



La cucina è una bricconcella

Piccolo viaggio nella gastronomia italiana dal Cinquecento al Novecento
nei libri di culinaria della Biblioteca Forteguerriana
e del Fondo Annapaola Campori Mettel della Biblioteca San Giorgio
(4 maggio - 30 settembre 2020)

In occasione del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 4 agosto 1820-Firenze 30 marzo 1911) "padre fondatore" della cucina italiana, attingendo alle collezioni della Biblioteca Forteguerriana e al Fondo Annapaola Campori Mettel della biblioteca San Giorgio, si è cercato di ripercorrere alcune tappe salienti della gastronomia italiana, attraverso i suoi libri di culinaria più significativi, disegnando un percorso in cui la cucina si fa vivace custode di cultura, storia e poesia. Già a partire dal Cinquecento infatti, la cucina italiana diviene un modello di riferimento nelle corti europee per la spettacolarità dell'allestimento delle pietanze e del cerimoniale. Ne è conferma lo sviluppo di una manualistica a base di ricette e menù per banchetti e feste, assai fiorente soprattutto nel Seicento, quando in un generale decadimento sia economico che culturale, in un'Italia in gran parte sottomessa alla Spagna, il gusto per i piaceri della vita e per i pranzi sontuosi si diffonde sempre più. Di questa ricca messe di scritti di culinaria la mostra cerca, senza alcuna pretesa di esaustività, di dar conto, attraverso un percorso espositivo che partendo dalla versione cinquecentesca del più antico libro di cucina il **De re coquinaria** di **Apicio** (e dalla sua versione riattualizzata nel Novecento dall'interpretazione futurista di **Paolo Buzzi**) passando attraverso le dissertazioni e i repertori medico-scientifici di cui il **Trattato della natura de' cibi** di **Baldassarre Pisanelli** è uno dei più illustri esempi, approda a **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene** di **Pellegrino Artusi**, vero e proprio spartiacque nella cultura gastronomica italiana.

Teca atrio Sala Dipartimenti

Caelii Apitii summi adulatricis medicinae artificis De re culinaria libri decem, Lugduni, apud Seb. Gryphium, 1541

BCFP Sala II.D.22

Rara cinquecentesca, stampata a Lione, con i torchi di Sebastiano Gryphius. Sotto il nome di Apicio, ci è giunto un trattato De re coquinaria in dieci libri (circa cinquecento ricette) che costituisce la nostra principale fonte sulla cucina romana. Il trattato di Apicio, divenuto d'uso comune, ebbe varie edizioni, con tagli, aggiunte, mutamenti e interpolazioni d'ogni specie, finché perdetto in gran parte la fisionomia originaria. L'opera arrivata a noi appartiene, come sembra, ad un compilatore della fine del IV secolo d. C., ed è scritta in latino volgare.



Baldassarre Pisanelli, Trattato della natura de' cibi et del bere, in Trevigi, appresso Angelo Reghettini, 1611

BCFP Sala II.G.65 bis

Erede di una precettistica di origine medievale, il Trattato di dietetica di Baldassarre Pisanelli (medico a Bologna e Roma, morto nel 1587) ebbe grande fortuna tra il XVI e XVII secolo. Dedicato a Guglielmo Gonzaga, duca di Mantova e del Monferrato, il Trattato contiene consigli di buone pratiche alimentari ed analizza i vari cibi, suddivisi in categorie (selvaggina, pesce, frutta, verdura, condimenti, vini) indicando di ogni alimento le caratteristiche principali ("elettione"), i giovamenti, i nocimenti, i rimedi, i tempi migliori per la sua assunzione ("etadi complessioni"). A queste indicazioni, Pisanelli aggiunge anche, nelle pagine di destra, una breve historia naturalis dell'alimento, con curiose considerazioni di culinaria, spesso ispirate ad una concezione gerarchica della società. Per cui se la trippa è cibo per persone che faticano, la pernice può nuocere a genti rustiche; il porco nuoce alle persone delicate e che vivono nell'ozio, ma è adatto a persone che si affaticano molto. L'opera pubblicata per la prima volta nel 1583, ebbe poi numerose successive ristampe.



