare parecchie liste di carta larghe 3 dita che poi su queste si formano gli amaretti che vi si pongono con un cucchiaino. Le liste di carta si mettono sopra una padella di ferro non unta e prima di mandarli al forno si spolverano di zucchero che questo però non è della dose. Levato il pane dal forno e con calore non troppo ardente.

Dal ricettario di Ferdinando Cavazzoni

*Fritto così detto arbazone* [alla modenese]

Si prende 3 oncie di lardo, si batte con dell'ajo e prezemolo, si passa al catino con 8 oncie di ricotta o puina, 1 uova con chiaro, formaggio, sale, mezzo bicchiere di late, acqua o brodo, 3 cucchiari di fiore, delle biette erbe ben cunate [tritate con la mezzaluna], e poi si lasciano che facciano l'acqua stringendole bene (deve venire una composizione alquanto soda), di poi si stira in una padella con strutto, si lascia cuocere adagio volgendole con un piatto. Con il medesimo composto si possono fare tante fritelline.

*Zampone alla modenese*

Si piglia un zampone, si lascia in un bagno d'acqua fresca la sera prima di cuocerlo, la mattina si trafora con un ago, si avvolge in un tovagliolo, si lega, si mette in pignatta appositamente o pesciera con dell'acqua tiepida, con sale; si lascia cuocere adagio per circa 3 ore. Cotto si prendono 2 libbre di lenticchie, si cuoceno in soffritto preparato come al n. 97, si lasciano cuocere per bene, si mettono in piatto con dentro il zampone; caldo si serve. [Stessa cosa per i cotechini alla modenese]. Il soffritto della ricetta n. 97 si prepara così: con della cipolla tagliata in tanti pezzettini, burro, del prosciutto in fettine, droghe, canella o spezie; si lascia il tutto abrostolire, quando è ben arostito si versa dentro una mescola di brodo, indi si mette quello che si a da cuocere.

STEFANI 1748, p. 127; GIUSTI 1970, p. 14, p. 48; Ronzoni 2009



90.

*Zibaldone di un gastronomo modenese.*

Modena, tip. di C. Vincenzi, [1850].

80 p. ill. ; 16 cm. – Titolo dell'occhietto: *Strenna pel giovedì grasso del 1850.* – In fine: *I gnocchi, dell'ab. Giovanni Moreali modenese.*

Faenza, BC Manfrediana (R.7.4.26)

Si tratta di un'operetta anonima che contiene un *excursus* di diverse specialità prevalentemente modenesi ma anche di altre città, della regione e non. L'originalità dell'autore affiora già dalle prime pagine, infatti egli finge che la dedicatoria "Al benigno lettore" sia stata scritta dai suoi eredi i quali "Appena spirato, si corse allo scrigno e / Con quel furore e con quella tempesta / Ch'escono i cani addosso al poverello, / si frugò per ogni dove in cerca delle promesse ricchezze", che non esistevano, poiché "Egli è morto pieno di debiti col pizzicagnolo, col droghiere, col lattivendolo, coll'ortolanina, e persino collo speziale, lasciando noi eredi delle sue future ricchezze e de' suoi debiti passati". In realtà il tesoro c'è, anche se molto lontano dalle aspettative: "Si rinvenne di fatto un fascio di carte su cui stava scritto: – TESORETTO PEI MIEI EREDI – Dapprincipio le credemmo cambiali, e non sapevamo darci pace come il buon gastronomo avesse voluto per amore di noi privare la sua gola di tante dolcezze. Ma cessarono le nostre meraviglie quando, svolto il fascicolo, altro non si trovò che [...] il ZIBALDONE DEL GASTRONOMO MODENESE, che ora ti offriamo, o cortese lettore, diviso in tre parti, cioè: SPECIALITÀ GASTRONOMICHE MODENESI – VARIETÀ GASTRONOMICHE – POESIE GASTRONOMICHE. Se tu lo convertirai davvero in cambiali pagabili a vista, sarà stabilita la nostra fortuna; altrimenti saremo costretti a buttarci falliti, e, sta sicuro, senza il privilegio di andare in carrozza dopo il fallimento".

Si comincia con la ricetta del cotechino, per la quale viene chiamato in causa l'abate Giuseppe Ferrari, "segretario di casa Rangone" che, con lo pseudonimo di Tigrinto Bistonio, "in un pranzo dato in Modena dalla nobile casa Marchisio" sente risvegliarsi l'estro poetico e compone gli *Eloggi del porco*. Si prosegue poi con lo zampone "che io credo posteriore in origine al cotechino" ma "lo ha già di gran lunga superato in celebrità": esso costituisce infatti il prodotto distintivo di Modena: "Bisogna parlare con chi ha viaggiato e si udirà non esservi in Europa una città alquanto ricca e popolata in cui non vi sia almeno una bottega ove a caratteri da speziale non si annunzi ai passeggeri che vi si fabbricano zamponi di Modena. Ed io conosco chi le ha vendute a Parigi, a Londra, a Vienna e persino a Costantinopoli. [...] Per questo le città d'Italia, quantunque sì facili a gareggiar fra di loro nel vanto delle invenzioni, si guardano bene dal contrastare a Modena una gloria sì grande e lungi dall'osar di proporre i loro zamponi come degni di competer coi nostri".

