



La cucina degli scrittori

Letteratura e cibo in Emilia-Romagna

Ideazione e organizzazione

Alberto Calciolari, Isabella Fabbri, Luciana Finessi

Fotografie

Fabrizio Dell'Aquila (Diateca Agricoltura)

Costantino Ferlauto, Andrea Scardova (Fototeca IBC)

Altre referenze fotografiche:

Archivio Guareschi, Roncole Verdi (PR)

Biblioteca Classense, Ravenna

Biblioteca d'Arte e di Storia di San Giorgio in Poggiale, Bologna

Biblioteca dell'Archiginnasio, Bologna

Biblioteca "O. Guerrini", Sant'Alberto di Ravenna

Casa Artusi, Forlimpopoli

Casa Carducci, Bologna

Casa Moretti, Cesenatico

Fondazione Un Paese, Luzzara

Musei Civici di Forlì

Musei Civici di Reggio Emilia

Museo Casa Pascoli, San Mauro Pascoli

Museo del salame, Felino

Villa Saffi, Forlì

Progetto grafico

Monica Chili

Promozione

Valeria Cicala, Carlo Tovoli

Immagine di copertina

Particolare della cucina di casa Moretti (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Stampa

Centro Stampa Regione Emilia-Romagna



La cucina degli scrittori

Letteratura e cibo in Emilia-Romagna

a cura di

Alberto Calciolari e Isabella Fabbri

testi di

Egidio Bandini, Rosita Boschetti, Gabriele Burzacchini, Alberto Calciolari, Rosaria Campioni, Isabella Fabbri, Paola Fedriga, Sergio Guidi, Fabio Marri, Diego L. Menozzi, Manuela Ricci, Beppe Sangiorgi, Simonetta Santucci, Margherita Spinazzola, Laila Tentoni, Simone Terzi



Indice

Presentazione	7
Simona Caselli, Assessore all'agricoltura, caccia e pesca Regione Emilia-Romagna	
Presentazione	9
Alberto Calciolari, Isabella Fabbri, Istituto Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna	
C'ERA UNA VOLTA IN TAVOLA	
Ludovico Ariosto dalla mensa reggiana al banchetto estense /	
Diego L. Menozzi e Alberto Calciolari	13
Giulio Cesare Croce tra sughi e porchetta / Rosaria Campioni	23
Muratori: dalla farina alle frittelle / Gabriele Burzacchini	31
Gli elogi del porco di Giuseppe Ferrari / Fabio Marri	39
RICETTARI A CONFRONTO	
Un uomo, un libro: l'Artusi / Laila Tentoni	49
Olindo Guerrini e la passione degli avanzi / Paola Fedriga	59
PROSE, POESIE E MENU DELL'ITALIA UNITA	
I tordi di Carducci / Simonetta Santucci	69
Pascoli e i sapori ritrovati / Rosita Boschetti	77
A tavola con la famiglia Saffi / Margherita Spinazzola	85
La cucina frugale di Alfredo Oriani / Beppe Sangiorgi	93

NOVECENTO DI MARE E DI TERRA

Marino Moretti, la piada e la sfoglia / Manuela Ricci	105
Tonino Guerra e i frutti dell'infanzia / Sergio Guidi	113
Guareschi e la cucina del <i>Mondo Piccolo</i> / Egidio Bandini	117
I menu padani di Cesare Zavattini / Simone Terzi	127

DI PASSAGGIO IN REGIONE

Giacomo Leopardi e l'ospitalità bolognese / Isabella Fabbri	138
Fragranze della riviera romagnola per Grazia Deledda / Manuela Ricci	147

Elenco ricette	155
----------------	-----

Bibliografia	156
--------------	-----

Presentazione

Letteratura e cibo sono spesso collegati specialmente in questi anni in cui di cibo si parla molto e in questo libro scopriremo come la relazione tra cibo e scrittori, sempre mediata dalla "tavola" centro di affetti, ricordi e allegria, viene da tempi anche assai lontani.

Dai 16 autori citati, quasi tutti emiliano-romagnoli più qualche ospite più o meno fugace, l'attenzione alla cucina e all'alimentazione nelle diverse epoche è costante.

Prendiamo solo tre esempi di periodi diversi: Giulio Cesare Croce autore del Bertoldo, ci racconta l'altra faccia del cibo: la fame e la fatica di unire pranzo e cena con i prodotti di un'agricoltura estremamente povera e di pura sopravvivenza. *"Chi è uso alle rape non vada ai pasticci"* sentenza Marcolfa, giusto epitaffio per la fine di Bertoldo.

Nel Carducci di fine '800 la cucina è riappropriarsi del proprio mondo e degli amici più cari, è racconto di quel territorio perché solo da quello arrivano i prodotti che andranno in tavola, ma è anche la gioia di rivedere i paesaggi e i profumi del tempo passato.

Infine, Guareschi con il suo "Mondo piccolo" ci fa scoprire la cucina emiliana, ora conosciuta e apprezzata in tanti Paesi ma che solo cinquanta o sessanta anni fa era patrimonio locale e solo delle giornate di festa o più precisamente, di quelle in cui si avevano ospiti a cui si dedicava il meglio della dispensa e della cantina.

Da queste tre situazioni si possono trarre temi tuttora pienamente validi per la nostra Regione, passata da secoli di povertà e ora ai vertici tra le regioni europee per benessere e produzione agroalimentare. Con un'attenzione al territorio, che non si vuole snaturare, ma anzi diviene elemento fondamentale di quel "buon vivere" che trova nelle cucine e in tavola momenti di assoluta gloria.

Una regione che sempre più coniuga corretta alimentazione e produzione e valorizzazione di eccellenze agroalimentari, i 44 prodotti Dop e Igp sono un record a livello globale, con l'ospitalità verso viaggiatori che, in sempre maggior numero, hanno scoperto un luogo in cui a tavola si gustano prodotti straordinari ma anche la storia, il territorio e la sapienza dei produttori.

Simona Caselli

Assessore all'agricoltura, caccia e pesca
Regione Emilia-Romagna

Presentazione

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. In una parola, fonte di ispirazione. Abbiamo imparato a scuola che se Proust non si fosse lasciato andare al flusso inesauribile di pensieri e impressioni scaturiti dal profumo e dal sapore di una *madeleine* inzuppata nel tè, saremmo stati per sempre privati della sua *Recherche*.

Indagare il ruolo del cibo nella produzione letteraria e nel vissuto di uno scrittore non significa dunque indulgere al pettegolezzo o spiare attraverso il buco della serratura frammenti di vita privata, ma tentare un approccio che può riservare sorprese, piccole rivelazioni e illuminazioni e in definitiva aiutarci a comprendere meglio quell'autore.

L'esplorazione è particolarmente interessante se il territorio di riferimento è l'Emilia-Romagna, regione che ha fatto della sua produzione agroalimentare e delle sue tradizioni gastrono-

miche punti di forza per economia, turismo e buon vivere. Insomma dalle nostre parti la materia prima non manca e la tavola è sempre ben imbandita. E forse non è un caso che Pellegrino Artusi, autore del più famoso manuale di cucina ad uso delle famiglie, quello che, secondo Piero Camporesi, ha unito l'Italia più di quanto non avessero fatto le guerre risorgimentali, sia originario della Romagna, terra di intense passioni e forti sapori.

L'Istituto Beni Culturali, consapevole di queste peculiarità territoriali, ha riservato sempre attenzione ai temi del cibo e dell'alimentazione nelle loro diverse declinazioni. Così le ricerche sulla cultura popolare e i censimenti di oggetti, tecniche, lessico si sono accompagnati al sostegno alla rete delle case museo degli scrittori nati o vissuti in regione e a una ricca produzione editoriale. Dal catalogo *La Cucina Bricconcella* dedicato ad Artusi all'edizione progressiva della *Scienza in cucina* curata da Alberto Capatti, senza dimenticare *Lo scaffale del gusto*, guida alla costruzione di una biblioteca specializzata, l'antologia di testi antichi conservati nelle biblioteche della regione, *Agricoltura e alimentazione in Emilia-Romagna* e infine *Cucina all'Opera. Musica e cibo in Emilia-Romagna* di

Giancarlo Fre, che ha aperto la strada a questo nostro volume.

È un lungo sguardo curioso che abbraccia molti autori di casa nostra, da Ludovico Ariosto a Cesare Zavattini. Il rapporto con la materia gastronomica è più o meno significativo, ma comunque sempre presente, sia che pervada di sé tutta la produzione letteraria come avviene per Giulio Cesare Croce che, alla fine del Cinquecento, dà voce scherzosa e tragica alla fame del popolo, sia che rappresenti un *divertissement* erudito come avviene per Muratori o per l'abate Ferrari alle prese con l'elogio del maiale. Intendiamoci, le ricette amate dagli scrittori – specie i più recenti – e suggerite nei testi non sono particolarmente originali. Da Carducci a Pascoli, da Guareschi a Tonino Guerra, sono preparazioni che odorano di pranzo domenicale, di sapori tradizionali e locali e che rimandano con forza all'infanzia, alle occasioni conviviali con gli amici, al calore familiare delle cucine, alle mani sapienti delle donne – madri, sorelle, governanti – che tirano la sfoglia. Oppure testi-

moniano il rapporto partecipe con il contesto, come avviene nell'incontro tra Grazia Deledda e i pescatori di una Romagna preturistica. In qualche caso lo scrittore è anche buongustai e la sua autorevolezza si allarga allora dalla scrivania alla dispensa: così avviene per Cesare Zavattini che detta agli amici ristoratori il suo personale codice della buona tavola e pratica una cucina esuberante e piena di invenzioni, le stesse qualità che ritroviamo nei suoi testi e nelle sue sceneggiature.

Abbiamo parlato finora di cibo e ci siamo dimenticati delle bevande che invece emergono con prepotenza in questi menu letterari: dall'Albana per i sughi d'uva al Sangiovese del Cardello, dimora di Alfredo Oriani, al Lambrusco nerissimo e schiumoso che, secondo il padre di Zavattini, bisognava bere per diventare furbi.

Infine un ringraziamento a tutti gli autori con cui abbiamo condiviso questa esplorazione zigzagante tra penne e mestoli. Sarebbe bello incontrarci tutti almeno una volta a tavola.

Alberto Calciolari

Isabella Fabbri

Istituto Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna

C'era
una volta
in tavola





Ludovico Ariosto dalla mensa reggiana al banchetto estense

Diego L. Menozzi e Alberto Calciolari

Il Mauriziano tra memorie ariostesche e tradizioni gastronomiche famigliari¹

Il Mauriziano nella tradizione reggiana è indubbiamente legato alla fama quasi mitica di uno dei principi della letteratura italiana: Ludovico Ariosto.² Reggiana ne era la madre, Daria Malaguzzi a cui apparteneva l'edificio e reggiano il poeta per nascita. Il padre, ferrarese, in quegli anni si trovava a Reggio in qualità di capitano della Cittadella. La paternità morale su Ariosto e la sua figura letteraria è da secoli contesa fra la più attenta e attiva Ferrara e la più rilassata e sorniona Reggio Emilia. In passato è noto come la città prosperiana abbia dedicato e ricordato l'Ariosto con una casa, una via, una scuola, un liceo, un teatro, una cartoleria, una tipografia, una casa editrice, un ristorante, un hotel, una torta, degli amaretti, un Lions Club, una raccolta libraria speciale, tre convegni di studio nazionali, e per finire, ma l'elenco sarebbe lungo, un centro commerciale simboleggiato dall'ippogrifo stilizzato. La storia "pubblica" del Mauriziano inizia nel 1864, quando, messo in



Ludovico Ariosto

vendita dal conte don Girolamo Malaguzzi Valeri, l'amore patrio ritrovò slancio ed orgoglio, e il Comune di Reggio Emilia, nonostante le casse esauste, ne concretizzò il fortunato e doveroso acquisto. Ma sul legame ariostesco e malaguzziano colla gastronomia dobbiamo scavare pri-

Reggio Emilia, Arco del Mauriziano
(Comune di Reggio Emilia)



ma, durante e dopo Ariosto. Il complesso della villa si forma con l'aggregazione per successivi acquisti di terreni nell'area a sud della via Emilia della località San Maurizio, e del diritto d'acqua sul vicino torrente Rodano da parte del nobile parmigiano Valerio Valeri. Beni che passarono alla figlia Taddea, moglie di Gabriele Malaguzzi, nonni materni di Ariosto. Al centro della proprietà venne costruita una struttura per la conservazione delle derrate e ricovero di animali. Già prima della morte del Valeri († post 1463)³ l'edificio era stato adattato alla villeggiatura, come indica il testamento dello stesso. Il complesso, esteso 129 biolche reggiane (37 ettari odierni) comprendeva un orto, una peschiera, e il mulino.⁴

Sarà Sigismondo Malaguzzi, cugino di Ariosto, ad ingentilire il Mauriziano, collocandovi al-

cuni monumenti funebri d'epoca romana, rinvenuti ai lati della via Emilia ove vi era stata la necropoli.⁵ E lo stesso Ariosto, ormai maturo dedicherà una delle sue satire⁶ al cugino Sigismondo ricordando: «Il tuo Mauritian sempre vagheggio, /... e l'Rodano vicino /... / Il lucido vivaio, onde il giardino / Si cinge intorno, 'l fresco rio che corre, / ... ove poi fa il molino».

Oltre a questo vero e proprio eden i Malaguzzi possedevano a dieci chilometri a sud di Reggio, nelle colline di Albinea un altro podere chiamato Monteiatico, composto da una torre con vigneti sul crinale di una collina. Anche questo luogo sarà caro a Ludovico e lo ricorderà nella stessa satira descrivendolo con nostalgia: «Non mi si pon da la memoria torre / Le vigne e i solchi del fecondo Jaco, / La valle e il colle e la ben posta torre».⁷

Cosa avrà mangiato e bevuto nei suoi anni reggiani Ludovico?⁸ Non sarà mancato il formaggio pecorino e il formaggio vaccino a pasta dura (il progenitore del parmigiano reggiano), ampiamente prodotti. Dai terreni intorno sarà venuto il grano trasformato in farina e derivati come pane, pasta e dolci. Dall'orto abbondanza di verdure, e nel giardino oltre a numerosi alberi da frutto anche l'olivo. Presenti al Mauriziano anche se citati solo a Monteiatico, vigneti

con uve bianche e rossara, da cui si otteneva il vino bianco e il vermiglio. Nel vicino Rodano,⁹ torrente "privato" dei Malaguzzi, Ludovico avrà pescato, insieme ai cugini e agli zii, pesci d'acqua dolce e anche qualche gambero. Inoltre erano presenti peschiere¹⁰ nella parte a sud della villa con relativi allevamenti ittici.

Intorno al Mauriziano le siepi e i boschetti saranno stati rifugio di numerosi animali selvatici tradizionalmente cacciati e arrostiti.

Menziono pure la celebre acqua d'orzo,¹¹ bevanda tradizionale a base di liquirizia, venduta nella piazza del Duomo dal 1412 su autorizzazione di un governatore Ippolito Malaguzzi. Molti anni dopo compariranno al Mauriziano una colombara¹² per l'allevamento di colombi, sciame d'api¹³, e la ghiacciaia.¹⁴

Il Mauriziano era una villa al centro della economia alimentare, in grado di produrre carne, frutta, verdura, legna, farina, organizzata per essere autosufficiente e fornire ricchezza materiale alla famiglia.

Ferrara, casa Ariosto
(foto Costantino Ferlauto)



Ariosto, Ferrara e gli splendori della corte estense

L'altra città che ha rappresentato uno snodo fondamentale nel percorso biografico e culturale di Ludovico Ariosto è senza dubbio Ferrara. Sede di una delle corti più attive nell'ambito del rinascimento europeo, la città degli Este tuttora conserva la casa dove visse l'autore del Furioso, ora trasformata in casa-museo.

Ma probabilmente restano ancor più rappresentativi, per quanto riguarda il legame tra scrittore e cucina, la sede della corte, ossia Palazzo ducale (ora municipio) ed il Castello estense; luoghi che Ariosto frequentò e che rappresentarono per lui fertile contesto dove porre le fondamenta di una duratura fama. Presso il Castello esistono tuttora gli imponenti



Ferrara, casa Ariosto
(foto Costantino
Ferlauto)

locali, un tempo adibiti a cucine, fatti edificare da Alfonso I all'inizio del XVI secolo.¹⁵ Come pure esiste tuttora, su un terrazzo, un agrumeto la cui coltivazione è resa possibile grazie al tepore assicurato, anche nei mesi invernali, della pavimentazione di formelle di cotto.

La corte estense fu per eccellenza luogo di mecenatismo e la presenza di uomini di cultura venne sapientemente incentivata nella Ferrara del Quattro e del Cinquecento. Duchi quali Borso, Ercole I, Alfonso I, Ercole II seppero circondarsi di pittori, letterati, architetti, umanisti, filosofi, nella consapevolezza che essi fossero imprescindibile parte della macchina dello splendore della corte, a sua volta fonte insostituibile di prestigio e di potere per la casata.

Non è un caso se, oltre ad Ariosto, transitarono presso la corte di Ferrara importanti poeti e scrittori quali Matteo Maria Boiardo, Torquato Tasso, Luca Ripa, Tito Vespasiano ed Ercole Strozzi, Lodovico Bigi Pittorio. Né deve stupire il fatto che tra i dotti e potenti dignitari di corte figurassero anche cuochi, scalchi e trincianti come Cristoforo di Messisbugo (o Messi Sbugo), Giovanni Battista Rossetti, Giovan Francesco Colle. Infatti il banchetto non costituiva semplice occasione di incontro tra commensali, ma assurgeva ad un importante ruolo nelle dinamiche di corte, quasi coreografica rappresentazione di raffinatezza, gusto e sontuosità, dove trovavano una sintesi naturale arti e discipline tra loro apparentemente distanti.

Nella preparazione delle varie fasi del banchetto si cimentavano infatti abilissimi uomini di corte, organizzati secondo attente gerarchie; tra di essi vi erano dei veri e propri scultori capaci, in cucina, di plasmare trofei – ossia statue e altre composizioni con ingredienti edibili –, che adornavano le tavole assieme a preziose stoviglie e pregevoli broccati. Persino le movenze e le gestualità degli ufficiali addetti alla mensa dovevano esprimere dignitosa eleganza e sontuosa raffinatezza. Il banchetto poteva poi essere accompagnato da rappresentazioni teatrali o esecuzioni musicali.

Di tutto ciò è celebre testimonianza il libro del grande scalco di corte Cristoforo Messisbugo, intitolato *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*:¹⁶ interessante raccolta di ricette, recante anche un significativo inventario di banchetti da lui “diretti”.

Tra questi, uno tenutosi nel gennaio del 1529, dove è esplicitamente coinvolto anche Ariosto, perché la cena viene preceduta, oltre che dall'esecuzione di musiche, anche e soprattutto dalla rappresentazione di una sua opera. Così inizia la descrizione del banchetto:¹⁷

Cena di carne et pesce, che fece lo illustrissimo Signor Don Hercole da Esti¹⁸... allo illustrissimo, et eccellentissimo Signor Duca di Ferrara suo padre, et alla illustrissima Madamma Marchesa di Mantova, et alla illustrissima Madamma Renea sua mogliera, et al reverendissimo Archiepiscopo di Melano... et altri gintilhuomini et gintildonne...

i quali tutti furono al numero di 104... et fu questo di domenica, alli XXIII di genajo 1529. ... innanzi la cena si rappresentò una comedia di M. Lodovico Ariosto, chiamata la Cassaria laquale finita ognuno se ne andò fuori della Sala, et i più nobili si ridussero nella Camera del Cavallo et della Stuffa, dove s'intertenero con musiche et diversi ragionamenti, tanto che si apparecchiò la tavola...

La Cassaria,¹⁹ commedia di respiro classicheggiante, fu rappresentata per la prima volta presso la corte di Ferrara nel carnevale del 1508 suscitando profondo interesse nel pubblico; venne riscritta in versi tra il 1528 e il 1529 per poi essere rappresentata nella sua nuova veste nel 1531. Sia la rappresentazione del 1508 che quella del 1529 si tennero presso il teatro chiamato “Sala Grande di Corte”, distrutto da un rogo l'ultima sera dell'anno 1532.

Nel proseguimento della descrizione del banchetto si sussegue una impressionante sequenza di portate e di pietanze. Tra queste, due appaiono particolarmente interessanti per la tradizione culinaria estense: la *brazadèla* (o *brazzatella*) e la salsiccia gialla.

Con il termine *brazadèla*,²⁰ tuttora in uso nel ferrarese, si indica uno dei dolci più cari alla tradizione culinaria emiliana e romagnola: la ciambella a forma di losanga, da tagliare a fette. Nel cinquecento, però, secondo la descrizione che ne fa Messisbugo, doveva essere un piccolo dolce monoporzione, che era posto sulla tavola fin dall'inizio del banchetto; la preparazione



Antiche *brazzatelle* (foto Barbara Benvenuti)

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 dalla antica forma, ad anello o a braccialetto.

La salsiccia gialla invece era un insaccato di carne suina di qualità (suggerita la carne del *cossetto*, cioè del cosciotto, a differenza della salsiccia rossa per i quali si usavano tagli meno pregiati) aromatizzata con spezie e colorata con zafferano. È ora annoverata tra i "prodotti agro-alimentari tradizionali emiliani e romagnoli".

Ecco la ricetta della *brazzatella* presentata dal Messisbugo:

***Brazzatelle di latte e zucchero.*²¹**

A fare 50 brazzatelle di oncie 4 l'una piglierai libbre 15 di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3, di latte libbre 3 e di zucchero bianco libbre 2, uova numero 25, di buttiero oncie 4, e queste

cose insieme grammerai molto bene. Poi farai le tue brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai levare con gran diligenza. Et dopoi che saranno levate, farai bogliere la tua acqua e le getterai dentro dette brazzatelle a cuocere, e come verranno disopra le cavarai fuori, et le porrai in acqua fresca, e quando d'ivi le leverai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

Brazzatella



Fatte le dovute proporzioni e i dovuti adattamenti,²² ecco cosa occorre per preparare 5 *brazzatelle* di circa 120 grammi l'una:

Ingredienti:

- 540 gr di farina doppio zero
- 10 gr di acqua di rose
- 110 gr di latte
- 70 gr di zucchero
- 2 uova grandi o tre piccoli
- 12 gr di burro.

Preparazione:

Una volta amalgamati accuratamente gli ingredienti, dare ai dolci la forma di ciambelline o grossi taralli e lasciare lievitare per almeno 5/6 ore. Successivamente immergerli in acqua bollente ed estrarli quando vengono a galla. Disponerli su una teglia con carta da forno e cuocerli a 180 gradi fino alla completa doratura. Per rendere un po' più morbido il risultato, si consiglia di mettere nell'impasto una punta di cucchiaino di lievito per dolci o una punta di bicarbonato.



Ferrara, cucine nel Castello Estense (foto Fabrizio Dell'Aquila)



Impasto per salsiccia gialla
(foto Barbara Benvenuti)

Ed ecco la ricetta per la salsiccia gialla secondo Messisbugo:

Salcizza Gialla.²³

Piglia libre vinticinque di carne di porco grasso, et è meglio nel cossetto, e pestala molto bene colla pestarolla; poi piglia libre due di formaggio piacentino grattato, e di pevere pesto oncia una e meza, di cannella pesta oncia una, di garofani pesti oncia meza, di zafferano pesto uno ottavo, e incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindici di sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniere (sic) che si fan quelle delle mortadelle gialle, e poi impasta la tua salcizza, e sarà perfettissima.

Salsiccia gialla



Anche in questo caso occorre adattare le proporzioni (25 libre sono quasi nove chili di carne!), ecco cosa serve per soddisfare tre generose porzioni:

Ingredienti:

- 300 gr di carne suina grassa (fondello e pancetta) macinata
- 25 gr di parmigiano reggiano
- 15 gr di sale
- 1,5 gr di pepe nero
- 1 gr di cannella
- 0,5 gr di chiodi di garofano
- una punta di cucchiaino di zafferano diluito in un po' di vino bianco

Preparazione:

Tritare le spezie, poi unire tutti gli ingredienti amalgamandoli con cura fino ad ottenere un impasto morbido e "colloso". Ovviamente non è necessario insaccare l'impasto, che può essere semplicemente appiattito e consumato previa cottura sulla griglia, per farcire deliziosi panini. Panini, manco a dirlo, di ariostesca memoria!