Cristoforo da Messisbugo, Libro nouo nel quale s'insegna a far d'ogni sorte di uiuande secondo la diuersità de' tempi, In Venetia ad instantia di Giouanni dalla Chiesa, 1552

BCFP S.c.l.o.52



Di Cristoforo da Messisbugo si hanno poche notizie biografiche. Certa solo la data della morte, avvenuta nel 1548 a Ferrara, dove presso la chiesa di S. Antonio in Polesine è custodita ancora oggi la tomba. Originario delle Fiandre, "assunto fra i nobili, come il conte palatino Cristoforo", fu capo cuoco alla Corte Estense. Scrisse un importante libro di culinaria, pubblicato postumo nel 1549, Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale, in cui sono elencati meticolosamente tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco, dall'arredamento agli utensili da cucina, e contenente 315 dettagliatissime ricette. Nel libro, che rappresenta una pietra miliare nella storia della gastronomia del Rinascimento, l'autore rivela anche alcuni segreti del mestiere (come quello di usare il miele, per risparmiare sullo zucchero, salvo che "per i mangiari bianchi"). Il trattato verrà ripubblicato con lievi varianti in numerose edizioni con il titolo Libro nouo nel quale s'insegna a far d'ogni sorte di uiuande secondo la diuersità de' tempi.

Cristoforo da Messisburgo, Libro nouo nel quale s'insegna a far d'ogni sorte di uiuande secondo la diuersità de' tempi, In Venetia ad instantia di Giouanni dalla Chiesa, 1552



La ricetta dei Cappelletti ("tortelletti grassi")

«Tortelletti grassi: piglia il petto di un cappone allesso e libbre una e mezza di formaggio duro grattato e libbre una di pancetta di porco allessa grassa e buona e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in un vaso aggiungendovi poi uova dieci e un poco d'herbe oliose ben pistate, minute coi i coltelli, e mezza oncia di Cannella e oncia mezza tra garofani e gengeviro (ginepro) e Pevere tanto dell'uno, quanto dell'altro; e messederai ogni cosa insieme e ne farai battù. Poi farai una spoglia sottile e farai i tuoi tortelletti piccioli quanto è una spazzola (una nocciola), poi li porrai a cuocere in un buon brodo grasso aggiungendo un poco di zafferano per darli il giallo per l'occhio e li lascerai bollire lo spazio di un Miserere».

La singolare dottrina di m. Domenico Romoli soprannominato Panonto, dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le uiuande, le stagioni che si conuengono a tutti gli animali, uccelli, et pesci, banchetti di ogni tempo, et mangiare da apparecchiarsi di dì, in dì, per tutto l'anno a precipi. In Venetia, per Michele Tramezzino, 1570

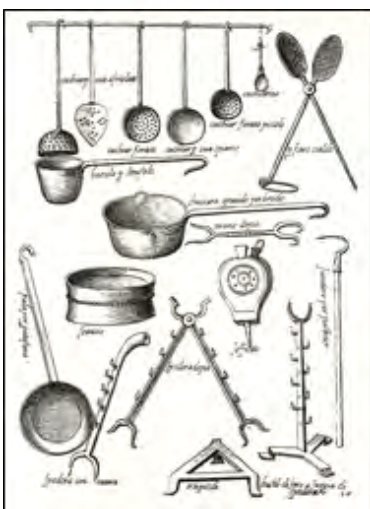
BCFP Sala VII.4.8.47

Riprendendo la metodologia di Messisburgo, **Domenico Romoli detto il Panonto (o Panunto)**, descrive, nei i tredici libri che compongono La Singolare dottrina, le regole del banchetto e del cerimoniale, consegnando ai posteri le memorie di una vita passata come "scalco" presso "illustri signori", fra i quali Papa Leone X. La Singolar dottrina si presenta come un monumentale trattato formato di 13 libri, una sorta di enciclopedia dell'arte gastronomica, della cui utilità, in apertura, garantisce l'editore stesso, tale Michele Tramezzino (nomen omen) che nel 1570 pubblicherà anche la prima edizione del ricettario di Bartolomeo Scappi e del Trinciante di Vincenzo Cervio. Dalla Singolar dottrina è possibile ricavare testimonianze sia sull'arte della tavola che sugli stili di vita delle corti rinascimentali. Curiosi sono i consigli a favore di certi cibi ritenuti afrodisiaci: "la senape... accende la lussuria, i porri... commuovono il coito, i capperi... lo fan vivace".



June Di Schino e Furio Luccichenti, Il cuoco segreto dei papi: Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri. Roma, Gangemi, 2007.

BSG SS W 641.5 SCAPb SC C



Riproduzione di alcune tavole tratte dall'Opera, trattato di culinaria in 6 libri, di **Bartolomeo Scappi**, "cuoco segreto" alla corte papale romana. Il monumentale trattato di Scappi, contiene anche un ricchissimo ricettario (più di mille ricette) e una appendice iconografica con 27 tavole illustrative (accompagnate da didascalie) che rappresentano un vero e proprio catalogo di oggettistica ed utensileria che non può mancare nelle cucine dei migliori cuochi.

