

Mostra a cura di  
Alberto Calciolari, Isabella Fabbri,  
Margherita Spinazzola

I testi sono tratti dal volume *La cucina degli scrittori. Letteratura e cibo in Emilia-Romagna* a cura di Alberto Calciolari e Isabella Fabbri, Regione Emilia-Romagna, 2019 e in particolari dai seguenti saggi: Egidio Bandini, *Guareschi e la cucina del "Mondo Piccolo"*; Rosita Boschetti, *Pascoli e i sapori ritrovati*; Isabella Fabbri, *Leopardi e l'ospitalità bolognese*; Sergio Guidi, *Tonino Guerra e i frutti dell'infanzia*; Diego L. Menozzi, *Alberto Calciolari, Ludovico Ariosto dalla mensa reggiana al banchetto estense*; Manuela Ricci, *Marino Moretti, la piada e la sfoglia*; Simonetta Santucci, *I tordi di Carducci*; Simone Terzi, *I menu padani di Cesare Zavattini*; Laila Tentoni, *Un uomo, un libro: l'Artusi*.

**Crediti fotografici**  
Fabrizio Dell'Aquila  
(Diateca Assessorato Agricoltura)  
Andrea Scardova (Fototeca IBC)

**Altri crediti fotografici**  
Archivio Gianni Berengo Gardin,  
Milano  
Archivio Casa Artusi,  
Forlimpopoli  
Archivio Casa Carducci, Bologna  
Archivio Guareschi,  
Roncole Verdi  
Barbara Benvenuti  
Biblioteca dell'Archiginnasio,  
Bologna  
Isabella Fabbri  
Fondazione Un Paese, Luzzara  
Museo Casa Pascoli, San Mauro  
Pascoli

**Adattamento e traduzione**  
Margherita Spinazzola

**Promozione all'estero**  
Maria Cristina Turchi

**Grafica**  
Monica Chili



**Exhibition by**  
Alberto Calciolari, Isabella Fabbri,  
Margherita Spinazzola

The texts are taken from the book *La cucina degli scrittori. Letteratura e cibo in Emilia-Romagna*, edited by Alberto Calciolari and Isabella Fabbri, Regione Emilia-Romagna, 2019. More precisely, they were adapted from the following papers: Egidio Bandini, *Guareschi e la cucina del "Mondo Piccolo"*; Rosita Boschetti, *Pascoli e i sapori ritrovati*; Isabella Fabbri, *Leopardi e l'ospitalità bolognese*; Sergio Guidi, *Tonino Guerra e i frutti dell'infanzia*; Diego L. Menozzi, *Alberto Calciolari, Ludovico Ariosto dalla mensa reggiana al banchetto estense*; Manuela Ricci, *Marino Moretti, la piada e la sfoglia*; Simonetta Santucci, *I tordi di Carducci*; Simone Terzi, *I menu padani di Cesare Zavattini*; Laila Tentoni, *Un uomo, un libro: l'Artusi*.

**Photos**  
Fabrizio Dell'Aquila (Diateca Assessorato Agricoltura)  
Andrea Scardova (Fototeca IBC)

**Additional photo credits**  
Archivio Gianni Berengo Gardin,  
Milano  
Archivio Casa Artusi,  
Forlimpopoli  
Archivio Casa Carducci, Bologna  
Archivio Guareschi,  
Roncole Verdi  
Barbara Benvenuti  
Biblioteca dell'Archiginnasio,  
Bologna  
Isabella Fabbri  
Fondazione Un Paese, Luzzara  
Museo Casa Pascoli, San Mauro  
Pascoli

**Adaptation and translation**  
Margherita Spinazzola

**International promotion**  
Maria Cristina Turchi

**Layout**  
Monica Chili



# La cucina degli scrittori

Letteratura e cibo  
in Emilia-Romagna

Il rapporto tra letteratura e cibo è forte e senza tempo. Dai banchetti dei poemi omerici in poi la letteratura si è spesso avventurata nelle sale da pranzo e nelle cucine e ha alzato i coperchi di molte pentole, registrando storie e ricette, menu e ricordi, sapori e abitudini alimentari.

Sarebbe strano del resto se questo non avvenisse: il cibo è vita, storia personale e sociale, geografia, tradizione, invenzione, cultura. Indagare il suo ruolo nella produzione letteraria di alcuni importanti autori italiani non significa dunque spiare attraverso il buco della serratura frammenti di vita privata, ma scoprirne aspetti inediti che ci aiutano a comprendere meglio la loro opera e i loro tempi. Questa esplorazione è particolarmente interessante se il territorio di riferimento è l'Emilia-Romagna che ha fatto della sua produzione agroalimentare e delle sue eccellenze gastronomiche altrettanti punti di forza per economia, turismo e qualità della vita. Non è un caso che Pellegrino Artusi, autore del più famoso manuale di cucina ad uso delle famiglie italiane, sia originario della Romagna, terra di forti passioni e sapori.

Da Ludovico Ariosto a Cesare Zavattini gli scrittori di casa nostra ci invitano dunque alle loro mense. Scopriamo così che le commedie di Ariosto venivano recitate prima dei sontuosi banchetti imbanditi per la corte rinascimentale dei signori di Ferrara e che Cesare Zavattini era una personalità poliedrica e autorevole anche in campo gastronomico, tanto da dettare agli amici ristoratori una sorta di codice della buona tavola. E ancora che, nella turbolenta relazione tra Peppone e Don Camillo personaggi creati dalla penna di Giovannino Guareschi, il cibo gioca un ruolo di mediazione e soluzione dei conflitti e che Tonino Guerra ha realizzato a Pennabilli un orto dei frutti dimenticati in omaggio ai sapori e ai profumi della sua infanzia. Senza dimenticare l'omaggio poetico di Giovanni Pascoli alla piada romagnola, grande, rotonda e bianca come la luna. Anche il marchigiano Leopardi, di passaggio a Bologna dove visse per poco più di un anno, se ne tornò a Recanati serbandosi il ricordo, speriamo duraturo, di un particolare tipo di dolce.

# Authors in the kitchen

Words and food  
in Emilia-Romagna

*There is a strong and timeless relationship between literature and food. Since the banquets in Homer's poems, words have found their way into the kitchens and the dining rooms, lifting the lids and recording stories and recipes, menus and memories, tastes and habits.*

*This is a natural process: food is life, personal and social history, as well as geography, tradition, invention, and culture. As we look for its meaning in the works of some important Italian authors, we are not peeking through the keyhole but investigating an aspect that can shed light on their works and times.*

*What a better place to do that than in Emilia-Romagna, where the food and agricultural industry, is considered one of the strongest assets, contributing to economy, tourism and quality of life? It is not by chance that Pellegrino Artusi, the best-known author of a cookery book aimed at Italian families, was born in Romagna, a land of rich passions and flavours.*

*From Ludovico Ariosto to Cesare Zavattini, we are invited for dinner by our authors, and we learn that Ariosto's comedies introduced the sumptuous Renaissance banquets of the Estes in Ferrara, that Cesare Zavattini was just as multifaceted and reliable in the kitchen as in other aspects of his life to the point of dictating a kind of eating-well code to his restaurant owner friends. Moreover, in the intriguing relationship between Peppone and Don Camillo, the characters invented by Giovannino Guareschi, food is the turning point and the peacemaker. In Pennabilli, Tonino Guerra created the 'Orto dei frutti dimenticati', the orchard of forgotten fruit, in memory of the tastes and flavours of his childhood. Giovanni Pascoli poetically rendered the piada, as large, round and white as the moon. Even Giacomo Leopardi, born in the Marches but living in Bologna for slightly over a year, returned to his native Recanati cherishing the memory – hopefully a long-lasting one, of a special cake.*



# Ludovico Ariosto

## e i banchetti di corte

Due sono le città emiliane legate a Ludovico Ariosto (1474-1533): Reggio Emilia e Ferrara. Entrambe conservano una dimora del poeta (rispettivamente il complesso del Mauriziano, la casa della sua infanzia, e l'attuale casa-museo nella seconda città). Ma, per quanto riguarda il legame con la cucina, sono forse più rappresentativi due luoghi frequentati dal poeta a Ferrara perché sedi della corte: Il Palazzo ducale (ora municipio) e il Castello estense.

La corte estense fu per eccellenza luogo di mecenatismo e la presenza di uomini di cultura venne sapientemente incentivata dai duchi d'Este nella Ferrara del Quattro e del Cinquecento, nella consapevolezza che essi fossero una parte importante della macchina dello splendore della corte, a sua volta fonte insostituibile di prestigio e di potere per la casata.

Tra i dotti e potenti dignitari di corte figuravano anche famosi cuochi come Cristoforo di Messisbugo (o Messi Sbugo): il banchetto non costituiva infatti una semplice occasione di incontro tra commensali, ma assumeva un ruolo importante nelle dinamiche di corte, quasi coreografica rappresentazione di raffinatezza, gusto e sontuosità. Presso il Castello esistono tuttora gli imponenti locali delle antiche cucine, fatti edificare da Alfonso I all'inizio del XVI secolo; come pure si può ancora ammirare la ricostruzione di un antico agrumeto. Celebre testimonianza del convito di corte è il libro di Messisbugo, intitolato *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*, interessante raccolta di numerose ricette, che contiene anche un significativo inventario di banchetti da lui "diretti".