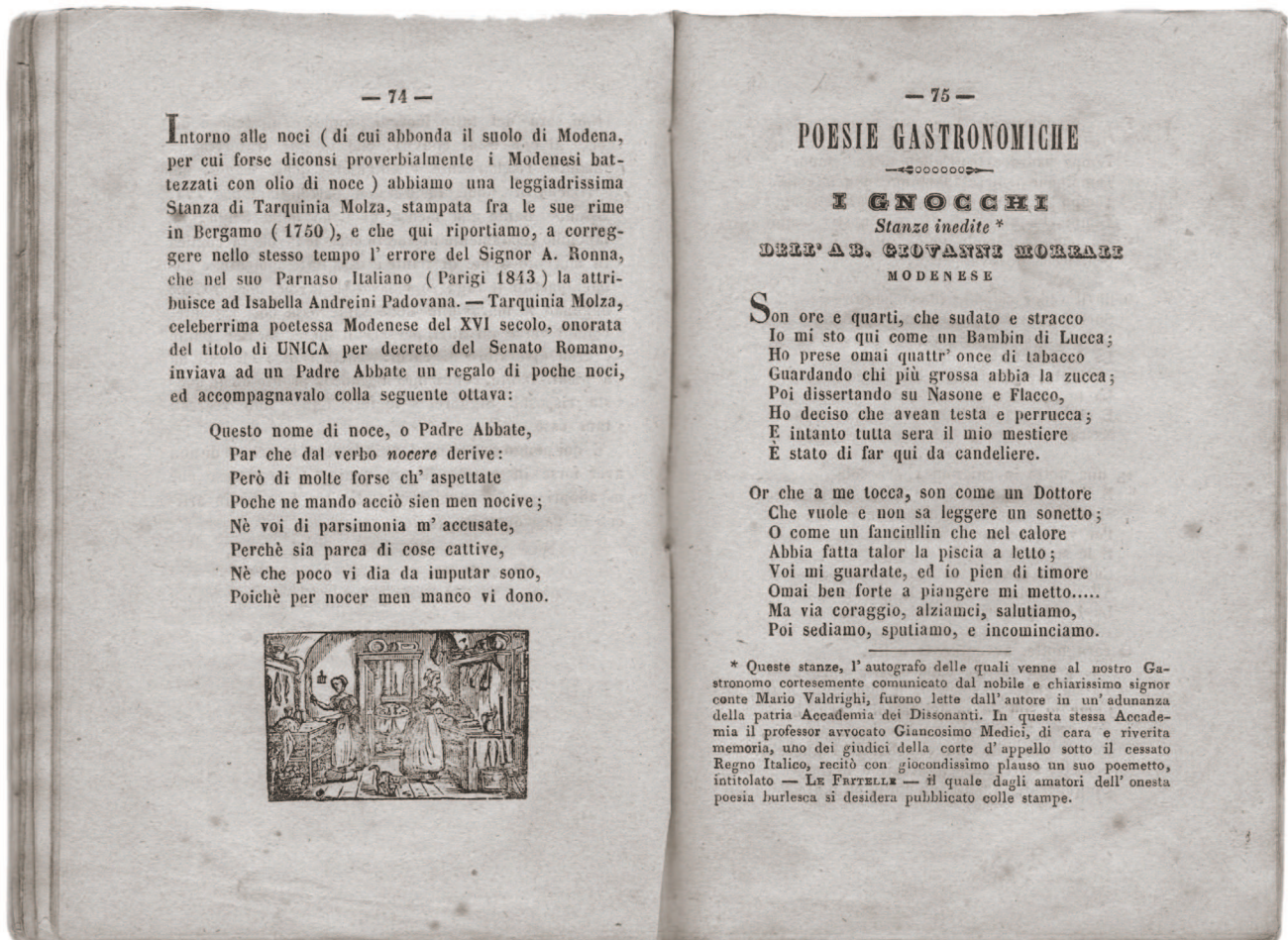
E passando dalla "salciccia" all'erbazzone ("spezie di torta d'erbe e ricotta") di Reggio si arriva alla ricetta n. 8, quella della mostarda di Carpi: "L'appetito è il miglior condimento delle vivande, che senza di esso per quanto siano squisite riescono nauseose. Benemerite quindi sovr'ogni altro della gastronomia si avranno a riputare quelle salse che associate ai cibi li rendono più pruriginosi al palato, e meno gravi allo stomaco. E fra queste è meritamente rinomata la *Mostarda di Carpi*".

Lo storico locale Luca Tornini, terziario dei frati minori osservanti presso il convento di S. Nicolò, "credette quindi che il primo fabbricatore della mostarda di Carpi fosse della Carpigiana famiglia dei Sebellini alias della Nave o dei Passoni, che poscia, appunto forse per questo, nel 1500 furono detti Sebellini della Mostarda".

Quale sia il metodo di preparazione, è un segreto, ma il frate Tornini "sa dir con franchezza che ella è composta principalmente d'una qualità di pomi particolari che per lo più nascono solo nel nostro suolo, e di una dolcezza pari a quella del miele: quindi è che almeno la prima loro cottura si fa nell'acqua semplice, lo che rende sempre più stimabile la sua invenzione. La mostarda sotto il nome di Carpi è assai rinomata, e se non altro considerasi la più semplice, la meno dispendiosa e la migliore di tutto lo Stato di Modena".

L'interessante libretto reca in fine il poemetto *I gnocchi* dell'abate modenese Giovanni Moreali. Una nota al testo spiega che il manoscritto di queste "stanze inedite" pervenne al Gastronomo modenese per mano del conte Mario Valdrighi: esse furono lette dall'autore nel corso di una riunione dell'Accademia dei Dissonanti, dove fu declamato anche un poemetto intitolato *Le fritelle*, dell'avvocato Giancosimo Medici, che "recitò con giocondissimo plauso", poemetto che "si desidera pubblicato colle stampe". Ma al momento non risulta che sia stato fatto. (zz)

Il poemetto *I gnocchi* a p. 75 dello Zibaldone.



— 74 —

**I**ntorno alle noci (di cui abbonda il suolo di Modena, per cui forse diconsi proverbialmente i Modenesi battezzati con olio di noce) abbiamo una leggiadrissima Stanza di Tarquinia Molza, stampata fra le sue rime in Bergamo (1750), e che qui riportiamo, a correggere nello stesso tempo l'errore del Signor A. Ronna, che nel suo Parnaso Italiano (Parigi 1843) la attribuisce ad Isabella Andreini Padovana. — Tarquinia Molza, celeberrima poetessa Modenese del XVI secolo, onorata del titolo di UNICA per decreto del Senato Romano, inviava ad un Padre Abate un regalo di poche noci, ed accompagnavalo colla seguente ottava:

Questo nome di noce, o Padre Abate,  
Par che dal verbo *nocere* derive:  
Però di molte forse ch' aspettate  
Poche ne mando acciò sien men nocive;  
Nè voi di parsimonia m' accusate,  
Perchè sia parca di cose cattive,  
Nè che poco vi dia da imputar sono,  
Poichè per nocer men manco vi dono.



— 75 —

## POESIE GASTRONOMICHE

### I GNOCCHI

Stanze inedite \*

DELL' A. B. GIOVANNI MOREALI  
MODENESE

**S**on ore e quarti, che sudato e stracco  
Io mi sto qui come un Babin di Lucca;  
Ho prese omai quattr' once di tabacco  
Guardando chi più grossa abbia la zucca;  
Poi dissertando su Nasone e Flacco,  
Ho deciso che avean testa e perrucca;  
E intanto tutta sera il mio mestiere  
È stato di far qui da candeliere.

Or che a me tocca, son come un Dottore  
Che vuole e non sa leggere un sonetto;  
O come un fanciullin che nel calore  
Abbia fatta talor la piscia a letto;  
Voi mi guardate, ed io pien di timore  
Omai ben forte a piangere mi metto....  
Ma via coraggio, alziamci, salutiamo,  
Poi sediamo, sputiamo, e incominciamo.

\* Queste stanze, l'autografo delle quali venne al nostro Gastronomo cortesemente comunicato dal nobile e chiarissimo signor conte Mario Valdrighi, furono lette dall'autore in un' adunanza della patria Accademia dei Dissonanti. In questa stessa Accademia il professor avvocato Giancosimo Medici, di cara e riverita memoria, uno dei giudici della corte d'appello sotto il cessato Regno Italico, recitò con giocondissimo plauso un suo poemetto, intitolato — *LE FRITELLE* — il quale dagli amatori dell' onesta poesia burlesca si desidera pubblicato colle stampe.



91.

*Cuciniera bolognese ossia modo semplice e facile di cucinare ogni sorta di vivande e delle diverse salse tirate ad uso italiano con la descrizione dei prodotti d'ogni genere nelle quattro stagioni dell'anno.*

Bologna, presso L. Priori, banco di giornali sotto le Loggie del Pavaglione, 1874.