Della cioccolata. Discorso d'Antonio Colmenero medico nell'Andaluzia, In Bologna, per il Longhi, 1694

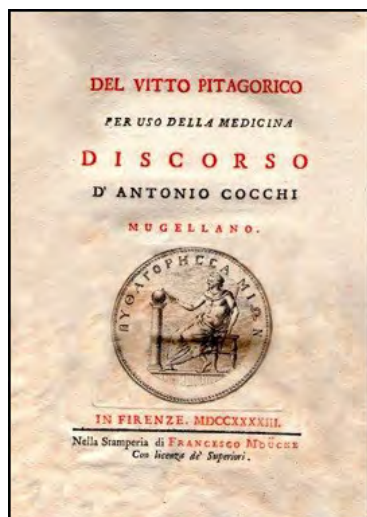
BCFP Misc.Ch.145.1

Antonio Colmenero de Ledesma, medico e chirurgo nella città di Ecija, è l'autore di uno dei primi e più importanti trattati dedicati alla cioccolata *Curioso Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, pubblicato a Madrid nel 1631. Il *Tratado* ebbe subito una grandissima diffusione (come attesta il gran numero di traduzioni dell'opera) poiché il cioccolato, ancora poco conosciuta in Europa agli inizi del XVII secolo, destava molta curiosità ed era oggetto di indagini intorno ai possibili danni o benefici nella sua assunzione. In Italia fu tradotto dal Vitrioli e pubblicato per la prima volta a Roma nel 1667; riedito nel 1675, se ne conoscono altre due edizioni con minime varianti: quella di Venezia del 1678 ("consacrata all'Illustrissimo Signor Gervasio Guglielmo di Gollen, Consigliere della Corte e Segretario di Stato di Sua Maestà Cesarea") e quella (in mostra) di Bologna del 1694.



Del vitto pitagorico per uso della medicina. Discorso d'Antonio Cocchi mugellano. In Firenze, nella stamperia di Francesco Moucke, 1743

BCFP Ch.A.41

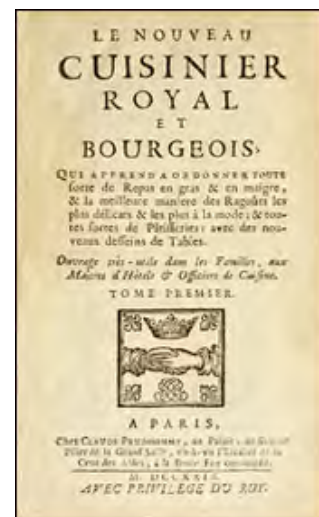


Prima rara edizione. **Antonio Cocchi** (1695-1758) laureato in medicina a Pisa e lettore di anatomia nello Studio Fiorentino, esercitò la professione medica, viaggiando molto in Europa, soprattutto in Francia e in Inghilterra dove conobbe Isaac Newton. Cocchi fu anche un importante letterato, membro della Crusca, e autore di numerosi saggi su Voltaire e Milton e valente traduttore dal greco. Il "vitto pitagorico", secondo la tradizione, è una dieta vegetariana, integrata da latte e miele, che il Cocchi ritiene adatta a tutte le esigenze nutritive e priva di controindicazioni. Sul vitto vegetariano secondo i precetti pitagorici, dopo la pubblicazione all'inizio del Cinquecento del testo del filosofo platonico Porfirio, furono pubblicate numerosissime opere.

Le nouveau cuisinier royal et bourgeois qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras et en maigre et la meilleure maniere des ragoûts les plus delicats et les plus à la mode. Ouvrage très utile dans les familles, et singulierment necessaire à tous Maîtres et Ècuyers de cuisine. À Paris, chez Claude Prudhomme, [1734?]

BCFP Ch.A.148

François Massialot (1660-1733) è stato un cuoco francese che ha servito come chef de cuisine et officier de bouche vari personaggi illustri tra cui Filippo I, Duca d'Orléans, fratello di Luigi XIV, e suo figlio Filippo II. Pubblicato per la prima volta in forma anonima nel 1691, questo trattato ebbe numerose edizioni e fu considerato fondamentale per la compilazione delle successive opere gastronomiche nel XVII secolo. La prima parte comprende modelli di menù distribuiti secondo le stagioni e pranzi realmente preparati dall'autore, mentre la seconda presenta per la prima volta le ricette proposte in ordine alfabetico, costituendo de facto un prodromo dei dizionari di cucina. Innovativi sono l'introduzione delle essenze nella preparazione dei fondi da cucina e l'utilizzo nelle ricette del cioccolato, fino ad allora considerato soltanto come bevanda.