In uno di questi banchetti, tenutosi nel gennaio del 1529, è esplicitamente coinvolto anche Ariosto, perché la cena viene preceduta, oltre che dall'esecuzione di musiche, dalla rappresentazione di una sua commedia, la *Cassaria*. Nella descrizione del banchetto si susseguono una impressionante sequenza di portate e di pietanze. Tra le tante, due appaiono particolarmente interessanti per la tradizione culinaria estense: la *brazadèla* (o *brazzatella*) e la *salsiccia gialla*.

Con il termine *brazadèla*, tuttora in uso nel ferrarese, si indica uno dei dolci più cari alla cucina emiliana e romagnola: la ciambella di forma ovale, da tagliare a fette. Nel Cinquecento, però, secondo Messisbugo, doveva essere un piccolo dolce monoporzione; la preparazione le conferiva una consistenza simile a quella del tarallo (prima di essere cotta al forno veniva infatti passata in acqua bollente). La tradizione vuole che il nome derivi dall'antica forma, ad anello o a braccialetto.

La *salsiccia gialla* invece era un insaccato di carne suina di qualità, aromatizzata con spezie e colorata con zafferano. È ora annoverata tra i "prodotti agroalimentari tradizionali emiliani e romagnoli".

## and the Court banquets

Reggio Emilia and Ferrara are two cities closely linked to Ludovico Ariosto (1474-1533). Both can still boast a poet's house (the Mauriziano - his childhood home in Reggio, and his home in Ferrara - now a museum). Foodwise, however, two places are more relevant and they are set in

Ferrara, where Ariosto was in attendance at the Estes' court: the Dukes' Palace (now the Town Hall) and the Castle.

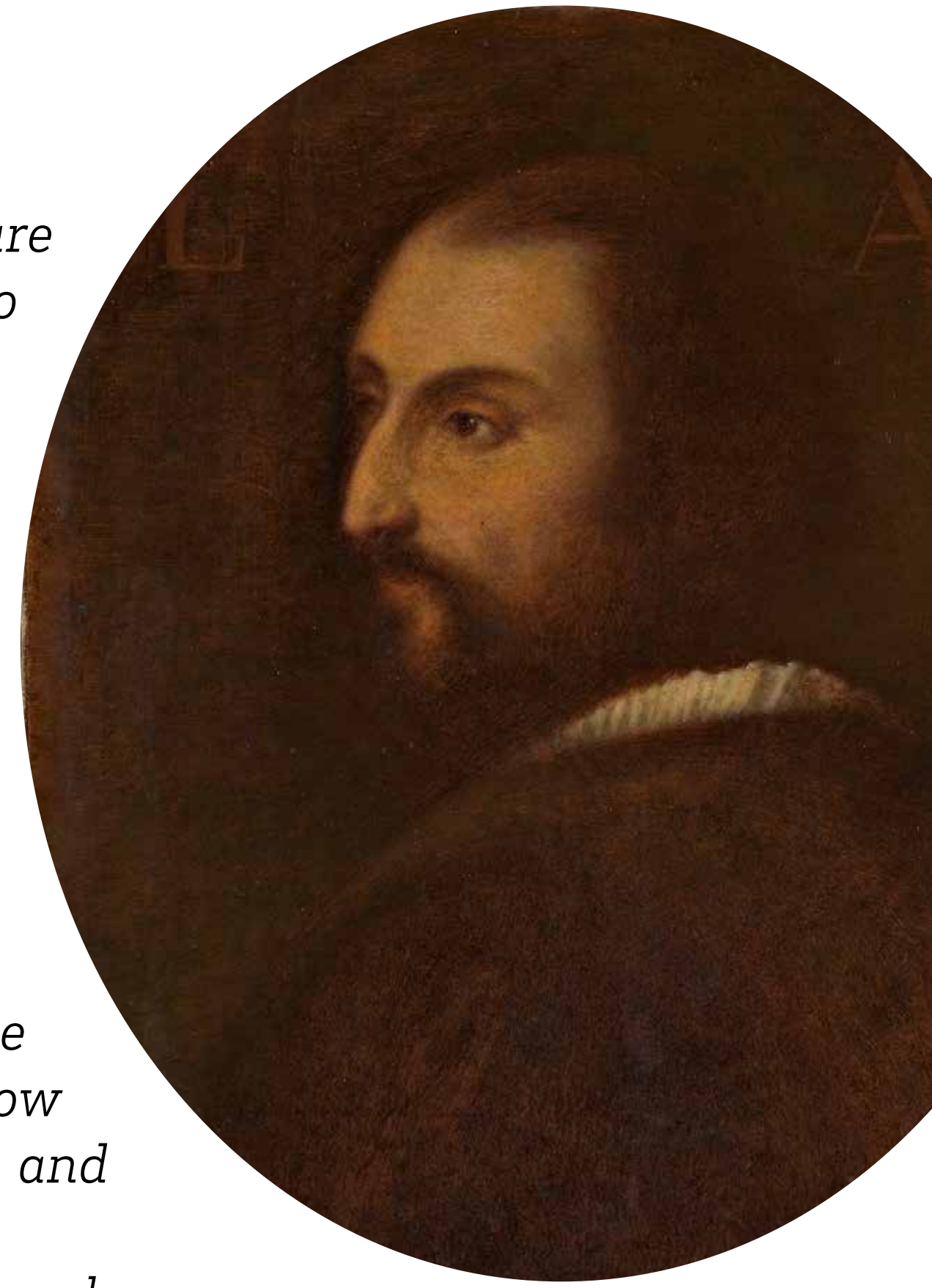
The Estes were known for their patronage of the arts.

In the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries they encouraged artists to stay, aware as they were of their role in accruing the shine, prestige, and ultimately the power of their court.

Among learned and powerful courtiers, there were celebrated cooks as well, such as Cristoforo de Messisbugo (or Messi Sbugo): banquets were not simply a convivial occasion but an important step in the making of court dynamics, a pageant of the highest refinery, taste and luxury. The impressive rooms where Alfonso I installed the kitchens at the beginning of the 16<sup>th</sup> century, still exist at the Castle, as well as a reconstruction of an orangerie. Messisbugo's book *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*, not only collects a great number of recipes but also describes the banquets that his author organized. Ludovico Ariosto himself attended one of these banquets, in January 1529, when the dinner was introduced by music and by his comedy *Cassaria*. The details of the banquet speak of an impressive number of dishes, among them two interesting staples of Ferrarese cuisine: the *brazadèla* (or *brazzatella*) and the yellow sausage.

The *brazadèla*, is an oval shaped cake, to be served sliced, still favoured in Emilia-Romagna. According to Messisbugo, however, in the 16<sup>th</sup> century it was much smaller and only served one, prepared like a tarallo (a savoury crisp) i.e. quickly boiled first and then baked. Its name is believed to derive from its original shape, like a ring or a bangle.

The yellow sausage was, and still is, high quality pork spiced and coloured with saffron. It is now one of the "agricultural food products of Emilia-Romagna", (Prodotto agroalimentare tradizionale, usually abbreviated to PAT, an official approval for traditional Italian regional food products).





# Pellegrino Artusi

## e la cucina dell'Italia unita

**L**a scienza in cucina e l'arte di mangiar bene è un titolo che pochissimi userebbero per citare o riferirsi all' Artusi, perché questa è la forma nella quale il libro di Pellegrino Artusi è conosciuto in Italia e altrove: semplicemente *l'Artusi*. In questo caso il nome dell'autore racchiude in se stesso il titolo dell'opera: una metonimia e allo stesso tempo una metafora del lunghissimo successo di un libro che fu all'inizio stampato in poche copie e a spese dell'autore. È un "libro Cenerentola", come ricorda lo stesso Artusi, una Cenerentola che perde i suoi stracci dopo 14.000 copie e nella sesta edizione si inchina ai pochissimi che l'avevano sostenuta fin dalla nascita e se la prende con i tanti che non avevano creduto nel progetto.

Pellegrino Artusi (1820-1911) era nato a Forlimpopoli. Aveva ricevuto una scarsa istruzione, in quanto si riteneva che "un mercante non [ne]avesse tanta necessità". Fu quindi un autodidatta che si svegliò al mondo e ai cambiamenti letterari e politici mentre attraversava il paese per il suo lavoro. Fuggito dalla sua città natale dopo un terribile attacco da parte di una banda di briganti, si trasferì a Firenze, dove si dedicò interamente alla letteratura e alla scrittura della *Scienza in cucina* proprio all'indomani dell'Unità d'Italia. In una ricetta per il cacciucco presentata nella primissima edizione, scrive a questo proposito "dopo l'unità della Patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata che pochi curano e molti osteggiano".