100 p. ; 14 cm. – In 4ª di copertina: Cent. 50.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Sassoli Op.200.1100. Prov.: Tommaso Sassoli)

Sfogliando questo minuscolo e dimesso libretto, appena ingentilito dall'immagine di copertina in cui la 'cuciniera' è già indaffarata tra pentole e fornelli, si legge subito nella prefazione che all'inizio del mondo la cucina "fu cosa tutta naturale e semplicissima, poiché il numero e la qualità delle vivande erano regolate dall'appetito, ed il miglior condimento di esse era la fame. Ma col decorrere dei tempi divenne un'arte positiva e meccanica". La 'cuciniera' – ammesso che si tratti veramente di una donna – prosegue sottolineando i progressi che hanno compiuto 'le scienze e le arti' negli ultimi anni permettendo alla pratica culinaria, specialmente italiana, di giungere alla perfezione. "Quindi non intendo io qui di volere estendermi nella ardua descrizione della infinita serie di vivande, spesse volte superflue ed anco insalubri, che l'attuale gusto del presente secolo ha introdotte per l'uso delle mense di grande portata e di molto lusso [...] ma bensì il presente mio libretto s'agiterà soltanto intorno al modo di preparare e condire alcune poche vivande, che oltre essere assai gustose, riusciranno nel tempo stesso salubri e di non grave spesa" e questo forse per giustificare l'assenza di lasagne, tortellini e tagliatelle; inoltre "siccome dalla qualità di cibi che prendiamo dipende tante volte la diuturnità della vita nostra, e la conservazione della sanità del corpo; così io reputo necessario che chi si applica alla dilettevole arte della cucina, debba curare con ogni studio di conoscere appieno la qualità de' commestibili, e degli ingredienti che pongonsi in opera". Fra le circa settanta ricette riportate, si nota subito quella delle "Crescentine ripiene: prendete fior di farina, impastatelo con vino buono, aggiungetevi sale e un poco di cannella ed un tantino di burro; formatene pasta, tiratela alla grossezza giusta, poi con speronella o altro stampo tagliate li pezzi, riempiteli con ragù, ovvero marmellata buona, e sovra poneteli un altro pezzo di pasta e stringeteli bene attorno acciò non esca il pieno, poi friggeteli e serviteli con zucchero". Alcune ricette riguardano anche il riutilizzo degli avanzi, per esempio di pollo (p. 71): "se poi questa polleria fosse allessa, o in umido, allora bisogna montarlo bene in un piatto ben guernito con cipolline, o asparagi, o finocchietti, od altro secondo la stagione perché il tutto sia ben nutrito; indi coprire questi pezzetti con una liaison [addensante di solito a base di panna e uovo] e si servono come un fricassè ben bollente". Per finire con le 'cotolette di vitello o tortigliè' (p. 47): "prendete le cotolette ben battute, e bene tagliate coll'osso corto, piccatele di minuto lardo, e cotte al ristretto glassatele col proprio fondo e versateci sopra una salsa qualunque e servitele". (zz)

*La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, frontespizio dell'edizione fiorentina del 1908. (Parma, Academia Barilla)

92.

## Pellegrino Artusi

(Forlimpopoli, 1820 – Firenze, 1911)

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. 15.a edizione e in appendice: "La cucina per gli stomachi deboli".*

Si vende in Firenze, presso l'autore; presso R. Bemporad & figlio, Tipografia di Salvatore Landi, 1911.

615 p., [1] c. di tav. : ritr. ; 21 cm.

Forlimpopoli, BC Artusi (CasaArtusi G.01 ARTUP 1911)

Di questo caposaldo della scienza gastronomica e del suo autore è già stato detto tanto, ma probabilmente ancora si dirà. La Biblioteca comunale di Forlimpopoli, dedicata ad Artusi, possiede la quindicesima edizione pubblicata nel 1911 (anno della sua morte) nella forma cartacea e tutte le precedenti su supporto digitale. L'attualità di questo ricettario, che in realtà è molto di più, è provata dalle innumerevoli ristampe – grazie anche all'edizione critica di Piero Camporesi (1970) – e dalla quantità impressionante di copie vendute. Per un quadro esatto della situazione "bibliografica" e dell'interesse ancora vivo, si rimanda all'*Edizione progressiva* curata da Alberto Capatti (Bologna, Compositori, 2012) nella collana «Emilia Romagna Biblioteche Archivi» della Soprintendenza per i beni librari e documentari. Il volume è corredato di una versione digitale (su CD) nella quale sono registrate tutte le edi-



### I tortellini bolognesi secondo Pellegrino Artusi

Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita. E' un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perchè il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove. I seguenti tortellini, benchè più semplici e meno dispendiosi degli antecedenti, non sono per bontà inferiori, e ve ne convincerete alla prova.

Presciutto grasso e magro, grammi 30.

Mortadella di Bologna, grammi 20.

Midollo di bue, grammi 60.

Parmigiano grattato, grammi 60.

Uova, N. 1.

Odore di noce moscata.

Sale e pepe niente.

Tritate ben fini colla lunetta il presciutto e la mortadella, tritate egualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto coll'uovo mescolando bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola col piccolo stampo del N. 7 [ricetta precedente: Tortellini all'italiana (*Agnellotti*)]. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana. Con questa dose ne farete poco meno di 300, e ci vorrà una sfoglia di tre uova.

Dall'edizione fiorentina di Adriano Salani, 1908



zioni pubblicate dalla prima (del 1891) a questa, comprese le varianti che si sono succedute dal 1895 in poi. A queste è stata aggiunta la versione di 112 pagine, pubblicata nel 1908 come risposta all'edizione 'pirata' stampata l'anno precedente dall'editore Salani. Le modalità di consultazione sono due: all'interno dei testi integrali si può cercare per titolo o numero della ricetta, oppure per singole parole.

Non a caso ancora oggi si può parlare di Pellegrino Artusi come di un autore incluso a pieno titolo nel palcoscenico della letteratura italiana *tout court*: nel 2011 lo scrittore pisano Marco Malvaldi ha pubblicato con Sellerio un romanzo giallo – *Odore di chiuso* – in cui ha inserito fra i protagonisti proprio il gastronomo romagnolo; nel 2014 il fiorentino Paolo Poli (che rivela di aver imparato a leggere, bambino, proprio con questo libro) ci ha donato, come strenna natalizia, un audio-book in cui interpreta le 790 ricette artusiane in una sequenza di antipasti, minestre, paste e pastelle, umidi, fritti, dolci e molto altro ancora.

L'editore fiorentino Salvatore Landi fu uno dei maggiori studiosi dei problemi tecnici insiti nell'arte tipografica, che esemplificò nella sua rivista *L'arte della stampa*, avviata nel 1869 e nel manuale della *Tipografia*, in due volumi (Milano, Hoepli, 1896). (zz)

CAPATTI 2012

## Il gusto al museo

Casa Artusi a Forlimpopoli (Forlì-Cesena) rappresenta il primo luogo dedicato alla cultura gastronomica domestica: esso è parte di un complesso, interamente dedicato all'enogastronomia, che ospita anche una ricca biblioteca, una scuola di cucina e un ristorante.