Note

- 1 Il primo paragrafo è di Diego L. Menozzi, il secondo paragrafo è di Alberto Calciolari. La consulenza gastronomica sulle ricette antiche è di Barbara Benvenuti. Gli autori ringraziano Paolo Dallari e Linda Gualdi.
- 2 Per la biografia di Ariosto cfr. Michele Catalano, *Vita di Ludovico Ariosto ricostruita su nuovi documenti*, Genève, Olskchi, 1930-1931 (2 voll.).
- 3 Franca Manenti Valli, *Restauri al Mauriziano*, «Bollettino storico reggiano», n. 27, 1974 (numero speciale *Lodovico Ariosto: il suo tempo, la sua terra, la sua gente*), pp. 9, 44.
- 4 Idem, pp. 9, 10, 44, 45.
- 5 Trasportate nel 1884 ai Civici Musei di Reggio Emilia, cfr. *Il portico dei marmi le prime collezioni a Reggio e la nascita del museo civico*, a c. di Claudio Franzoni, Reggio Emilia, Musei civici di Reggio Emilia, 1999.
- 6 Ludovico Ariosto, Satira IV a Sigismondo Malaguzzi (vv. 118-123).
- 7 Ludovico Ariosto, idem (vv. 124-126)
- 8 Gli alimenti elencati sono presenti nei vari statuti dei Dazi reggiani e commerciati localmente.
- 9 Negli inventari dei beni del Mauriziano del 1668 compare un *borchiello*, piccola imbarcazione, usata sicuramente per navigare il Rodano e forse per pescare, cfr. Manenti Valli, *Restauri* cit. p. 54.
- 10 Nel 1506 sono citate nel testamento di Ludovico Malaguzzi, zio di Ariosto, cfr. Manenti Valli, *Restauri* cit., pp. 10, 45.
- 11 Luigi Camparini, *Cucina tradizionale reggiana*, Reggio Emilia, Nironi e Prandi, 1944, pp. 19, 20. Non risulta che sia stato governatore di Reggio un Ippolito Malaguzzi nel 1412, inoltre all'epoca nessun membro della famiglia aveva quel nome.
- 12 Citata nell'inventario dei beni del conte Orazio Malaguzzi del 1583, cfr. Manenti Valli, *Restauri* cit., p. 48. Si tratta di un edificio a torre che ospita i colombi
- 13 Cfr. Archivio di Stato di Reggio Emilia (in seguito: ASRe), Archivio Malaguzzi Valeri, b. IV, *Inventario beni Alessandro Malaguzzi*, 1599, "duoi sami da melle in commune col mezzadro".
- 14 Cfr. ASRe, idem, b. IX, *Divisione dei beni 1759*.
- 15 Cfr. ad es. Marco Borella, *Il castello estense di Ferrara*, Milano, Electa, 1993², pp. 49-50.
- 16 I brani citati nel presente paragrafo sono trascritti con i seguenti adattamenti: distinzione di u e v ed utilizzo dell'accento, dell'apostrofo e delle maiuscole secondo l'uso moderno; sistemazione della punteggiatura laddove necessario ai fini della comprensibilità. Christoforo di Messi Sbugo, *Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale*, In Ferrara, per Giovanni de Bughat et Antonio Hucher compagni, 1549. Le successive riedizioni (nel corso del XV secolo se ne contano una decina) portano i seguenti titoli: *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorta di vivanda secondo le diversità de i tempi cosi di carne come di pesce [...], nonché: Libro novo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, et ornar camere per ogni gran principe [...]*. Per il tema del banchetto nel Rinascimento ed in particolare presso gli Este, si rinvia, tra i tanti, ai seguenti studi: *A tavola con il principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, Ferrara, Castello Estense, 1 ottobre 1988 - 27 marzo 1989, a cura di Jadranka Bentini et alii, [Ferrara], Gabriele Corbo editore, 1988; Claudio Benporat, *Cucina e convivialità italiana nel Cinquecento*, Firenze, Olschki, 2007; Pierluigi Ridolfi, *Rinascimento a tavola. La cucina e il banchetto nelle corti italiane*, Roma, Donzelli editore, 2015; *Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di antichi testi*, a cura di Zita Zanardi, Modena, Edizioni Artestampa, 2015, pp. 198-199, 208-211.
- 17 Messi Sbugo, *Banchetti* cit., c. A4v.
- 18 Si tratta di Ercole II (1508-1559), figlio di Alfonso I, che sposò Renata, figlia del re di Francia.
- 19 Si rinvia all'edizione contenuta in: Ludovico Ariosto, *Le commedie*, a c. di Andrea Gareffi, Torino, UTET, 2007.
- 20 Cfr. Floriana Guidetti, *La brazadèla, ieri e oggi*, «L'ippogrifo. Bimestrale di lettere e cultura del Gruppo Scrittori ferraresi», 37, 2015, pp. 21-22. Si ringrazia Marilena Marzola per le preziose informazioni.
- 21 Messi Sbugo, *Banchetti* cit., cc. G1r-v.
- 22 L'adattamento della ricetta della *brazzatella* e della salsiccia gialla è di Barbara Benvenuti.
- 23 Messi Sbugo, *Banchetti* cit., c. T5r.



Grappolo di uva Albana (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Giulio Cesare Croce tra sughi e porchetta

Rosaria Campioni

Adi 17 di genaro 1609 morse M. Giulio Cesare di Croce nelle Lame et fu sepolto alla Badia sabbato et ha avuto tutti gli ordini della Santa Chiesa.¹

Il registro dei morti attesta la data della scomparsa del cantastorie, nato a San Giovanni in Persiceto nel 1550 «in di di Carnevale» e vissuto dal 1568 sempre a Bologna, come riferito nella *Descrittione della vita del Croce*, l'autobiografia in terza rima pubblicata un anno prima della morte per i tipi di Bartolomeo Cocchi.² Le accurate ricerche archivistiche condotte da Franco Bacchelli per il catalogo della mostra *Le stagioni di un cantimbanco*, promossa nel quarto centenario della morte, confermano che il poeta visse prevalentemente nelle Lame, area strategica per l'economia bolognese in età moderna.³ Il canale Reno e il porto rendevano la zona molto operosa e frequentata dalle lavandaie, dalle caldirane, dai lavoratori della seta e dai trasportatori delle merci (per Ferrara e Venezia o viceversa). Rimasto a soli sette anni orfano del padre, Giulio Cesare fu costretto ad abbandonare la scuola e fu accolto dallo zio – fabbro come il padre – che in seguito gli insegnò il mestiere di fa-



Giulio Cesare Croce, xilografia dalla *Descrittione della vita* (Bologna, Biblioteca dell'Archiginnasio)

miglia. Se nei primi anni trascorsi a Bologna il giovane oscillò tra il lavoro del fabbro e l'inclinazione a «formar versi», infine la «vena naturale» ebbe la meglio e la scelta fu accompagnata da un misero tenore di vita:

Volsi la fame dir, la qual mi sbatte
Di modo, che la sera, e la mattina,
La penna co'l fornar sempre combatte.

E lassar posso aperta la cucina,
Con l'altre stanze, che le genti ladre
Sicuro son che non faran rapina.⁴

Al cantastorie piaceva Bologna e, anche se non trovò un mecenate, scelse di vivervi «con rape, e pane» piuttosto che «mangiar tordi in region lontane». Per mantenere la numerosa famiglia (ebbe quattordici figli) scriveva indefessamente



Frontespizio prima edizione nota della *Canzone nova, e ridiculosa. In lode de' sughhi* (Bologna, Biblioteca d'Arte e di Storia di San Giorgio in Poggiale)

e accompagnava per le vie del centro i suoi versi con il suono della lira da braccio e perciò fu soprannominato Giulio Cesare dalla Lira. Nonostante le sue opere principali – il *Bertoldo* e il *Bertoldino* – siano in prosa, la maggior parte dei suoi componimenti sono in rima. La larga circolazione delle operette, stampate rozzaamente su carta di bassa qualità, fu connotata da un alto tasso di dispersione. Non sorprende che nella sua produzione letteraria – alimentata dall'incontro diretto con la gente – siano centrali i temi della miseria, dell'ordine pubblico, della carestia, della fame, delle stagioni, della produzione agricola, del cibo e del vino. Mi soffermerò sui sughhi e sulla carne suina, senza aver la pretesa di trattarli in maniera esaustiva.

Viva i sughhi

La prima attività promozionale per la diffusione degli opuscoli era svolta direttamente dal Croce, che recitava i suoi versi nei luoghi di maggiore affluenza di pubblico e li faceva godere anche a coloro che non sapevano leggere. Nel periodo autunnale riscuoteva un grande successo la *Canzone nova, e ridiculosa. In lode de' sughhi*, col ritornello «Viva i sughhi dolci, e bon» gridato per le vie di Bologna, popolate da villani e cittadini indaffarati nella compravendita dell'uva già pigiata, trasportata in città nelle castellate sui carri trainati dai buoi. Dal punto di vista comunicativo è significativo che appaia sul frontespizio, dopo il titolo, l'invito ai lettori

Sugo d'uva
(foto Fabrizio Dell'Aquila)



ad acquistare la *Canzone* «per quattro quattrin», che contiene pure «il modello» per fare i sughi. La ricetta è semplice, basta mescolare:



Di farina un bon cucchiaro
E di mosto una scodella
Che sia ben collato, e chiaro,
E s'incorpori con ella,
E al bollir che fanno in quella
E tu mena col baston,
Viva i sughi dolci, e bon.
Poi bolliti un quarto d'ora
Si che il mosto sia ben cotto
Non si facci altra dimora
Ma ciascun col scudelotto,
Alla pentola di trotto
Corra à tor la provision,
Viva i sughi dolci, e bon.⁵

Il mosto consigliato è quello d'Albana gialla e ben matura. Croce, dopo aver invocato Bacco quale musa ispiratrice, rileva con disappunto che i grandi poeti della tradizione colta italiana non abbiano cantato le lodi della vivanda. Il cantastorie si differenzia dalla tradizione aulica descrivendo anche le virtù curative dei sughi, raccomanda di mangiarli in abbondanza, in quanto «fan buona complession» e favoriscono una «bella carnason». Nel contado i sughi erano altresì gustati, nei momenti di ristoro, dai lavoratori della canapa insieme alla torta (una specie di focaccia di cereali o di legumi). Il lavoro collettivo della stigliatura della canapa è piacevolmente rappresentato ne *La scavezzaria*



Esemplare di suino pesante padano (foto Meridiana Immagini)

della caneva del Barba Plin da Luvole. Dove si sentono varij detti piacevoli alla contadinesca. Con il lamento, che fà uno de' detti scavezzatori, il quale per haver mangiato un gran catino di sughi, e dieci pezzi di torta, è quasi creppato.⁶ Un'efficace testimonianza del lavoro e del giro di interessi che ruotavano intorno all'uva e al vino è offerta dal componimento *Intrichi, rumori, chiacchiere, viluppi, fracassi, che si fanno nella città di Bologna nel tempo delle vendemie, nel condurre l'uve nelle castellate, e nel fare i vini*. Dai dialoghi in lingua bolognese si ricavano notizie sulle zone di produzione, sui prezzi dell'uva e sui metodi di vinificazione. È registrata, oltre all'usanza di assaggiare il vino nuovo per San Martino, anche la diffidenza diffusa all'epoca nei confronti della scaltrezza del villano, che costituisce il tema centrale del *Vanto di dui villani cioè Sandron e Burtlin sopra l'astutie tenute da essi nel vender le castellate quest'anno* (1607). Altri componimenti lamentano la scarsità del raccolto, provocata dall'estrema variabilità delle condizioni climatiche, quali *La cantina fallita*, in cui dialogano gli inoperosi arnesi (Tinazzo, Botti, Bigonzo, Castellata, Orcio e Fiasco), e il *Lamento de' bevanti per la gran carestia del vino, et delle castellate di questo anno* (1598), che tuttavia col dialogo tra gli incalliti beoni (Sponga, Trippa e Bacialorcio) sortisce un effetto burlesco.

Viva il porco

Recita un proverbio «Chi festeggia carneggia» e la carne nella tradizione emiliana è quella suina, ritenuta il cibo che nutre meglio il corpo umano data la somiglianza fisiologica; del resto il proverbio «carne fa carne» conferma che l'ideale estetico di quei tempi non è certo la magrezza.⁷ I giorni di magro sono associati alla Quaresima, all'astinenza, alla penitenza; i giorni di grasso al Carnevale che bussa alle porte di Bologna trainato dai maiali, come appare nella vignetta xilografica sul frontespizio de *La solenne et trionfante entrata dello squaquarantissimo e sloffegiantissimo signor Carnevale in questa città*. La Quaresima rappresenta l'obbligo dei cibi "di magro", che ai quei tempi andava rigorosamente rispettato. La severità del tempo penitenziale aveva una tregua a metà Quaresima con l'usanza di segare la vecchia (ossia la Quaresima), con la partecipazione di molta gente allo spettacolo.

L'evento che attirava il maggior numero di persone in città avveniva tuttavia d'estate, al culmine della fiera d'agosto, il giorno di san Bartolomeo: la festa della porchetta. Ogni anno il 24 agosto, dopo il lancio di vari tipi di volatili, la porchetta era gettata dalla ringhiera del palazzo pubblico sull'enorme folla riunita nella piazza per il grande rito collettivo, illustrato nella *Canzone sopra la porcellina*. È una festa cara al Croce che vi dedica un'altra operetta *La vera historia della piacevolissima festa della por-*



Frontespizio de *L'ecceellenza, et trionfo del porco*
(Bologna, Biblioteca dell'Archiginnasio)

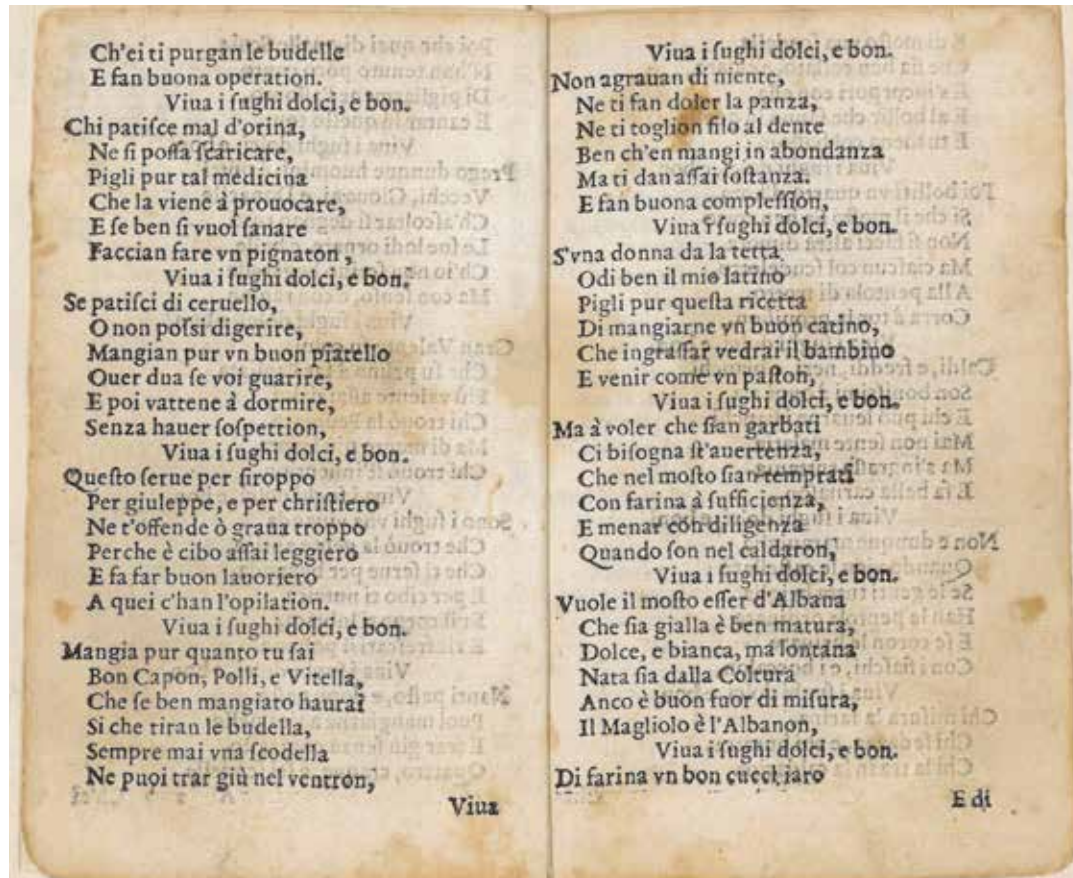
chetta, dopo averla ricordata anche nel quarto capitolo dell'opera *L'ecceellenza, et trionfo del porco*, stampata nel 1594 dal tipografo Vittorio Baldini. Il frontespizio dell'edizione ferrarese è ornato con una vignetta raffigurante un porco in un doppio riquadro e ai lati: «Muy bueno POR/ C Omer es esto». Nel primo capitolo Croce espone l'utilità delle varie parti del porco, con richiami al *Testamentum porcelli*, secondo cui non si butta via nulla. Non manca il riferimento agli insaccati bolognesi:

Che dirò io sopra le Mortadelle, Salami, Salcizzoni, Salcieie, Cervellati, Sanguinazzi, Ciambudelli, e tante altre cose, che si cavano della carne di questo animale, le quali tutte sono preziose, & rare, & massime le Mortadelle, & i Salami, i quali sono cibi da Principi, & da Signori; e di questo la Città di Bologna porta il vanto, per farle con tutte le preminenze, ch'elle vanno.⁸

Quest'ultima considerazione sui cibi da signori rinvia alle differenze di classe della società del tempo, ben visibili anche dall'alimentazione. Emblematica, a tal proposito, la vicenda di Bertoldo: l'astuto villano non riesce a integrarsi compiutamente con il modo di vivere cortigiano e perciò muore intossicato dai cibi non adatti alla sua complessione. La morale de *Le sottilissime astutie di Bertoldo* si potrebbe sintetizzare col proverbio «Chi è uso alle rape non vada ai pasticci» e infatti la saggia vedova Marcolfa, all'inizio de *Le piacevoli et ridicolose semplicità di Bertoldino*, osserva: «Se esso non avesse mangiato pavoni, pernici, fagiani, tortore e altri cibi delicati, i quali erano contro la sua natu-

ra, ma avesse atteso a mangiare delle castagne, come era usato prima, esso sarebbe vivo, che ora egli è morto».⁹ Molti altri componimenti si potrebbero citare ma, per ribadire la centralità del cibo nell'opera del prolifico cantastorie, ba-

sti ricordare la risposta di Bertoldo al re, che gli chiedeva quale fosse il giorno più lungo, «Quello che si sta senza mangiare». Non vi è dubbio che Bertoldo abbia sinceramente espresso l'assillo della fame del suo arguto creatore!



Canzone nova, e ridiculosa. In lode de' sughi, In Bologna, apresso Bartolomeo Cochi, 1607, c. [2]v e c. [3]r (Bologna, Biblioteca d'Arte e di Storia di San Giorgio in Poggiale)

Note

- 1 Archivio generale arcivescovile di Bologna, *Chiesa dei santi Naborre e Felice, Libro dei morti*, 1589-1626.
- 2 Giulio Cesare Croce, *Descrittione della vita del Croce; con una esortatione fatta ad esso, da varij animali ne' lor linguaggi, à dover lasciare da parte la poesia. E dui indici, l'uno dell'opere fatte stampare da lui fin' ad hora; l'altro di quelle che vi sono da stampare. Et altre opere curiose, e belle*, In Bologna, appresso Bortolomeo Cocchi, al Pozzo rosso, 1608. Per quanto riguarda la trascrizione dei titoli e dei versi ho usato criteri conservativi e mi sono limitata a distinguere la u dalla v secondo l'uso moderno.
- 3 Franco Bacchelli, *Alcuni documenti sulla vita di Giulio Cesare Croce*, in *Le stagioni di un cantimbanco. Vita quotidiana a Bologna nelle opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, Compositori, 2009, pp. 11-33. Si veda inoltre la brillante monografia di Piero Camporesi, *Il palazzo e il cantimbanco. Giulio Cesare Croce*, Milano, Garzanti, 1994.
- 4 Giulio Cesare Croce, *Descrittione* cit., p. 15. Si vedano anche: Ezio Raimondi, *L'operosa giornata di Giulio Cesare Croce*, in *Le stagioni di un cantimbanco* cit., pp. 7-9; Andrea Battistini, *Tormenti e sopportazione della povertà in Giulio Cesare Croce*, «IBC», XXV (2017), 4.
- 5 Giulio Cesare Croce, *Canzone nova, e ridiculosa. In lode de' Sughì, che s'usano di fare al tempo della vendemia in queste parti*, In Bologna, apresso Bartolomeo Cochi, 1607, c.[3]. La *Canzone* si compone di 29 strofe di sei versi ciascuna col ritornello. La ricetta è contenuta nelle strofe 18 e 19. In varie edizioni successive (degli Eredi di Bartolomeo Cochi; dell'Erede del Cochi; di Girolamo Cochi) nel terzo verso della strofa 18 al posto di *collato* figura *colato*, col significato di 'filtrato'. La vivanda è ancora oggi in uso nelle campagne e si prepara col mosto, fatto addensare con la bollitura, con l'aggiunta di farina e zucchero.
- 6 In Bologna, per Bartolomeo Cocchi, 1608. Si veda Monique Rouch, *Lettura de La scavezzaria della caneva del Barba Plin da Luvolè di Giulio Cesare Croce*, «L'Archiginnasio», CV-CXII (2010-2017), pp. 237-260.
- 7 Massimo Montanari, Francesca Pucci, *Fra oralità e scrittura. Frammenti di cultura alimentare nei proverbi di Giulio Cesare Croce*, in *Le stagioni di un cantimbanco* cit., pp. 133-175. Si vedano anche: M. Montanari, *La città grassa*, in *Una città in piazza. Comunicazione e vita quotidiana a Bologna tra Cinque e Seicento*, a cura di Pierangelo Bellettini, Rosaria Campioni, Zita Zanardi, Bologna, Compositori, 2000, pp. 111-118; Diego Zancani, «*Qui salami, prosciutti, ove e butiro*»: cibi e bevande in Giulio Cesare Croce, in *Le stagioni di un cantimbanco* cit., pp. 177-191.
- 8 Giulio Cesare Croce, *L'eccellenza, et trionfo del porco*, In Ferrara, per Vittorio Baldini, 1594, p. 16.
- 9 Giulio Cesare Croce, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino, seguite dai Dialoghi salomonici*, a cura di Piero Camporesi, Milano, Garzanti, 1993, p. 167.

Muratori: dalla farina alle frittelle

Gabriele Burzacchini

L'interesse per gli alimenti da parte di Lodovico Antonio Muratori (1672-1750) non sembra essere primario, ma risulta pur tuttavia significativamente documentato. Il nostro grande conterraneo se ne occupa sporadicamente nelle opere serie, più di frequente in alcuni giocosi componimenti maccheronici o «macaronici».

Se si scorrono le *Dissertationi sopra le antichità italiane*, uscite postume nel 1751 – traduzione e talora parziale riduzione delle mirabili *Dissertationes* in cui si articolano i sei volumi delle *Antiquitates Italicae Medii Aevi* (1738-1742) – capita d'incontrare saltuari riferimenti al vitto e alle relative consuetudini delle popolazioni di volta in volta considerate.

Nella *Dissertazione XXIII (Dei Costumi degl'Italiani, dappoiché cadde in potere de' Barbari l'Italia)* Muratori menziona la *Storia di Gerusalemme* di Jacopo de Vitry (1220), dove si loda la sobrietà nel mangiare e nel bere degli Italiani stanziati in Medio Oriente, *in cibo parci, in potu sobrii*. Il Nostro critica quindi la descrizione delle abitudini degli abitanti del contado ferrarese fornita dallo storico locale Ricobaldo, non rappresentativa, a suo giudizio, «delle persone civili e nobili di quel tempo»:



Lodovico Antonio Muratori

In coenis vir et uxor una manducabant paropside. Usus incisoriorum ligneorum non erant in mensis; unus vel duo scyphi in familia erant. [...] parcus quoque erat victus. Plebeii homines ter in septimana carnibus recentibus vescebantur. Tunc prandio edebant olera cocta carnibus. Coenam autem ducebant ipsis carnibus frigidis reservatis. Non omnibus erat usus vini aestate [...]. Parvae tunc erant cellae vinariae. Horrea non amnpla, promptuariis contenti.

«Nelle cene marito e moglie mangiavano nello stesso piatto. L'uso dei taglieri di legno sulle mense era sconosciuto; in famiglia v'erano uno o due nappi in tutto. [...] Parco era pure il vitto. I plebei si cibavano di carni fresche tre volte la settimana. Allora per pranzo mangiavano legumi cotti con le carni. A cena, poi, consumavano le stesse carni conservate fredde. Non era generalizzato l'uso del vino in estate. [...] Allora le cantine erano piccole. I granai non erano spaziosi, la gente s'accontentava delle dispense» (traduzione mia).

La *Dissertazione XXIV (Delle Arti degli Italiani dopo la declinazione dell'Imperio Romano)* contiene un'ampia sezione dedicata a prodotti dell'agricoltura, in particolare granaglie e le-

gumi (biade). Attingendo a diverse fonti ora antiche, ora medievali, Muratori mostra un'articolata conoscenza della materia. La rassegna contempla diverse varietà di *grano*, *frumentone* (*grano turco o frumento indiano o maiz [sic]*), *orzo*, *miglio*, *panico*, *fava*, *farro*, *ceci*, *veccia* (*vezza*), *riso*, *cicerchia* (*cisercia*), *fagioli*, *lente* (*lenticchia*), *segale*, *lupini*, *vena* (*avena*), *piselli* (*rudea*, *arveia*, *rubiglia*), *spelta*, *scandella* (*marzuola*, *orzo marzuolo*), *mellica* (*milica*, *milium indicum*, *saggina*), *moco*, *sorgo*. Ma dell'impiego in cucina di tanta dovizia di frutti della terra l'Autore non fa cenno.