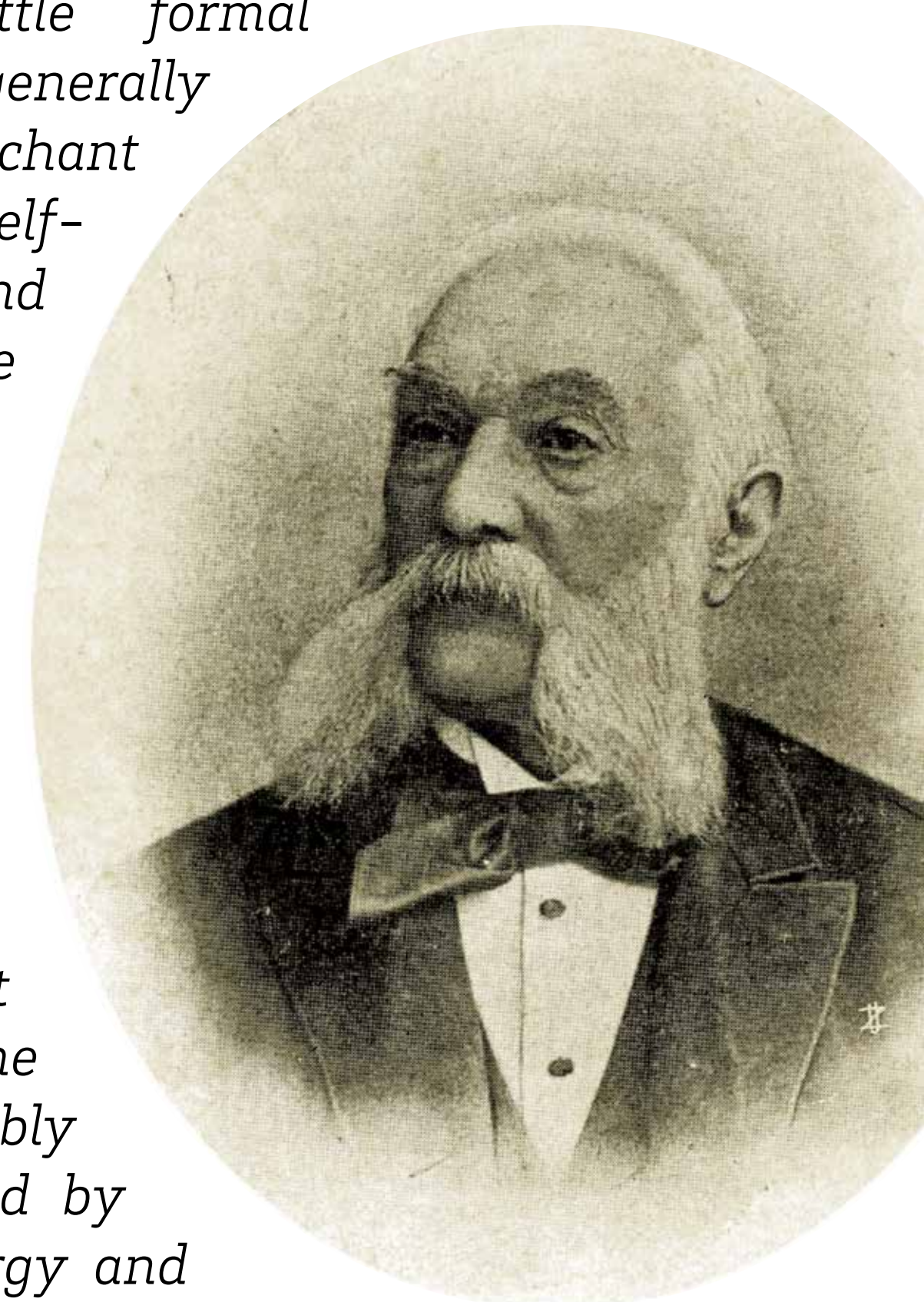
Un obiettivo del genere richiede energia e tempo: Pellegrino Artusi passò gli ultimi vent'anni della sua vita raccogliendo ricette in tutto il paese, facendole provare nella sua cucina, avviando una intensa corrispondenza con i suoi lettori e lettrici, in uno scambio continuo di consigli e idee. Gli scrive ad esempio Rosina Guccione Sacli il 4 ottobre 1910: "Ecco, dalla lontana Sicilia, una buona massaia che si rivolge a Lei per chiederle dei consigli. La colpa è tutta sua, che così bene sa diventare amico di chi consulta spesso il suo libro".

Artusi lo aveva concepito quale strumento di formazione pratica, linguistica e anche morale, incrociando i valori della buona borghesia quali benessere, la buona vita senza ostentazione, la fiducia nelle magnifiche sorti progressive. Ma quale è oggi il suo significato, quale la ragione del suo continuo successo? Basta guardare al sistema gastronomico a cui Artusi affida la sua ricerca di salute e di sapori delicati e semplici: la libertà in cucina, secondo usi e consuetudini locali, che richiede per materia prima 'roba della più fine' e che trova il giusto limite solo nel buon gusto.

## his recipes and the unification of Italy

**S**cience in the kitchen and the art of eating well is a title that very few would use to quote or refer to "Artusi", because this is the way Pellegrino Artusi's book is known in Italy and beyond: just Artusi. It is a case of an author's name encompassing the very title he had chosen, a metonymy and a metaphor of the long-lasting success of a book that was initially printed in a few copies at the author's own expense. "A Cinderella of a book" that shed its rags after 14,000 copies and, in the 6<sup>th</sup> edition, bows to the very few who had supported it from its birth and rants against the very many who had not believed in the project. Pellegrino Artusi (1820-1911) was born in Forlimpopoli; receiving little formal education as "it was generally

thought that someone who would be a merchant did not need as much", he was basically self-taught, awakening to the outside world and to the literary and political turmoil as he was travelling the country for his work. On fleeing his hometown after a vicious attack by the brigands, he moved to Florence where he devoted himself to literature and the writing of *Science in the kitchen*, in the aftermath of Italy's unification. In a recipe for a fish soup in his very first edition, he wrote: "After the unification of my Country, I thought it a natural development to think of the unification of the spoken language, sensibly used by an uncaring few and opposed by many". Such a manifesto required energy and time, and Pellegrino Artusi spent the last two decades of his life collecting recipes from all over the country and having them tested in his kitchen, corresponding with his readers in a continuous exchange of advice, suggestions, ideas: "A good housewife is writing to you from faraway Sicily, asking for advice... It is entirely your fault, because you are so good at making friends with whoever reads your book", Rosina Guccione Sacli writes to Pellegrino Artusi in 1910. Artusi had conceived his book as a tool of practical, linguistic and even moral training, by melting the values of the rising bourgeoisie such as those of wellbeing, of a decent life without ostentation, of a faith in magnifiche sorti progressive [the splendid future of progress]; but what is its meaning nowadays and the reason of its continuing success? Look no further than the gastronomic system which lays behind Artusi's search for health and delicate, simple flavours: freedom in the kitchen according to the local use and habits, which requires raw material to be "the finest thing" and finds its only limit in good taste.





# Giosuè Carducci

## a tavola con gli amici eating with friends

Chi non conosce la superiorità dei tordi di Castagneto, non conosce la vera felicità della tavola. I tordi sono infatti ciò che Giosuè Carducci (1835-1907) preferiva quando sedeva con gli amici. Dato che i tordi sono da tempo una specie protetta, bisognerà fare uso dell'immaginazione quando si ricostruiscono i gusti del poeta.

Giosuè Carducci era nato e crebbe in Maremma, la vasta area toscana che va all'incirca da Pisa a Grosseto. Figlio di un medico, non dimenticò mai gli anni liberi e vicini alla natura della sua infanzia; rimase in contatto con gli amici, sognava e a volte tornava per una gita in quei luoghi, anche quando i suoi studi, la sua professione di insegnante, docente universitario, poeta – vinse il Nobel nel 1906 –, lo portarono a viaggiare fra Bologna, dove si era stabilito, e Roma dove era chiamato dalla sua carriera politica. Un Parco Letterario dedicato a Carducci abbraccia oggi vari luoghi della sua Maremma e tuttavia non va dimenticata Bologna, da lui descritta come "Patria seconda".

Le *ribotte* carducciane, famose bisbocce nella campagna toscana, con i suoi sodali sono rimaste famose. Le sue incursioni erano poco frequenti ma a lungo preparate. Scatenavano un turbinio organizzativo fra gli amici del posto, perché non solo dovevano essere un modo per rinfrescare il ricordo di luoghi e una natura mai dimenticati, per rinsaldare le radici, ma anche un vero

festino gastronomico del tempo andato. Il poeta amava vestirsi di conseguenza, per quello che non esitava a descrivere come "banchetto", anche se all'aperto. Scrisse alla moglie: "Parto ora che sono le otto della mattina, per andare a mangiare sotto la torre di Donoratico. Mi sono messa una giacca alla maremmana ed un cappello largo di falde e sono molto bello". Una famosa fotografia lo ritrae in tale occasione irreprensibilmente vestito, sorridente in mezzo agli amici. Il sole, la brezza, le ombre di un ottobre in Toscana erano lo scenario perfetto per una colossale mangiata: sopracapellini in brodo di quaglia, cervello fritto con contorno di prezzemolino croccante, varie specialità della cucina maremmana, spiedi di tordi, cui si intercalava una sequela inesauribile di brindisi e la declamazione di versi del poeta. Il soggiorno poteva essere breve, appena tre giorni, ma come scriveva Carducci "li dedicheremo tutti ai tordi".