La Casa Artusi fa inoltre parte del circuito dei Musei del gusto dell'Emilia-Romagna, insieme con Il Museo del parmigiano-reggiano a Soragna (Parma), il Museo del pomodoro a Collecchio (Parma), il Museo del salame a Felino (Parma), il Museo del prosciutto di Parma a Langhirano, il Museo del vino a Montecchio (Reggio Emilia), il Museo dell'aceto balsamico tradizionale di Modena a Spilamberto, il Museo della tigella e laboratorio del borlengo a Samone di Guiglia e il Museo-laboratorio del borlengo a Lame di Zocca (Modena), l'Istituto nazionale di apicoltura a Bologna, il Museo della patata a Budrio (Bologna), l'Enoteca regionale a Dozza (Bologna), il Museo del castagno a Castel del Rio (Bologna), il Museo del pane Mulino sul Po a Ro Ferrarese, il Museo dell'anguilla Manifattura dei Marinati a Comacchio, il Museo della frutticoltura A. Bonvicini di Massa Lombarda (Ravenna), il Museo all'aperto dell'olio di Brisighella (Ravenna), il Museo del sale di Cervia (Ravenna) e il Museo del formaggio di Fossa a Sogliano al Rubicone (Forlì-Cesena).

Il percorso dettagliato dei Musei del gusto è visibile all'indirizzo:

<http://ibc.regione.emilia-romagna.it/servizi-online/musei/allegati-musei/Musei%20del%20Gusto%20Emilia-Romagna.pdf>

93.

## Olindo Guerrini

(Forlì, 1845 – Bologna, 1916)

*La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV: conferenza tenuta all'Esposizione di Torino il 21 giugno 1884.*

Firenze, G. Barbera, 1884.

67 p. ; 20 cm.

Bologna, BC Archiginnasio (Trebbi. Cart. 23, 74. Prov.: Oreste Trebbi)

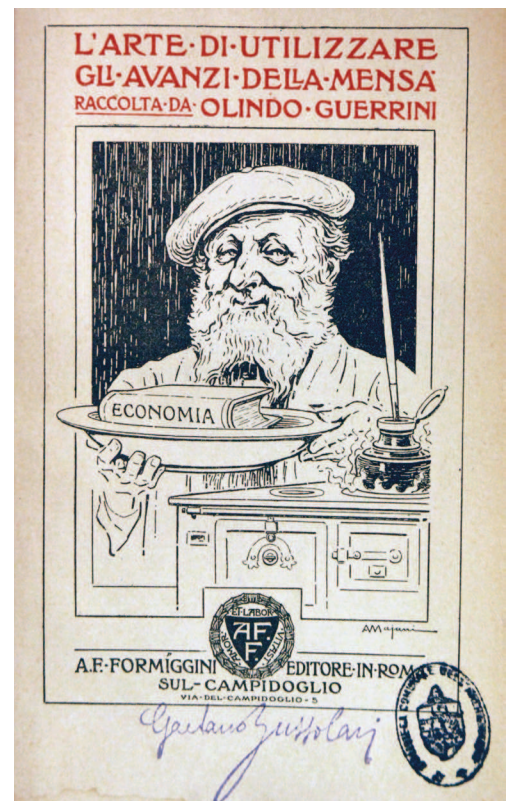
*L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa raccolta da Olindo Guerrini.*

Roma, Formiggini, [1918].

XVI, 334 p. ; 19 cm.

Bologna, BC Archiginnasio (Bussolari A.468. Prov.: Gaetano Bussolari)

Lorenzo Stecchetti, Marco Balossardi, Giovanni Dareni, Argia Sbolenti, Pulinera, Bepi, Mercurio: con tali pseudonimi era solito firmarsi di volta in volta questo eclettico, ironico poeta, scrittore, bibliofilo, studioso della letteratura italiana nato in terra di Romagna. Trascorse la maggior parte della propria vita nel capoluogo emiliano, prima come dipendente e poi come direttore della Biblioteca Universitaria. Personaggio decisamente irriverente, 'fuori dalle righe' come dimostra da subito nel pubblicare la raccolta di poesie *Postuma* (così intitolata perché spacciata inizialmente come opera di un parente deceduto), Guerrini in realtà svela in ogni suo scritto una profonda e vasta cultura e una ancor più vasta curiosità per ogni aspetto del sapere, unite a una non comune capacità di espressione, sia in prosa che in poesia e persino in dialetto. Il suo contributo al mondo della gastronomia si esplicita in questi due scritti: la relazione da lui letta all'Esposizione di Torino del 1884 (pubblicata lo stesso anno dall'editore Barbera e firmata Lorenzo Stecchetti) in cui, attraverso la descrizione di un banchetto medievale in tutti i suoi particolari (apparecchiatura e decorazione, successione delle varie portate) sostiene una serie di tesi sul momento e sul modo di formarsi della sensibilità alimentare nel nostro Paese, frutto dei suoi studi sulle 'carte gastronomiche' custodite nella biblioteca di cui è direttore. Dichiara fra l'altro in questa occasione (p. 4): "È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante. Un produttore di vini che manipola l'uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata, è accarezzato, invidiato e fatto commendatore. Un cuoco che manipola anch'esso la materia prima per ottenerne un cibo piacevole, nonché onorato e stimato, non è nemmeno ammesso in anticamera. Bacco è figlio di Giove, Como (il Dio delle mense) di ignoti genitori. Eppure il savio dice: *Dimmi quel che tu mangi e ti dirò chi sei*. Eppure i popoli stessi hanno una indole loro, forte o vile, grande o miserabile, in gran parte dagli alimenti che usano.



Ritratto di Olindo Guerrini realizzato da A. Majani nel frontespizio de *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*





## VI: MAJALE

### OSSERVAZIONI PRELIMINARI.

Un pregiudizio più antico dello stesso Esopo, incorona re degli animali il leone. L'estetica si mise sotto ai piedi la giustizia, poichè il re degli animali è il maiale, per quanto l'abate Casti e gli alfabeti illustrati pei fanciulli persistano nel pregiudizio vecchio. Nè si dica che il maiale mangia di sudicio, poichè sono le bestie che mangiano cose poco nette che sono le più saporite. Tra gli uccelli, gli insettivori vineono per lo più i granivori. La beccaccia si nutre di vermi. Così in mare l'aragosta ed altri crostacei che mangiano pesci morti e corrotti hanno miglior sapore che i mangiatori d'alghie. Il maiale non sceglie con troppa cura il suo cibo, ma dà carne più aromatica di qualunque altro quadrupede. Ripeto, il re degli animali è lui!

Quanto a rifarlo per servirlo di nuovo, notisi che è molto compiacente e accetta tutte, o quasi, le ricucinature del vitello e del castrato, per cui non ripeterò le ricette. Vuole però esser sorvegliato e preparato bene perchè ha il vizio di risecchire

OLINDO GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, incipit del 6° capitolo dedicato al maiale.

Non c'è dunque giustizia distributiva. Bisogna riabilitare la cucina". E ancora (p. 5): "I popoli civili mangiano bene, i barbari bestialmente". L'opuscolo si conclude con la descrizione di una serie di piante aromatiche comunemente usate proprio nel periodo studiato, cogliendone anche l'aspetto medicinale e terapeutico.