Le nouveau cuisinier royal et bourgeois qui apprend à ordonner toute forte de repas en gras et en maigre et la meilleure maniere des ragoûts les plus delicats et les plus à la mode. Ouvrage très utile dans les familles, et singulierment necessaire à tous Maîtres et Écuers de cuisine. À Paris, chez Claude Prudhomme, [1734?]

BCFP Ch.A.148

Crema Pasticcera

«Se ne volete fare per più occasioni, battete 12 uova, tuorlo e albume insieme. Una volta ben battuti, aggiungete circa 250 grammi di farina o poco più e mescolate il tutto. Aggiungete ancora una dozzina di uova che continuerete a mescolare con il composto precedente. Allo stesso tempo mettete un litro e mezzo di latte in una casseruola grande e portate ad ebollizione. A bollore raggiunto, versate il latte nel composto precedentemente creato mescolando continuamente. Aggiungete un pizzico di sale, 225 grammi di burro ed un pizzico di pepe bianco e cuocete mescolando ogni tanto, assicurandovi che il composto non si attacchi al fondo della pentola. Una volta che la crema si è cotta ed è diventata spessa, versatela in un'altra casseruola e lasciatela raffreddare. Quando desiderate farne delle torte, prendete la quantità di crema che vi serve a seconda della grandezza della torta e versatela in un'altra casseruola. Mescolate bene con una spatola e aggiungete zucchero, scorza di limone candita tritata, un po'd'acqua di fiori d'arancia, qualche tuorlo d'uovo e del grasso di bue fuso. Assicuratevi che gli ingredienti siano ben incorporati e amalgamati e componete le vostre torte con la pasta sfoglia con la quale farete un piccolo bordoche ricoprirà lo strato di crema da voi preparata. Fate cuocere la torta ed a cottura quasi raggiunta, glassatela e servite. Nei giorni di magro, potete utilizzare il burro fuso al posto del grasso animale».



Modo di fare i vini all'uso di Francia, col metodo di M. Salmon, compilato da Giuseppe Rossi. Pisa, presso Ranieri Prosperi, 1829

BCFP Misc.A.81.6

Servo a tutti e sono per chi mi vuole ossia il Massaro del curato di campagna almanacco per l'anno 1835. Milano, per Giovanni Silvestri, 1835

BCFP Sala II.X.196

Modesto per la veste editoriale e per le dimensioni, l'almanacco si diffonde nel Settecento, ma è nell'Ottocento che conosce il suo maggior successo. Purtroppo il suo stretto legame con il calendario, che alla fine dell'anno lo rende privo d'interesse per i lettori, lo condanna a scomparire. Spesso però negli almanacchi si trovano ricette di cucina, che talvolta vengono ristampate senza il calendario divenendo popolari ricettari.



BSG FACM RARI 609

Il volumetto fa parte del fortunato "Almanacco Igienico Popolare" pubblicato in diversi volumi dal 1866 al 1905 per cura del medico, antropologo e naturalista lombardo **Paolo Mantegazza** (Monza 1831-1910), divulgatore in Italia delle teorie darwiniane e fondatore nel 1870 a Firenze della prima cattedra di antropologia. Di natura divulgativa, questo almanacco ebbe larga diffusione lo stesso Autore parla nella dedicatoria a Giuseppe Sangiorgi di "centomila lettori" raggiungendo anche gli strati sociali più bassi e contribuendo a far conoscere e applicare alcune delle fondamentali pratiche igienico-sanitarie. Una curiosità: nel volume l'autore descrive i vari alimenti dal punto di vista dietetico e nutrizionale fornendo anche consigli in cucina, dedicando una parte alla cocaina di cui consiglia di preferirne il consumo rispetto al tabacco, fornendone anche alcuni consigli per la scelta, conservazione e modalità di assunzione.