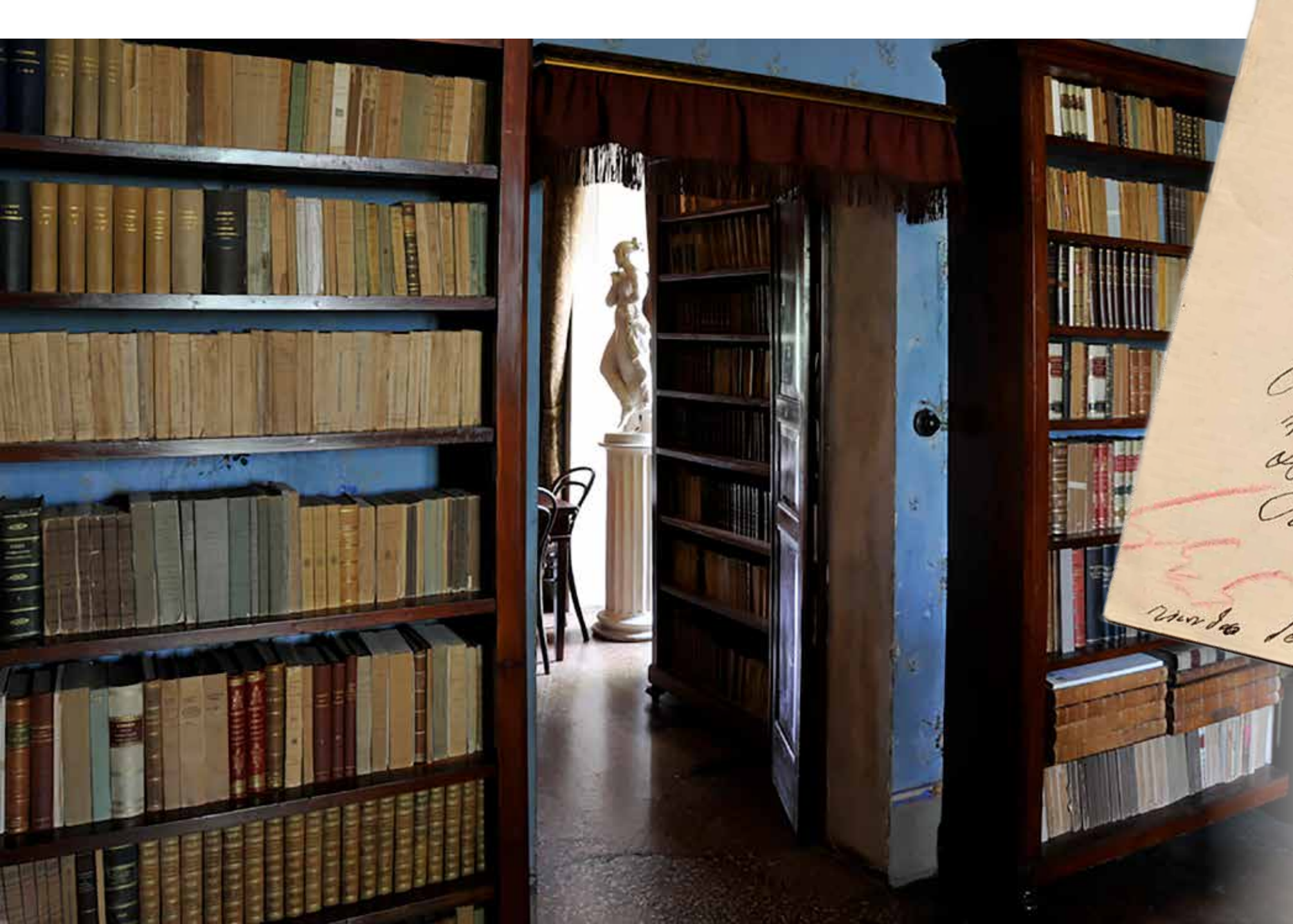
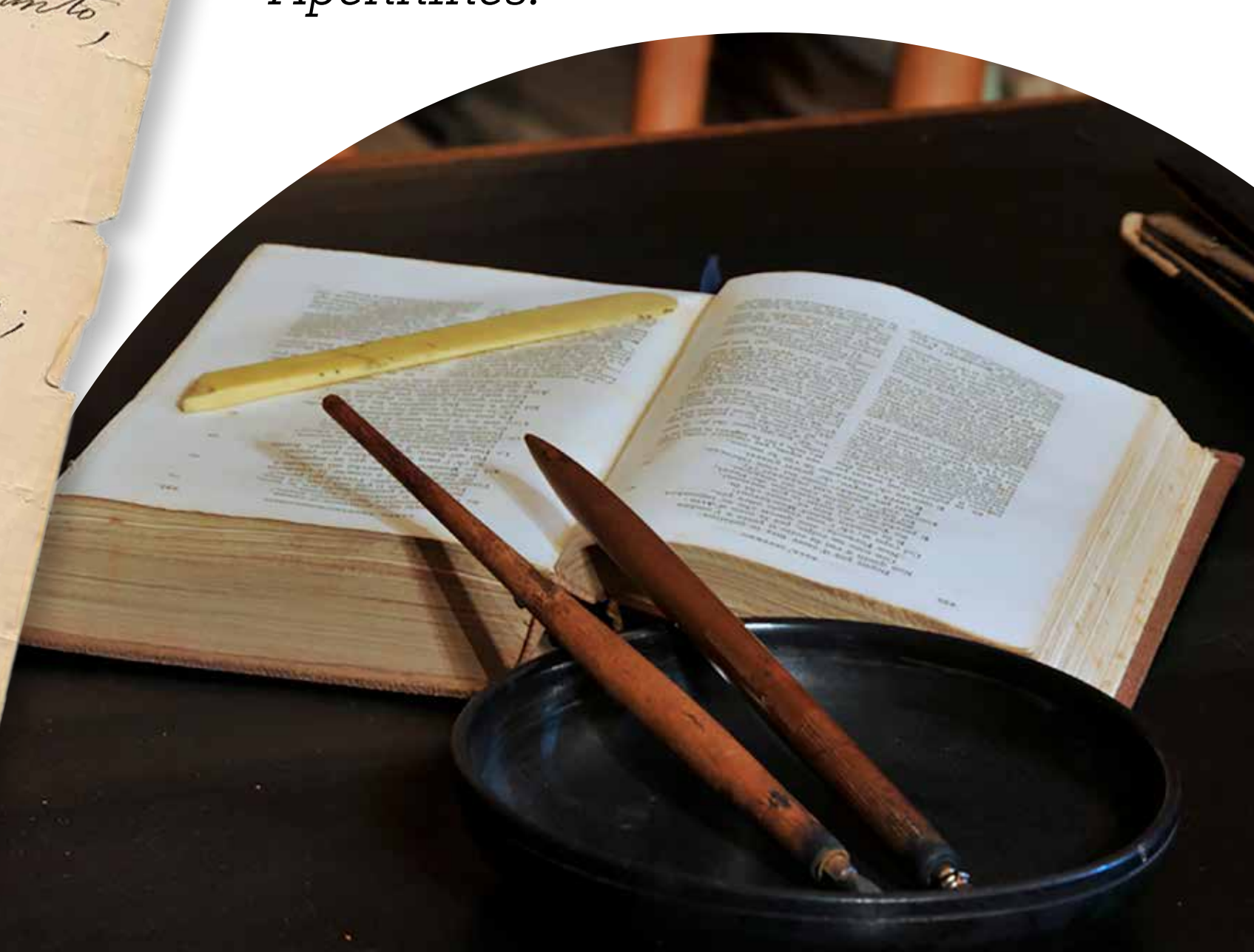
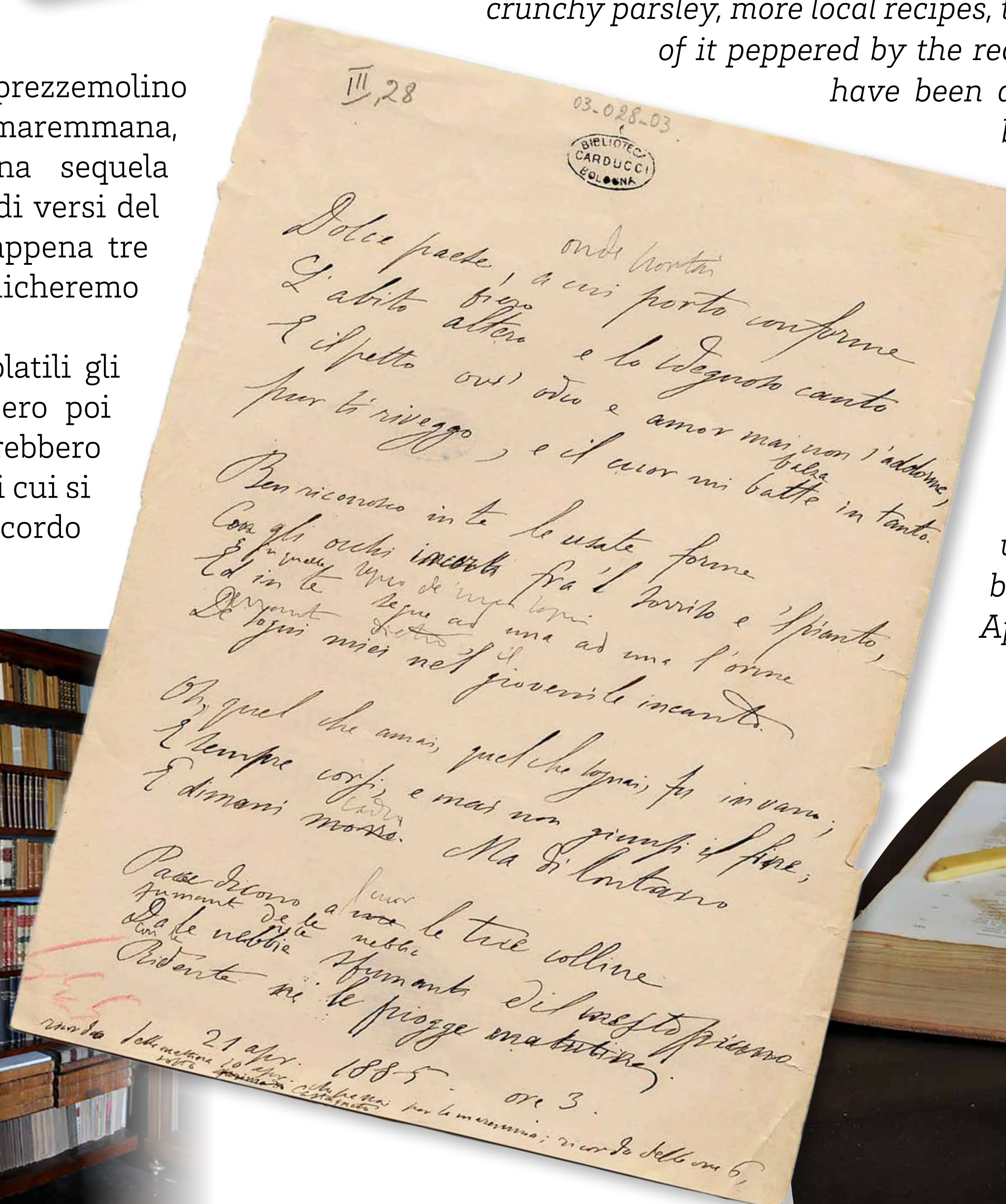
La sua passione era tale che i pregiati volatili gli venivano spediti a Bologna, dove sarebbero poi stati cucinati. Le loro carni delicate avrebbero saputo delle olive, delle bacche di ginepro di cui si erano nutriti, contribuendo a ravvivare il ricordo della Maremma aldilà degli Appennini.