L'altra opera (pubblicata dopo la sua morte) è un godibile libretto, piacevolmente illustrato da Augusto Majani, in cui Guerrini illustra la cucina 'povera' sperimentata più volte personalmente nel corso della sua vita di bibliotecario e scrittore. Spiega nel presentarlo: "Veramente, data l'indole del libro, dovrei dire *Antipasto* e non *Esordio*, ma preferisco di attenermi all'uso vecchio perché, se c'è un'arte refrattaria al futurismo, è l'arte del cucinare. Cercano, è vero, i cuochi di illudere il palato con vari condimenti, salse e nomenclature stravaganti, delicatezze lusingatrici e aromi stimolatori, ma la materia da trattare è sempre quella. Sono sempre le stesse carni, gli stessi ortaggi sia lessati, sia arrostiti, sia in umido, mascherati, sì, con gusto industrioso, ma, in fondo, sempre quelli. L'arte della cucina è conservatrice e passatista". Come sia nata in lui questa passione è spiegato subito dopo: "Quando dunque, avendo addosso minor numero d'anni, giravo in bicicletta con maggior fierezza che non in queste stanche giornate, capilai in un paesello nel quale, per levarmi d'intorno l'insistenza di un

venditore ambulante, comprai un libretto di cucina. Il libro dell'Artusi già l'avevo, ma dopo questa compra quasi coatta, seguitai, per curiosità e non per proposito, a fare altri piccoli acquisti. Così, a poco a poco, senza avvedermene, mi trovai ad avere una discreta collezione. Allora ci posi amore, l'accrebbe ed ora credo che in Italia ce ne siano poche di uguali". Notando poi che l'arte di cucinare gli avanzi "non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette" considera che sarebbe stata cosa "buona e utile raccogliere le ricette italiane sparse nei libri" senza però pensare di farlo personalmente. Trovandosi un giorno a Firenze con Pellegrino Artusi, gli parlò del "caso degli avanzi e del libro che se ne poteva fare" e il celebre gastronomo lo incoraggiò in tal senso, "Dissi: Chi sa? Ma per allora non mi decisi". Dovrà arrivare alla fine del suo incarico professionale ("dopo averlo tenuto con lode 38 anni"), ingannare il tempo "con non pochi epigrammi i quali, per ora, stanno sotto chiave", affrontare una guerra non direttamente come il figlio – data l'età – ma nell'unico modo che conosceva, offrendosi al Ministro anche come usciere e venendo nominato bibliotecario all'Università di Genova: "Ah, quell'inverno passato a Genova lo gustai come uno spicchio di Paradiso terrestre e mi sembrò di ringiovanire! La Biblioteca ed il mio appartamento erano un po' alti sul livello del mare. Contavo 300 scalini precisi

ed io li salivo e li scendevo due volte al giorno (600 in salita e altrettanti in discesa, quanti sono?) disinvolto, fiero e dimentico de' miei settant'un anni. Aggiungete le salite e le discese di cui Genova non è avara e vedete se avevo ragione di vantarmi". In quella serenità di spirito è contenuta la genesi del libro. Prima di consigliarne caldamente la lettura, è doveroso riportare almeno una delle ricette in esso contenuta:

BALSAMELLA CON LE CIPOLLE.

Tagliate le cipolle in fette, mettetele in casseruola con un pezzo di burro, passate a fuoco leggero, badando che la cipolla non prenda colore. Aggiungete un po' di farina, sale e pepe bianco, rimestate e bagnate con brodo. Cotte quasi le cipolle, ma non arrossite, aggiungete panna o buon latte già bollito a parte, e quando la salsa è legata, servitevene. (ZZ)

94.

## Salvatore Ghinelli

(Rimini, 1873 – 1939)

*L'apprendista cuciniere. Manuale pratico per famiglie, ristoranti, alberghi, pensioni.*

Milano, Bietti, 1928.  
335 p. ; 21 cm.  
Rimini, CP

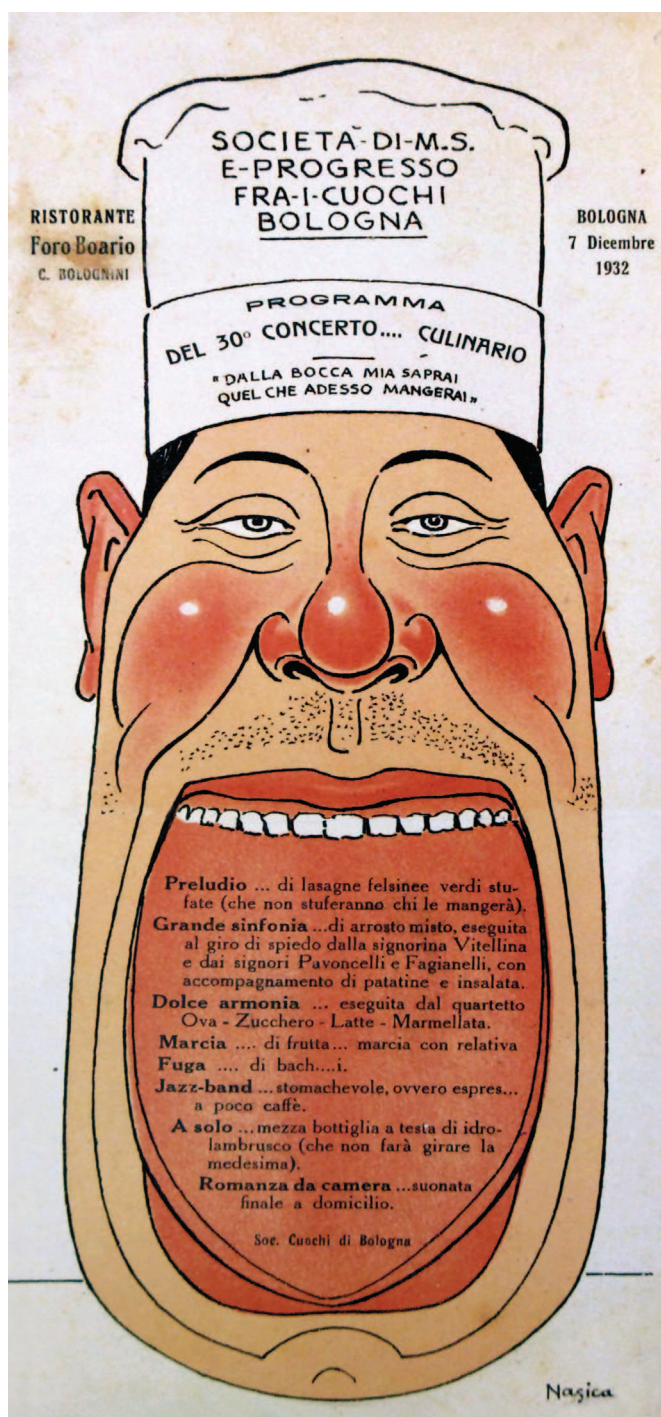
Salvatore Ghinelli, conosciuto a Rimini come *e' Gnaf* (il Camuso), pubblicò questo volume nel 1928, presso la casa editrice milanese Bietti, fondata nel 1870 dallo stampatore Angelo.

Il titolo indica chiaramente i contenuti del volume: non un capolavoro sull'arte culinaria, come precisa lo stesso autore nell'introduzione, ma semplicemente un aiuto per chi vuole cimentarsi tra pentole e fornelli, sia in maniera professionale che per diletto. Le sue 630 ricette sono infatti rivolte indifferentemente, come specifica il sottotitolo, a ristoranti, alberghi, pensioni ma anche a famiglie. Aveva mosso giovanissimo i primi passi del suo percorso professionale presso l'albergo-ristorante Leon d'oro, in piazza Cavour, poi dopo alcune esperienze sulle navi da crociera, era entrato al servizio della principessa di Venosa, Teresa Mare-scotti, amica di Gabriele D'Annunzio che ebbe così modo di assaggiare i piatti del Gnaf. Infine, tornato a Rimini negli anni Venti, Ghinelli aprì dapprima una piccola trattoria nel vicolo Valloni e poi finalmente il ristorante San Michele (nell'omonima via dietro piazza Tre Martiri, che a quel tempo si chiamava Giulio Cesare), che gestì fino al 1939, anno della sua morte.