"Che se aveste ripugnanza a ciccicare, ricordatevi che masticando la coca non si sputa e non si puzza. Il fumare un sigaro in una camera chiusa è una delle cose più ributtanti che si possano immaginare, e solo l'abitudine può farvela parere meno schifosa. Fatevi dunque coquero e lasciate di essere fumatore"



Nuovo cuoco milanese economico che contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo, francese ed italiano utile ai cuochi, ai principianti ed ai particolari sperimentato e compilato dal cuoco milanese Giovanni Felice Luraschi. Milano, tipi di M. Carrara successore a Motta, 1853

BSG FACM RARI 612



Terza edizione del noto ricettario, che si rivolge - come indicato al frontespizio - "ai cuochi, ai principianti ed ai particolari". Rispetto alla princeps, pubblicata nel 1829, sempre dalla tipografia Carrara, questa edizione del 1853 è molto più ampia (le ricette di pasticceria ad esempio passano da 167 a 215) ed è arricchita di 4 tavole "raffiguranti i diversi

modi di apparecchiare la tavola: all'italiana, alla francese, alla russa, e all'inglese" (nell'esemplare da noi posseduto purtroppo sono mancanti). **Una curiosità:** sarà proprio in questa edizione del 1853 che Giovanni Luraschi inserirà, nel capitolo dedicato alla pasticceria, la prima ricetta a stampa del panettone (cap. XVI, ricetta 29, p. 290, Pasta per far panatoni), che non appare mai nei più importanti trattati

gastronomici. Il panettone infatti è di umili origini, non essendo nato come dolce di pasticceria, ma come pane, la sua realizzazione riguardava non tanto i cuochi, quanto i fornai.

Pasta per far panatoni.
29. Si prendono once quattordici di lievito di semola o bianco, once quattordici farina di semola, once cinque di butirro liquefatto, once quattro di zucchero, ed once due di uvetta passa.
Mettete il lievito in una piccola conca di legno o pure sulla tavola della pasticceria, mettete intorno a questo lievito once quattordici farina, il butirro liquefatto, l'uvetta ed il zucchero, impastatelo, poi formate il panettone o piccoli panatoni senza tagliarli, metteteli sopra una carta unta di butirro e fateli lievitare alla stufa, quando saranno giunti al vero punto, tagliateli in croce e metteteli a cuocere al forno piuttosto caldo, ma che non possa far passare la cottura: cotti montateli sopra d'una salvietta e serviteli con vini forastieri per accompagnamento.

Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini)

La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV. Conferenza tenuta all'esposizione di Torino il 21 giugno 1884. Firenze, Barbera, 1884

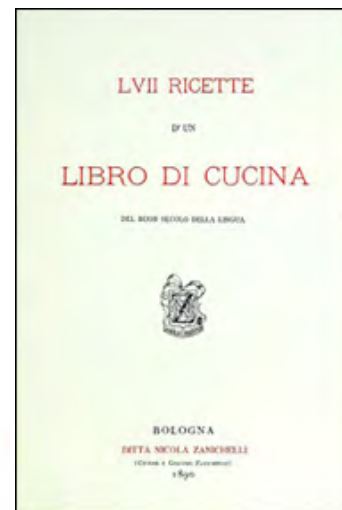
BCFP Misc.A.197.11



Cinquantasette ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua.

A cura di Domenico, Cesare e Giacomo Zanichelli e Salomone Morpurgo.
Bologna, Zanichelli, 1890

BCFP Misc. FM. 95.29



Libro di cucina del secolo XIV.

A cura di Ludovico Frati. Livorno, Raffaello Giusti, 1899

BCFP Ch.A.571

Ludovico Frati (Bologna 1855-Trieste 1941) è stato conservatore dei manoscritti della Biblioteca Universitaria di Bologna.

Teca Sala Ippolito Desideri



Pellegrino Artusi (1820-1911) scrittore, gastronomo e critico letterario, nasce a Forlimpopoli, ma dopo la drammatica vicenda capitata alla sua famiglia (il brigante Passatore, con i suoi uomini, saccheggia casa Artusi ed usa violenza alla sorella Gertrude che per lo shock muore prematuramente in manicomio) si trasferisce a Firenze, dove vive per il resto dei suoi anni, prima nei pressi di via de' Calzaioli, poi nel Villino Puccioni in Piazza D'Azeglio, tra la ricca biblioteca di testi classici e l'ampia cucina, accudito dal maggiordomo Francesco e dalla fedele cuoca e governante, Marietta Sabatini, originaria della Valdinievole. Affermatosi con successo nel commercio della seta, poco prima dei cinquant'anni decide di abbandonare gli affari e di dedicarsi alle sue due vere passioni: la cucina e gli studi umanistici (Artusi è l'autore di una monumentale biografia di cinquecento pagine su Foscolo ed un singolarissimo libretto su Giuseppe Giusti). L'elegante palazzina di piazza D'Azeglio diventerà la fucina degli esperimenti artusiani: qui, coadiuvato dai