Who does not appreciate the superiority of Maremma thrushes, does not appreciate the real pleasures of food. These birds are, basically, what Giosuè Carducci (1835-1907) liked best when he sat down with friends. Since thrushes of all denominations have long been a protected species, a certain degree of imagination is required when reconstructing the poet's culinary tastes.

Giosuè Carducci was born and grew up in the Maremma, the area of Tuscany that roughly stretches from Pisa to Grosseto. The son of a doctor, he never forgot the rambling and carefree days of his childhood; he kept up with his friends, dreamed of and went back on trips, when his studies first and then his career as a teacher, university professor, poet – he received the Nobel prize in 1906 –, politician had him travelling between Bologna, where he settled, and Rome. Nowadays, a literary theme park is devoted to Carducci in various spots of his native Maremma but Bologna, in his words a "Patria seconda" (second homeland) should not be forgotten.

Carducci's "ribotte" (revelries) are famous and well documented. His infrequent but much anticipated Tuscan countryside jaunts started a frenzy of preparations among his local friends because they were meant to rekindle not only the poet's memories of a never forgotten landscape, to reconnect with his roots, but a real olden days' gastronomic galore. And the poet would dress up to the part of what he called a "banquet", albeit an open-air one. As he wrote to his wife: "I am leaving now, at 8 a.m., to go for lunch near Donoratico tower. I am wearing a Maremma style jacket and a wide-brimmed hat and I am rather handsome". A well-known photograph bears witness to a very appropriately-clad Carducci, smiling among his friends on such an occasion. The sun, breeze, long shadows of an October in the Tuscan countryside were the perfect backdrop for an amazing spread: fresh pasta in quail stock, fried brains in crunchy parsley, more local recipes, thrush skewers, endless toasts, all of it peppered by the recital of the poet's rhymes. It may have been a short stay, a mere three days, but as Carducci wrote "entirely devoted to thrushes".

His passion for such birds was such that they were carefully dispatched to him in Bologna, where they would be cooked. Their delicate meat would taste of the olives and juniper berries they fed on. All of which would conjure up Carducci's memories of his beloved homeland, south of the Appennines.





# Giovannino Guareschi

## e la cucina del *Mondo piccolo*

## and the kitchen of *Little World*

**N**el *Mondo piccolo* di Giovannino Guareschi (1908-1968), la vita è tutt'uno con la cucina, la convivialità, le tradizioni anche culinarie della Valle Padana. Non c'è racconto del brusco don Camillo e di Peppone, il sindaco comunista che gli si oppone, nel quale non si parli anche di cibo, non lo si pregusti, non lo si mangi. Giovannino Guareschi, del resto, era impegnato in prima linea, avendo aperto un ristorante che suo figlio gestì per oltre 30 anni a Roncole Verdi, paese natale di Giuseppe Verdi. Quando Guareschi si riferisce al cibo tratteggia anche le caratteristiche più tipiche della gente del posto: un misto di testardaggine, fucosità, fantasia, intelligenza e tensione all'ospitalità familiare.

Tanto don Camillo quanto Peppone possono avere fame e sono pronti a condividere il pane. Don Camillo riempie di cibo dei finti rifugiati russi. Peppone non ci pensa due volte quando vede don Camillo venire meno per la fame:

"Cos'avete, Reverendo? chiese Peppone.

- Fame! ruggì don Camillo. Non ci vedo più: non ho toccato una briciola in tutta la giornata.

- Sarò un senzadio ma non senza coscienza, affermò Peppone. La mia casa è qui a due passi: vi invito a cena.

- Se sono arrivato fin qui, posso arrivare fino alla canonica, rispose don Camillo.

- D'accordo, ma cosa ci trovate in canonica? Un pezzo di pane secco, un pezzo di formaggio. Al massimo un salame striminzito. A casa mia, invece, c'è un tegame di tortelli con le erbe e tanta cacciatora di pollo da sfamare un Seminario".

Ovviamente, don Camillo accetta e Peppone fa le cose in grande per il suo amico. In un'altra occasione, quando don Camillo giace debolissimo in un letto d'ospedale, dalla giacca di Peppone escono pane fresco, culatello e una bottiglia di Lambrusco.

Persino Dio parla di cibo nel mondo piccolo di Guareschi. Don Camillo prega abitualmente davanti a un grande Crocefisso, con un vivace scambio di idee con l'Onnipotente: in una occasione, una voce dall'alto gli augura buon appetito. Sicuramente un Dio umano e terragno!



**L**ife, in Giovannino Guareschi's (1908-1968) *Little World*, is joined at the hip with cooking, conviviality and the traditions and lore of the people of the Po valley. There is virtually no tale of Don Camillo, the brisk priest, and Peppone, his communist mayor counterpart, where food is not talked of, anticipated, discussed and eaten. Giovannino Guareschi was no stranger to the matter: he opened a restaurant in Roncole Verdi - Giuseppe Verdi's birthplace - which his son ran for more than 30 years. When Guareschi referred to food he depicted some of the typical characteristics of the locals: a mixture of stubbornness, fiery temper, ingenuity, intelligence and earth mother's hospitality.

Both Don Camillo and Peppone can be hungry and both are ready to share food. Don Camillo stuffs a few pseudo Russian refugees with food, Peppone does not think twice when he sees Don Camillo fainting for lack of food: "What happens Father? Asked Peppone. - I'm hungry! Don Camillo roared back. I am starving: I have not touched food all day.

- An atheist am I, but with a conscience, Peppone said. Home is at a stone's throw: come to dinner. - If I came this far, I can get to my rectory, Don Camillo retorted. - All right, but what would you find at the rectory? A piece of stale bread, a bit of cheese, some lousy salami. At home, on the contrary, there is a pot full of Swiss chard ravioli and enough chicken casserole to feed a seminary". It goes without saying



*LA BASSA*  
Chi cerca il "fittouso" se  
ne vada a Capri o a  
Cortina.  
La Bassa è l'anti-fittouso  
e proprio per questo è  
fuma e inimitabile  
perché il fenello  
degli inimitabile ma  
l'ha soffocata, ma  
le cartelle in fittouso

that Don Camillo accepted and that Peppone went out of his way to feed his friend, just as he did when the fiery priest was at his lowest point during a hospital stay: out of the mayor's jacket came fresh bread, the best ham and a bottle of red Lambrusco.

Even God talks food in Guareschi's *Little World*. Don Camillo regularly prays in front of a huge cross and maintains a lively conversation with the Almighty: on one occasion, a voice from above wishes him bon appetit. An earthy and human God indeed!



# Tonino Guerra

## e i frutti dell'infanzia

I genitori di Tonino Guerra (1920-2012) erano venditori di frutta e verdura, la mamma era analfabeta. Il piccolo Tonino li seguiva quando si recavano a vendere i prodotti di stagione nei villaggi della Romagna con il loro carretto trainato dai cavalli e si addormentava alle prime ore del mattino, cullato dal movimento, svegliato dal forte odore del formaggio di fossa trasportato dal padre. Non desta dunque meraviglia che questi sapori della sua infanzia si siano tradotti in ricordi poetici, perché Guerra fu grande poeta avvicinandosi alla poesia durante la prigionia in un campo di concentramento tedesco. Fu poi sceneggiatore per registi quali Vittorio De Sica, Michelangelo Antonioni, Federico Fellini, i fratelli Taviani, Elio Petri, Mario Monicelli, Francesco Rosi, Theo Anghelopulos e Andrej Tarkovskij, Era di gusti semplici: oltre alle inevitabili tagliatelle, in particolare quelle fatte con le uova d'oca da un certo ristorante di Santarcangelo, gli piacevano e sapeva fare gli umili spaghetti al tonno.