Pur con i decisi tratti della cucina romagnola, le

AUGUSTO MAJANI (NASICA),  
*Dalla Bocca Mia Saprai  
Quel Che Adesso  
Mangerai*, Bologna, s.n.,  
1932. Menu realizzato  
in occasione della cena  
organizzata dalla Società  
Cuochi di Bologna presso  
il Ristorante Foro Boario il  
7 dicembre 1932; l'elenco  
delle portate è stampato  
su di un cartoncino in  
parte estraibile (v. pagina  
seguente), corrispondente  
alla lingua della caricatura  
del cuoco. (Budrio, BC  
Majani)





sue ricette rivelano anche l'influsso nazionale e internazionale, soprattutto francese, a cominciare dall'uso dei termini spesso 'riadattati' alla lingua locale: così la *mousse* di prosciutto diventa 'mossarella al giambone' e altre ricette ricevono nomi un po' più discutibili, come il nasello alla *bourgeoise*, che si trasforma in 'nasello alla buona donna'. Ma proprio per il pesce Ghinelli era famoso, anche se nel suo ristorante si poteva mangiare di tutto; così per esempio consigliava di eseguire il brodetto alla marinara: "Scegliete quattro o cinque qualità di pesce come: sogliole, triglie, palombo, rombo ecc. e pulitelo bene dalle spine, dalle squame, dalle branchie, indi lavatelo bene in acqua fresca. Fate un pesto di cipolla e ponetela a rosolare nell'olio d'oliva; quando colora unitevi aglio e prezzemoli poi spruzzate con aceto di vino bianco, versare un po' di salsa di pomodoro, condite con pepe e sale e fate bollire perché si restringa: buttate poi giù il vostro pesce, il grosso tagliato in due pezzi sotto ed il piccolo sopra, fatelo bollire per quasi mezz'ora adagio adagio. Preparate dei crostini: abbrustoliteli o fateli seccare al forno, non troppo però, metteteli nel fondo della fiamminga con sopra il brodetto. Esso va servito subito fumante altrimenti perde assai di gusto e sapore". Molte delle sue ricette sono dedicate a personaggi famosi, come il sandwich all'Orsini, la zuppa alla Carducci, gli spaghetti alla Caruso, l'aragosta alla Pompadour, il pollo alla Napoleone I, il filetto di manzo poi si poteva fare in diversi modi: alla Puccini o alla Mascagni, alla Tamagno (in onore del famoso tenore) o alla Rossini, alla D'Annunzio, alla Toscanini o addirittura alla Mussolini.

Anche questa abitudine era mutuata dalla cucina d'oltralpe, specialmente da Auguste Escoffier che nel 1920 fu anche insignito della Legion d'onore. Sua, per esempio, la famosa 'pesca Melba' dedicata alla cantante lirica australiana Nellie Melba. Ghinelli fornisce anche la ricetta dei suoi 'tortellini': "Prendete un pezzo di vitello o pollo arrosto, pestatelo assieme a della mortadella di Bologna, a un poco di ricotta romana, parmigiano, noce moscata e uova a seconda del bisogno, rimestate tutto finché avrete ridotto una pasta giusta. Fate poi la vostra sfoglia spenta con sole uova: manipolatela bene e tiratela fine fine

col matterello, indi tagliatela a piccoli quadri di cm 3 per 3, e con la punta di un coltello mettete un po' del composto preparato in mezzo ad ogni quadro: unite poscia le due punte opposte, poi le altre due dell'estremità passandole dietro e avrete il così detto: cappelletto. Se dovete servirli in brodo, fateli così piccoli, se asciutti fateli più grandi". (zz)

MELDINI 1997

95.

## Augusto Majani

(Budrio, 1867 – Buttrio, 1959)

*Nei regni della gastronomia: spigolature storiche e considerazioni ... filosofiche di un malnutrito.*

Bologna, Zanichelli, stampa 1925.

69 p., X c. di tav. : ill. ; 19 cm.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Sala 641.509. MAJ NEI)

Augusto Majani nato a Budrio, alle porte della città felsinea, nel 1867, è stato un pittore bolognese multiforme e versatile che si è cimentato con diversi temi pittorici, dal paesaggistico al sacro, dalla ritrattistica alla rappresentazione di problematiche sociali. Suoi sono i paesaggi, spesso notturni e con venature tardo romantiche, della campagna romana; suo il dipinto 'I disoccupati' esposto alla Galleria d'Arte moderna di Bologna; sua è la ritrovata pala 'Sacra famiglia e S. Giuseppe' per l'altare maggiore della chiesa dei Cappuccini di Budrio. Tale pala, oltre ad essere oggetto di una misteriosa scomparsa e un successivo rocambolesco ritrovamento in un mercato antiquario, fu da subito criticato perché il volto della Madonna, a detta dei fedeli, rappresentava in maniera troppo veristica il viso della fidanzata, e successivamente moglie, del Majani, la modella budriese Olga Veronesi.

Oltre che per i numerosi dipinti, il nostro artista, divenne famoso e apprezzato dal grande pubblico soprattutto per le indubbie doti di caricaturista. Fu un apprezzato autore di vignette satiriche e di numerosi manifesti pubblicitari e collaborò con le maggiori riviste italiane e con numerosi periodici umoristici bolognesi.

È da sottolineare come nella sua vita professionale seppe sempre mantenere una netta distinzione tra il pittore ed il caricaturista, non mescolando mai le due professioni, financo a firmarsi, per la sua seconda attività, con uno pseudonimo, 'Nasica' (ispirato ad un antico generale romano, accampatosi nei pressi di Budrio), che lo rese molto popolare e famoso.

Autoritratto-caricatura di Augusto Majani (Nasica) e frontespizio di *Nei regni della gastronomia*





Gioachino Rossini visto da Augusto Majani davanti a un piatto di tagliatelle fumanti. In alto, pentagramma con alcune battute dell'aria *Dal tuo stellato soglio del Mosè in Egitto*, in AUGUSTO MAJANI, *Nei regni della gastronomia*, p. 46

Trattenne rapporti intensi con grandi rappresentanti della cultura italiana, poeti e scrittori come Carducci, Pascoli, Oriani, Trilussa, Testoni, D'Annunzio; scultori come Carlo Fontana, pittori, illustratori e fotografi come Adolfo de Carolis.

Personaggio di carattere estremamente allegro e gioviale, amava la compagnia e la gioiosa baldoria e inevitabilmente, questi aspetti e tratti peculiari della sua personalità ne facevano un estimatore della buona tavola, dei 'grassi', golosi, piatti della gastronomia emiliana e romagnola.