due fedeli servitori, ogni singola ricetta viene sperimentata e ripetuta sino a raggiungere la perfezione. Solo allora può entrare a far parte di quel "manuale pratico" che è *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, opera fondamentale non solo per la conoscenza della cucina italiana, ma anche per l'unificazione della nostra lingua, essendo, insieme ai *Promessi Sposi*, *Cuore* e *Pinocchio*, il libro più letto (e amato) dagli italiani. Nella *Scienza* infatti, oltre a centinaia di ricette, l'Artusi mette genialmente "l'uso vivo" di un italiano che immediatamente diviene comunicativo, innestato nella tradizione grammaticale e al tempo stesso reinventato e colloquiale, per essere adoperato nel quotidiano parlare comune.

Pellegrino Artusi

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. Decima edizione con l'aggiunta di 22 nuove ricette. Firenze, A. Salani, 1907

FACM RARI 610

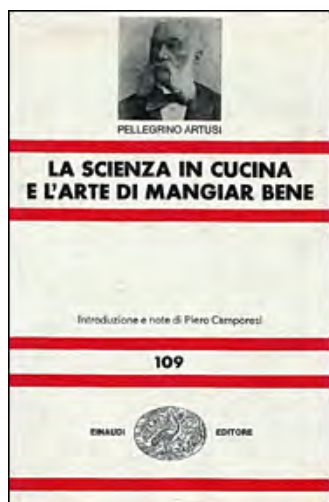
Dedicata ai suoi due "migliori amici dalla candida pelle", i gatti Biancani e Sibillone, La Scienza in cucina viene pubblicata per la prima volta nel 1891, quando l'Artusi è già un attempato settantenne, che preferì stamparla direttamente a proprie spese dal tipografo fiorentino Salvatore Landi, incaricando solo successivamente l'editore Bemporad della distribuzione, quando le sue vendite divennero più numerose e incalzanti. La Scienza però non nacque finita e compiuta con la sua prima edizione, ma il lavoro di aggiustamento, di revisione e arricchimento andò avanti negli anni, fino a raggiungere l'assetto definitivo con la tredicesima edizione, datata 1909, che riportava al suo interno ben 790 ricette.



Pellegrino Artusi

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Introduzione e note di Piero Camporesi. Torino, Einaudi, 1970

BSG SS W 641.5 ARTUp S



Nel 1970, per impulso di uno dei nostri maggiori filologi, Piero Camporesi, gastronomo e conterraneo dell'Artusi, La scienza in cucina diventa un "classico" nella collana "La nuova universale Einaudi". Dirà Camporesi nell'introduzione "Mi sono interessato al romanticismo e al barocco, sono stato petrarchista. Poi l'incontro con Artusi, che fu traumatizzante: lì capii quanti strati possono coesistere in un libro di semplice cucina; lì trovai l'economista e l'amministratore, il dietista e il precettista, trovai con la cucina l'antropologia e i campi La Scienza oltre ad essere quel delizioso ricettario che tutti, almeno di nome, conoscono [] svolse anche in modo discreto, sotterraneo, impalpabile, il civilissimo compito di unire ed amalgamare, in cucina prima e poi, a livello d'inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l'eterogenea accozzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane".

Pellegrino Artusi

Vita di Ugo Foscolo. Firenze, Barbera, 1878

BCFP QS. A. 871

Pellegrino Artusi

Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti. Firenze, Tipografia di G. Barbera, 1881

BCFP Sala V 13.2.22

Domestici scrittori. Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi. A cura di Monica Alba e Giovanna Frosini. Sesto Fiorentino, Apice libri, 2019

BSG DL Ter. 6 ALBAm-D



Questo prezioso libro raccoglie e rende accessibile per la prima volta in un'edizione scientifica e commentata, sapientemente curata da Monica Alba (dottoranda e cultrice di Storia della lingua italiana presso l'Università per stranieri di Siena) e Giovanna Frosini (accademica della Crusca e docente di lingua italiana all'Università per stranieri di Siena), la corrispondenza tra l'Artusi e i due "domestici scrittori": la governante Marietta Sabatini, originaria di Massa e Cozzile, e il cuoco Francesco Ruffilli, originario di Forlimpopoli. Grazie a questi scritti è possibile ancora oggi affacciarsi delicatamente ad una storia familiare che ha dato vita e sapore alle pagine di un libro memorabile.