È la frutta, tuttavia, che pervade i suoi scritti e denota il suo gusto, in particolare le ciliegie e le albicocche. Così scrive a questo proposito:

"I miei frutti non dimenticati. Nel mese di luglio di quest'anno ho trovato un'albicocca appesa ad un ramo di una vecchia pianta e ho ricordato la mattina del '44 quando dalla casa sul fiume Uso, dove eravamo sfollati per l'arrivo del fronte, sono tornato a Santarcangelo a portare qualcosa da mangiare al gatto come voleva mio padre. C'erano le strade deserte e come entro in casa cerco il gatto anche nel cortile. Vedo con sorpresa che dai rami degli albicocchi pendevano frutti maturi coperti di macchie di ruggine. Da allora non ho più sentito quel sapore così pieno di magici profumi".

È facile cogliere la nostalgia della giovinezza e dei sapori coi quali cresceva il figlio dei fruttivendoli. Negli anni '90, Tonino Guerra realizzò l'Orto dei Frutti dimenticati, che volle come "museo dei sapori utile a farci toccare il passato". Questo orto speciale fu realizzato a Pennabilli, sulle colline romagnole dove viveva, con la partecipazione delle Associazioni locali e del Comune. Ancora oggi si trova in una

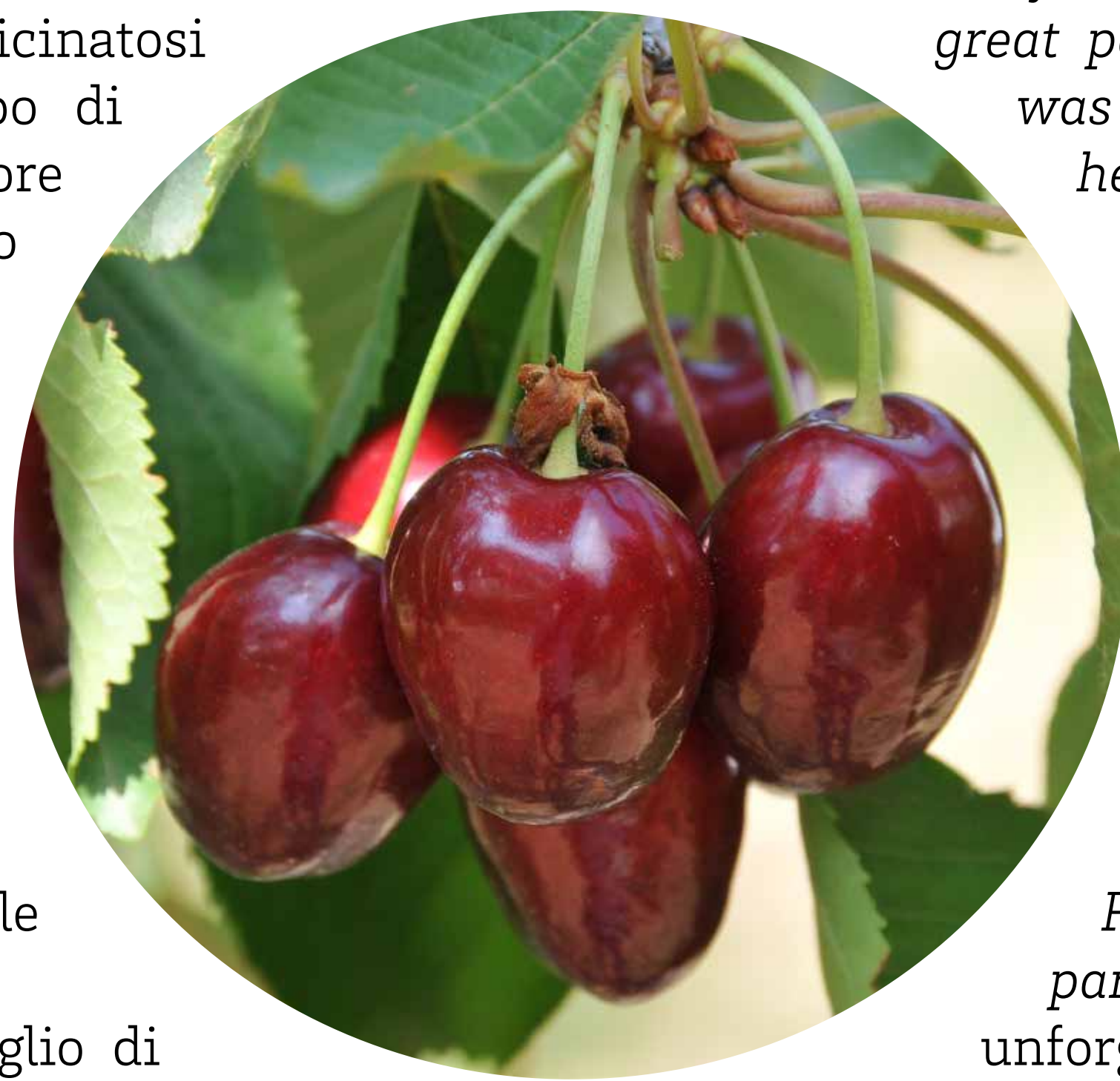
magnifica posizione al centro del paese, su un terreno che fu orto di un antico convento. Ci sono gli alberi da frutto tipici della flora spontanea dell'Appennino, una volta comuni nelle case contadine, ma oggi non più coltivati e vicini all'estinzione. Alcune varietà di mele, pere e bacche sono scomparse anche dalla nostra memoria: tra queste l'Azzeruolo, la Pera Cotogna, la Corniola, il Giuggiolo, l'Uva Spina, la Ciliegia Cuccarina, il Biricoccolo, solo per nominarne alcune.

## and his childhood's fruit

Tonino Guerra (1920-2012) was born to greengrocer parents – his mother was illiterate, whom he followed on their horse-driven carriage when they were selling fruit and vegetables in the villages of Romagna: he would fall asleep, lulled by the motion in the early hours, and would wake up to the smell of the mature cheese that his father carried along. No wonder that the flavours of his childhood would eventually translate into poetic memories, because he was a great poet who developed his love for poetry when he was interned in a German concentration camp. Later he became a scriptwriter for film directors such as Vittorio De Sica, Michelangelo Antonioni, Federico Fellini, the Taviani brothers, Elio Petri, Mario Monicelli, Francesco Rosi, Theo Anghelopulos and Andrej Tarkovskij,

He had simple tastes: beyond the ubiquitous tagliatelle, he was partial to those made with duck eggs by a restaurant in his native Santarcangelo, he loved spaghetti in tuna sauce, a humble recipe that he would personally recreate in the kitchen.

Fruit, however, lingered in his writings and taste, particularly cherries and apricots. He wrote: "My unforgotten fruits. In July this year, I found an apricot hanging from its branch of an old tree and I remembered that day in 1944 when I left the house by the River Uso –where we had taken shelter as the warfront was approaching, and I came back to Santarcangelo to feed the cat as my father wished. The roads were empty and as I got home I immediately looked for the cat, even in the courtyard. I was amazed to see that ripe fruits, covered in rusty stains, were hanging from the apricot trees. Since then I have not savoured a taste so magically full of flavour". It is easy to see a nostalgia for his youth and for what the greengrocer's son thrived on. In the 1990s, Tonino Guerra created the 'Orto dei frutti dimenticati', the orchard of forgotten fruit, as "a museum of taste to make us savour the past". The project was completed in Pennabilli, where he lived on the Romagna hills, with the participation of local associations and authorities. It still sits in a magnificent position at the heart of village, having reclaimed the abandoned garden of an old monastery. There are fruit trees typical of the Apennines' spontaneous flora, which used to be common in farms but that are no longer cultivated and veer to extinction; some varieties of apples, pears and berries are lost even to our memories: quinces, cornels, gooseberries, jujubes, azaroles, biricoccolo (a natural hybrid of plum and apricot), cuccarina (or Nanjing) cherries, to name a few.





# Giacomo Leopardi

## e l'ospitalità bolognese

## and Bolognese hospitality



Giacomo Leopardi (1798-1837) visse a Bologna dalla fine di settembre 1825 all'inizio di novembre 1826. In un soggiorno precedente in città, nel mese di luglio del 1825, aveva maturato il desiderio di trasferirsi all'ombra delle Due Torri.

Leopardi condivideva la casa di una coppia di ex cantanti d'opera, attigua a uno dei più importanti teatri cittadini, il Teatro del Corso, costruito nel 1805 e distrutto da un bombardamento nel 1944. Nell'inverno del 1825, doveva essere invece in piena attività tanto che il poeta in una lettera alla sorella Paolina si lamenta del rumore che, attraverso il muro, gli faceva "sentir la Comedia distintamente, senza muovermi di casa". Leopardi aveva lasciato Recanati per sfuggire all'isolamento della cittadina marchigiana ed emanciparsi dalla famiglia. A Bologna, dà lezioni di Greco e di Latino e lavora per l'editore milanese Stella. È dunque un periodo fattivo per il giovane poeta e intellettuale, che abbandona la poesia per misurarsi con la prosa della vita. Anche la prosa può dare del resto qualche soddisfazione: a Bologna Leopardi non era solo e poteva contare su amici devoti, quali Pietro Brighenti, giornalista ed editore. Inoltre, le sue amicizie erano decisamente interclassiste e spaziavano dal conte Carlo Pepoli ad Angelina Iobbi, ex cameriera della madre.

Che cosa mangiava Leopardi a Bologna? Sfatiamo intanto l'idea che fosse inappetente: preferiva anzi pranzare da solo poiché riteneva che il tempo del mangiare e della digestione fossero affari importanti, da sbrigare con un ritmo giusto, in silenzio e senza testimoni. Questo non gli impediva di accettare inviti e spesso di portare in dono prodotti e cibi che gli venivano recapitati da Recanati.