A tal proposito pubblicò, nel 1925, il 'gustoso' volume *Nei regni della gastronomia. Spigolature storiche e considerazioni... filosofiche di un malnutrito*, corredato da sue illustrazioni e tavole. All'inizio

della trattazione l'autore spiega che "se l'arte della pittura mi diede molto poco da mangiare, volli ingannare il mio stomaco coll'occuparmi della storia dell'arte [...] del mangiare: dovetti cioè contentarmi del fumo in mancanza dell'arrosto. Per giustificare maggiormente il mio amore a questo genere di studio, – continua Majani – farò pure considerare che vi fui spinto anche da ragioni di sangue, o, come dicono gli scienziati, per atavismo, perché mio bisnonno fu cuoco per 40 anni della famiglia Bolognesi, alla Riccardina, i miei nonni materni pasticceri, mio padre fabbricante di paste alimentari e anche mia madre si occupò di pasticceria al punto di dare alla luce un pasticcione del mio stampo".

In questo libro egli descrive, con l'arguzia e la vivacità squisitamente petroniane, diversi aspetti della cucina, partendo dalla mitologia, per passare poi a un veloce compendio della letteratura gastronomica da Apicio a Brillat-Savarin per concludere con Olindo Guerrini, il popolare letterato che non disdegnò di occuparsi di culinaria con *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* volume pubblicato dopo la sua morte. Passa poi alla descrizione della cucina dei popoli antichi: egiziani, greci, romani, ebrei; poi con un excursus attraverso i secoli fino ai giorni nostri, commenta gli aspetti culinari, i gusti e le preferenze alimentari dei popoli europei, per finire con la ghiotta documentazione dei piatti caratteristicamente locali, che sentiva come propri, perché patrimonio della 'grassa' Bologna. Curiosa l'annotazione in cui spiega che verso la fine del XIV secolo nell'alta società ci fu una sorta di ribellione all'uso di certi condimenti, in particolare della cipolla e dell'aglio, e nel 1332 Alfonso XI di Castiglia istituì un ordine cavalleresco i cui membri si obbligavano a non mangiarne o a star lontani dalla corte per un mese, in caso di infrazione alla regola.

L'opera si chiude con un elogio particolare per i tortellini, la mortadella e le tagliatelle collocati ai posti d'onore della gastronomia bolognese, considerata ai vertici nel mondo: "Bononia alma mater studiorum... et manducorum!!!". (ACM)

*Dizionario storico* 1792, p. 133; RAMPOLDI 1828

96.

*Libro di cucina del secolo XIV.*

Ms. membranaceo composito; sec. XIV ; 106 c. [numeraz. recente a matita, in basso a destra al recto; precedenti numerazioni manoscritte in alto a destra]; mm 280x220 ; scrittura a due colonne, rubricato.  
Bologna, BUB (Ms. 158)

Il manoscritto, miscellaneo, presenta nella parte conclusiva due ricettari trecenteschi; uno alle c. 86-91 e l'altro alle c. 93-103; i due testi sono organizzati su due colonne, rubricati, verosimilmente della stessa mano; il secondo, denominato *Libro de la cocina*, propone una selezione di piatti a base di verdure, ma anche di carni, e diverse ricette per gli infermi; il primo, visibilmente incompleto, propone ricette elaborate: torte dolci e salate, salse e *savori*, gelatine ed altre pietanze da cui emerge un ricco apparato di sapori, spezie ed aromi.

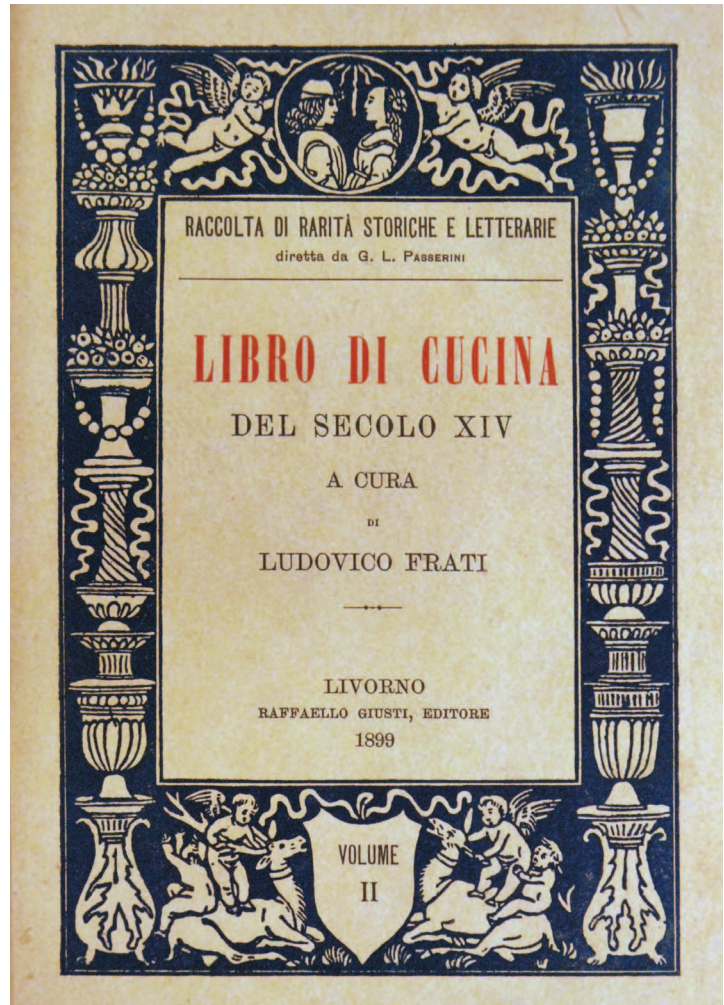
La scoperta di questi due ricettari coincide con una curiosa vicenda filologica, tutta ottocentesca, che interessò diversi studiosi dell'epoca.

Nel 1863, il filologo Francesco Zambriani, preso in esame il codice della Biblioteca Universitaria di Bologna, decise di pubblicare solo il secondo ricettario, in quanto integro (*Il libro della cucina del sec. XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato*, Bologna, G. Romagnoli, 1863).

Anni dopo, il bibliofilo e studioso Olinde Guerrini riesaminò il manoscritto; ingegno poliedrico, cultore di letteratura, questi si era già occupato di storia della cucina antica pubblicando *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV* (Firenze, Barbèra, 1884); così decise di pubblicare l'altro ricettario: *Frammento di un libro di cucina del secolo XIV. Editò nel dì delle nozze Carducci-Gnaccarini*, Bologna, Tip. Nicola Zanichelli, 1887.

Tre anni dopo entrò nel dibattito il filologo e bibliotecario triestino Salomone Morpurgo, che pubblicò un ricettario desunto dal ms. Riccardiano 1071: *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua. Al Prof. Augusto Franchetti nel giorno delle nozze della sua Luisa col dott. Vittorio Enriquez offrono bene augurando Domenico, Cesare e Giacomo Zanichelli*, Bologna, Tip. della Ditta Nicola Zanichelli, 1895. Morpurgo nel pubblicare il codice fiorentino, aveva tuttavia notato la prossimità del ricettario riccardiano a quello bolognese edito dal Guerrini.

Pochi anni dopo si inserì nel dibattito anche Lodovico Frati; figlio di



*Libro di cucina del secolo XIV*, a cura di Ludovico Frati, Livorno, 1899. Frontespizio (Bologna, BC Archiginnasio)



Luigi, storico direttore della Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna, entrò nei ruoli delle Biblioteche governative e prestò servizio soprattutto alla Universitaria della sua città. Animato da interessi filologici e bibliologici, si occupò soprattutto di letteratura italiana delle origini (i suoi studi riguardano, tra l'altro, le questioni dantesche ed i rimatori volgari dei sec. XIII-XV).