Di qualche interesse è anche la *Dissertazione XXXIII (Dell'origine o sia dell'Etimologia delle voci italiane)*, che già nella prima parte



Modena, esterno
della Aedes
Muratoriana (foto
Andrea Scardova)

comprende una discussione sulle parole *cavolo* (*cavolo cappuccio*) e *verza*, ma soprattutto si conclude con un ricco *Catalogo* (*Di molte voci Italiane, delle quali si cerca l'origine*) dove figurano, tra gli altri, vocaboli come *aringa*, *arrosto*/*arrostire*, *baccello*, *bericoccolo* (*Prunum o Malum Armeniacum, moniaca < armeniaca*), *berlingaccio*, *botarga*, *brodo/brodetto*, *fegato*, *frolare*, *garzuolo* (*cuore di lattuga o cavolo*), *macco*, *mandorla*, *marrone* (*castagna*), *marzuola*, *pasta*, *pietanza*, *piluccare*, *ravanello*, *rubiglia*, *scandella*, *scottare*, *smaltire*, *suppa* (*zuppa*), *tozzo*, *tuorlo*. Osserviamo che la trattazione del termine *berlingaccio* offre al Muratori il destro per uno stralcio di tenore gastronomico sui famosi *borlenghi* (*burlenghi*):

BERLINGACCIO. Così chiamavano i Fiorentini l'ultimo dì di carnevale.¹ Da *berlingare*, significante *ciarlare*, *cianciare*, trasse il Varchi questa parola. Ma e non si ciancia in altri giorni? Il Menagio sfoderò uno de' suoi sogni, deducendo *berlingare* da *varie lingue*. A me si rende più verisimile di trarre il nome di quel giorno da' *burlenghi*, o *burlingozzi*; ché così qualche popolo di Lombardia chiama lo stemperar farina, e fattane una falda sul suolo² di rame col testo³ di sopra, e ben unta di sopra e di sotto, farla cuocere e come arrostitire, per mangiarsela poi così calda. Queste pastelle sospetto io chiamate *brulenghi* dal Franzese *brûler*, e poi *burlenghi*, e da' Fiorentini *berlingacci*. Il povero popolo negli ultimi dì di carnevale faceva banchetto di questi, e tuttavia ne ho veduto osservato il costume in qualche luogo.

Una vena gastronomica nel Muratori emerge più esplicita, come sopra accennato, in alcuni ludici carmi «macaronici» giovanili, caratterizzati da una mescolanza di voci latine, volgari (italiane) e dialettali lepidamente latinizzate.⁴

Un epigramma è dedicato all'*Epitafio per una lepre cotta nel piatto* (*Leporis in piatto coctae Epitafium*):⁵ cucinata nella pentola rovente (*rosta pignatta*) che le suona il canto del «lesso»,⁶ la bestia si vanta d'avere una tomba più gloriosa delle piramidi o del Mausoleo di Alicarnasso.

Un altro epigramma contiene *Il lamento dei tordi stufati* (*Turdi astuffati ita lamentantur Exasticon*):⁷ dissanguati e insaporiti (*Svenati fuimus, posti nunc inter odores*), costretti a subire un umido rogo (*udum... rogum*), constatano infine di essere tuttavia fortunati, giacché alla loro sepoltura ognuno è giulivo.

Particolarmente notevoli, ai nostri fini, risultano altri componimenti. *L'Elogio della farina in relazione alle vivande con essa preparate* (*Farinae elogium iuxta dapes ex ea confectas*) è costruito con un misto di spezzoni poetici e di prosa, alla maniera degli elogia epigrafici. Esso si apre con l'arguta immagine della Musa, nella tradizione classica dea ispiratrice del canto, qui parodicamente rappresentata mentre straluna gli occhi (*Quid oculos sburlas o Musa?*) e allunga il collo per meglio vedere gli innumerevoli prodotti creati in cucina con la farina: i *maccheroni*, il *pane quotidiano* (*giornalem panis... bisognum*), la *sfoglia* utilizzata per *torte*, *tortelli* e *tortellini*, quindi *gnocchi*, *tortiglioni* (*tortiones*),⁸

crescenti e crescentine, lasagne, tagliatelle, lunghetti,⁹ gnocchetti, grattini,¹⁰ vermicelli grossi e sottili, frittelle, pasticcini, spongate, zuccherini, offelle,¹¹ sfogliate, sughi di mosto,¹² borlenghi (in suolis bene untatos... burlengos).¹³

Il mimo *Marforio e Pasquino* (*Marforius, et Pasquinus. Carmen*),¹⁴ in esametri «macaronici», inscena un dialogo tra due personaggi, i cui nomi Muratori attinge alle due più famose «statue parlanti» di Roma, aduse fin dai primi anni del '500 a salaci battute a distanza, per lo più ironiche o sarcastiche, sovente foriere di graffianti critiche – le temute «pasquinate» – nei confronti di papi, cardinali, nobiluomini tanto potenti quanto corrotti. Muratori, però, ne fa solamente due spiantati che, nel giorno di giovedì grasso, sognano di poter fare un succulento pranzo, salvo restare poi frustrati perché nessuno dei due possiede il becco d'un quattrino. Nel corpo del dialogo tiene campo una fantasmagorica girandola di vivande: vi troviamo *cotechini (culconchinos), salame, frittelle all'acetosa (brusca fritura), rocchi di salsiccia (sulzizae modrellos), tortellini, un grasso cappone, carni lesse (carnes ... alessas), stufato di piccioni nuotante in un appetitoso intingolo (astufatus pizonum, grasso anodans, dulcique bagnolo), un paio di polpette, un quarto di capretto cotto al forno, lombata di maiale ben condita con aglio (lonza... inaiata bene), cinque fettine di torta, sedani (sceleres), pere, mele rubiconde, vini rossi e bianchi.*¹⁵ La malinconica conclusione è che i due, entrambi senza un soldo in saccoccia, sono

costretti, per non dover poi fare i conti senza l'oste, a rinunciare al vagheggiato progetto.

La ricetta delle frittelle (Modus fritellizandi) è un ameno poemetto in 82 esametri a esaltazione di questa vivanda, che Muratori fa risalire con arguzia a una provvida invenzione di Prometeo, il Titano che fece agli uomini il dono del fuoco. Non ad Apollo né alla Musa il poeta chiede tutela, ma a Cuccagna, affinché gli sia propizia con *brodo, frittelle e zucchero*; l'ispirazione gli verrà dal *vino*: il *campano*, la *malvasia*, il *greco*, il *moscato*. Le frittelle egli dichiara di preferire a *braciole, salsiccia, cervellati, mortadelle, lonze e salami*. Ed ecco la genesi della trovata di Prometeo. Questi, dopo aver rubato il fuoco al carro del sole ed avere foggato con tal lume una statua viva, capace di camminare, parlare e godere di sentimenti, constatato che l'uomo novello, non nutrendosi a dovere, era di giorno in giorno malaticcio, gli elargì i frutti della terra: *cetrioli (cedrones), meloni, pomi, pere, albicocche (muniacas), ciliegie (cerasas), uva, prugne (brugnas)*. Ma questa alimentazione vegetariana, fatta solo di frutti freddi (*fructus freddi*), tormentava il poveretto causandogli cattivi umori. Prometeo allora, per avere istruzioni sul da farsi, decise di consultare gli oracoli, che diedero il seguente responso: *nato dal fuoco trafugato, l'uomo dovrà continuare a vivere nei giorni a venire mangiando fuoco*. Lo scaltro Titano escogitò quindi la soluzione. Mette innanzitutto l'uomo a scaldarsi davanti a un bel fuoco. Comincia quindi a *mescolare minestra cotta (mox coctam in piat-*



Modena, interno della Aedes Muratoriana (foto Andrea Scardova)

to coepit mesdare minestram), aggiunge cacio grattugiato (*grattatas... formellas*), cannella, uva passa, ricotta, poi setaccia la farina (*farinam sdazzat*), rimescola il tutto insieme (*simul omnia mesdat*) e lo stempera con acqua di fonte (*fontanis distemprat aquis*); mette poi sul fuoco una padella con un'adeguata quantità di burro biondeggiante (*padellam caricam flavente butiro*) e vi soffrigge, rivoltandoli con la mescola, i mucchi in fila (*longo... ordine*) dell'impasto sopra descritto, togliendo di volta in volta le frittelle

ben rosolate, condite infine con *dolce miele*. La terapia si dimostra efficace e l'uomo recupera salute e vigore. Tutto l'Olimpo concorre alla creazione: Bacco procura uva, Cerere farina, Pan caciotta e ricotta, Vulcano padella e fuoco, Nettuno acqua, inoltre l'India fornisce raffinate spezie (*molles... speciarias*) e il re dei Calabroni¹⁶ *delizioso miele (squisitissima mella)*. Vale la pena riportare qui di seguito il testo, corredato di traduzione, dei versi conclusivi del poemetto, con la rappresentazione di una spiritosa sce-

netta conviviale e il finale fervorino a ribadire la bontà dell'alimento¹⁷.

*Ille sibi leccat ditos, alterque biasando
Paene affogatur. Vos et gaudere rimiro
Dum me sentitis grassas nominare fritellas,
Atque fritellarum nomen fortasse saliuam⁷⁵
Ad bassum mandare facit, drizzareque collum.
At reticere uolo, ueniat ne Musa frapocum,
Atque uiuandarum Phoebus chiamatus odore,
Pignattas rumpat, padellam sbernet, et omnem
Sconuolgat, meschietque, fame impellente,
[cusinam.⁸⁰*

*Interea quisquis lodet, mangietque fritellas,
Ac uniuersa bonis pascatur musa fritellis.*

Un tale si lecca le dita, un altro masticando per poco non s'affoga. Vi osservo anche godere al solo sentirmi nominare le grasse frittelle, e il nome delle frittelle forse saliva⁷⁵ vi fa mandar giù, e drizzare il collo.

Ma voglio osservare il silenzio, che non venga
[la Musa fra poco,
e Febo, richiamato dall'odore delle vivande,
rompa le pignatte, distrugga la padella, e tutta
[quanta
sconvolga, e metta sossopra, sotto la spinta
[della fame, la cucina.⁸⁰

Intanto ognuno lodi e mangi frittelle,
e uniuersa la musa si nutra di buone frittelle.

Dal carne si può ricavare una ricetta, che abbozzo qui di seguito elencando gli ingredienti e descrivendo le operazioni (rinuncio, peraltro, a indicare dosi).

Frittelle (*Modus fritellizandi*)



Ingredienti

minestra cotta (ottenuta da pasta di qualsiasi formato)
formaggio grattugiato
cannella
uva passa
ricotta
farina setacciata
acqua
burro
miele

Preparazione

Creare un impasto mescolando minestra cotta, formaggio grattugiato, cannella, uva passa, ricotta, farina setacciata; mescolare il tutto stemperando con acqua e preparare mucchietti di impasto; metterli quindi a friggere in padella con adeguata quantità di burro e rimestare frequentemente; una volta rosolate, condire le frittelle con miele e servire ben calde.



Ingredienti per le fritelle (foto Alberto Calciolari)

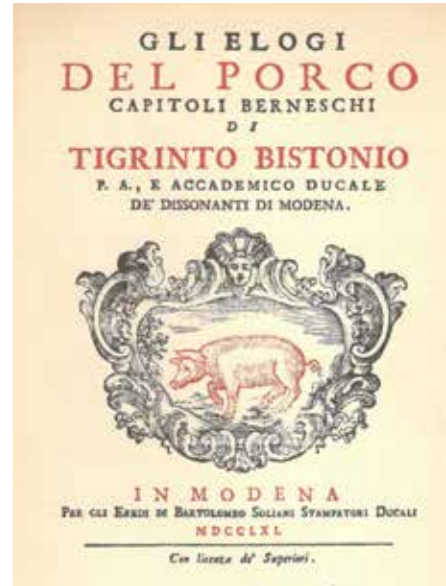
Note

- 1 In realtà non il martedì, ma il giovedì grasso.
- 2 L'apposita padella oggi denominata 'sole', con paronomastico richiamo all'astro, laddove l'etimo muove da *solum* 'suolo', 'base' (cf. *sōlea* 'suola').
- 3 Coperchio di terracotta.
- 4 Su ciò si veda Fabio Marri, *Ricerca etimologica e dialettologica nel Muratori, in Etimologia e lessico dialettale*. «Atti del XII Convegno per gli Studi Dialettali Italiani (Macerata, 10-13 Aprile 1979)», Pisa, Pacini, 1981, pp. 71-99, il quale osserva che «il mistilinguismo di stampo folenghiano del nostro è ottenuto particolarmente con l'inserimento, nel tessuto latino, di voci dialettali gastronomiche come *cervellatus*, *lonza*, *munniaca* ('albicocca', < ARMENIACA), *sulziza*, *taiadellae*, *farinam sdazzare* e simili» (p. 75 n. 9).
- 5 Lodovico Antonio Muratori, *Carmi macaronici scelti*. Testo, traduzione e note a c. di G. Burzacchini, Vignola, Lions Club Vignola e Castelli Medioevali, 2014, pp. 15-17.
- 6 Nelle XII Tavole *lessus* significa 'lamento funebre', ma Muratori sembra giocare sull'ambiguità semantica, reinterpretando il termine come 'cottura a lessso'.
- 7 Muratori, *Carmi* cit., pp. 18s.
- 8 Sono menzionati «tortioni de pasta fritti» nel menù di una memorabile cena cinquecentesca, riportato nella *Cronaca modenese* di Tommasino de' Bianchi detto de' Lancellotti (1550).
- 9 Pasta di forma allungata.
- 10 «Pasta di frumento mischiata con uova, o senza, che grattata si cuoce in brodo», secondo la definizione fornita dallo stesso Muratori, cfr. Lodovico Antonio Muratori et alii, *Vocaboli del nostro dialetto modenese* [...], a c. di F. Marri e altri, Firenze, Olschki, 1984, p. 175 s. v. *grattini*.
- 11 'Focaccine', da *off(f)ella*, diminutivo di *offa*.
- 12 Budini di succo d'uva e farina.
- 13 Vedi sopra.
- 14 Lodovico Antonio Muratori, *Marforio e Pasquino*. Testo, traduzione e note di G. Burzacchini. Biografia dell'Autore di F. Marri, Vignola, Lions Club Vignola e Castelli Medioevali, 2018.
- 15 Accenno qui *en passant* alle lodi delle proprietà terapeutiche del vino *brûlé* che Muratori tesse nella *De potu vini calidi Dissertatio (Dissertazione circa la pozione del vino caldo)*, traduzione e note di A. Agnesini, Vignola, Lions Club Vignola e Castelli Medioevali, 2007 (il dotto ed arguto opuscolo, datato 1720, era indirizzato a Giovanni Battista Davini, medico di Rinaldo I d'Este ed autore di un analogo scritto). Un sapido epigramma incentrato sul ritratto del beone è intitolato *Ubriaci hypotyposis (Il bozzetto dell'ubriaco)*, cfr. Muratori, *Carmi* cit., pp. 20-24.
- 16 Muratori condivide l'erronea opinione degli antichi, che ritenevano l'alveare governato da un re maschio; il sesso dell'ape regina fu scoperto solo nel XVIII secolo dall'olandese Jan Swammerdam.
- 17 Gabriele Burzacchini, *Muratori e le frittelle di Prometeo*, «Eikasmós» XXV (2014) 313-325: 316 e 321; Muratori, *Carmi* cit., pp. 25-36, 40-43: 28 e 32.

Gli elogi del porco di Giuseppe Ferrari

Fabio Marri

L'«onesto porco», soggetto a «diffamazione» (come la definisce Enrico Finzi in un saggio libretto del 2014) da molti autori classici, e soprattutto da un ramo consistente della religiosità semitica, col cristianesimo conobbe una graduale ascesa «di concetto», che, se non cambiò il suo destino di venire sacrificato sulle mense, perlomeno ne segnò una certa rivalutazione morale. E se nella fraseologia d'oggi rimangono relitti della disistima plurisecolare (come il definire *maiale* o *troia* degli esseri umani dediti a determinate attività che, in natura, non appartengono particolarmente alla specie suina: tanto meno ai maiali, notoriamente castrati), la letteratura moderna ha rivalutato il porco, secondo una linea che da uno scritto isolato di Plutarco (ripreso da Fénelon) arriva almeno alla *Fattoria degli animali* di George Orwell (1945), dove la rivolta delle bestie contro la tirannia umana è capeggiata dai maiali, la cui superiore intelligenza è da tutti riconosciuta. Passi che poi questa intelligenza sia sfruttata dai maiali a vantaggio proprio e danno degli ex compagni di lotta, con l'affermazione famigerata che tutti sono uguali, sì, ma alcuni



Frontespizio de *Gli elogi del porco*

sono «più uguali» degli altri: la cosa culturalmente più importante è che, alla fine, l'essere umano abbia riconosciuto che l'animale a lui più somigliante sia proprio il vituperato porco, come nella stessa Inghilterra di Orwell ammetteva anche Churchill («I cani ci guardano dal basso. I gatti ci guardano dall'alto. I maiali ci trattano da loro pari»), sia pure sottintendendo

che, se il maiale è paragonabile all'uomo, anche l'uomo è paragonabile al maiale. In tutti i sensi. Ma se, per i comportamenti dell'animale vivo, i pareri sono stati discordi, e la netta rivalutazione è piuttosto recente (dai Tre porcellini a Peppa Pig, altre creazioni inglesi!), nell'Europa cristiana nessuno ha mai avuto dubbi che il maiale morto (ahilui, sgozzato) non sia buono tutto. E l'Emilia può ben mettersi al centro di questa tradizione, gastronomica e non solo, vantandosi della sua notoria capacità di ricavare ottimi

manicaretti dal maiale fresco e, ancor più, di saperlo manipolare e conservare come nessuna altra regione al mondo: il che può discendere anche dall'eredità celtica, di una nazione cioè che nell'antichità era la più abile nella lavorazione del maiale, e fornitrice regolare di Roma. Quest'arte è dunque vecchia di millenni, ma ha conosciuto il suo sviluppo industriale a partire dal Rinascimento, quando cominciarono a essere in un certo senso «brevettati», soprattutto nella nostra zona, i salumi e gli insaccati



Suino di mora romagnola (foto Fabrizio Dell'Aquila)

che conosciamo ancora oggi. L'importanza del sale e delle spezie per la conservazione della carne suina (non solo, ma soprattutto) ha provocato lo sviluppo dei traffici verso l'Oriente e, in Italia, la ricerca da parte di ogni stato dello sbocco al mare, che gli garantisse da un lato l'approdo delle navi da carico, dall'altro la risorsa dell'indispensabile sale: da quando, nel 1598, i duchi estensi si trovarono privati di Ferrara e della costa adriatica, dopo un vano tentativo a principio Settecento di riprendersi Comacchio e le sue saline, puntarono disperatamente sul Tirreno, riuscendo a ottenerne una piccola fetta grazie a una combinazione matrimoniale (le nozze nel 1741 del duca Ercole III con Maria Teresa Cybo Malaspina duchessa di Massa, indi la nascita nel 1750 della principessa Maria Beatrice Ricciarda, che, alla morte della madre, ne ereditò il ducato avito). Si trattava di un approdo piuttosto scomodo, rispetto a Comacchio, per Modena, ma che se non altro costrinse i duchi a intraprendere la costruzione di varie strade carrabili con valico transappenninico (tra tutte, quelle che resistono ancor oggi sono la via Giardini col passaggio sull'Abetone, e una parte della via Vandelli che scollina al passo delle Radici); il sale non d'importazione tornò, e i salumifici poterono salvare ed espandere la loro produttività.

Giusto in questa epoca, esattamente nel 1760, un abate e poeta arcade originario di Castelvetro di Modena (non a caso, tuttora al centro dell'area «salumiera» della provincia mode-

nese), Giuseppe Ferrari, in arte Tigrinto Bistonio (1720-1773), redasse a breve distanza due poemetti in terzine, li presentò manoscritti a un'autorevole funzionario modenese, Giambattista Araldi segretario (guarda caso!) della principessa Maria Beatrice Ricciarda, e, ottenuta pure l'approvazione dell'allora celebrato poeta



Castelnuovo Rangone, monumento al maiale
(foto Fabrizio Dell'Aquila)



Sala stagionatura
prosciutto di Parma DOP
(foto Fabrizio dell'Aquila)

Carlo Innocenzo Frugoni, poeta di corte a Parma (altra terra che di derivati dal maiale se ne intendeva!), li lasciò pubblicare nel 1761 dai Sogliani di Modena, «stampatori ducali» che già andavano fieri per tante opere del sommo Muratori uscite dalla loro tipografia.

Il primo dei due capitoli, circa 250 endecasillabi in terzine dantesche, è preceduto da un'introduzione in cui Ferrari spiega al dedicatario Araldi che l'opera fu concepita proprio quando, in un pranzo modenese, «a perfetto illustramento della copiosa imbandigione comparvero due cotichini», additati dall'Araldi stesso all'autore come degni «delle poetiche acclamazioni». Ecco dunque i versi, scritti «all'infretta»: e se non piacessero, ricevano pure «e l'oblivione, e

le alici», cioè il destino proverbialmente riservato a carte senza valore, di avvolgere il pesce acquistato al mercato.

Il poemetto si apre con la rituale invocazione alla Musa, e la scusa anticipata che «ognun può far de la sua pasta gnocchi»; poi si rivolge direttamente «al grande Eroe» che sarà trattato:

Parlo di te, mio rispettabil Porco
Onor de la quadrupede famiglia,
benché di fuori impiasticciato e sporco;
che tu vivi alla buona, e senza briglia
di moda e servitù, che tanto annoia,
l'usanza tua di libertade è figlia.
E Plinio insegna che un calor da boia
Sempre t'investe, ond'è che poi ti piace
Nel pantano smorzar sì crudel noia.

Dunque al maiale si attribuiscono costumi rispettabili, e mediante un'autorità classica si spiega quanto i biologi moderni hanno meglio chiarito: essendo il maiale privo di ghiandole sudorifere che moderino il calore corporeo, è costretto a cercare il fango per averne refrigerio.



Salami (foto Alberto Calciolari)

Si passa poi alle risorse della carne di porco, capace di rendere il suo utente insieme «forte e snello», e adattabile a tanti tipi di cucinatura:

A ogni figura accomodar ti sai,
arrosto, fricandò, lessò, bragiòle,
e sempre piaci, e non disgusti mai.

E soprattutto «il non plus ultra de la meraviglia / il cotichin»:

Oh cotichin, null'altra a te somiglia
In fragranza e in sapor vivanda eletta!
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.
I grati effluvi ad assorbire in fretta
si spalancano i tubi ambi nasali,
e un OH comune il godimento affretta.

Segue una descrizione fisiologica, con tanto di citazioni mediche, del passaggio attraverso il tubo digerente del cotechino, cui tiene dietro la descrizione delle virtù di altre parti suine:

La bollitura sua vomiti affronta,
l'ulcere degli orecchi il fiel risana,
e il tardo crine ad allungarsi appronta.
Terge e assoda le piaghe in foggia strana
liquido lardo di sua feccia privo,
e del vajuol le bollicelle appiana.

Non manca il richiamo agli impieghi non alimentari del porco, soprattutto per la «toletta» femminile dove il «sugo adiposo» suino serve a sistemare il «topé». Tutto ciò considerato, conclude l'autore, le ingiurie fabbricate col nome del porco (compresi i «porci comodi»)

sono semplicemente degne di farvi «orecchie da mercante».

L'operetta, alla sua prima diffusione orale o manoscritta, non piacque a tutti, al punto che Ferrari ne compose presto «un seguito», circa 300 versi polemici contro un ignoto detrattore e puntati sulla storia: che determinò il nome di «porco trojan, perché ripieno / come il caval che trasse Ilio a mal'ora» (è tuttora un'ipotesi sulla genesi del nome *troia*), e nell'attualità sancisce la fortuna del maiale anche nella cucina francese, che ha ideato il *cochon en galantine* o lo *jambon roti*, o nella tedesca forte del *westfalico prosciutto*.

Ma sono principalmente le nostre terre ad avere ideato nuovi manicaretti, come il *cervellato* milanese e il *firentin salame*; infine, la *bondiola* e la *spalletta* di Parma, o (rieccoci!) il *cotichino* di Modena, e la *mortadella* di Bologna «madre d'arti e d'eroi» (celebrata per la sua festa della porchetta, o meglio, «d'un porco una gentil figlia innocente»).

Dopo un ultimo excursus nell'antichità, che risale al porco come mezzo per catturare i cocodrilli nell'antico Egitto, e a una sfida mitica tra porco e cavallo risoltasi coll'assoggettamento del cavallo all'uomo, e la libertà conservata dal suino, Tigrino chiude «il sacco, e quel ch'è scritto, è scritto».