Nel corso del 1826 il suo interesse per Bologna a poco a poco si esaurisce, così come era svanito l'"amore senza inquietudini" per la contessa Teresa Malvezzi. Scorrendo le sue lettere, scopriamo che c'è almeno qualcosa della cucina bolognese di cui serba un buon ricordo: un dolce di latte-e-miele o lattemiele che doveva essergli piaciuto così tanto da prometterne la ricetta al padre. Non fu però in grado di farlo: "La ricetta del latte e mele è molto semplice, perché consiste

in fior di latte o panna, gelatina non salata e zucchero a piacere.

Ma il principale consiste nella manipolazione, della quale mi hanno fatto una descrizione assai lunga, e tale che non so se la saprei riferir bene". Fu Angelina a dargli la ricetta o una delle sue numerose ospiti bolognesi? L'amore per i dolci - in particolare per i gelati - in ogni caso non lo abbandonerà più.

Giacomo Leopardi (1798-1837) lived in Bologna from the end of September 1825 to the beginning of November 1826. An earlier stay in July 1825 had him considering the idea of moving into the town of the two leaning towers.

Leopardi shared the flat of two former opera singers, next to one of the most important theatres in town, the Teatro del Corso, built in 1805 and destroyed by an air raid in 1944. It was fully running during the winter of 1825: as it happens, Leopardi complained to his sister Paolina about the noise beyond the wall of his bedroom, that made him "perfectly listen to the play without leaving home".



He left his native Recanati to escape the isolation of the small town in the Marches and life with his family. In Bologna, he taught Greek and Latin and worked for Stella, a publisher in Milan. It was a busy time for the young poet and it saw him sidestepping poetry for a prosaic life. Not that prose failed to rise to his taste: he was not alone with himself but had a few loyal friends, such as Pietro Brighenti, journalist and publisher. Besides, his friends were decidedly of different backgrounds, from Count Carlo Pepoli to Angelina Jobbi, a former housemaid of his mother's.

What would Leopardi eat in Bologna? Most doubts should be dispelled about his supposed lack of appetite: rather, he preferred to lunch alone because he felt that time for eating and digesting was an important task, to be carried out at the right pace, silently and away from prying eyes. However, he also accepted invitations and, as a gift, often brought food that he had received from Recanati.

By 1826, his interest for Bologna is wearing out, just like his "unrestless love" for Teresa Malvezzi, a local noblewoman.

As we read his letters, we find at least one fond memory for something he ate in Bologna, the latte-e-miele or lattemiele (honey and milk), a dessert that he had liked very much. He went so far as promising his father to send the recipe, but he was unable to do so: "The recipe for latte e miele is very easy, because it consists of fresh milk or cream, unsalted jelly and sugar to taste. But the most important thing is the preparation, that was described to me at length and that I would not be able to repeat". Was it Angelina who told him or anyone among the various ladies he met during his stay? For sure, his love for sweets, first and foremost for ice creams, never left him.





# Marino Moretti

## poesia dell'impasto

"Io non sono affatto un *gourmet*... e quanto alla gastronomia romagnola, mi limito alla piada e il resto non so quasi che sia...". Così scriveva Marino Moretti (1885-1979) riguardo alle sue competenze culinarie, quasi a celarsi, così come poteva fare nella vita e nella scrittura; per così dire, una tecnica poetica di un autore che fa peraltro frequentemente riferimento al cibo, a cominciare dalla piada, nella sua adesione alla poetica e simbologia di Giovanni Pascoli.

Il gusto di Marino Moretti sembra evolversi lungo la stessa direttrice della sua produzione letteraria, che Geno Pampaloni vide scandita da tre fasi: il poeta crepuscolare, il narratore post-naturalista, il poeta epigrammatico, evolvendo da un profondo riserbo e contenimento verso un'apertura alla vita e a una vivace ripresa della scrittura in versi in età senile.

Divenne noto con la pubblicazione di *Poesie scritte col lapis*, dove prediligeva gli ambienti domestici e raccolti, dove la cucina e persino i suoi utensili sono simbolo potente della famiglia e la madre appare come una Madonna. Qui i ricordi del semplice desco e della vecchia cucina sono l'espressione della sua fedeltà alla nativa Romagna.

Negli anni successivi, il narrato di *I puri di cuore* (1923), *Il segno della croce* (1926), *L'Andreana* (1935), *La vedova Fioravanti* (1941), ancora mostra il suo amore per le piccole ed umili cose di ogni giorno, ma si apre con i viaggi in Europa e particolarmente in Francia, anche con riferimenti scritti al cibo: pesce, carni, primi piatti e dolci che segnano una sua nuova geografia.

Nella seconda metà degli anni '60, è giunto alla consapevolezza della propria scrittura, Nascono quattro nuove raccolte, *L'ultima estate* (1969), *Tre anni e un giorno* (1971), *Le poverazze* (1973), *Diario senza le date* (1974), che segnano un ritorno alla poesia ma in tono graffiante ed epigrammatico e coincidono con una fase più pienamente vissuta e persino un nuovo modo di godere il cibo e la tavola.

Tuttavia Moretti rimase sempre fedele alla piada, quel "pane dei poveri" e persino "grande ostia laica" cui ritornerà in molti suoi scritti. Se la piada può essere paragonata alla luna, allora la sfoglia è "come il sole che si affaccia all'orizzonte", lavorata da "mani color dell'oro" fino a diventare sottile come un petalo. Dopo il pane e la piada, la sfoglia è il miglior cibo che ci sia. Quando i soldati alleati della Quarta Armata occuparono la casa di Cesenatico, la sua vecchia governante cucinò le tagliatelle fra la loro ammirazione e meraviglia: "viva al taiadèli. Okay!". Quegli uomini venuti dall'altra parte del mondo guardavano stupiti il buco nel mucchietto della farina, le uova rompersi, l'energico lavorare di un impasto appiccicoso che via via sotto il matterello diventava sottile come una stoffa che, come tale, poteva essere arrotolata e tagliata in forma di nastri. Viva le tagliatelle!

## poetry of the dough

"I am not at all a gourmet... and the Piada is as far as I can get in terms of Romagna gastronomy. I know very little beyond that...". This is what Marino Moretti (1885-1979) wrote about his culinary knowledge, as if he was hiding his tastes just as he did in his life and poetry.

A poetical technique, so to say, of an author who otherwise referred frequently to food, beginning with the famous Piada in his acknowledged adherence to Giovanni Pascoli's poetry and symbols.

Marino Moretti's tastes seem to evolve along the same line of his literary production. Geno Pampaloni described it as divided into three moments; the crepuscular poet (as a representative of the so called Crepuscular - i.e. "twilight"- movement, in the early 1900s), followed by the post-naturalist writer who was opening up to life in contrast with the previous reserve, and concluded by his renewed enthusiasm for poetry in later life.

He became known when he published *Poesie scritte col lapis*, the "poems written in pencil", in which he concentrates in reassuring domesticity, where the kitchen and its related tools are a powerful symbols of family, where the mother at the stove is compared to a Madonna. This is when the memories of a simple table and of the old kitchen are the most significant expression of his loyalty to his birthplace in the Romagna.

In the following years, his novels *I puri di cuore* (1923), *Il segno della croce* (1926), *L'Andreana* (1935), *La vedova Fioravanti* (1941), still showed his love for small, humble, everyday things but he opens up to new places following his travels in Europe, particularly in France. This is when some references to dishes with fish and meat, first courses and desserts represent a new geography of his.

By the second half of the 1960s, a time of appraisal and consciousness of his writing, Marino Moretti created four new collections: *L'ultima estate* (1969), *Tre anni e un giorno* (1971), *Le poverazze* (1973), *Diario senza le date* (1974). There is a return to poetry, but of an epigrammatic kind, harsh at times, with a new interest in life and even a new way to approach food and enjoy it.

Nevertheless, he was always loyal to the Piada, "the poor people's bread", "the large secular waif", which returns in his writings many a time. If the Piada can be compared to the moon, the dough for fresh, handmade pasta, is like "the sun that rises on the horizon"; it is made by "golden hands", and it comes out as thin and luscious as a petal. After bread and Piada, it is the best possible food. When the 4<sup>th</sup> Division of the Allied Forces occupied his home, Moretti's housekeeper would make Tagliatelle to their great delight and admiration: "viva al taiadèli. Okay!". Those men from the other side of the world would stare at the way of making a well in the flour, breaking the eggs, vigorously working a sticky matter until it became, under the rolling pin, a layer as thin as cloth, and as cloth it could be rolled up and thinly sliced into ribbons. Long live the Tagliatelle.





# Giovanni Pascoli

## la piada e la luna

La poesia di Giovanni Pascoli (1855-1912) è nota per l'attenzione e la ricostruzione delle percezioni del fanciullo, che guarda alle cose con un infinito senso di meraviglia e scoperta. La lingua è dunque inventiva e "capace di evocare colori, suoni, profumi, in cui la percezione di ogni cosa passa attraverso i sensi". Il legame strettissimo con il passato va di pari passo con i gusti che il poeta aveva maturato nelle cucine della sua infanzia e che lo avrebbero accompagnato per tutta la vita. Nelle sue varie case si portava sempre dietro un vasetto di cedrina, il cui profumo gli ricordava la madre. Chiedeva agli amici di spedirgli prodotti della sua Romagna ed era pronto a mettersi il grembiule e brandire il matterello per fare la pasta. Non si faceva scrupolo neppure di chiedere a un ristorante di Bologna di cucinargli del pesce fresco che gli era appena stato spedito, e che fosse cucinato come lo sarebbe stato in Romagna: in brodetto e fritto. Forse non a questi livelli, ma un tale sentimento e una simile nostalgia sono sicuramente comuni ancor oggi a tutti gli emigrati!