Nel 1899 egli nel suo *Libro di cucina del secolo XIV* (Livorno, R. Giusti), pubblicava un'altra versione dello stesso testo, già edito da Guerrini e Morpurgo, desunto però da un codice romano, il Casanatense 225. Il quadro veniva così arricchito di ulteriori elementi conoscitivi che portarono il Frati a concludere che i tre testi derivavano da un archetipo comune, con modifiche, lacune, rielaborazioni e adattamenti anche dovuti alla presenza di patine dialettali diverse (venete e toscane).

Ecco alcuni esempi di ricette (come da edizione del Frati):

(p. 61-62)

CXIV. torta de Romania. Affare torta de Romania per xij persone, toglivi polastri e 4 caxi freschi o passi e xij ova e xxx dotali e una libra de uva passa e una de sosina e meza onza de cinamo intriego e meza onza de zenzervo e mezo quarto di garofalli e mezo de zafarano e do onze de pignoli mondi e quatro onze de specie dolze ben zalle; toy questi polastri ben lavati e smembrati e mitili a sofrigere in lardo distruto e colato e la prima volta che tu li meti con li polastri sea specie dolze, e toy lo caxo fresco che tu ay e fa rafioli quanti ne pol ensier e lessali in aqua. Quando sono cocti pulverizage de spesie fine e quando li polastri sono sofriti assay mitige uno meiole d'aqua, e quando sono apresso cocti, metige uno caxo strito e colato e viij rossi d'ova e cinamo e zenzervo rosso; toy garofalli e pignoli mondi e uva passa bene lavate e di specie e zafarano assay e guarda queste cosse del tropo foco tanto che siano ben cocte e mitige de la crosta sutille in lo testo, e meti queste cosse dentro e rafioli e ogni cossa dentro a solo; e poni una crosta de sopra sotille e ben zalo. Questa torta vuol poco foco e sono a coxere may le croste a incorporare lo batuto [...].

CXV. Tortelli a modo de frittelle bianche per Quaressema bone.

Affare tortelli bianchi per xij persone, toy una libra de mandole e una quarta de nociuole e de noxe, e toglimeza libra de zucharo e toy le mandole ben monde e le nociuole ben monde e pestala insiema e mitige arquanto zucharo a pestare, e de questo batuto fai le frittelle e falle piccole. Togli farina e zafarano e tridalla con aqua e fay che sia molle e zalla e involzi entro li tortelli e frizili in bono olio e pulverizage del zucharo e dali dreto le altre vivande.

(AC)

SORBELLI 1942

nò la mestare a guarda chellaqua  
nòu entrasse a quato e cotta mine  
stala ameto di lacte in tallieri ariet  
tau su cucaro.

**Seuoli sbare stame o polli.**

**Lxxxv** **M** Olli polli o stame fresche a pelale  
et lauale bene poi lempri di morti  
to o di gin ep. no a cusale sicche nò ne  
scano a polle fa bollire un poco in acqua  
si chesiano biscotte a tra fuora a poni  
a freddare a mettile in aceto debile  
pote di a poi le metti in uno bianco  
fine a tirale sicche no isfiatino a basta  
no assai.

**Seuoli camollia di stame o di polli**

**Lxxxvi** **M** Olli mantore monte a pestale le  
ne a stapa bene cò uno bianco e  
poco a poi le cola a mettilo a cuocere i  
pétolo a metti il grasso del capone o  
uero di porco a spete di cenamo o di  
nax moscate et siano trite schiaccia  
te quato e cotto isuebra li polli a met  
tili in uno catino a giettau su brodetto  
quello brodetto a mministra in su tallie  
ri. questo brodetto vuole essere spesso  
chessi mministra colla caga. Et sepre sono  
milion li mangiar bianchi a cuocere  
a siama che abzaia.

**Seuoli fino brodetto di calanelli.**

**Lxxxvii** **M** Olli li calanelli a faloro vare uno  
bollore i acqua a poi netrae quel  
dentro a lauali bene sicche nò sappiano  
di terra a poi li metti a friggere a met  
titi pla a metà pretisemoli ben battu  
ti a tolli mantore colla stamigna a  
col gulsio a lauale a macinale cò acqua  
a cola colla stamigna et metti queste  
cose a bollire a sugo daracio.

**Seuoli pastello di gabari.**

**Lxxxviii** **M** Olli ligamban et lessau a trane le  
cote a pesta la meta colla pla a buoi  
erbuoci a laura meta soffriggi. quelli  
chessi pestaro si metti pignocchi a man  
toze monte. queste cose pesta i sieme  
a mettiui spete a casarano stepato et  
metti netesti queste cose i una crosta  
a mettiui le cote chessi soffrissero et  
pignocchi inteu a mantore intere et  
monte et fae tognuna tre.

**Seuoli torta di scalogni o di apolle.**

**Lxxxix** **M** Olli apolle mauligie e scalogni et fal  
li bene lessare a poi ne priemi bene  
laqua colla stamigna a poi le batti  
bene a tolli lardo a battilo et tolli lac  
to huuoua a casao fresco a pestalo  
bene a stempa con esso spete et gnoco.

**Seuoli lampretta amozsellata.**

**Lxxxix** **M** Olli la lampretta a fanne morselli  
lunghi uno dito a lauali a mettili  
nella pfa petola con olio fino a batti  
psa a metà a pretisemoli et uno poco  
di apolla e la fa queste cose friggere  
nella pentola tanto che siano meco  
cotti a poi tolli gregioue a cenamo a  
garofani talliati col coltello a schiac  
ciati nel mortaio a metti a bollire con  
queste cose a mettiui lacte di mantore  
stepate con acqua a a gresto a succhio  
di rancie. Et guarda cheno si cuoca tato  
cheno si distaccianoli morselli.

**Seuoli brodetto da capponi o dastar**

**Lxxxviii** **M** Olli una libra di mantore a uncie  
ii. di somaccho a pesta i sieme. poi  
stempa cola coitura de polli a tolli spete  
bianche a metti suso a fa bollire a poi  
mministra a metti cucaro sopra le scodel  
le et garofani so pesti.

**Seuoli cò poste colonte.**

**Lxxxix** **M** Olli le carote uermilie a falle stare  
nellaceto uno die a una nocte et  
uolliono essere giattugiate et poi le co  
la colla stamigna et quello che rima  
ne gietta. questo sie uno modo lauro  
moto sie a fare colonte coluino delle  
more gelle.

**Seuoli noce p. xij. goditoni.**

**Lxxxix** **M** Olli capponi ouuoli stame ouuo  
li carne di caureto ouuoli di ca  
stione et cuocila bene a trane lossa poi  
la batte col coltello a tolli unce. iij. di  
fante ouero speta in franta a fa bene  
cuocere in brodo della carne a poi lo met  
te a bollire colla carne battuta nelle  
ouero lacte delle mantore. se pale  
cò laqua della carne a mettiui spete  
e còvi cò lardo di porco fresco.

**Seuoli rannoli i uenerdie.**

**C.** **M** Olli lo casao molto grasso et