Alla stampa dei due poemetti, Ferrari / Bistonio sopravvisse solo dodici anni: allietati, voglio sperare, dalla compagnia delle squisitezze gastronomiche da lui cantate in verso.

Ricette a base di sangue di Maiale secondo Vincenzo Corrado¹



È ottimo il sangue di porco a far vivande, il quale ancor caldo passato per setaccio si mescola con panna di latte, parmegiano grattato, ricotta, menta, uova sbattute, passerina, e spezie; e se ne farà con butirro una frittata da servirla calda.

Mescolato il sangue di porco con parmegiano grattato, cervella di porco trite, midolla di manzo trite, ricotta, uova, zucchero, cedro candito, e spezie; se ne farà un migliaccio cotto nel forno, dentro cassetta di pasta sopra d'una tortiera.

Col sangue di porco si fa il sanguinaccio, mescolandolo con panna di latte, ciccolata grattata, grasso e cervella di porco trite, cortecchie di aranci trite, e spezie. Si metterà in un budello dell'istesso, lasciandolo per metà vuoto, acciò nel cuocerlo non crepi, e si metterà a cuocere in cassarola con acqua fresca, condendolo di sale, e foglie d'alloro. Cotto che sarà si farà freddare nella stess'acqua.

Sono ricette piuttosto sommarie, e nemmeno le sole che Corrado indica come ricavabili dal sangue di maiale. Ben più dettagliato sarà, nel 1891 ma aggiungendo dettagli nelle successive edizioni della sua *Scienza in cucina*, Pellegrino Artusi, in quella che diventerà la ricetta 702 della stampa definitiva, con titolo *Migliaccio di*



Coppa di Parma IGP (foto archivio Consorzio di Tutela)

Romagna. La vera e propria ricetta è preceduta da proverbi in verso e in prosa e da una descrizione dei costumi romagnoli, là dove la macellazione in casa è «circostanza in cui si sciala più dell'usato e i ragazzi fanno baldoria», e questi usi «servono a tener deste le conoscenze e le amicizie tra le famiglie».

Il migliaccio artusiano è un dolce, dove il sangue suino è mescolato ad altrettanta quantità di «sapa oppure miele sopraffino», zucchero e «candito», una dose doppia di latte, e ancora cioccolata, mandorle, burro, spezie: e stiano tranquilli i lettori, avverte il forlímpopolese dal suo esilio fiorentino, che questo preparato «per la sua nobiltà non degnerebbe di riconoscer neppur per prossimo quello di farina dolce che gironcola per le strade di Firenze».

Altrettanto estesa, e ricca di reminiscenze romagnole, è la ripresa di questa ricetta, ulteriormente arricchita da un altro esule di Romagna (in questo caso, nella più vicina Bologna), Olin-do Guerrini: il quale, nella sua ultima opera, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, conclusa nell'ottobre 1916 a due settimane dalla morte, e stampata postuma, alle pp. 170-173 incluse la prescrizione artusiana per il motivo che le famiglie dopo la macellazione casalinga «si trovano talora impicciate per utilizzare anche il sangue che, in questo caso, diventa un avanzo ed entra nei limiti di questo libretto». Alla ristampa dall'Artusi seguono una ricetta francese e una di Rieti, ma la conclusione discende verso

gli orizzonti più modesti che avevano suggerito il libro:

In Romagna i contadini non potendosi permettere il lusso del migliaccio come lo descrive l'Artusi qui sopra, impastano il sangue o con riso cotto o, alla peggio, con farina, facendone frittelle che aggraziano poi con miele, sapa od altre sostanze dolci. Ma se il sangue in genere è poco digeribile (secondo la Bibbia, cui dobbiamo credere, nel sangue risiede l'anima) queste frittelle non sono raccomandabili a chi non ha i forti stomaci dei contadini.²

Note

- 1 Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli, Stamperia Raimondiana, 1773, p. 36.
- 2 I miei testi di riferimento, oltre a quello indicato nella nota 1, sono i seguenti: Roberto Finzi, *L'onesto porco. Storia di una diffamazione*. Introduzione di Claudio Magris, Milano, Bompiani, 2014; George Orwell, *La fattoria degli animali*. Traduzione di Bruno Tasso, Milano, Mondadori, 1947 e seguenti (tit. orig. *Animal farm*); *Gli elogi del porco*. Capitoli berneschi di Tigrinto Bistonio p<astore> a<rcade>, e accademico ducale de' Dissonanti di Modena. In Modena, per gli Eredi di Bartolomeo Soliani stampatori ducali, MDCCCLXI (rist. anast., Modena, TEIC, 1973; altra ristampa, imperfettamente commentata, all'interno di G. C. Montanari, *Il letterato abate*, Modena, Il Fiorino, 2015, pp. 91-111; breve brano rifiuto dalla p. XIII, con errori, in *L'onesto porco* cit., pp. 147-148); Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Landi, 1891-1911¹⁵; edizione critica commentata a cura di A. Capatti, Milano, Rizzoli, 2010; "edizione progressiva", a c. di A. Capatti, Bologna, IBC Emilia-Romagna, 2012; Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918; rist. Ravenna, Longo, 1974 e Milano, Rizzoli, 1975.

Ricettari a confronto





"Maretta" al lavoro (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Un uomo, un libro: l'Artusi

Laila Tentoni

«Artusi, per antonomasia libro di cucina. Che gloria. Il libro che diventa nome. A quanti letterati toccò tale sorte?» scrive Panzini nel Dizionario Moderno del 1905 quando Pellegrino Artusi, alle prese con l'ottava edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, stava apprezzando appieno il gusto del successo.

Infatti, a dispetto degli inizi assai difficili, quel manuale pratico di cucina che si occupa di salute e felicità domestica, in nome di igiene, economia e buon gusto e che trova nel nome dell'autore piena identificazione, si stava introducendo inesorabilmente nella vita e nella quotidianità di tante famiglie italiane.

Scappato con la famiglia da Forlimpopoli città natale, subito dopo il fattaccio del brigante detto il Passatore che, nella famigerata notte del 25 gennaio 1851, gli aveva sconvolto la vita,¹ Pellegrino Artusi, quarant'anni dopo, non trovando editori, apre di malavoglia il portafooglio per dare alle stampe a proprie spese la prima edizione della *Scienza in cucina*. Pei tipi di Salvatore Landi, propone 475 ricette e, in apertura, belle parole rivolte a due dei suoi migliori amici, coloro che «non hanno mai lasciato sulle



Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi

mani le impronte del disamore»: i gatti Sibillone e Biancani. La dedica, scritta da un vecchio zitellone che aveva conservato qualche piccolo rancore, scomparirà nelle successive 14 edizioni curate dall'autore.

Il manifesto politico di Artusi

Dal 1891 al 1911, anno della morte, Artusi dedica anima e corpo alla missione a cui si sente chiamato: offrire al Paese, da poco unito, un ricettario nazionale, senza scordare di italianizzare il linguaggio della cucina. Lo scrive nella ricetta del Caciucco, inserita nel suo manuale sin dalla prima edizione al n. 288:

Dopo l'unità della Patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.

È un progetto politico che non consente distrazioni e infatti come trascorre il tempo il vecchio

benestante forlimpopolese, durante l'ultimo ventennio della sua vita, ce lo racconta Marietta Sabatini, reggitrice e figura dominante nella casa di Artusi a Firenze, in un'intervista a Rina Simonetta su *La cucina italiana, giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai*:

L'unico suo divertimento era lo scrivere. Il libro lo cominciò quasi per scherzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò. A poco a poco venne ad avere una corrispondenza con persone d'ogni cetto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole. Si provavano le ricette, tutte, una ad una. Accanto a lui instancabile era sempre il suo cuoco che gli voleva tanto bene...²

L'obiettivo gastronomico e linguistico fu perseguito con capacità e ostinazione, tanto da far scrivere, con straordinaria efficacia, a Piero Camporesi: «... bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi».³



Frontespizio de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Archivio Casa Artusi)

La storia di un libro che rassomiglia a quella di Cenerentola

Pellegrino Artusi, con 14.000 esemplari stampati, alla sesta edizione della *Scienza* nel 1902, trova l'ardire di aggiungere un nuovo capitolo che inequivocabilmente intitola «La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola», con un sottotitolo preso a prestito dall'*Orlando Furioso*: «Vedi giudizio umano come spesso erra».

Ora che il manuale è comprato anche da «gente autorevole e da professori di vaglia», Artusi può finalmente riconoscere meriti ai pochi sostenitori che l'hanno incoraggiato, fra cui sicuramente il poeta, bibliotecario e, alla bisogna, prezioso consulente Olindo Guerrini, che si dichiara «uno degli apostoli più ferventi e antichi dell'opera».⁴

Per il resto, non tiene a freno la rabbia contro coloro che non lo avevano aiutato, *in primis* gli editori e poi anche l'amico foscoliano prof. Francesco Trevisan che, incauto, aveva sentenziato: «Questo è un libro che avrà poco esito». E perfino la città natale con i due Forlimpopolesi, che, vinti due esemplari del ricettario, non trovarono di meglio che venderli al tabaccaio. Rampogna Artusi: «... scrissi all'amico di Forlimpopoli, lagnandomi dell'offesa fatta ad un libro che forse un giorno avrebbe recato onore al loro paese, la stizza non mi fece dire *mio*».

Se i Forlimpopolesi, a lungo disattenti e impermeabili alle vicende artusiane, impiegaro-

no non poco a ricostruire il giusto rapporto con l'autore del ricettario più conosciuto al mondo, l'amico Trevisan invece fa ammenda inviando *tale e quale* ad Artusi, oltre alla rinnovata testimonianza di stima, il poscritto ricevuto, con gli auguri di Pasqua, dall'amica mantovana Maria Antonietta Gioppi Cofler:

Un poscritto ameno.

Mi fu suggerito un libro di cucina come buono. Lo comperai tosto. Non solo lo trovai buono, ma ottimo e tanto, che misi in pensione tutti gli altri di quel genere, ed erano molti, perché questo, supera tutti. Non basta. Ne comperai uno, per ciascuna delle mie figlie, perché la pace domestica sta proprio nella cucina e quel trattato la sa dar tutta. Le par poco?

Ma non le so dire la mia meraviglia quando in prima pagina trovai il di lei nome «vedi giudizio umano come spesso erra» e questo era dedicato a Lei!?! Ne risi forte da sola perché il torto era proprio il suo!

Ma mi dica un po', chi è questo signor Artusi, Pellegrino per di più, che già, non sarà nome suo? M'interessa molto, si capisce intelligente, gentile, colto e pieno di spirito. Gli darei la medaglia al valore dei buoni pranzetti, sani semplici e saporiti. Ma chi sarà?

V'è chi lo ha classificato un bravo prete cui piace mangiar bene. Che non lo sappia mai, se non lo fosse.

Si potrebbe nel caso ripetere Vedi giudizio umano come spesso erra!

Maria Antonietta Gioppi Cofler⁵

Come dicono i vecchi, il tempo, a volte, è galantuomo.

L'Artusi, Pellegrino di nome e di fatto

Intanto l'Artusi, nel senso di libro, si diffonde in tutta Italia. Dalla lontana Sicilia fino a Torino e Milano, passando per Roma, Firenze, Bologna, Venezia, Genova, dall'Italia intera arrivano richieste del manuale, di aiuti e consigli.

Ecco, dalla lontana Sicilia, una buona massaia che si rivolge a Lei per chiederle dei consigli. La annoia? La colpa è tutta sua, che così bene sa diventare amico a chi consulta spesso il suo libro.⁶

Quando non sono ricette, come nel caso di Gina Dal Co Cherie che scrive:

Mi prendo la libertà di inviarle la ricetta di una minestra di Parma mia amata città natale, è di rito nelle solennità famigliari e non c'è casa, io credo, che nei giorni di Natale e Pasqua, non si facciano i tradizionali anolini.⁷

Artusi li prova e, pienamente soddisfatto, inserisce la ricetta nel 1909 al n. 54, condita di sincera gratitudine.

Il manuale viaggia ben oltre i confini nazionali. Il sig. Borgese di Torino richiede un volume della *Scienza* da inviare in Germania al conte di Keyserling che, autore di un poderoso libro sull'immortalità dell'anima, «...venuto a più miti

consigli, si occupa di cucina, ben sapendo che la buona cucina, essendo un mezzo per raggiungere la longevità, costituisce il primo passo» e poi «assicura che sola la Divina Commedia è paragonabile al suo libro, così come ne farà propaganda in Germania e Russia».⁸ Sempre nel carteggio si conservano richieste che giungono, fra l'altro, da Berlino, Il Cairo, Alessandria d'Egitto, Asmara, New York e anche Punta Arenas, Cile.

Morto Artusi nel 1911, le edizioni continuano a uscire regolarmente a cura dei fedeli domestici: Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli che, per volontà testamentaria «avendolo coadiuvato al buon esito del libro», diventano i titolari dei diritti d'autore. Nel cinquantenario della morte, 1961, le copie vendute alla settantunesima edizione raggiungono il numero di 492.000, mentre a Forlimpopoli viene distrutta la sua casa natale⁹ e, per ironia della sorte, la Proloco



Forlimpopoli, biblioteca di Casa Artusi
(Archivio Casa Artusi)

organizza le celebrazioni in onore del grande gastronomo. Le edizioni, libere dal diritto d'autore, si moltiplicheranno e pure le traduzioni nelle più importanti lingue del mondo: inglese, tedesco, polacco, spagnolo, russo, portoghese, francese.

Punto fermo della tradizione gastronomica italiana, il manuale artusiano, editato senza interruzione, piratato, copiato, trasportato nelle valigie dei migranti, tradotto, regalato alle spose come augurio per una buona vita matrimoniale, viaggia come un pellegrino sui sentieri del mondo.

Pellegrino Artusi, signore di Forlimpopoli

Se sul ricettario pare non ci siano più segreti, soprattutto se si consultano l'edizione del 2010 che presenta uno straordinario apparato di note¹⁰ e l'edizione progressiva in cui Alberto Capatti confronta le 15 edizioni,¹¹ manca invece ancora un'accurata ricostruzione biografica dell'autore.

Pur vivendo sessant'anni a Firenze, non risulta iscritto nei registri dei residenti e quello che conosciamo è il ricordo, non privo di inesattezze, che Artusi affida, a 83 anni, all'autobiografia conservata in Casa Artusi.¹²

Nato a Forlimpopoli il 4 agosto del 1820 e unico maschio sopravvissuto di 13 figli, Artusi racconta con dovizia di particolari la sua fanciullezza, martoriato dalle malattie, bistrattato

dal maestro delle elementari, detto *Strapian-ton*, papista sfegatato e picchiatore seriale; ricorda con rinnovato dolore la tragica notte del 25 gennaio 1851 a Forlimpopoli e svela l'incubo che lo affliggerà per tutta la vita: la grande timidezza che lo porterà a vivere anche a Firenze una vita intensa, ma riservata.

Autodidatta suo malgrado, perché in Romagna convinzione voleva che un mercante non avesse necessità di tanta istruzione, Artusi compie la sua vera formazione viaggiando, per ragioni d'affari, oltre i confini dello Stato Pontificio, a Trieste, Livorno, Firenze. Ed è proprio Firenze che Artusi sceglie come patria d'adozione, quando decide con la famiglia di abbandonare un negozio ben avviato e la città natale, per ricominciare dal nulla, prelevando il banco di seta Cohen. Artusi lì aveva già vissuto ai tempi della Repubblica del Guerrazzi, degli alberi della libertà: aveva perfino rischiato di morire soffocato quando Mazzini, nel febbraio del 1849, si era affacciato al balcone dell'Albergo Porta Rossa per sostenere la causa repubblicana di fronte a un popolo che si era radunato numeroso.

Artusi crede fortemente nell'opera di costruzione della nazione italiana e, da moderato liberale, anticlericale fino al midollo, interviene nel dibattito, osserva, critica, finanzia, ma il suo contributo gli verrà riconosciuto postumo. Quando nel 1865 Firenze diventa capitale, decide, a soli 45 anni, di dedicarsi esclusivamente alle sue passioni culturali e di trasferirsi dal Canto della Paglia al quartiere della Mattonaia,¹³



Cartolina postale indirizzata a Pellegrino Artusi
(Archivio Casa Artusi)

in quello che sarà il suo laborioso opificio: la casa di Piazza D'Azeglio, 25.

Pubblica a proprie spese 2 libri di scarso successo: *La Vita di Ugo Foscolo* (1878) e *Osservazione in appendice a 30 lettere del Giusti* (1881) per poi occuparsi, fino all'anno della morte che lo coglie improvvisamente il 30 marzo 1911, all'età di 91 anni, dell'opera che gli regala fama oltre la vita terrena. I Forlimpolesi ne avranno notizia tramite un telegramma che arriva il primo aprile al paese natale, nominato da Artusi, inaspettatamente, esecutore ed erede testamentario.

La ricetta per l'immortalità

Il successo de *La Scienza in cucina* è travolgente e duraturo, tanto da essere considerato, a maggior ragione trattandosi di un ricettario, un *best e long seller* senza termini di paragone. Artusi lo aveva concepito quale strumento di formazione

pratica, linguistica e anche morale, incrociando i valori della nuova borghesia quali il benessere, la buona vita senza ostentazione, la fiducia nelle *magnifiche sorti progressive*. All'origine, la diffusione dell'istruzione e il miglioramento delle comunicazioni, posta e ferrovia, avevano avuto un ruolo importante nell'affermazione del ricettario.

Ma oggi perché l'Artusi occupa ancora spazio nelle cucine, nelle biblioteche e si predispongono ancora nuove edizioni e traduzioni? Di sicuro, la bella lingua toscana, ovvero la nascente lingua italiana e l'ironia mutuata dal Giusti ne costituiscono un merito ineguagliato. E poi certamente le sue ricette, che non nascono dalla letteratura gastronomica, ma dall'esperienza e dalle prove quotidiane, sono infallibili. Ma rivendicare l'attualità gastronomica, che pur esiste, di un ricettario dell'Ottocento, quando la cucina cambia necessariamente nel tempo, sembra perfino a noi *un troppo pretendere*.

Più interessante è il 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. Artusi poi aveva rivolto lo sguardo a un orizzonte italiano per costruire, pur senza completezza, una nazione gastronomica, mettendo a valore le tante eccellenze territoriali. Dove non arrivava la conoscenza diretta, provvedeva la preziosa collaborazione dei lettori.

Massimo Montanari ricorda infatti come il libro, nel suo essere opera collettiva, esprima la cultura degli italiani. Non solo della borghesia, di cui Artusi era rappresentante, ma anche di quel popolo contadino che nel corso del Novecento ebbe modo di alfabetizzarsi e precisa:

Nessuno, prima di Pellegrino Artusi, aveva mai scritto un libro di cucina con i suoi lettori e le sue lettrici. I suoi lettori e le sue lettrici lo hanno ripagato, decretandogli un successo che a distanza di oltre un secolo non pare destinato a finire [...]. L'incredibile successo di vendita della Scienza in cucina non si spiegherebbe senza questo progressivo allargamento sociale del pubblico dei lettori. E a determinarlo fu la sua natura intrinsecamente popolare, pur se rivisitata e filtrata dai saperi e dalle pratiche di cucina delle case borghesi dell'Ottocento.¹⁴



Cappelletti (foto Stefano Triulzi)

La minestra migliore al mondo?

L'amica fiorentina Luisa Burretti Pettini scrive ad Artusi: «Ho molto gradito I suoi buoni cappelletti e sono d'accordo con lei nel chiamarli la prima minestra del mondo».¹⁵

Cappelletti all'uso di Romagna



Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco.

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravviolo, grammi 180.

Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera.

Se la ricotta o il ravviolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche

chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme e avrete il cappelletto compito. Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine.

A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere.

Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbraca, e avete un bel tirare per la cavezza che non si muovono. Fino a questo punto arrivano col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza prov-

visto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di cappelletti, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe:

– Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i cappelletti piacevano tanto!

Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala.

– Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato?

– È stato, risponde Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito:

– Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi.

Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.

Come direbbe Artusi: «Siavi di esempio e di ricetta».



Raviggiolo (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Note

- 1 Cfr. Dino Mengozzi, *Gli Artusi, il pastore e la follia. Il bisogno di sicurezza nella Romagna Pontificia (1846-1851)*, in *Studi storici su Forlimpopoli*. Giornata di Studi nel IV centenario della nascita di Matteo Vecchiaziani, 10 ottobre 1998, Bologna, Deputazione di Storia Patria per le Province di Romagna, 2000, pp. 105-165.
- 2 Rina Simonetta, *Parliamo di Pellegrino Artusi. Intervista a Maria Sabatini*, «La cucina italiana», n. 2, anno IV, 15 febbraio 1932.
- 3 Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, p. XVI.
- 4 Piero Camporesi et alii, *Carteggio Guerrini – Artusi (1896-1906). Da Olindo Guerrini al "buon vecchio" Artusi*, «Forlimpopoli. Documenti e studi», XXVII (2016), p. 218.
- 5 Lettera di Francesco Trevisan a Pellegrino Artusi del 28 settembre 1906 (Archivio - Biblioteca Comunale di Forlimpopoli).
- 6 Lettera di Rosina Guccione Sacli a Pellegrino Artusi del 4 ottobre 1910 (Archivio - Biblioteca Comunale di Forlimpopoli).
- 7 Lettera di Gina dal Co Cherie di Milano a Pellegrino Artusi del 10 giugno 1908 (Archivio - Biblioteca Comunale di Forlimpopoli).
- 8 Lettere di G.A. Borgese a Pellegrino Artusi dell'8 aprile e del 16 maggio 1909 (Archivio - Biblioteca Comunale di Forlimpopoli).
- 9 Tobia Aldini, *Come si distrugge un reperto storico*, relazione tenuta al convegno «Casa Artusi: verso il museo della cultura gastronomica italiana» (Forlimpopoli, 23 giugno 2001), consultabile sul sito www.pellegrinoartusi.it.
- 10 Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010.
- 11 Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione progressiva a cura di Alberto Capatti, Bologna, Compositori, 2012.
- 12 Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, Bra, Slow food, 19992.
- 13 Luciana Cacciaguerra et alii, *Pellegrino Artusi e la sua Romagna*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2012, p. 20.
- 14 Massimo Montanari, *Le ragioni di un successo*, in *Il secolo artusiano*. Atti del convegno (Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, 2012 p. 15.
- 15 Lettera di Luisa Burresi Pettini a Pellegrino Artusi del 14 dicembre 1906 (Archivio - Biblioteca Comunale di Forlimpopoli).

Olindo Guerrini e la passione degli avanzi

Paola Fedriga

Eccole dunque, come le avevo promesso, alcune ricette per ricucinare quello scellerato lesso che è il castigo delle tavole modeste per la indispensabile quanto frequente e monotona sua apparizione. Le ho raccolte qua e là nella mia copiosa biblioteca culinaria, ma non le ho provate (...) Vuol ella a suo tempo occuparsene? Dopo aver reso così gran servizio alla cucina italiana col suo aureo libro, perché non si lascierebbe ella tentare ad una appendice non meno utile, come *l'Arte di cucinare gli avanzi*?

Il destinatario di questa lettera del 1° agosto 1898 è Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana. Chi scrive, invitando l'autore del *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* a cimentarsi sul tema del riuso, è Olindo Guerrini, scrittore multiforme e prolifico, che tra i tanti interessi ha anche quello per la gastronomia. La corrispondenza tra i due romagnoli era iniziata nel 1896, si protrarrà almeno fino al 1906¹ e può essere letta come la storia della genesi, piuttosto combattuta, di un'opera: quel *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*² che, come è noto, sarà Guerrini stesso a scrivere e per cui



Olindo Guerrini

oggi è soprattutto conosciuto. Un'opera che al nostro sguardo non può non apparire anticipatrice, con spunti di oggettiva attualità, anche al di là delle intenzioni dell'autore, proprio per il tema affrontato: ridare nuova vita e nuovo gusto agli scarti in cucina, fornendo utili indicazioni a quella nascente classe borghese di cui lo stesso autore fa parte.



Sant'Alberto di Ravenna,
Casa Guerrini (foto
Biblioteca "O. Guerrini")

Ecco come Massimo Montanari e Laila Tentoni ricostruiscono l'inizio di una relazione, non solo epistolare, che fu importante per entrambi:

Artusi aveva venticinque anni più di Guerrini, già famoso come letterato e poeta. La sua conferenza all'Esposizione universale di Torino del 1884 su *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV* è lungamente citata nella terza edizione della *Scienza* (1897). Artusi a sostegno della propria causa riporta le parole di Guerrini sulla necessità che «cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina». Di questa terza edizione del ricettario, Artusi invia copia a Guerrini sperando di trovare un nuovo e importante sostenitore. La risposta probabilmente va oltre le aspettative.

Guerrini esprime con tale fervore la propria ammirazione per la *Scienza* – «... la migliore, la più pratica, e la più bella, non dico di tutte le italiane che sono vere birbonate, ma anche delle straniere» – che lo stesso Artusi riporterà il testo della lettera del 19 dicembre 1896 (la prima del carteggio) nella quarta edizione della sua opera.