Non solo Pascoli chiedeva specifici prodotti, ma anche piante che gli permettessero "di vivere vicino agli alberi della mia terra nativa" e talee che sarebbero diventate viti delle sue varietà preferite. Il poeta non ignorava certo che questo era un tentativo di identificazione col padre defunto: "L'anima di mio padre lavora dentro di me: sono diventato lui".

Le ricette di Pascoli diventano spesso vere e proprie poesie. Forse la più famosa è quella che illustra la ricetta della piada, il cibo ormai simbolo della Romagna: "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".

Quando paragona il suo risotto rustico al risotto alla Milanese, ne cita la ricetta in 19 righe in rima, che oppongono alla ricchezza dello zafferano quella del caldo colore del burro che si fonde e del succoso pomodoro della sua più umile versione: quando il suo profumo si alzava dai fornelli, subito si sentiva ristorato dopo le fatiche del Greco e del Latino. Pascoli era sicuramente pignolo in materia di ingredienti dei suoi piatti, ma anche aperto a nuovi usi e adattamenti: ringraziava un amico del sud che gli aveva fatto pervenire dell'ottima mozzarella e prontamente la faceva fondere su quadretti

di piadina: "La mozzarella divien liquida, deliziosa! Or questa unione di cibo romagnolo e di cibo calabrese, ispirerà un poemetto pieno d'italianità".

Davvero si può parlare di poesia del buon cibo.

## the piada and the moon

Giovanni Pascoli's poetry (1855-1912) is known to focus on and recreate the perceptiveness of a child, who looks at things with inexhaustible wonder and sense of discovery. His language is necessarily inventive and evocative and will conjure colours, sounds, smells, where perception goes through the senses. Such a strong link with the time past goes hand in hand with the taste acquired in the kitchens of his childhood and that would accompany him wherever he went. He carried a pot of lemongrass, whose smell reminded him of his mother, in his various abodes; he asked friends for local produce from his native Romagna and was ready to don an apron, brandish a rolling-pin and make his own fresh pasta if not otherwise available. He did not refrain from asking a restaurant in Bologna to prepare some fresh fish he had been sent, recommending it to be done as it would have been in Romagna, either as a soup or deep-fried. If not to such an extent, it is surely a feeling and longing shared by all expatriates to this day!

Not only did he ask for specific food to be sent, but also for plants "to live next to the trees of my homeland" and cuttings that would eventually develop into his preferred vine varieties. The poet was not oblivious to the fact that recreating such a vineyard was a way to identify with his late father: "The soul of my father works inside me; I have become himself".

More often than not, Pascoli's recipes became poems in their own right. Perhaps, the most famous one is the rendition of the recipe for the piada, the flat sparingly-leavened (or unleavened) bread that has become a trademark of Romagna: "But you Maria, with your delicate hands/ the dough tame and spread and flatten;/ and here it is as smooth as paper, as wide/ as the moon...". When comparing his rural risotto to the best-known Milanese recipe, he deploys his own recipe in 19 perfectly rhyming lines that contrast the richness in saffron of the eponymous dish with the rich colours of the melting butter and the juicy tomato of his humbler version: when the smell would rise from the stove, he immediately felt restored from his Greek and Latin. Pascoli may have been fastidious about the ingredients of his food but quite open about its final serving and adaptations. He thanked a friend from southern Italy who had sent him some delicious mozzarella and promptly melted it on a piada, appropriately cut into squares: "Mozzarella is melting, delicious! Such a union of food from Romagna and from Calabria, will inspire a poem full of Italian soul". Indeed, the poetry of good food.



chetta in 19 righe in rima, che oppongono alla ricchezza dello zafferano quella del caldo colore del burro che si fonde e del succoso pomodoro della sua più umile versione: quando il suo profumo si alzava dai fornelli, subito si sentiva ristorato dopo le fatiche del Greco e del Latino. Pascoli era sicuramente pignolo in materia di ingredienti dei suoi piatti, ma anche aperto a nuovi usi e adattamenti: ringraziava un amico del sud che gli aveva fatto pervenire dell'ottima mozzarella e prontamente la faceva fondere su quadretti





# Cesare Zavattini

## e il codice della buona tavola

È difficile inquadrare Cesare Zavattini (1902-1989) in una specifica categoria o interesse, tanto più per quanto riguarda la cucina. Ci potremmo perdere nella sua personalità tanto sfaccettata: vuoi parlare dello scrittore, emerge l'uomo di cinema; poi c'è il critico e c'è il sociologo; vuoi parlare del poeta, affiora il pittore; se vuoi il giornalista, ecco l'autore di teatro; vuoi conoscere il paese, devi considerare i continenti. Sicuramente la storia d'amore di Zavattini per la cucina trae le sue origini dall'infanzia. Nipote di fornai che "facevano un pane sublime dalle forme stupende, scrive nella sua autobiografia: "il pane è stato il nutrimento fondamentale della mia infanzia". Suo padre era molto più del proprietario di un caffè: non solo si era formato presso una nota pasticceria milanese, ma il suo negozio era il più elegante di Luzzara, tutto specchi, velluti rossi, mobili dorati, con una sala da biliardo e, naturalmente, i migliori dolci e gelati, ma anche cibi salati della tradizione locale. Naturalmente questo è il motivo per cui Zavattini divenne così attento al cibo locale, molto prima del chilometro zero di questi ultimi anni.

Come sempre, "correva mentre gli altri camminavano, volava quando gli altri correvano". Zavattini inoltre sapeva muoversi in cucina e probabilmente saltellava da un tegame all'altro come avrebbe fatto con i suoi colori.

Dovremmo perderci nella sua opera per catturare la sua passione per il cibo e trovare ricette specifiche, che fanno capolino anche nelle lettere, come quelle indirizzate, tra l'altro, ad Attilio Bertolucci. Arrivò a dettare una specie di decalogo per un ristorante che amava particolarmente, trascritto religiosamente dal proprietario: qui indicava ciò che in un buon pasto, a suo parere, non poteva mancare: "pane comune; salame mantovano agliato; spalla cotta bollente, dico bollente; polenta abbrustolita; *taiadéli* con brodo di terza cioè gallina, manzo maiale; riso e zucca, mi raccomando che sia all'onda, con tanto burro, grana e una spruzzata di brandy; rane fritte croccanti; stufato di manzo o di somarina, con sugo ristrettissimo; sugolo d'uva anche con zabaione flambé; granita o gazzosa ghiacciata come digestivo; Lambrusco...".

Era sufficiente che Zavattini parlasse casualmente di uno sconosciuto tipo di mele durante una intervista televisiva, perché arrivassero decine di richieste di informazione. Non sappiamo neppure se queste mele fossero o meno esistite, ma l'abilità di Zavattini di ascoltare, osservare, gustare o immaginare era tale che qualunque cosa diventava tanto reale che l'idea stessa era subito messa a disposizione di chiunque altro volesse appropriarsene per realizzarla o per aggiungere qualche altra riflessione. Altro che brevetti. Si chiama infatti, in altri termini, circolazione delle idee.



## and the eating-well code

*R*estricting Cesare Zavattini (1902-1989) to any specific category or interest is rather hard, even more so in the kitchen. We can lose ourselves in his multifarious personality; you want to talk of the writer and the cinema artist springs up; then there is the critic and the sociologist; you want to talk of the poet and the painter appears; if you want the journalist, here comes the theatre writer; you want to know the village and you must look at the continents first...

For sure, Zavattini's love affair with the kitchen dates back to his childhood: the grandchild of bakers who "made superb bread, in fantastic shapes [...], the bread was the staple food of my childhood", he wrote in his autobiography. His father was more than a coffee shop owner: not only had he trained in a well-known Milan patisserie but his was the chicest shop in Luzzara, all mirrors, red velvet, gilded furniture, a billiard room and, of course, the best sweet and ice creams, but also savoury food of the local tradition. Obviously, this is how Zavattini built his attention to local food well before the zero-mile food approach of late. Time and again, "he ran as others walked, he flew as others ran".

Zavattini was also a dab hand himself and would probably saunter

from one pot to the next as he would with his paints. We should lose ourselves in his opus to fully capture his passion for food and stumble on specific recipes which also trickle through his letters, such as those addressed to Attilio Bertolucci and others. He went as far as inspiring a sort of code for a well-loved restaurant, religiously recorded by the owner, where he laid down his staples of a good meal: "plain bread, garlicky Mantua salami, hot (I stress hot) spalla cotta [a prized cut of ham]; grilled polenta; *taiadéli* [tagliatelle] in brodo di terza i.e. stock of hen, beef and pork; rice with pumpkin, it must be runny, with plenty of butter, grana cheese and a dash of brandy [...]; fried crunchy frogs; beef stew or young donkey in thick sauce; steamed grapes, possibly with flambé zabaione [egg cream]; a Slurpee or an ice-cold soda for digestion; Lambrusco...".

It was enough for Zavattini to casually speak of an obscure kind of apples during a TV interview, for dozens of enquiries to arrive. We do not even know if such apples ever existed, yet Zavattini's ability to listen, observe, taste or imagine was such that something would become real and the idea was immediately shared with anybody who would care to take it, make it or play with it. Nothing to do with patents. This is what we would simply call the circulation of ideas.