La cucina degli stomachi deboli, ossia Pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti. (Reprint)

BSG SS W 641.5 DUBIa C

Fortunato manuale di cucina, anonimo, ma dovuto alla penna di **Angelo Dubini** (Milano, 1813-Cassano Magnago, 1902), medico nell'Ospedale Maggiore di Milano e gastronomo per hobby. L'edizione originale risale al 1858 ed è interessante notare che il libro figurava nella biblioteca di Pellegrino Artusi, che ad esso attinse per alcune ricette.



Giovanni Pascoli

Nuovi poemetti. Bologna, Zanichelli, 1914

BSG IV B 153

da **La piada**



"Il mio povero mucchio arde e già brilla: / pian piano appoggio sopra due mattoni / il nero testo di porosa argilla. // Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni / il sale; dono di te, Dio; ma pensa! / l'uomo mi vende ciò che tu ci doni. // Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa / nella bilancia tremula: le lande / tu ne condisci, e manca sulla mensa. // Ma tu, Maria, con le tue mani blande / domi la pasta e poi l'allarghi e spiani; / ed ecco è liscia come un foglio e grande / come la luna; e sulle aperte mani / tu me l'arrecchi, e me l'adagi molle / sul testo caldo, e quindi t'allontani. // Io, la giro, e le attizzo con le molle / il fuoco sotto, fin che stride invasa / dal calor mite, e si rigonfia in bolle: // e l'odore del pane empie la casa"

La cuciniera genovese, ossia La vera maniera di cucinare alla genovese ravioli, lasagne, tagliolini, gnocchi (troffie), minestra maritata (menestron), ripieni d'ogni sorta, intinti, sughi, salse, soffritti, arrostiti, ragouts, stufati, fricassées, umidi, pesce in tocchetto (buridda), frittiture, cappon magro, torte, polpettone, frittate, farinate, frittelle, ecc. compilata da G. B. padre e figlio Ratto. **Undecima edizione corretta ed accresciuta di molte ricette in pasticceria e d'un apposito piccolo Dizionario genovese-italiano di Gio. Casaccia, e del ragguaglio di pesi e misure antichi col sistema decimale.** Genova, Tipografia dei Fratelli Pagano, 1920

BSG FACM RARI 613

La prima edizione di questo celebre compendio di cucina genovese, compilato da Gio Batta Ratto, e per le edizioni successive alla terza dal figlio Giovanni, è del 1863. Fin dalla prima edizione era annesso anche un glossario spicciolo dei termini dialettali, a cura del celebre Giovanni Casaccia (autore d'un ponderoso dizionario italiano-genovese ancora oggi valido), L'elenco di tutti i pesci del mercato di Genova, la loro stagione e qualità e il modo di cucinarli ed un curioso Ragguaglio dei pesi e delle misure antiche con il sistema decimale.



La cuciniera genovese, compilata da G. B. padre e figlio Ratto. Undecima edizione corretta ed accresciuta di molte ricette in pasticceria e d'un apposito piccolo Dizionario genovese-italiano di Gio. Casaccia, e del ragguaglio di pesi e misure antichi col sistema decimale. Genova, Tipografia dei Fratelli Pagano, 1920

Paniccia

Fate prima intiepidire in pentola o casseruola un litro e un decalitro d'acqua, quindi levatela dal fuoco e gettatevi a poco a poco con una mano 300 grammi di farina di ceci, e rimenantela con matterello dall'altra, come la polenta sino a che bene si unisca. Ponetela poscia al fuoco e fatela cuocere per un'ora e un quarto non cessando dal rimenarla lentamente. Cotta che sia, versatela in piatto e mangiatela calda con olio, limone e un po' di pepe.

Battuto o sapore all'aglio (Pésto)

Prendete uno spicchio d'aglio, basilico (baxaicö), e, in mancanza di questo maggiorana (pèrsa) e prezzemolo (pôrsemmo), formaggio sardo e parmigiano gratuggiati e mescolati insieme, e pestate in tutto il mortaio con poco burro finchè sia ridotto in pasta. Scioglietelo quindi con olio fino in abbondanza. Con questo battuto si condiscono le lasagne, tagliolini e i gnocchi (tröffie), unendovi anche un po' d'acqua calda senza sale per renderlo alquanto più liquido.

Apicio

Manuale di gastronomia. Versione di Paolo Buzzi. Milano, Società anonima Notari, 1930.