Poeta, bibliofilo, critico letterario, polemista nutrito di cultura socialista e anticlericale, originario di Sant'Alberto di Ravenna (che considerò sempre la sua vera patria, anche se era nato a Forlì) e per molti anni direttore della Biblioteca Universitaria di Bologna, Guerrini è un intellettuale di successo: 32 le edizioni stampa-

te in vita di *Postuma*, una sua raccolta di versi, pubblicata con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti.

«Figura singolare ed eccentrica» come ricorda Piero Meldini,³ anche quando si occupa di cucina Guerrini lo fa a modo suo: da un lato, con il rigore dello studioso che può vantare una raccolta di 250 ricettari, molti dei quali antichi; dall'altro, con quel gusto anticonformista, dissacrante e ironico che rappresenta uno dei tratti distintivi di tutta la sua produzione.

Irrituale come sempre, Guerrini vorrebbe dunque occuparsi di avanzi. Un tema – come spiegherà lui stesso nella prefazione al ricettario – trattato fino ad allora in modo disorganico «... in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene».

L'idea comincia a farsi strada molto presto, come ammette lo stesso autore nella prima lettera ad Artusi: «Avevo anch'io l'idea di fare un libro di cucina da mettere nei manuali dell'Hoepli». Tuttavia teme di non essere all'altezza del compito, specie dopo che è uscita la *Scienza*. Per questo cerca ripetutamente di convincere lo stesso Artusi. Nella lettera dedicata allo «scellerato lessò», ma anche in una successiva del 3 marzo 1900: «*L'arte di cucinare gli avanzi* sarebbe un libro utile ai lettori e, certo, anche all'autore. Avanzi di ogni razza, dal pane (pancotto, pangrattato ecc.) fino ai dolci. Ci pensi». Ma Artusi è troppo impegnato con la *Scienza* che sta incontrando un crescente successo e sarà proprio lui a convincere Guerrini a dedi-



Copertina de *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* (Ravenna, Biblioteca Classense)

carsi al progetto in prima persona, durante una colazione a Firenze, in cui di nuovo quest'ultimo era tornato sul tema «degli avanzi della mensa».⁴

Dopo tante incertezze, nel 1902 l'autore di Sant'Alberto è finalmente al lavoro. Scrive il 30 dicembre: «Negli studi che faccio saltuariamente per *l'Arte di ricucinare gli avanzi* mi sono abbattuto in certe polpette involte nella rete come i fegatelli ed arrostiti. Si sa, sono polpet-

te, ma per cambiare, val la pena di provarle. Ella ha inteso: faccia le polpette al solito modo, sode e saporite, le involga nella rete, coll'alloro se le garba, le infilzi in uno spiedino e le arrostitisca a suo modo. Io le metto in graticola. Se le riescono, le metta in una nuova edizione che auguro prossima...».

Il ricettario guerriniano uscirà postumo nel 1918 e davvero viene da pensarlo come il libro di tutta una vita. Non solo un'opera cui Guerrini si dedicò sia pur a fasi alterne per lunghi anni, ma anche un testamento spirituale, una forma di congedo dal mondo. «Ed ecco siamo alla fine. Molti rideranno, ma se il libro può esser utile qualche volta a qualcheduno, sarò contentissimo. Venuta l'ora, dico fine anche a me e buona fortuna a chi legge. Addio!», scrive in calce al ricettario, in una sorta di ideale saluto ai lettori, il 5 ottobre 1916. Morirà il 21 ottobre dello stesso anno.

Guerrini ammirava Artusi e amava la gastronomia. Era però innanzi tutto un uomo di libri. E così, mentre Artusi si chiude in cucina con i fidati collaboratori Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli per provare e riprovare ogni ricetta, lui legge, studia, raffronta. *L'arte di utilizzare gli avanzi in cucina* è innanzi tutto un'opera di ricerca storica «mastodontica, precisa e minuziosa, erudita e ben organizzata»,⁵ che ha le sue fonti nella ricca biblioteca dell'autore: ricette del Cinquecento e Seicento, ma anche russe, tedesche, francesi, inglese o regionali italiane.

Il volume è diviso in 13 capitoli: salse; pane e

polenta; minestre; manzo; vitello; maiale; castrato e agnello; pollame; caccia; pesce; ortaggi, legumi e frutta; varie. Una raccolta di sgonfiotti, budini, crocchette, polpette, frittelle, pasticci, gnocchetti, sformati in cui non poteva non avere un posto di primo piano quello «scellerato lesso», destinato «a contristare la tavola ed a stancare la nostra rassegnazione»,⁶ di cui Guerrini si era già lamentato con Artusi: alle tecniche per riutilizzare gli avanzi di manzo bollito sono dedicate oltre 150 ricette.

La *Scienza* e gli *Avanzi* si alimentano – è proprio il caso di dire – di reciproci scambi. Quando parla delle polpette, Guerrini rende omaggio al suo maestro, partendo dalla ricetta «del mio Artusi, che è la più semplice e la migliore» per darne poi alcune varianti. Artusiane sono anche le ricette del Sangue di maiale o Migliaccio di Romagna (una specie di dolce contadino che riutilizza il sangue di maiale) e della Zuppa di visciole. Presente in entrambi i ricettari anche la tecnica per riutilizzare le bucce dei piselli, proposta da Guerrini ad Artusi in una lettera del 16 maggio 1901.

Guerrini, nella prefazione, si giustifica per la «frequente mancanza delle dosi, dei pesi e del tempo di cottura», spiegando che tali indicazioni spesso mancano anche nei testi originali e che nella sua cucina a uso familiare non aveva le condizioni per «provare e riprovare». Sarebbe però sbagliato dedurre da ciò un interesse per la gastronomia esclusivamente teorico. Nella corrispondenza con Artusi, Guerrini parla

anche di piatti provati con successo. Così ad esempio la Polenta pasticciata, una ricetta della *Scienza*, «riuscita poi benissimo». Oppure le Prugne giulebbate che consiglia ad Artusi (qui sì con dosi e tempi di cottura) e che questi inserirà nella quarta edizione dell'opera.⁷

E che dire dell'anguilla? Al tema sono dedicate diverse lettere. Testi ricchi di citazioni da antichi ricettari, ma anche di esperienza vissuta. Guerrini viene dalle terre del Delta del Po e per lui l'anguilla è un cibo dell'anima.

È mai stato lei in valle? Bisognava vedere Caldirolo, il centro della pesca alcuni anni fa, quell'enorme casone rossastro, solitario nella malinconia della laguna lucida, silenzioso tra i voli dei gabbiani crocidanti, come un convento di trappisti separato per sempre dal consorzio umano (...) Creda però che il cefalo e l'anguilla, come a Caldirolo non ne ho mangiato mai più e certo non ne mangerò più... anche perché non rivedrò mai i vent'anni d'allora.⁸

Nessun dubbio dunque su come vada cucinato il «morenoide»: tagliato a rocchi, infilato nello spiedo, magari con una foglia di alloro tra un pezzo e l'altro, «in bianco» cioè a fuoco moderato, ma con «una bella vampata di fuoco ardente per fare la crosticella croccante» alla fine. Soprattutto – ribadisce più volte ad Artusi – senza ungerlo. Non con l'olio e neanche a parlarne con il burro. Due le ricette sull'anguilla proposte da Guerrini e inserite nella quarta edizione della

Scienza: Anguilla arrosto e Anguilla in umido all'uso di Comacchio.

Altra ricetta guerriniana dell'Artusi sono le Polpette di trippa. Il piatto è antico, tratto da un autore del '600,⁹ ma Guerrini l'ha cucinato «con buon successo», a tal punto da convincere anche Artusi, che lo includerà senza sostanziali variazioni nella quinta edizione.

A volte infine è lo stesso Guerrini a sollecitare una ricetta: «Quando avesse pronta la ricetta degli spaghetti colle seppie, la proverei volentieri» scrive il 18 maggio 1901 e il giorno dopo, puntualissimo, Artusi gliela invia, ma con un'avvertenza: «Alchuni (*sic!*) vi lasciano l'inchiostro, ma questo facendo (*sic!*) bruttura, io lo escludo». La ricetta sarà inclusa nella sesta edizione della *Scienza* del 1902.

Lesso rifatto all'inglese

(Ricetta proposta da Guerrini ad Artusi in una lettera del 1898 e presente in entrambe le raccolte)

In casa sua si chiama *rospo nella tana* (*Toad in the hole*), chissà perché? Con 350 gr. di lesso senz'ossa frullate in un pentolino un uovo con 20 gr. di farina e due decilitri di latte. Tagliate il lesso in fette sottili e in un piatto che regga al fuoco sciogliete 50 gr. di burro, coprendone il fondo. Stendeteci sopra il lesso, conditelo con sale, pepe e spezie. Quando avrà soffritto da una parte e dall'altra, versateci sopra una buona spolverata di parmigiano e il contenuto del pentolo. Fate assodare e servitelo.

Zuppa di visciole



(Ricetta dell'Artusi, ripresa da Guerrini nell'*Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*)

Questa zuppa si può fare con fettine sottili di pane fino arrostito, oppure con pan di Spagna, o con savoiardi. Levate il nocciolo a quella quantità di ciliegie visciole che crederete sufficienti e mettetele al fuoco con pochissima acqua e un pezzetto di cannella che poi getterete via. Quando cominciano a bollire aggiungete zucchero quanto basta, mescolate adagino per non guastarle e, allorché cominciano a siroppare, assaggiatele se hanno zucchero a sufficienza e levatele dal fuoco quando le vedrete aggrinzite ed avranno perduto il crudo. Dopo che avrete leggermente intinto le fette di pane o i savoiardi nel rosolio, collocateli suolo per suolo, insieme con le ciliegie, in un piatto o in un vassoio in modo che facciano la colma. Potete anche dare a questa zuppa la forma più regolare in uno stampo liscio e tenerlo in ghiaccio avanti di sfornarla, giacché nella stagione delle ciliegie si cominciano a gradire i cibi refrigeranti. Un terzo di zucchero del peso lordo delle ciliegie è sufficiente.

Buccie di Piselli



(Negli *Avanzi* è una ricetta a sé nel capitolo dedicato a Ortaggi, legumi e frutta. Nella *Scienza* la tecnica di recupero è inserita nella ricetta Piselli colla carne secca)

Quando sgusciate i piselli, gettate le buccie nella spazzatura, ma se i piselli sono ancora giovani, fate male, perché la parte interna della siliqua è utilizzabile. Si può levarla con molta pazienza e farne un passato (purée) per contorno, trattato colla forma e il burro. Se la pazienza vi manca, fate bollire parecchio le silique vuote, pestatele nel mortaio, aiutandovi con un po' dell'acqua dove hanno bollito, passatele per staccio finissimo, non dimenticate il sale e fatene contorno.



Piselli (foto Andrea Scardova)



Sant'Alberto di Ravenna, cucina di Casa Guerrini
(foto Fabrizio Dell'Aquila)

Note

- 1 Diciotto lettere scritte da Guerrini ad Artusi tra il 1896 e il 1906 – conservate a Casa Artusi, Archivio - Biblioteca Comunale – sono state pubblicate e commentate in occasione delle iniziative per il centenario della morte dell'autore: Piero Camporesi et alii, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, «Forlimpopoli. Documenti e studi», XXVII, 2016, pp. 211-256. Sei lettere scritte da Artusi a Guerrini tra il 1899 e il 1902, conservate nel Fondo Guerrini di Bologna sono state pubblicate e commentate da Massimo Montanari, Laila Tentoni, «Chi di gallina nasce...» *Lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini, in Fra le carte di Olindo Guerrini: carteggi, erudizione, autografi di rime, gastronomia rinascimentale*, a cura di Elisa Curti, I, Bologna, Odoya, 2017 («Antichi e Moderni. Supplemento annuale di "Schede umanistiche"»), pp. 97-105.
- 2 L'edizione consultata dell'opera di Guerrini è *L'Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, a cura di Maria Vittoria Andrini, Edizioni In Magazine, 2012; l'edizione consultata del ricettario artusiano è Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Introduzione e note di Piero Camporesi*, Torino, Einaudi, 1995.
- 3 Piero Meldini, *Guerrini, Artusi e gli avanzi*, intervento pronunciato al convegno *Grillò Abbragiato. Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana* (Forlimpopoli, 25 giugno 2016), consultabile alla pagina web <http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2017/01/Meldini.pdf>.
- 4 L'episodio è ricordato da Guerrini nell'Esordio (la prefazione) a *L'Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*.
- 5 Giovanna Tagliati, *Olindo Guerrini gastronomo. Le rime romagnole de E' Viazz e L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, «Storia e futuro. Rivista di storia e storiografia on line», n. 20, giugno 2009 (<http://storiaefuturo.eu/olindo-guerrini-gastronomo-rime-romagnole-de-viazze-larte-utilizzare-gli-avanzi-mensa/>).
- 6 È Guerrini che parla nelle Osservazioni preliminari al capitolo 4, quello dedicato al riuso degli avanzi di manzo.
- 7 Entrambe le ricette sono ricordate nella lettera di Guerrini ad Artusi del 24 settembre 1897.
- 8 Lettera dell'8 gennaio 1898.
- 9 Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna, o vero l'arte di ben disporre i conviti [...]*, Napoli, Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii, 1692-1694. La lettera è quella di Guerrini ad Artusi del 26 ottobre 1899.

Prose,
poesie e menu
dell'Italia
unita





Carducci tra gli amici in Maremma (Archivio Casa Carducci)

᠒ tordi di Carducci

Simonetta Santucci

"Severino, Vuoi venire, domani, domenica, 3, alle ore 6 a mangiar con me e con l'ingluvie che si chiama Giulio de' tordi maremmani?"

(Giosuè Carducci a Severino Ferrari,
2 gennaio 1897)

Chi ignora l'eccellenza dei tordi castagnetani, non conosce la vera felicità della tavola. Ne era affatto convinto Leopoldo Barboni che nel volumetto *Col Carducci a Segalàri* ha affidato a pagine gustose e scoppiettanti il ricordo di un memorabile banchetto, nel 1885, in onore del poeta, a base di questi volatili «sacri al girarrosto e alla cazzaruola, squisitissimi e celebratissimi». ¹ Era il 18 ottobre: il mese del vino nuovo, delle castagne e del passo dei tordi bottacci che a stormi scendono sulle macchie del ligustro e della fillirea, fra gli ulivi e i ginepri, «becchetando e zirlando, fin che danno nelle pènere», ² preda di abili e avidi uccellatori. La *ribotta*, ovvero la solenne mangiata tra amici consumata all'aperto a coronamento di un'allegra sgambata nei luoghi prediletti, «in maremma pisana pernio della vita» ³ maschile, avrebbe dovuto svolgersi ai piedi della «fiera Torre di Donoratico a la cui porta nera conte Ugolin bussò», ⁴ se-

nonché la giornata piovosa, complice il vento da Siena, aveva suggerito agli organizzatori, ai compagni castagnetani del poeta-professore, di imbandire la mensa nel castello di Segalàri dei conti della Gherardesca, allora un vecchio palazzo ridotto a fattoria e casa colonica.

Siamo nel cuore della Toscana amata da Giosuè Carducci, che, secondo l'autore di *Desiderio di patria*, non è già quella dei «lieti clivi benedetti d'ubertà», tanto meno la Toscana delle città «vecchie ciancianti» sulle glorie passate, ⁵ ma l'area che si estende a sud del promontorio di Castiglioncello fino alla valle del fiume Cornia e al colle Poggio al Chiecco (nell'odierna provincia di Livorno), il territorio denominato nell'Ottocento *Maremma pisana*. Qui i borghi intorno a Bolgheri, Castagneto e Donoratico, le dolci e aspre colline, le ampie spiagge arenose, la Strada del Vino, gli uliveti e i boschi di quercio, i terreni argillosi (le «maligne crete»), dopo la bonifica, divenuti fecondi, costituiscono lo scenario storico e naturale del Parco letterario oggi dedicato allo scrittore, o meglio alla memoria dei luoghi della sua infanzia e prima adolescenza lasciati presto alle spalle e, nella «patria seconda» mai più abbandonata – a Bologna –

rivisitati in versi canonici confluiti nelle *Rime nuove*.

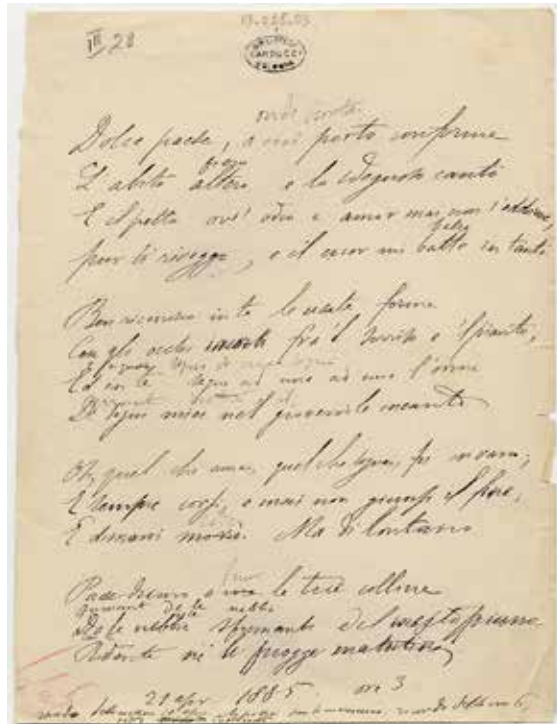
Dalla prima idea di *Idillio maremmano* (1867) alla stesura definitiva di *Davanti San Guido* nel 1886 corrono quasi quattro lustri. Certo è che in questo discreto lasso di tempo il desiderio di ritorno alle «dolci selve di ginepri, rare, a cui fischian nel grigio ottobre i tordi lungo il patrio, selvaggio, urlante mare»,⁶ un desiderio tanto più acuto quanto più incalzanti sono gli impegni pubblici e di studio che vedono lo scrittore particolarmente affaccendato lungo il tratto ferroviario Bologna – Roma, si sarebbe concretizzato solo in poche e brevi visite a Castagneto Marittimo. Eppure capatine, queste nel paese adottivo, fatte finalmente, direbbe Croce, senza il consueto sussidio dei libri, ma per abbandonarsi, lontano dagli affanni della «vita fac-

chinesca», alla memoria del tempo che fu, alle impressioni, alle fantasie suscitate dal «dolce paese». E nondimeno, documenti alla mano (soprattutto le carte epistolari custodite nell'archivio di Casa Carducci), vere e proprie incursioni enogastronomiche con l'intento di godere appieno, nei luoghi familiari e insieme a vecchi amici, i sapori intensi dei cibi semplici della sua terra, suscitatori anch'essi di ricordi, al pari dei paesaggi contemplati, capaci di rievocare pagine indimenticabili, liete e amare, della sua fanciullezza.

Nel novero dei sodali maremmani con cui già alla fine degli anni Settanta ha rinsaldato un rapporto di buona consuetudine, fanno capolino, presenze tutt'altro che sbiadite fra i corrispondenti della casa museo bolognese, Francesco («Cecco») Borsi con il figlio Averardo,



Bologna, Casa Carducci
(foto Andrea Scardova)



Redazione autografa di *Traversando la Maremma toscana* (Archivio Casa Carducci)

sarto, il primo, nonché apprezzato cantante; contabile, quindi tabaccaio, il secondo, prima dell'esordio brillante nel mondo del giornalismo (da collaboratore a direttore-proprietario del «Telegrafo» di Livorno) e nella vita politica cittadina schierato coi radicali.⁷ Castagnetani i Borsi come il possidente Guidino Casanuova, forse il più caro di tutti a Carducci, «un maremmano puro sangue, liberale, aperto, allegrone»;⁸ Emilio Bucci, chimico farmacista e aspirante letterato; Alessando Scalzini, detto «lo Zoppo»,

repubblicano inflessibile; Antonio Albinelli impiegato comunale e presidente della Società Operaia del paese; Agostino Agostini, medico a Sassetta; Landino Landini, postino e «peneraio». Questi e altri i personaggi legati alla felice stagione dei festeggiamenti e delle libagioni in Maremma che prende avvio il 25 aprile 1879 con il ritorno ufficiale di Carducci a Castagneto, accolto con affetto reverente in casa Borsi,⁹ per concludersi nell'ottobre 1894. Momento culminante: il 1885, l'anno delle due *ribotte*.

Pochi giorni dopo aver congedato sulla «Domenica del Fracassa» il sonetto *Traversando la Maremma pisana*, composto a Bologna il 21 aprile di quell'anno (ma concepito e forse già abbozzato la mattina del 10, quando partendo da Livorno, ospite della figlia Bice, alla volta di Roma, era passato in treno davanti a Bolgheri e sotto Castagneto),¹⁰ Carducci scriveva al giovane Borsi:

Conto di fare una peregrinazione maremmana, cominciando da Castiglioncello e terminando a Campiglia e San Vincenzo. Voglio proprio rivedere uno ad uno i luoghi della mia prima età. E condurrò meco un giovane romagnolo, che sarà mio genero. Conto per un banchetto a Donoratico.¹¹

Quanto basta per mettere in moto a Castagneto, come scrive Luciano Bezzini, «un intenso lavoro cantiniero» al quale parteciparono «tutti gli aspiranti ribottisti»,¹² desiderosi di ossequiare con il loro vino migliore Enotrio, che la dome-

nica 17 maggio, in procinto di salire alla famosa torre, insieme con il fedele Giulio Gnaccarini (futuro marito di Laura) e scortato dalla folla dei commensali e di numerosi ammiratori, si era premurato di avvisare la moglie Elvira:

Sono a Castagneto e ci sto benissimo. 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. Penso di partire martedì invece di lunedì, tanto che non arriverei in tempo a fare lezione lunedì. E poi, ti ripeto, qui sto bene. Ti abbraccio e bacio le figlie e bacio Elvirina.¹³

Questa gita storica, ché nell'occasione veniva proclamata la candidatura politica di Carducci nel collegio di Pisa, trova riscontro in una fotografia divenuta poi cartolina postale. A scattarla Ruggero Lombardi Capoferri, detto «Deista», amico di Borsi, il quale l'avrebbe spedita a Carducci dopo il 20 giugno.¹⁴ Purtroppo dell'originale, incorniciato da Giuseppe Romagnoli (un altro vecchio compagno d'infanzia di Giosuè), si sono perse le tracce, tuttavia l'immagine ritratta è ben nota attraverso l'*Albo carducciano*: il gruppo dei «ribottoni» è colto dall'obiettivo prima del gran cimento conviviale: Giosuè vestito da buttero – il volto insolitamente sereno – è al centro, seduto, con il bicchiere in mano.¹⁵ Se il banchetto di Donoratico serba nella memoria di chi ne fu a buon diritto lo scrupoloso scalco quasi il fascino del mito:

gaio, rumoroso, confuso di calore, di luce, di sole, lì all'ombra della fiera torre, in un bosco fresco di lecciuoli e di giovani querce,¹⁶

per contro, il racconto del Barboni esuberante di particolari e di colori, certo più bozzetto alla Fucini che *réportage*, scandisce ogni momento del simposio ottobrino. L'arrivo al Bambolo di Giosuè in compagnia dell'amico fraterno Giuseppe Chiarini, la calda ospitalità offerta alle «Muse» dal Casanuova, fino all'ascesa dei convitati a Segalari, mentre, diradandosi le nuvole, si scopre per loro un panorama incantevole e con lo sguardo possono abbracciare, scavalcando i tetti e i campanili di Castagneto, illuminata dal sole, la pianura verdissima fino al Tirreno turchino. Quindi il complesso «apparecchio» del pranzo grazie alla sapiente regia di Averardo Borsi e di Antonio Albinelli. Da ultimo la ribotta vera e propria con il susseguirsi un po' convulso delle portate – sopracapellini in brodo di quaglia, cervello fritto con contorno di prezzemolino croccante, varie specialità della cucina maremmana, schidionate di tordi, ballotte – cui si intercala una sequela inesauribile di brindisi e la declamazione di versi del poeta.

[...]. Ti scriverò avvertendoti, e scriverò anche al Chiarini, e verremo costà insieme, ci staremo tre giorni e li dedicheremo tutti ai tordi... Oh torre di Donoratico, oh falchetti famelici, oh Maremma! Quanto desidero cotesti luoghi della mia gioventù!...¹⁷

Erano i primi di ottobre quando Carducci annunciava a Borsi il suo arrivo imminente a Castagneto. E non c'è dubbio che la brama di tordi freschi, appena cacciati, abbia trovato piena soddisfazione al vecchio castello, dove questi «sovrani delle mense e dell'armonia», di cui Bacchi Della Lega celebrerà pochi anni appresso «le tradizioni gloriose e storiche»,¹⁸ furono i veri trofei del rustico desco.

Ma l'osanna vera sgorgò dai cuori e sfondò il soffitto della vecchia sala al comparire delle vassoiate di tordi. Di fondo alla tavola, non so più chi levò alto un ronchione che aveva di lato alla seggiola e fece atto di benedire. Non occorre. Erano ugualmente buoni e olimpicamente squisiti anche senza benedizione. Saranno stati trecento; tre piramidi di cento l'uno; grassi come priori; col collo ritorto e il becco affondato nella forcilla dello stomaco, le coscette incrociate, e la salvia sotto le ali. Qualcuno mostrava la cartilagine del cranio lucida e bianca, sotto cui s'indovinava il succulento cervello, bocconcino da madri badesse e da domenicani, e da chiunque, frati e monache a parte, s'intenda di buon mangiare.¹⁹

In verità i tordi di Castagneto, insieme ad altri prodotti della sua terra, avrebbero rallegrato per molti anni ancora la stessa tavola casalinga del poeta non certo avara, come ben si sa, di carni scure accudite da Elvira.²⁰ Così se Borsi mandava nel mese di maggio a Bologna corbelli di carciofi e di baccelli,²¹ al «peneraio» Landini era affidata la spedizione, in apposite casse, dei

tordi rinomatissimi,²² il cui sapore speciale – quell'inconfondibile amarognolo che dà alle loro carni l'oliva inghiottita o la coccola di ginepro e di mortella – faceva sognare a Giosuè, oltre l'Appennino, la sua Maremma.

Tordi maremmani allo spiedo



per 4 persone

Ingredienti:

Otto tordi
 Pane raffermo
 Ventresca di maiale (pancetta)
 Fogliette di salvia fresca
 Aglio
 Sale e pepe
 Buona legna per fare la brace
 (preferibilmente ulivo o quercia)

Preparazione:

Spennare e pulire bene i tordi, di cui vanno preservate le interiora al completo, aggiungendo salvia e aglio con un pizzico di sale e pepe. Infilarli quindi nello spiedo alternandoli con tocchi di pane raffermo alti due dita e pezzi di ventresca di maiale. Mettere in azione lo spiedo sulla brace di legna e attendere, girandoli molto spesso, che si facciano ben coloriti: allora saranno cotti. Durante la cottura bagnare spesso gli uccellini con il sugo che si raccoglierà nella leccarda. Servire gli spiedini caldi su di un piatto di portata, non prima di averli irrorati con il fondo di cottura. È d'obbligo l'accompagnamento con un vino rosso giovane morbido e rotondo.

Tordi maremmani alla casseruola



per 4 persone

Ingredienti:

Otto tordi

Un bicchiere di olio di oliva

Un bicchiere di vino bianco secco

Foglie di salvia fresca

Un aglio intero

Mezzo dado da minestra

Sale e pepe

Preparazione:

Spennare e pulire i tordi senza toglierne le interiora. Disporli nella casseruola con l'olio, pepe e sale, le foglie di salvia, l'aglio intero e il mezzo dado sbriciolato. Fare rosolare bene i tordi a fuoco vivo. Quando sono più che dorati, aggiungere il vino e lasciare sfumare. La cottura va ultimata badando di non restringere troppo il sugo. A piacere in quest'ultima fase possono essere aggiunte poche olive nere secche preferibilmente snocciolate.



Interno di Casa Carducci

Note

- 1 Leopoldo Barboni, *Col Carducci a Segalàri*, Livorno, Giusti, 1895, p. 17. La prima edizione dell'opera di Leopoldo Barboni (San Frediano a Settimo, Pisa 1848 – Trapani 1921), apprezzata assai dallo stesso Carducci, venne in luce presso lo stesso editore nel 1885 col titolo *Giosuè Carducci e la Maremma*. Al 1906 risale la terza edizione (Firenze, Bemporad) col titolo *Col Carducci in Maremma*.
- 2 Barboni, *Col Carducci a Segalàri* cit., p. 17. Sono le reti per la caccia ai tordi e ai merli, costituite da una serie di lacci di crini di cavallo che, fissati a un ramo, vengono posti tra le frasche in modo che gli uccelli, in cerca di bacche, vi infilino la testa e così restino catturati. Su questa modalità di caccia, attualmente vietata dalla legge, vedi Alberto Bacchi della Lega, *Caccie e costumi degli uccelli selvatici. Descrizioni*, Città di Castello, Lapi, 1892 nel paragrafo dedicato al Tordo Bottaccio, p. 157 e sgg.
- 3 Barboni, *Col Carducci a Segalàri* cit., p. 18.
- 4 Giosue Carducci, *Avanti! Avanti!*, in *Giambi ed epodi*, edizione critica a cura di Gabryela Dancygier Benedetti, Modena, Mucchi, 2010, p. 117.
- 5 Cfr. Giosue Carducci, *Nostalgia*, in *Rime nuove*, edizione critica a cura di Emilio Torchio, Modena, Mucchi, 2016, p. 83-84. Con il titolo *Desiderio di patria*, l'odica figura in *Nuove poesie* di Giosuè Carducci (Enotrio Romano), seconda edizione con emendazioni ed aggiunte, Bologna, Zanichelli, 1875.
- 6 Da *Gin e ginepri*; si legge in Giosuè Carducci, *Aggiunta di poesie*, Bologna, Zanichelli, 1935 («Edizione Nazionale delle Opere di Giosue Carducci», IV), p. 298.
- 7 Su Averardo Borsi (1858-1910), padre del famoso Giosuè, vedi la nota biografica in *Archivi di personalità. Censimento dei fondi toscani tra '800 e '900 – SIUSA* (<http://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?TipoPag=comparc&Chiave=9077&RicProgetto=personalita>).
- 8 Barboni, *Col Carducci a Segalàri* cit., p. 15.
- 9 Averardo Borsi, *Il Carducci in Maremma*, in Giuseppe Chiarini [et alii], *Giosue Carducci*, Roma, Società editrice Dante Alighieri, 1901, pp. 27-40.
- 10 Per la genesi, la composizione e la vicenda editoriale di *Traversando la maremma toscana* cfr. Carducci, *Rime nuove* cit., pp. 307-311.
- 11 Giosue Carducci, *Lettere*, XV, Bologna, Zanichelli, 1953 («Edizione nazionale delle opere di Giosuè Carducci»), pp. 172-173.
- 12 Luciano Bezzini, *Giosue Carducci e la «sua» Maremma*, [Pontereda], Bandecchi & Vivaldi, [1998], p. 176.
- 13 Carducci, *Lettere* cit., vol. XV, pp. 173-174.
- 14 Come si ricava dalla missiva spedita da Borsi a Carducci in data «Castagneto 20 giugno 1885» (Casa Carducci, Epistolari, cart. XVIII, 11, n. 4840).
- 15 *Albo carducciano. Iconografia della vita e delle opere di Giosue Carducci. Quattrocentodiciassette zincotipie e una fotoincisione*, raccolte e illustrate da Giuseppe Fumagalli, Filippo Salveraglio, Bologna, Zanichelli, 1909, pp. 9 e 12.
- 16 Borsi, *Il Carducci in Maremma* cit., p. 37.
- 17 Carducci, *Lettere* cit., vol. XV, p. 262.
- 18 Bacchi Della Lega, *Caccie e costumi* cit., p. 157.
- 19 Barboni, *Col Carducci a Segalàri* cit., p. 34.
- 20 Che Carducci, da buon Toscano, degustasse con piacere selvaggina da piuma, ricaviamo dal carteggio con l'allievo «sovra tutti diletto» e dall'epistolario del fratello di questi, Isidoro Ferrari, farmacista e cacciatore avvezzo a inviare in dono allo scrittore beccaccini, arzàgole e svariati altri uccellini catturati nel molinellese.
- 21 Vedi nell'epistolario poc'anzi citato, alla nota 14, le lettere n. 4834 e 4839.
- 22 I pacchi arrivavano regolarmente a Bologna fra ottobre e novembre e ve n'è attestazione in molte lettere indirizzate da Landino Landini a Carducci dal 1886 al 1896 (Casa Carducci, Epistolario di Landino Landini, cart. LXVI, 50).



San Mauro Pascoli, Museo Casa Pascoli, la cucina (foto Museo Casa Pascoli)

Pascoli e i sapori ritrovati

Rosita Boschetti

La poesia di Giovanni Pascoli recupera il punto di vista del fanciullo, il quale si dispone di fronte alle cose con il senso vivo e inesausto della scoperta originaria, della meraviglia, scoprendo le cose nuove e belle come per la prima volta. Una rappresentazione poetica, dunque, quella pascoliana, che suscita emozioni, attraverso un linguaggio fonosimbolico fortemente innovativo, capace di evocare colori, suoni, profumi, in cui la percezione di ogni cosa passa attraverso i sensi.

E proprio le prime sensazioni che restano indelebili nella memoria del poeta sono quelle della sua terra, della Romagna, di San Mauro. Pascoli nasce qui e in questi luoghi vive sentendo il calore del «nido» familiare, qui avviene per la prima volta il contatto con il mondo naturale, tutto egli conserva del mondo sensoriale di questa fanciullezza spensierata.

Colori e suoni, profumi e sapori della terra natia continueranno non solo a riempire la quotidianità del poeta anche quando egli vivrà lontano dalla Romagna, ma torneranno costantemente nella sua opera. E come da lui stesso affermato nella prefazione alla prima edizione dei *Poe-*



Giovanni Pascoli

metti, «il ricordo è poesia, e la poesia non è se non ricordo».

A Castelvecchio di Barga, nella casa toscana in cui Pascoli risiederà dal 1895 con la sorella Maria, la cucina rispecchia fedelmente quella della casa d'infanzia a San Mauro, dove la teglia per cuocere la piada domina il focolare. Proprio alla

piada il poeta dedica un intero poemetto, che ha recentemente ispirato la campagna di comunicazione della piadina romagnola IGP negli eventi internazionali, con cui Pascoli nobilita questo cibo povero ma prelibato, realizzato con pochi ingredienti: acqua, farina e sale. Prima di allora la piada non era mai stata menzionata per iscritto. Nei versi de *La piada*, sono evocati i passaggi della ricetta, dalla preparazione della brace per il testo di argilla, alla lavorazione dell'impasto, fino alla cottura e al risultato finale con il profumo del pane che riempie la casa:



Giovanni Pascoli con padre E. Pistelli e la sorella Mariù (foto Museo Casa Pascoli)

Piada o piadina



[...]

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. [...]

Risultano preziose alcune note di Pascoli in una prima parziale stesura di questo poemetto:

Piada, pidea, pida, piè si chiama dai romagnoli
la spianata di grano o di granturco mista, che
è il cibo quotidiano della povera gente; e si
intrade senza lievito; e si cuoce in una teglia
di argilla, che si chiama *testo*, sopra il focolare
che si chiama *l'aròla* (da *ara* mi sembra). È lo
stesso pane azimo, dunque, degli ebrei che
si mangiava e mangia in memoria del *pas-*
saggio, cum lactucis agrestibus (Exod. XII).



Piadina romagnola IGP (foto Fabrizio Dell'Aquila)

E in un'altra nota ai *Nuovi Poemetti*, parlando della piada romagnola, precisava ancora meglio l'etimologia delle parole italiane, arrivando al termine dialettale *quadrett*, che, come precisato, deriva dal latino *quadrae*:

È il pane, anzi il cibo, direi, nazionale dei romagnoli. Si fa senza lievito e si coce sopra un testo. [...] È pane affrettato e ognuno lo fa da sé. È il pane primitivo: [...]. O vedete, miei conterranei, che non c'è bisogno di cercare un equivalente italiano alla parola *testo*, che è latina latinissima (oltre *testa* c'è anche *testu*)? E non è bello sostituire a *piada* (da *plata*, che è un relitto greco delle nostre spiagge che tanti altri ne hanno, come *matra* per madia, *cal-zédar* per brocca od orcio), quella cara pizza che i napoletani si meraviglierebbero molto se sapessero che i nostri contadini la mangiano a desinare e a cena. *Piada* dunque cotta sul *testo*. [...] Leggete Virgilio, nell'*Eneide*, libro VII, versi 109 e segg. dove imparerete che in latino si chiamavano *quadrae* quelli che noi eredi e fedeli di Roma chiamiamo *quadrett*.

I *quadrett* formano una squisita ricetta calabro-romagnola inventata dal poeta; possiamo quasi immaginare di vederlo nella sua cucina, intento a creare nuove prelibatezze, quando ad esempio unisce tra loro ingredienti diversi, come la mozzarella calabrese ricevuta dall'amico Luigi Siciliani, che viene fatta sciogliere su quadretti di piada posti sul testo caldo:

Mio caro Giletto, ebbi le mozzarelle che formano la nostra delizia. È un cibo pastorale

che si conviene mirabilmente a un «Arcade» par mio. Seguiamo le sue istruzioni a puntino; pure abbiamo eseguito un modo di cucinatura, superiore a quelli da lei indicati. La mangiamo con la «piada». Fatta la piada, si aprono i quadretti o le «quadrae» sul testo. La mozzarella divien liquida, deliziosa! Or questa unione di cibo romagnolo e di cibo calabrese, ispirerà un «poemetto» pieno d'italianità, che dedicherò al mio Giletto «Bruttasc».¹

L'idea della piada, *liscia come un foglio e grande come la luna*, verrà ripresa da poeti come il santarcangiolese Nino Pedretti che nella poesia *È pèn de mi paeis* [«Il pane del mio paese»] non solo associa le bruciature della piadina alle ombre lunari ma lega indissolubilmente, come sarà per Pascoli, il sapore e il profumo della piada, al ricordo dell'infanzia, ai suoi dieci anni:

Te mi paèis i fa ancòura un pen / stil cumè un
òs-cia / ch'l'è pu e pèn / ch'us magnèvva Crèst.
/ Il cus s'un piat tònd / ad tèra còta / culòr de
madòun un po' sbiavéid / che sòuna te tuchèl.
/ L'è un pèn fat sa pochi ròbi: / acqua, faréina
e sèl. Quand ch'l'è / còt e' sfòia un / bisinìn / un
bisinìn u s bréusa / cumè la faza dla lèuna /
quand la à la luce / ad travèrs. / A panséi ben /
l'è un pèn ch'u / n sa 'd gnent / s'u n fòss che l'à
e' gòst / di mi dis an. /

Nel mio paese fanno ancora il pane / sottile
come l'ostia / che poi è il pane che mangiava
Cristo. / Lo cuociono su di un piatto tondo / di
terracotta / colore del mattone un po' scolorito
/ che suona nel toccarlo. / È un pane fatto con
poche cose: / acqua, farina e sale. / Quando è

cotto si sfoglia un pochino / un poco si brucia
/ come la faccia della luna / quando ha la luce
di sbieco. / A pensarci bene / è un pane che
non sa di niente / se non fosse che ha il gusto /
dei miei dieci anni.

Il poeta travasava il vino, impastava il pane, perché sulla sua tavola questi non dovevano mai mancare: in una sua intervista, pubblicata sulla *Scena Illustrata* del Natale 1907, Pascoli, alla domanda sulla bevanda e cibo preferiti, rispondeva infatti senza alcuna esitazione: *Vino e Pane*.

Il legame fortissimo che unisce Pascoli alle proprie origini, ai luoghi e ai ricordi dell'infanzia e della giovinezza, non si spezzerà mai, perché conservato con cura e trasportato altrove; allo stesso modo del vaso di cedrina che il poeta portava con sé perché quel profumo così intenso gli ricordava la madre Caterina, egli a Castelvecchio – ma anche nelle altre città italiane in cui vive – vuole ritrovare quei sapori antichi e speciali. Ecco che allora lo vediamo impegnato a stendere la sfoglia per le tagliatelle, con un grembiule intorno alla vita e il matterello tra le mani; assistiamo alle sue continue richieste, nelle lettere agli amici di San Mauro, di prodotti romagnoli per le sue ricette, nonché alla sorella Ida, già allontanatasi dai fratelli dopo le nozze, di inviare quei deliziosi tortellini che faceva un tempo.

Ecco ad esempio una delle lettere all'amico sammaurese *Pirozz* (Pietro Guidi) in cui il poeta lo ringrazia per il pesce fresco ricevuto (so-

gliole e cefali), che dovrà far cucinare per fritti e brodetti alla maniera di *Magnul*, l'oste del borgo vecchio di Bellaria, dove spesso egli si recava con gli amici:

Il pesce arrivò freschissimo. Siccome avevo un di Roma, col quale avevamo combinato d'andare a pranzo dal Belletti (quella gran birreria fuori di San Mammolo), così mandai il pesce al cuoco di lì, che facesse il brodetto e il fritto. Lo fecero, non come l'avrebbero fatto a Bellaria, ma benino...

Bologna, 11 giugno 1908.

Anche i ragazul erano buoni, ma tanti! Ne mangiammo crudi, ne mangiammo cotti, conditi in insalata e a uso Cassan²

Frequente anche la richiesta di selvaggina, come gli *spippoli* da cuocere allo spiedo o le anatrelle vallive, oltre ai galletti da preparare alla cacciatora o arrosto, il tutto accompagnato da insalata dell'orto, patate lesse o dai citati *ragazul*, erbe di campagna da mangiare crude o cotte per farcire la piadina.

Nella cucina di Castelvecchio i sapori romagnoli ci sono tutti, come si può desumere da una lettera del poeta alla domestica Attilia³:

Dunque per la sera di domenica, sfoglia di pasta, un po' di burro, il coteghino al fuoco. Cuoci anche sette o otto patate lesse, e lasciale calde. Quella sera mangeremo le tagliatelle al sugo (il sugo lo faremo noi col sughetto e il fegatino, del pollo e con un po' di carne magra) e

il coteghino con la purée (la faremo noi con le patate lesse e il burro e il latte).

Pascoli propone anche un'altra ricetta, il risotto «romagnolesco», mettendola in versi ed inviandola all'amico milanese Augusto Guido Bianchi, il quale gli aveva fatto conoscere il risotto allo zafferano, che al poeta pareva piuttosto una preparazione alchimistica:

Risotto romagnolesco



Questo è del mio paese, è più sicuro,
perché, presente. Ella ha tritato un poco
di cipolline, in un tegame puro.
V'ha messo il burro del color di croco
O zafferano (è di Milano!), a lungo
Quindi ha lasciato il suo cibreo sul fuoco.
Tu mi dirai: "Burro e cipolla?" Aggiungo
Che v'era ancora qualche fegatino
Di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buon odor veniva dal camino!
Io già sentiva un poco di ristoro,
dopo il mio greco, dopo il mio latino!
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;
ha lasciato covare chiotto chiotto,
infin ch'ha preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
Il riso crudo, come dici tu.
Già suona mezzogiorno...Ecco il risotto
Romagnolesco, che mi fa Mariù.

Ritrovare sapori e profumi di un tempo, sentirsi a casa nonostante la reale lontananza, questo

poteva essere rafforzato maggiormente con la coltivazione dei vitigni, perché Pascoli aveva un progetto: quello di possedere un proprio tenimento vinicolo in cui piantare migliaia di maglioli di vino Sangiovese di Romagna. Bere il vino della propria terra, coltivarla, proprio come il padre Ruggero che quotidianamente era a contatto con contadini e fattori, quando amministrava le Tenute Torlonia a San Mauro e a Cesena.

Lettere continue a Leopoldo Tosi, affittuario della Tenuta Torre a San Mauro, sollecitano la richiesta di barbatelle e maglioli, piante da frutta, piante ornamentali e melograni destinati a trasformare la Chiusa di Castelvechio in un angolo di Romagna. In una lettera del 21 febbraio 1905 il poeta scrive a Tosi:

Ho un gran piacere da chiederti. Potresti procurarmi dai tuoi vivai o d'altra parte (immagino che non ci sia fillossera costi) un centinaio o magari due o tre, di barbate di Sangiovese e canina e cagnina (sono le stesse?) e anche albana?

E in altre lettere del marzo dello stesso anno scriverà a più riprese:

Mi faccio un po' di Romagna qui intorno. Così medico la nostalgia. [...] Fammi continuare la mia Romagna sull'Appennino toscano [...] io dispero di dare a te la gioia che tu hai dato a me, permettendomi di vivere vicino agli alberi della mia terra nativa. Io, per questa vigna, sono ringiovanito.

Lo stesso Pascoli, in una lettera⁴ dell'aprile dello stesso anno, ammette con se stesso e coscientemente il processo di identificazione con suo padre:

Caro Poldo amico, ti do notizie della vigna romagnola.

Barbate e maglioli sono piantati, e mettono fuori le foglioline, e alcune hanno la 'pigna in bocca'. I melograni sono pieni di gemmine rosse che paiono pidocchini delle piante. [...] E grazie, grazie infinite. A ottobre cercherò di piantare qualche altra pianta fruttifera e anche d'ornamento.

L'anima di mio padre lavora dentro di me; sono diventato lui.



San Mauro Pascoli, Museo Casa Pascoli, il giardino (foto Costantino Ferlauto)

È soprattutto in prossimità delle feste religiose, che *la mensa era coperta dalle tovaglie più fini ed era imbandita delle vivande di rito, le quali t'insegnava a fare... chi, se non la tua mamma?* Il ricordo del poeta, tratto dall'opuscolo dedicato alla sorella Ida in occasione delle nozze, associa ancora una volta quelle lontane atmosfere alla dimensione familiare della tavola, alla convivialità di quei momenti. E ringraziando Tosi per le bottiglie di *Champagne La Tour* provenienti dalla sua azienda vinicola, Pascoli confessa che quel giorno di festa in cui quelle bottiglie *spumeggeranno nei calici* sarà per lui uno dei rari giorni di letizia. *Vinum laetificat cor hominum*, questo il motto impresso sulle etichette del celebre *Champagne La Tour*, che coglieva in pieno la spensieratezza di quei momenti. Un desiderio mai sopito di ritrovare quei sapori di un tempo, di "rivivere" attraverso il gusto quelle emozioni.

Note

- 1 La parola *bruttasc* è del dialetto calabrese e significa «bruzio», cioè calabrese, dall'antica regione romana *Bruttium* corrispondente al territorio della Calabria.
- 2 Il termine *Cassan* è vicino a quello dialettale *caséun*, pietanza tipica della cucina romagnola.
- 3 Lettera di Pascoli alla domestica Attilia Caproni, Bologna, 9 dicembre 1907.
- 4 Apografo dattiloscritto dagli eredi di Leopoldo Tosi (Briolini), lettera di Pascoli a Tosi del 18 aprile 1905.



Forlì, Villa Saffi (foto Luca Massari)

À tavola con la famiglia Saffi

Margherita Spinazzola

Nel 1988, il Comune di Forlì acquistò la villa di San Varano, che fu rifugio e infine stabile dimora di Aurelio Saffi e di sua moglie Georgina, che vi abitò fino alla morte avvenuta nel 1911, dedicandosi alla raccolta minuziosa delle carte di famiglia e del marito. L'archivio, denominato Fondo Speciale *Aurelio Saffi*, è conservato dal 1978 presso la Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna. Per potere eseguire importanti lavori strutturali, il Comune di Forlì è stato recentemente costretto a chiudere la villa al pubblico. Negli anni successivi al passaggio di proprietà, sono stati ritrovati fogli sparsi contenenti varie ricette di cucina, circa una sessantina, spesso scritte su carta di recupero o vecchie buste con timbro postale che ne consentono la datazione fra i primi anni '60 e gli '80 del secolo scorso, mentre altri indizi a conforto si ricavano da foglietti pubblicitari di aziende e prodotti riferibili a quegli anni.¹ Non pochi dubbi in merito all'attribuzione delle grafie presenti sono stati sciolti dalla memoria accuratissima dell'ultima cuoca di Casa Saffi, la signora Anna Amadori Lotti, che entrò con il marito nel 1970 come personale della villa e della figlia Barbara Lotti,



Aurelio Saffi

che vi arrivò piccolissima. La famiglia Lotti ha continuato a risiedervi, per precisa disposizione, anche dopo la vendita al Comune da parte dell'ultimo erede e ha gettato una luce precisa sulle abitudini alimentari e non solo degli ultimi conti Saffi.



Georgina Saffi con i quattro figli
(Forlì, Archivio Musei Civici)

Come si vedrà, la maggior parte delle ricette sono di pugno di Adele Vitale Saffi, seconda moglie di Aurelio Enrico (1890-1976), nipote di Aurelio e Georgina, già vedovo di Tatiana Boesch. Esiste un ritratto fotografico della nonna che abbraccia tre nipoti, fra i quali appunto Aurelio Enrico.² Vi sono poi un paio di ritagli di giornali, una decina di ricette attribuibili alle amiche della contessa o alla cuoca; quattro non

hanno potuto essere identificate con sicurezza e una di queste ricette ha sollevato il dubbio che potesse appartenere a Georgina Craufurd Saffi. Una ricerca d'archivio, estesa anche agli scritti di Aurelio Enrico, sembrerebbe escluderlo e non per semplice – per così dire – confronto calligrafico.