BSG RARI 608



Edizione ricercata. Testo latino con, a fronte, la celeberrima traduzione del futurista **Paolo Buzzi** (Milano 1874-1956) che scrive nella prefazione: "Io non intendo sondare, in questa breve prefazione che, futuristicamente, ho scritto all'Isola di Capri, vicino a F.T. Marinetti, respirando l'atmosfera di Tiberio, e guardando fumare il grande fornello del Vesuvio con le stelle meravigliose friggenti sopra i faraglioni, il mistero di Apicio".

Cucina futurista. Manifesti teorici, menù, documenti. A cura di Guido Pautasso. Milano, Abscondita, 2015

BSG CD 18835

«Nel dicembre del 1930 una voce alla radio scosse le coscienze degli italiani: "Abbasso la pastasciutta!", tuonò Filippo Tommaso Marinetti, il fondatore del futurismo. Nel 1913 con il "Manifesto della cucina futurista" Marinetti, assieme allo chef Jules Maincave, si pose l'obiettivo di rivoluzionare la gastronomia in nome della sperimentazione non convenzionale delle vivande volendo creare una cucina rallegrante, ottimista, dinamica e agilizante. L'obiettivo dei cuochi futuristi era far dimenticare l'avidio mangiatore di pastasciutta perorando l'avvento delle vivande sintetiche e la diffusione per mezzo della radio di "onde nutrienti". I piatti e le vivande si trasformarono in tavolozze di colori, e le forchette furono abolite per favorire "degustazioni e piaceri tattili prelabiali". Il ristorante futurista Taverna Santopalato aveva le pareti ricoperte di lastre di alluminio e l'ambiente era intriso con acqua di Colonia spruzzata da camerieri armati di vaporizzatori, mentre il rombo del motore a scoppio di un aeroplano fungeva da sottofondo musicale. Chi partecipava agli aerobanchetti dell'avanguardia futurista diventava l'elemento vitale di un momento unico e sorprendente, mai vissuto prima. Così Marinetti e i cuochi del movimento futurista dimostrarono come la cucina fosse uno spettacolare laboratorio di partecipazione attiva ed emotiva alla fusione creativa dell'Arte con la vita.» (Guido Pautasso)





Riproduzione della copertina originale de **La cucina futurista**, scritto da Marinetti e Fillia (nome d'arte del torinese Luigi Enrico Colombo) e pubblicato in 6000 copie numerate dall'editore milanese Sonzogno per raccogliere la summa dei principi del rinnovamento della cucina italiana lanciati in nome del futurismo. La data di pubblicazione del volume è incerta, ma collocabile, con buona probabilità, nel maggio del 1932. Il libro misura 18,3x12 cm e consta di 267 pagine, a cui vanno aggiunte 3 di catalogo editoriale e 14 riportanti alcuni "Giudizi sul futurismo".

Riproduzione della copertina disegnata da Pietro Bernardini per il libro di Marinetti, **Scatole d'amore in conserva**, Roma, Edizioni d'arte Fauno, 1927.



La madre e il soldato. Ricettario di guerra. Pistoia, Niccolai, 1942

BCFP Misc.B.274.6



Il sugo della domenica. A cura di Laura Billi. Pistoia, Il Micco, 2013.

BSG DL Ter.6 BILLI S

Incentrato sul rapporto tra cibo e memoria, il libro curato da Laura Billi contiene interviste di persone di età diversa, da cui emerge un'approfondita riflessione sui cambiamenti avvenuti nel corso degli anni nel modo di mangiare e di cucinare nelle case italiane.

Antiche ricette delle monache benedettine di Pistoia. A cura di Francesca Rafanelli. Prefazione di Mauro Guerrini. Pistoia, Settegiorni, 2019.

BSG DL Com.6 ANTRD

Nel mondo monastico il cibo ha sempre avuto un valore simbolico, spirituale e culturale. Come sottolinea Mauro Guerrini nella prefazione, alcune fra le principali prelibatezze dell'epoca moderna hanno avuto origine nelle comunità conventuali: dal parmigiano reggiano, ai dolci di pasta frolla delle benedettine di Erice, al vino dei canonici regolari di Sant'Agostino a Novacella, alle caramelle balsamiche dei monaci di Camaldoli, alla birra dei benedettini di Norcia. A Pistoia nel Monastero di Santa Maria degli Angeli, le monache hanno conservato, lavorato e prodotto nei secoli leccornie di ogni genere. Trascritte da Francesca Rafanelli, nel libro sono raccolte le antiche ricette monastiche della torta al semolino, delle "giambelle" o della "pasta frolla", ma soprattutto di alcuni celeberrimi "spiriti" come il rosolio o "il nocito".