Georgina o Giorgina Saffi fu figura particolarissima e carismatica. Nacque a Firenze nel 1827, figlia di Sir John Craufurd di Auchenames (Scozia) e di Sophia Churchill, dalla cui famiglia nascerà poi Winston Churchill e imparentata con i Walpole di Horace Walpole (Giorgina conta fra i propri nomi anche quello di Horatia, ricorrente nella famiglia). Sir John è funzionario di alto rango nelle amministrazioni delle isole ionie, in particolare Corfù, lavoro che poteva svolgere con qualche agio anche da Firenze, dove trasferì per vari anni la famiglia, composta dalla moglie e dai sei figli di cui l'ultima, Georgina, vide proprio qui la luce. La ragazza cresce in una famiglia di idee liberali, sostenitrice dei patrioti del Risorgimento Italiano. Incontra a Londra dapprima Giuseppe Mazzini, cui sarà legata da solido affetto ed amicizia e cui si riferisce come «Pippo» nelle sue note e corrispondenze, conosce quindi Aurelio Saffi e lo sposa nel 1857 non senza qualche resistenza da parte paterna: liberale sì, ma umanamente preoccupato per una figlia innamorata di un fuoriuscito. È un matrimonio felice, come testimoniano le tenerissime e affettuose lettere fra i due e vede nascere quattro figli maschi, ognuno

in una diversa città dove l'impegno politico del padre portava la famiglia. L'impegno politico, la totale adesione alle idee mazziniane alimentarono il matrimonio e continueranno a informare l'attività di Georgina dopo la morte di Saffi. Non si limitò infatti alla colossale raccolta e riordino delle carte del marito, ma si impegnò a favore delle donne e dell'infanzia, fu traduttrice, autrice di scritti politici e sociali, in relazione con le personalità del tempo. Forlì la accompagnò con un sentimento vicino alla venerazione. La ricetta, che si è pensato potesse esserle ascrivita, contiene le istruzioni per eseguire la *Tête de Veau en sauce vinaigrette*. È poco più di un appunto frettoloso in francese, con qualche errore di ortografia e accentazione, spesso privo di concordanza sintattica, senza segni di interpunzione e vergato a inchiostro su carta con qualche traccia di foxing. Sembra quasi essere stato raccolto a voce, con i dubbi e le imprecisioni del caso. Il francese non desta di per sé meraviglia, dato che tanto Georgina quanto i famigliari fino all'ultimo conte lo parlavano fluentemente.³ La ricetta in sé è tradizionale negli ambienti repubblicani francesi, dove ancor oggi viene eseguita il 21 gennaio per celebrare la data della decapitazione di Luigi XVI: sulla sua corretta esecuzione, dalle sagre all'Eliseo, veglia un'apposita confraternita, il «Club de la Tête de Veau». Alexandre Dumas ne dà ben nove versioni differenti nel *Grand Dictionnaire de Cuisine* del 1872, ridotte a una sola nel postumo e più agevole (ma con giudizio...) *Mon*

Dictionnaire de Cuisine del 1882, dove il vitello torna sei volte, ma solo una con la rivoluzionaria testina, invero raccapricciante per il suo riconosciuto significato. Come si è detto, il confronto calligrafico sull'enorme corpus depositato all'Archiginnasio non ha dato buoni riscontri. Pur tenendo conto dell'evoluzione della grafia - tanto in bella quanto in brutta copia - nel corso della lunghissima vita di Georgina e qualche somiglianza con le note che la stessa in tarda età apponeva quando ordinava le carte di casa, troppe sono le differenze sostanziali in lettere «sentinella» quali la "d" iniziale, la "a" sempre, le vocali finali. Sono invece simili negli scritti più tardi la "t" e la "g".⁴

Soprattutto però, spicca l'assenza nei diari e nelle corrispondenze famigliari di pugno suo e della sorella maggiore Kate - cui era legatissima - di qualunque riferimento alla cucina o interesse ai piatti. I diari di gioventù a Firenze, scritti o copiati indifferentemente in italiano e inglese da Kate, forse su note dei fratelli George ed Edward, sono precisissimi nella descrizione dell'impiego del tempo dei giovani Craufurd: lezioni, traduzioni, riposo, giochi, scampagnate e bagni nella bella stagione. Mai si fa menzione di un cibo servito a colazione, merenda o pranzo. Ancora più interessante rispetto a questa mancanza, è un accurato schizzo nell'album di Kate datato 24 ottobre 1822, che ritrae una famiglia a tavola nell'assoluta assenza di piatti o vivande.⁵ In quell'anno, il servizio anche nella più semplice circostanza non poteva che es-

sere «alla Francese», ossia con tutte le portate disposte contemporaneamente sul tavolo. Il servizio cosiddetto «alla Russa», con un susseguirsi di portate che arrivano una alla volta, simile a quello cui siamo abituati e che potrebbe forse giustificare una momentanea assenza di piatti nel disegno, non entra nell'uso comune prima del 1850-1890.⁶ La *damnatio* è tanto più interessante se avvicinata a una poesia di Wil-

liam Watson copiata da Georgina negli anni '90, intitolata

The Things that are more excellent:
To dress, to call, to dine, to break no canon of
the social code
The futile decalogue of mode
How many a soul for these things lives
With pious passion, grave intent!
While Nature careless handed gives
The things that are more excellent⁷



Disegno di Kate Craufurd
(Bologna, Biblioteca
dell'Archiginnasio,
fondo Saffi)

La cena come occasione sociale (*to dine*) da cui prendere le distanze, si conferma molto bassa nella gerarchia di interessi dei Craufurd prima e Saffi poi, se non un vero disturbo.

Che dire poi delle ricevute degli alberghi di Parigi, Lione e Marsiglia presso i quali soggiornarono i coniugi Saffi di ritorno verso l'Italia nel 1860, accuratamente conservate? Mentre alla cameriera che li accompagnava si offriva regolarmente un *diner bonne* che si immagina completo, i due cenavano frugalmente ora con caffelatte, ora con prosciutto, ora con una zuppa di verdure, o, proprio per folleggiare, una cotoletta o una fetta di arrosto di vitello e un calice di vino, comunque mai tutto assieme!⁸ Né sono più attente al cibo le note domestiche di Georgina o di Kate, relative alla conduzione della casa e agli ordini degli alimenti necessari alla cucina: pasta, olio, vino mai diversamente specificati.⁹

In questo panorama, sembra difficile che ci fosse il tempo o l'interesse per una ricetta, oltretutto molto particolare e comunque sfuggita all'acribia della raccoglitrice e conservatrice delle memorie di Aurelio e famigliari.¹⁰ Se come scrive Gian Luigi Beccaria «Nella lingua letteraria la gola passa attraverso l'occhio e attraverso la parola, scorre lungo la qualità fonica del nome»¹¹ e ancora «Con gli scrittori si può andare a tavola»,¹² per parlare di cucina o pranzare forse sarebbe meglio avanzare di un secolo rispetto alle tracce a-culinarie di Georgina, rientrando invece nell'ultima cucina di Villa Saffi,

così come consegnataci nelle ricette della contessa Adele Vitale Saffi, certo non scrittrice, ma curiosa di quanto mangiava in casa e fuori.

Le circa 60 ricette rinvenute sono tipiche degli anni fra i 50 e i 70 del secolo scorso: risotti, polpettoni, pollo all'arancia, piccantine al limone, sformati, dolci di credenza, budini, spume e marmellate. È quanto si potrebbe trovare nei cassetti e nelle agende di cucina di molte case borghesi, nelle pagine de "La Cucina Italiana", nei gusti di un Paese che aveva ben superato le ristrettezze autarchiche prima e belliche poi. Sono interessanti invece alcune ricette «esotiche» per l'epoca: Grete Schmerold, un'amica bolzanina, scriveva a macchina e firmava a mano le ricette della Sachertorte, della Linzertorte, dei canederli allo speck. In una grafia tipicamente anglosassone, troviamo la ricetta in inglese di un riso ai porri e olive nere; c'è poi un pasticcio *alla pastora* che traduce alla lettera un tipico piatto britannico, lo *Shepherd's pie*, che recupera brillantemente gli avanzi di carne o i tagli meno pregiati. Compare una salsa curry, mentre la famiglia di Tatiana Boesch – pianista di origine russo-olandese e prima moglie di Aurelio Enrico – è presente con una delle due torte di mele di gusto mitteleuropeo. C'è poi un ordine di cucina settimanale forse di pugno di Giovanna, figlia di primo letto di Aurelio Enrico, sposata in Inghilterra e ospite estiva, che dà l'idea di come si mangiasse davvero in Villa, ossia in maniera variata, ma sobria e decisamente tradizionale: pasta al pomodoro e al

forno, gnocchi, passatelli, pesce, cotolette alla milanese. Ciò relega, con qualche eccezione, le ricette a curiosità o forse *divertissement* personale quando la contessa si avvicinava per passatempo ai fornelli.

Quanto emerge dalla lettura dei documenti si integra con i ricordi della cuoca Anna Amadori Lotti, cui l'età avanzata non ha certo offuscato la memoria di quanto avveniva in cucina e non solo. La contessa Adele e Lady Giovanna Stone erano in frequente e vivace disaccordo sui menu, si usava tanto burro, si sfruttavano al massimo i prodotti dell'orto di casa – da cui la salsa di pomodoro, gli sformati e le marmellate; gli acquisti si facevano presso affermate botteghe cittadine, senza lesinare sulla qualità, ma sempre sobriamente. C'è il ricordo di un grosso libro di cucina, riccamente illustrato e purtroppo andato smarrito. Fra i fogli ritrovati, c'è in ogni caso un indice parziale manoscritto copiato dal *Talismano della felicità*.

Sembra dunque che il gusto del cibo e il piacere per la tavola si siano sviluppati lentamente nel susseguirsi di tre generazioni, da Aurelio e Georgina Saffi, padroni di casa tutti dati alla politica e alla costruzione del Paese e della sua coscienza sociale, fino alla famiglia di Aurelio Enrico, alla cui seconda moglie Adele si deve il grosso del *corpus*: nobili, cosmopoliti, colti, ricchi di amici e relazioni, solidamente e sobriamente attenti a una cucina tradizionale che si apriva cautamente a influenze esterne.

Tête de veau en sauce vinaigrette¹³

Mettre a [*sic*] l'eau bouillante salée 2 navets 4 carottes [*sic*] 2 poireaux avec les queues 1 oignon pique [*sic*] d'un clou de girofle 1 gousse d'aïl [*sic*] 1 peu céleri un du [*sic*] sel même moins 2 pincées, et la tête cuire 2 h d'autre part faire 1 sauce avec 1 cuillerée a [*sic*] bouche de vinaigre pour 2 personnes autant d'huile et de moutarde pour tant [*sic*], sel poivre 2 échalottes [*sic*] hachées fines de la verdure estragon cerfeuil (etc) bien remuer ajouter au moment de servir 2 cuillerées du bouillon tenir au bain marie. Le tout doit être très chaud 1 peu moins de vinaigre peut être ou 1 peu moins de bouillon vérifier

Testa di vitello alla vinaigrette



Mettere nell'acqua bollente salata 2 rape 4 carote 2 porri con il verde 1 cipolla infilzata con un chiodo di garofano 1 spicchio d'aglio un po' di sedano sale anche meno di 2 manciate, e la testa cuocere 2 ore a parte fare la salsa con una cucchiata di aceto per 2 persone in tutto tanto olio quanto senape Sale Pepe 2 cipollotti tritati fini, delle erbe aromatiche dragoncello cerfoglio (etc.) girare bene aggiungere al momento di servire 2 cucchi di brodo tenere a bagnomaria il tutto deve essere molto caldo un po' meno di aceto e forse un po' meno di brodo verificare.



Forlì, cucina di Villa Saffi
(foto Costantino Ferlauto)

Menu settimanale di Villa Saffi, anni 1970-1980¹⁴

	<i>colazione</i>	<i>pranzo</i>
lunedì 26	spaghetti all'olio; triglie alla livornese	risotto; cotolette alla milanese con zucchine fritte
martedì 27	minestra di patate; soufflé di zucchine	tagliolini asciutti; uova con prezzemolo e aglio
mercoledì 28	gnocchi di semolino; melanzane ripiene	passatelli in brodo; sardine al limone
giovedì 29	pasta al pomodoro; soufflé di prosciutto	brodo in tazza; torta di carne e ricotta, insalata
venerdì 30	supplì con riso; pesce arrosto, insalata	brodo in tazza; filetto al crostone oppure involtini
sabato 31	maccheroni al forno; prosciutto coppa e salame	minestrina di verdura; zpollo alla cacciatora
domenica 1	gnocchi di patate; frittata di cipolle	brodo in tazza; vitello arrosto, melanzane e pomodori al forno
lunedì 2	brodetto, insalata	minestra di verdure o pasta e fagioli
martedì 3	sogliole	fettine di vitello al limone

Note

- 1 Dopo avere consentito l'accesso ai documenti originali, al momento conservati presso il Servizio Cultura Musei Turismo Politiche giovanili, il Comune di Forlì mi ha cortesemente messo a disposizione la scansione – a volte parziale – delle ricette.
- 2 Flavia Bugani, *Giorgina Saffi. Una gentile Mazziniana di ferro*, Forlì, Cartacanta Edizioni, 2010, p. 21. Si ringrazia l'autrice per il generoso interessamento.
- 3 Nuora di Aurelio e Georgina e madre di Aurelio Enrico, fu del resto la francese Marie Gosme.
- 4 Neppure sono state trovate chiare similitudini con altre grafie ricorrenti di famigliari e amici.
- 5 Biblioteca dell'Archiginnasio, Bologna Fondo Speciale *Aurelio Saffi*, busta 90 quaderno 2. Si ringraziano le archiviste per i tanti consigli.
- 6 Cfr. Dan Jurafsky, *The Language of Food: a linguist reads the menu*, New York, W. W. Norton, 2014, pp. 27-28.
- 7 William Watson, *Le cose che sono più importanti* «Vestire, andare in visita, cenare, non rompere alcun canone del codice sociale, [...], il futile decalogo della moda. Quanti vivono per queste cose, con pia passione, grave intento! Mentre la Natura distrattamente distribuisce le cose che sono più importanti» (IV stanza). Biblioteca dell'Archiginnasio, Bologna Fondo Speciale *Aurelio Saffi*, busta 90 quaderno 9.
- 8 Biblioteca dell'Archiginnasio, Bologna Fondo Speciale *Aurelio Saffi*, busta 10 fascicolo 2.
- 9 Cfr., ad esempio, lettera di Georgina ad Aurelio Saffi, 7 novembre 1876, Biblioteca dell'Archiginnasio, Bologna Fondo Speciale *Aurelio Saffi*, busta 89 fascicolo 4.
- 10 Verificando un dubbio di Barbara Lotti (cresciuta in Villa in quanto figlia della cuoca e del custode e alla quale va la mia riconoscenza per la garbata sollecitudine con la quale ha risposto alle mie domande) che suggeriva una possibile attribuzione della ricetta al conte Aurelio Enrico Saffi (1880-1976), si è invece escluso con certezza che gli appartenga. La grafia è stata infatti confrontata con quella degli scritti del suo archivio, donato nel 2003 dalla figlia Lady Giovanna Stone all'Accademia di Santa Cecilia di Roma, di cui fu figura di spicco. Fondo *Aurelio Enrico Saffi*, Bibliomediateca Accademia Nazionale di Santa Cecilia, Roma; si ringrazia l'archivista Annalisa Bini.
- 11 Gian Luigi Beccaria, *Parole e fantasia del gusto*, in *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI - Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009, p. 4.
- 12 *Ivi*, p. 5.
- 13 Nella trascrizione, si rispettano ortografia e sintassi dell'originale.
- 14 Nota ms. a penna a sfera rossa e nera. Servizio Cultura Musei Turismo Politiche giovanili, Comune di Forlì. Il menu settimanale è stato peraltro pubblicato anche da Flavia Bugani in *Siete invitati a colazione a pranzo a Villa Saffi*, «MiA», anno I, n. 4, Ottobre 2006, pp. 88-89. Dalla rassegna delle ricette trovate a Villa Saffi, manca la *Tête de Veau*, evidentemente rinvenuta in un momento successivo allo scritto di Flavia Bugani.

La cucina frugale di Alfredo Oriani

Beppe Sangiorgi

Il rapporto dello scrittore Alfredo Oriani con il cibo si può definire in un solo modo: frugale. Sia per il comportamento, che per i gusti alimentari. Un comportamento dovuto a un carattere scontroso, poco avvezzo alle mollezze della tavola, poi accentuato da dolorose vicende familiari, dal cattivo andamento economico della tenuta del Cardello che comprendeva alcuni poderi, dal silenzio dei critici sulle sue pubblicazioni e dalla latitanza dei lettori dei suoi libri. Nato a Faenza nel 1852, dopo il conseguimento della laurea in giurisprudenza, Alfredo Oriani si stabilì al Cardello insieme al padre Luigi e alla sorella Enrichetta. Era un'antica e malandata casa padronale che si affacciava sulla strada provinciale un chilometro a valle di Casola Valsenio, territorio ravennate sul confine con la Toscana. Qui visse fino alla morte, avvenuta nel 1909, scrivendo e pubblicando una trentina di opere tra romanzi, tragedie, racconti, saggi storici e politici che non ebbero fortuna, contribuendo al dissesto economico della famiglia. Difficoltà aggravate dalla distruzione delle vigne di sangiovese a causa della fillossera, vigne che Oriani coltivava personalmente con l'aiuto



Alfredo Oriani

dei suoi contadini, insieme agli uliveti dai quali ricavava un olio che definiva migliore di lui stesso. Alle disgrazie agricole e letterarie si unirono quelle familiari: attorno al 1897 si ritrovò al Cardello con la sola compagnia del figlio Ugo e di due anziani domestici, avendo cacciato, a causa di maldicenze paesane, la madre di Ugo la quale fu seguita da Enrichetta. Per evadere da



Casola Valsenio, il Cardello

quella pesante condizione, nell'agosto del 1897 affronta un viaggio in bicicletta di circa mille chilometri tra Romagna, Toscana ed Emilia che ricorderà nel volume *Bicicletta*. Durante la lunga faticata diede più volte testimonianza della sua frugalità, evitando, ad esempio, la pretenziosità di una pensione a favore del mangiare semplice di una bettola.

Sotto Badia Prataglia, all'uscio di una nuova casa veggio un signore calvo in marsina e cravatta bianca, mio Dio! – Pensione Britannica – Ho capito: anche quassù vi è della gente che vuole pranzare in abito nero, ma quel cameriere probabilmente si annoia come i suoi padroni, incapaci di smettere l'etichetta anche tra i faggi per timore di non sembrare più i padroni ai pochi villani di questi monti [...]. Ecco una bettola, mi fermo.

Vi è del vino del pane del formaggio e del salame: il doppio di quanto basta. Esco subito col fiasco in una mano e il resto nell'altra per sdraiarmi poco lungi sotto un castagno gigantesco, al piede del quale sta seduto un vecchio straccione.¹

Vi era nell'Oriani una particolare predilezione per mangiare stando seduto o sdraiato sull'erba, com'era usanza per i contadini quando, all'ombra di una piantata, consumavano il cibo che recavano le donne di casa. Nello stesso viaggio, valicando il crinale dell'Appennino, acquista da tre bambine altrettanti cestini di fragole selvatiche: appoggiata la bicicletta, si abbandona sopra un mucchio di ghiaia e lì divora le fragoline, rammaricato di non avere pane e acqua per accompagnarle: «La terza manciata stenta



Casola Valsenio, lo studiolo nel Cardello (foto Costantino Ferlauto)

sitiva dolcezza nei grandi occhi lucidi e scuri), ed al cugino dott. Giacomo, venuto da Casola.³

Si tratta di un episodio riportato dall'amico lughese Luigi Donati il quale ebbe più occasioni di pranzare e cenare all'aperto al Cardello.

ad andare giù: la gola mi si è impiasticciata, ho le mani rosse come un beccaio, mentre il sudore mi scende in rivoli dalla fronte».²

Lo scrittore non disdegnava di mangiare sdraiato in terra nemmeno al Cardello, anche quando aveva ospiti, quasi a voler compensare la poca ricchezza dei piatti con il magnifico paesaggio che racchiudeva la tenuta. Lo racconta un amico in visita nell'agosto del 1903:

Mi accolse, come sempre, con quella sua semplice e schietta cordialità romagnola, che ben si accorda con la sua maschia figura e forma di lui un uomo spiccatamente originale; e, mentre il sole calava dietro monte Battaglia cenammo, come egli volle, omericamente sull'erba del prato insieme al figliuolo Ugo (un fanciullo agile e snello, di ingenua e sen-

lo. In una di queste Oriani svelò le sue abitudini alimentari popolari, simili a quelle dei suoi contadini, insieme all'amarezza, ma sarebbe giusto dire disperazione, che lo pervase negli ultimi anni di vita:

Una sera in cui cenavamo all'aperto sotto il cipresso (al Cardello) vennero portati dei fichi squisitissimi, in alcuni dei quali, attratte dalla polpa sciroposa si erano internate le formiche. Io e Ugo ce ne accorgemmo e incominciammo a scartarli, ma egli esclamò: «*Brev i me zucheti!* Sono questi i migliori». Quindi li prese e se li mangiò colle formiche brulicanti. Noi ridevamo, raggrinzando il naso per lo schifo; e allora egli ebbe un gesto di noncuranza e soggiunse: «Ho mandato giù altro che formiche!»⁴

Gli amici di Oriani, a conoscenza delle sue abitudini, quando potevano lo assecondavano. Com'è il caso del poeta bolognese Enrico Panzacchi il quale, come racconta Ferruccio Cardelli nella biografia dello scrittore romagnolo, lo portò sui colli vicini alla città. «Là seduti su un prato, sotto lo sguardo d'una villanella pensosa, tra un boccon di pane e cacio, improvvisavano (a udirli) capolavori che poi essi avrebbero avuto il torto di non farci mai conoscere».⁵

Alfredo Oriani era particolarmente ghiotto di formaggio, come del resto era apprezzato anche dalla povera gente per la quale un pezzo di pane e una fetta di formaggio rappresentavano una buona colazione, se non il pranzo o la cena. Come ben sapeva lo scrittore, che lo svela al lettore nel romanzo *No*:

Ida andò alla madia, ne alzò il coperchio, che rattenne sopra una spalla, trasse un grosso pane, un formaggio di pecora ed un coltello. La Ghita, poiché si trattava della cena, si era appressata premurosamente, e girava gli occhi dal coltello al formaggio coll'ansietà male dissimulata della povera gente, la quale sa purtroppo come sia facile tagliare da un piccolo formaggio una piccola fetta e credere di averla tagliata anche troppo grossa.⁶

In particolare, Oriani apprezzava il candido e fresco formaggio romagnolo chiamato *tumè*, tenero e liquido. Per questo si poneva su foglie di platano e quindi in un piatto o magari su una tavoletta di legno perché colasse via il siero. Lo

sapeva, e quindi ne era sempre fornito, il titolare della locanda faentina *Piscetti* che ospitava spesso lo scrittore, da solo o in compagnia, quando da Casola Valsenio scendeva a Faenza. Anche se, precisa il biografo Piero Zama, «pur accettando di buon grado la compagnia dei suoi "fedelissimi" che a Faenza si vedevano sempre al suo seguito, e pur partecipando alle cene che essi facevano spesso e volentieri, l'Oriani non era ghiotto né di vivande né di vini, e lasciava ad altri – che in realtà non mancavano – di dar saggio di virtù pantagrueliche».⁷

A Faenza Oriani frequentava anche l'osteria *de Fatór* che lui chiamava scherzando *La Suburra*, frequentata da artisti scapigliati, studenti senza soldi e intellettuali strampalati. «Nella *Suburra*, in compagnia di Oriani, si beveva un bicchiere e si mangiava la pizza fritta. Poi s'accendevano le solite discussioni, e allora Oriani dominava tutti i contrasti, disorientando ancor più i disorientati ascoltatori».⁸

A volte lo scrittore casolano sceglieva l'osteria di *Marianaza*, tuttora esistente con il grande camino nella parete di fondo. Oriani si trovava a suo agio in quell'ambiente molto popolare:

Odori saporosi di arrosto, fumi grassi e appetitosi di salsicce o di lonze riempivano l'ambiente, ridestando i tormenti dell'appetito. La cuoca non aveva speciali cuffie, ma armonizzava, anche negli abiti, con lo stile casalingo della sua semplicissima cucina. Talvolta essa portava i pezzi di cottura agli affezionati clienti, con l'aria di chiedere un parere, e per

mostrare intanto che c'era sul fuoco tutta roba genuina.

Fumo di vivande e di pipe, o baccano di giocatori intenti ad una partita non disturbavano nessuno; e nessuno faceva caso al soffitto piuttosto nerastro, né alle stoviglie un po' screpolate, e ad altre simili consorelle. Oriani meno degli altri, ché anzi egli pareva trovarsi bene in quel luogo così familiare e naturale, così diverso da quelle cucine di oggi che, vestite di bianche piastrelle, fanno pensare non alle pietanze, ma ai gabinetti intimi degli alberghi diurni, o alle salette di medicazione delle case di cura.⁹



La bicicletta di Oriani conservata al Cardello (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Fu proprio da *Marianaza* che lo scrittore festeggiò la conclusione della stesura del volume *La lotta politica in Italia* che il 29 settembre del 1890 comunicò con un telegramma agli amici faentini. Con i quali, la sera del giorno dopo, da *Marianaza* festeggiarono la nuova storia d'Italia con cappelletti e Sangiovese, minestra e vino che i romagnoli mettevano (e mettono) in tavola nelle grandi occasioni.¹⁰

È vero che lo scrittore frequentava anche ambienti signorili e nobili, e pure banchetti e ricevimenti a Riolo Bagni, Faenza, Imola e Bologna, ma di ciò che veniva messo in tavola in tali occasioni si trovano poche tracce nei suoi scritti e nelle biografie. Quando si recava a Bologna trascorrevva gran parte della notte passeggiando lungo i portici insieme a una combriccola an-

siosa di ascoltare le sue declamazioni e anche le sue invettive contro la borghesia, soprattutto quella che lasciava intuire un appetito smodato: «Tale borghesia rappresentava per l'Oriani un magnifico e fragoroso bersaglio. Qualche volta per ciò accadeva che, al solo vederlo, certi borghesi tra i più grassi se ne fuggissero lontano».¹¹ Forse era spinto da uno dei suoi amari motti: «Non la fame uccide, ma l'umiliazione di mostrarsi affamati fra la gente satolla».¹²

Le mete dei nottambuli erano la redazione del *Resto del Carlino* per raccogliere le ultime notizie o il Caffè del Corso dove non mancavano mai le donnine e le tagliatelle, purtroppo riscaldate. Così che le tagliatelle se le andava a cercare di giorno in qualche trattoria di Via De' Chiari, e anche al Sole, o in Corte Galluzzi. «Erano que-

sti infatti i luoghi preferiti dall'Oriani per consumarvi, ospite di Bologna, i pasti giornalieri i quali però venivano di regola integrati con odorante pesce fritto acquistato in una botteguccia di via Orefici».¹³

Anche in altre occasioni lo scrittore apprezzava il pesce, come testimoniano alcune pagine di *Ombre di Occaso* nelle quali racconta di una battuta di pesca al largo di Porto Corsini, insieme a un amico, su una barca di pescatori, seguita da una cena amichevolmente alla buona, ricca di sapori, di bevute e di battute:

Non avevamo che un piatto e un gotto in undici. Sulla piccola cassa del focolare entro una pentola nera bolliva il brodetto, in lunghe stecche appoggiate alla pentola si arrostitiva

alla stessa fiamma l'altro pesce: bastarono due soldi di olio, due spicchi di aglio e pochi grani di pepe a condire tutto. Mangiavamo sdraiati ciarlando come vecchi amici, che si amano da anni nel travaglio e nella libertà del mare: il mio giovane amico non era più un milionario, io non avevo mai scritto libri; non una parola italiana, non una vanità o un rispetto signorile guastarono quella intimità. Naturalmente l'oste del porto dovè mandare dei fiaschi, ma le posate, i tovaglioli e i bicchieri furono recusati.¹⁴

Anche al Cardello si mangiava pesce, ovviamente povero, in particolari occasioni. Ad esempio, lo scrittore aveva stretto un accordo con due suoi contadini del Casinello: tutti gli anni, il giorno di Santo Stefano – 26 dicembre

– gli dovevano portare un cesto di grappoli di sangiovese lasciati appassire sulla vite e raccolti la mattina stessa nella vigna di Monte Oliveto. In cambio, Oriani cuoceva aringhe in graticola che mangiavano tutti insieme a mezzogiorno, accompagnandole abbondantemente con il Sangiovese del Cardello. Vino che lui stesso cercava di collocare nelle locande e nelle trattorie in prevalenza di Faenza, Lugo e Bologna.



Il Sangiovese del Cardello (foto Fabrizio Dell'Aquila)



La cucina del Cardello (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Oltre che i suoi contadini, Oriani frequentava i caffè e la gente di Casola Valsenio che per il suo comportamento stravagante lo aveva soprannominato *e' mat de Cardèl*, il matto del Cardello. In inverno «andava a scaldarsi all'osteria, in compagnia di cavatori di gesso e di carrettieri, forti bevitori, appassionati giocatori di carte, che traevano certi sospiri da ingiallire le mura glie». ¹⁵

Molti sono i racconti che hanno come protagonisti il piccolo paese della valle del Senio, i suoi



Grappolo di uva Sangiovese (foto Fabrizio Dell'Aquila)

poveri abitanti e le loro abitudini, comprese quelle alimentari, delle quali Oriani aveva una conoscenza diretta. Come riportato in *Mani bianche*,¹⁶ racconto ambientato nella Calligheria, un grumo di abituri posto sotto il paese, vicino al fiume, popolato da gente che viveva di espedienti. In tale ambiente viene citata la «schiacciata di formentone» detto *piadòt*, un succedaneo della piada nel testo, preparato con la farina di mais quando non c'era altro.

Oltre ai mangiari del popolino lo scrittore ne ricalcava le abitudini. A volte andava oltre le più stravaganti, assecondando il suo carattere. Come lo stare a tavola in compagnia della gallina Checca:

Ero solo, abbandonato da tutti; m'inganno, restava ancora la Checca, una gallina bianca come il seno di una monaca, alla quale tutti i giorni attorcigliavo qualche lasagna al collo. E che spingeva l'affetto fino a volare sulla tavola e beccarsi ogni cosa dal piatto alla mia presenza. Il vecchio contadino, che mi ha veduto nascere e dacché fui avvocato e il sindaco gli disse che un giorno sarei uno del governo, non si è più arrischiato di mangiare sulla mia tovaglia, ma solo alla tavola in quella parte che rimane scoperta... aveva bisogno di tutto il rispetto che gli ispiravo, per non offendersi della disinvoltura della Checca e cacciarla con uno dei quei gridi, che gli avevano meritato il nome di Bucazza.¹⁷

Quando invece al Cardello era presente qualche ospite, faceva cuocere qualche piccione tra



Casola Valsenio, panorama (foto Fabrizio Dell'Aquila)

quelli che nidificavano nelle aperture del «Castellaccio», come lo scrittore definiva la sua abitazione, e tortelli, spesso con le ortiche, piatto tradizionale casolano molto apprezzato da Oriani. Il quale provvedeva personalmente ad apparecchiare la tavola, come riferisce l'amico Pio Schinetti: «Ma più mi piacque vedere la delicatezza con cui l'Oriani accarezzava, disponendole egli medesimo sulla tavola, poche pesanti argenterie, reliquie superstiti del corroso patrimonio domestico».¹⁸

Aringa in graticola



Prima di tutto l'aringa va immersa per alcune ore nel latte in modo da mitigare la salatura, quindi viene spellata e posta sulla graticola. Una volta cotta e tolta dalla graticola, va condita con un filo d'olio, poche gocce di aceto e una spolverata di pepe, pronta per essere accompagnata da molto pane e altrettanto Sangiovese.

Tortelli alle ortiche



Un tempo le ortiche erano presenti solo nel ripieno mentre oggi usa inserirle anche nella sfoglia che assume un color verde. Si tratta di una novità introdotta non molti decenni fa dai ristoranti per distinguere i tortelli alle ortiche da quelli tradizionali (gialli) quando vengono prelevati dal freezer.

per quattro persone

Ingredienti:

per la sfoglia:

300 gr di farina tipo 0

3 uova

per il ripieno:

500 gr di cime tenere d'ortica

200 gr di ricotta di pecora

200 gr di Parmigiano

noce moscata

un pizzico di sale

Preparazione:

Lessare, strizzare e tritare finemente l'ortica. Aggiungere la ricotta, il parmigiano, una grattata di noce moscata e il sale. Preparare una sfoglia usando le tre uova, stenderla e su una metà disporre, allineate e un poco distanziate, le palline di ripieno. Coprire con l'altra metà della sfoglia così da ottenere una mezzaluna e far aderire con le dita le due metà della sfoglia tra un rilievo di ripieno e l'altro. Con la spononella tagliare i tortelli. Cuocerli in acqua salata e condirli con parmigiano e olio extravergine d'oliva.

Note

- 1 Alfredo Oriani, *La bicicletta*, Bologna, Zanichelli, 1902, p. 286.
- 2 *Ivi*, p. 283.
- 3 Luigi Donati, *La tragedia di Oriani. Albori d'immortalità*, Tadei, Ferrara, 1919, p. 31.
- 4 Giovanni Cenni, *Il dramma di Alfredo Oriani. Vita di un precursore*, Edizioni STERM, Ravenna, 1935, p. 216. Si veda anche Pietro Zama, *Alfredo Oriani negli aneddoti*, F.lli Lega, Faenza, 1952, p. 166.
- 5 Ferruccio Cardelli, *Oriani: la vita e le opere*, Bologna, Cappelli, 1939, p. 61.
- 6 Alfredo Oriani, *No*, Bologna, Licinio Cappelli, 1943⁴ («Opera omnia di Alfredo Oriani», 5), p. 4.
- 7 Zama, *Alfredo Oriani negli aneddoti cit.*, p. 68.
- 8 Pietro Zama, *Addio, vecchia Faenza!*, F.lli Lega, Faenza, 1972, p. 145.
- 9 *Ivi*, p. 150.
- 10 *Ivi*, pp. 150-151. Si veda anche Alfredo Giorgi, *Alfredo Oriani*, Firenze, Bemporad, 1935, pp. 128-129.
- 11 Cardelli, *Oriani cit.*, p. 57.
- 12 Alfredo Oriani, *Pensieri e massime*, raccolte da Federico Frontali, Bologna, Cappelli, 1924, p. 41.
- 13 *Ivi*, p. 220.
- 14 *Al mare, al mare!* in Alfredo Oriani, *Ombre di occaso*, Cappelli, Bologna, 1943⁴ («Opera omnia di Alfredo Oriani», 14), p. 74.
- 15 Pio Schinetti, *Con Oriani fra il popolo di Romagna*, in *Oriani*, a cura di Giovanni Spadolini, F.lli Lega, Faenza, 1960, p. 265.
- 16 *Mani bianche* in Alfredo Oriani, *Sullo scoglio ed altri racconti*, Galli di Chiesa e Guindani, Milano, 1889³, p. 146.
- 17 *Gigia*, in Alfredo Oriani, *Gramigne*, Bologna, Cappelli, 1943³ («Opera omnia di Alfredo Oriani», 6), p. 79.
- 18 Schinetti, *Con Oriani cit.*, pp. 263-264.

Novecento
di mare
e di terra





Cesenatico, Museo della Marineria davanti a Casa Moretti
(foto Fabrizio Dell'Aquila)

Marino Moretti, la piada e la sfoglia

Manuela Ricci

«A tavola io mi sorprendo dunque crucciato come se fossi in lite col companatico o con le stesse fette di pane. Un sano appetito non mi rallegra»: nel gioco di ritrovare l'uomo nei suoi personaggi, la memoria nelle sue trame, la storia nel suo racconto, il dubbio che, in queste righe, Marino Moretti (Cesenatico 1885-1979) potesse parlare di sé, celandosi dietro il protagonista della narrazione, è tutt'altro che remoto e troverà conferma, alla distanza di parecchi anni, in una scrittura privata dove si legge: «*Io non sono affatto un gourmet...* e quanto alla gastronomia romagnola, mi limito alla piada e il resto non so quasi che sia... Debbo anche confessare a mio disdoro che di tutti gli scrittori della nostra terra io sono il meno romagnolo, e in questo caso anche il meno godereccio».

La negata *gourmandise*, quando non la dichiarata inappetenzza, se non, addirittura, un malcelato fastidio per la presunta volgarità del convivio, potrebbe tuttavia rappresentare l'ennesima schermatura (umana ma anche letteraria, secondo un binomio cucina-poesia quasi perfetto) dello schivo scrittore e non confligge con il profilo di un autore che alla fine ha fatto rien-



Marino Moretti

trare nella pagina molta materia gastronomica, a partire proprio dalla piadina, insieme alla matrice antropologica della sua terra.

È con l'immagine della piadina che infatti la voce di Moretti riproduce i toni più manifestamente pascoliani e, anzi, non teme di affermare apertamente che la sua mensa brilla «sotto la lampada pascoliana della poesia». Di più: riconosciuta, con il poeta di San Mauro, la pia-

Cesenatico, lo scrittoio
di Marino Moretti
(foto Fabrizio Dell'Aquila)



da, *genius loci* della madre *Rumâgna*, essa si fa sinonimo stesso di casa, dove l'ambiente della cucina ne rappresenta il cuore pulsante.

Il gusto della tavola di Moretti segue inequivocabilmente la sua vicenda letteraria scandita nelle tre fasi individuate da Pampaloni (il poeta crepuscolare, il narratore post-naturalista, il poeta epigrammatico), evolvendo da un profondo riserbo e contenimento verso quell'inopinata apertura alla vita e a una vivace ripresa della scrittura in versi in età senile.

Negli anni Dieci, a partire da quelle *Poesie scritte col lapis* che lo resero noto, infatti, l'universo funzionale e feriale del suo vissuto aveva assunto evidenza estetica e poetica, e l'intonazione crepuscolare gli aveva fatto prediligere gli ambienti domestici, raccolti e rassicuran-

ti, dove la cucina era per eccellenza il luogo dell'intimità, del ricordo, della famiglia. Certa malinconia ben veniva prefigurata da quel culto degli oggetti (anche arnesi e utensili della cucina) che si animavano, e la mistificazione di luoghi e cose (la mamma in cucina è una Madonna) conduceva la poesia a quel grado che si concentra sul piccolo, sul povero e umile, sul fanciullo insomma... Così il motivo dell'umile desco, della vecchia cucina di paese rappresenta uno di quelli più fertili di fedeltà alla Romagna.

Nei decenni successivi, anche nella narrativa dei romanzi che poi viaggiarono per l'Europa (*I puri di cuore*, 1923; *Il segno della croce*, 1926; *L'Andreana*, 1935; *La vedova Fioravanti*, 1941) riprenderà i temi e l'intonazione della poesia: le umili, modeste, semplici cose del quotidiano

che acquistano valore paradigmatico e assoluto. Benché, tuttavia, sia sempre forte la matrice territoriale romagnola, in questa fase avvia anche, grazie alla inaugurazione di un tempo del viaggio in Europa e soprattutto in Francia, l'introduzione di elementi della cucina straniera. Piatti di pesce e di carne, primi e dolci, restituiscono quindi una geografia che tende ad allargare e a sfumare i confini fino a poco prima assai circoscritti.

Nella seconda metà degli anni Sessanta, con l'inizio di un tempo di bilanci coincidente con la piena consapevolezza della propria scrittura si apre un nuovo periodo di grande vivacità crea-

tiva e ben quattro nuove raccolte vengono accolte nella collana dello Specchio di Mondadori (*L'ultima estate*, 1969; *Tre anni e un giorno*, 1971; *Le poverazze*, 1973; *Diario senza le date*, 1974): il ritorno alla poesia, ora dal tono più graffiante ed epigrammatico, coincide anche con una fase più pienamente vissuta, a tratti liberatoria, capace cioè anche di un nuovo modo di stare a tavola e di godersi la vita. Le radici vengono come riscoperte: in tutto questo percorso, infatti, a Moretti non resta, simbolicamente, che quel «quadretto di piada» che rimanda, sì, a Pascoli, ma che è anche simbolo della sua arte, finalmente liberata, originale e autonoma.



Cesenatico, la cucina di Casa Moretti (foto Fabrizio Dell'Aquila)

A testimonianza di questa fedeltà è la pagina, più volte ripresa negli anni, dedicata al «pane dei poveri», il cibo che egli definisce anche «grande ostia laica» e che si presenta *Come la luna*. Apparso la prima volta nel *Corriere della Sera* del 30 dicembre 1934, il racconto autobiografico di un viaggio a San Mauro nella casa del Pascoli, intitolato *La piada*, venne riutilizzato innumerevoli volte, con modifiche testuali fin nel titolo, traghettando anche dal genere narrativo a quello memorialistico.¹

Come la piada, anche la *sfoglia* è l'altra «pasta da modellare» e anch'essa come «il sole che si affaccia all'orizzonte», esce dalle mani «color d'oro», «fine, lustra, sottilissima, come una sostanza che abbia della stoffa e del petalo». È, insomma, il nutrimento che vien subito dopo il pane, e la piada, se non per ghiottoneria, «per bontà e per sanità».



La sfoglia (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Il primo piatto per eccellenza, di fatti, sono *Le tagliatelle*, cui verrà dedicata una novella, meritevole, nel 1949, del premio Bagutta-Agnesi e che in questa sede si vuol riproporre.² Moretti vi esalta il piatto alla romagnola, anche in questo caso partendo da un ricordo personale: la sua vecchia governante che aveva cucinato per i soldati alleati della Quarta Armata durante l'occupazione della casa di Cesenatico, al motto compiaciuto di «*Viva al taiadèli. Okay!*», sotto gli occhi sbigottiti dei militari che seguivano la rapida preparazione di quel piatto apprezzato a dismisura per la sua capacità di far sentire tutti a casa e «in famiglia»:

E così l'uomo dell'altro capo del mondo stava a vedere come si faceva il buco nel mucchietto di fior di farina quasi a simulare una valletta fra monti di neve, e come vi si versavano dentro le uova rotte l'uno col guscio dell'altro, e come a poco a poco la materia collosa si rassodava, e come le mani vigorose impastassero con l'accortezza via via delle pause nelle quali il coltelluccio raschiava il tagliere, e come diveniva bionda la pasta che svelava tutti i suoi cinque o sei torli, bionda – ecco – come i capelli d'un sud-africano, e come entrava in funzione il matterello, anch'esso salvato, e come sotto l'impeto del matterello ingrandiva e insieme s'assottigliava la sfoglia e diveniva una grande luna come di stoffa, e poi come la stoffa si arrotolava e si faceva stretta e lunga come una serpe: infine come la donna tagliava velocemente, a nastro, questa specie di stoffa di seta e ne uscivano di sotto il coltello e poi s'aprivano di tra le dita infarinate

lunghe interminabili fettucce che ricadevano un po' molli, molto scherzosamente ingarbugliandosi: le tagliatelle, viva, *al taiadèli!*

Tagliatelle al ragù di carne alla romagnola

Per 6 persone

PER LE TAGLIATELLE

Ingredienti

600 gr ca. di farina 0

6 uova

sale q.b.

Preparazione

Versare la farina sulla spianatoia a fontana; nell'incavo rompere le uova e aggiungere sei cucchiaini di acqua tiepida in cui è stato sciolto un po' di sale. Sbattere uova e acqua e incorporare alla farina. Manipolare la pasta, distenderla e tirarla col mattarello



Canestro di uova (foto Fabrizio Dell'Aquila)

in una sfoglia molto sottile. Lasciarla riposare per mezz'ora fino a quando si è asciugata. Poi avvolgere la sfoglia su se stessa e con un coltello a lama larga tagliarla trasversalmente in fettucce. Aprire le fettucce e immergerle nell'acqua bollente.³

PER IL RAGÙ

Ingredienti

300 gr di polpa magra di manzo

150 gr di fegatini di pollo

500 gr di pomodori freschi

50 gr di burro

50 gr di pancetta tritata

1 cipolla

1 carota

1 sedano

mezzo bicchiere di vino rosso

qualche cucchiaino di brodo di carne

sale

pepe

una punta di noce moscata

Preparazione

Soffriggere nel burro cipolla, carota, sedano e pancetta tritata. Quando il soffritto comincia a dorarsi, unire la polpa di manzo tagliata a dadini e i fegatini di pollo sminuzzati. Lasciare rosolare qualche minuto, bagnare col vino rosso e lasciare evaporare. Quando il vino sarà quasi completamente evaporato, unire i pomodori freschi spellati e privi di semi, sale, pepe e noce moscata. Bagnare ogni tanto con qualche cucchiaino di brodo di carne e cuocere a fiamma bassa per circa 40 minuti.⁴



Nidi di tagliatelle (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Note

- 1 *Come la luna*, venne infatti pubblicato ancora sul «Corriere della Sera» del 15 maggio 1941, poi col titolo *La piada «il pane che si fa da soli»*, su «Il Trebbio» (a. i, n. 1, giugno, 1942, pp. 9-10); quindi nuovamente *Come la luna* in volume ne *L'Odore del pane* (1942), e, infine, ripreso in *Cento Novelle* (1943). Il testo più breve, benché ispirato dallo stesso episodio, fu pubblicato col titolo *Merenda a San Mauro*, sul «Corriere d'informazione» del 16-17 febbraio 1948, poi col titolo *Pascoli e la «piada»*, in «Roma» (18 dicembre 1948), *La «piadina»*, in «Il Mattino» (5 luglio 1953), quindi *La piadina* nel volume *50 Novelle* (1954), ripreso infine col titolo *La «piadina»* per i «Quaderni della Rubiconia Accademia dei Filopatridi» (n. i, 1960). Trasferito inoltre nella prosa di memoria, entrò con il titolo *Merenda a San Mauro*, ne *Il libro dei miei amici* (Milano, Mondadori, 1960, pp. 9-24), nella parte introduttiva e nei capitoli *La piada* e *Lettere a Pirozz*, che confluiscono integralmente nel volume di *Tutti i ricordi* (1962) nella sezione dei *Ritratti letterari* dedicati al *Pascoli*.
- 2 Il pezzo uscito sul «Corriere d'informazione» del 26-27 dicembre 1947, raccolto in volume ne *I grilli di Pazzo Pazzi* (Milano, Mondadori, 1951) e quindi compreso in *Tutti i ricordi* (1962), ebbe una sua fortuna anche con il titolo *Le tagliatelle e l'australiano*, uscito ne «L'Apollo buongustaio» (1972, p. 56), e in forma scorciata rispetto all'originale, ripreso successivamente dalla «Brigata degli Amici del Libro Italiano» (a. xvii, n. 2, febbraio 1972, p. 2) e in quella forma entrerà nell'edizione de *I grilli di Pazzo Pazzi* del 1979.
- 3 La ricetta è tratta da Graziano Pozzetto, *Cucina di Romagna*, prefazione di T. Guerra, consulenza storica di P. Meldini, Roma, Franco Muzzio editore, 2004, p. 137.
- 4 La ricetta è tratta da Fosca Martini, *Romagna in bocca*, prefazione di Max David, s.l., Gulliver, 2000, p. 23.



Mele (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Tonino Guerra e i frutti dell'infanzia

Sergio Guidi

Il poeta Tonino Guerra amava molto la sua terra di Romagna e, oltre al grande numero di film di grande successo di cui ha curato la sceneggiatura, ha voluto regalare al nostro territorio una serie di opere che vanno dalle fontane, ai musei particolari che lui chiamava "luoghi dell'anima". La cucina romagnola vera era per Tonino la cucina di casa della mamma, quella legata all'infanzia ed essendo figlio di venditori di frutta e verdura, fin da piccolissimo andava al mattino presto coi genitori da Santarcangelo fino a Pennabilli col carretto trainato dai cavalli per vendere le verdure di stagione. Essendo di salute un po' cagionevole il medico aveva consigliato al padre di portare Tonino con sé affinché respirasse l'aria buona della montagna. Mi racconta la moglie



Pennabilli, interno della casa di Tonino Guerra (foto Costantino Ferlauto)

Lora che partivano al mattino presto e Tonino camminava accanto al carro di frutta e verdura e ogni tanto si addormentava, ma veniva svegliato dall'odore forte del formaggio di fossa che il padre teneva nel taschino del gilet e che faceva annusare a Tonino, formaggio di fossa che poi lui chiamerà "l'ambra di Talamello". La madre, analfabeta, vendeva anche il pesce fritto

e siccome non tutti gli acquirenti pagavano in contanti, ella per ricordare chi doveva saldare il debito segnava in un foglio con un'asta sottile se era una persona magra e una sorta ovale se era una persona obesa.

Tonino non era un gran mangiatore, anzi mangiava poco ma era molto legato ai sapori, ai profumi che gli ricordavano la casa, l'infanzia e amava soprattutto una ricetta che lui stesso preparava: gli spaghetti con tonno, una ricetta semplice per quattro persone:



Valle del Marecchia (foto Costantino Ferlauto)

Spaghetti al tonno



Si prenda una zuppiera, si metta un po' d'olio extravergine di quello buono, due spicchi di aglio tagliato in quattro parti (che poi potrà essere tolto) e prezzemolo tritato finemente, sei-sette olive nere, una manciata di capperi sotto sale tagliati; fare rosolare a fuoco lento. Si versi nella zuppiera il tonno in scatola senza olio e tagliato. Si facciano bollire a parte in pentola gli spaghetti per quattro persone (circa 400 grammi di pasta di ottima qualità) e si prenda qualche cucchiaino di acqua degli spaghetti da mettere nel sugo; poi gli spaghetti cotti vanno vuotati nella zuppiera e mescolati bene col sugo; infine servire con una leggera spolverata di parmigiano sulla pasta come neve.

Ma ovviamente da buon romagnolo Tonino amava anche le tagliatelle che si faceva preparare appositamente dalla storica trattoria Zaghini di Santarcangelo, anzi un giorno parlando con lui mi disse: «Secondo te qual'è la miglior tagliatella della Romagna?» Io ci pensai un poco e poi risposi: ne conosco un paio, fra cui quelle della Benilde di Bertinoro; Tonino mi guardò e disse: «Secondo me quelle di Zaghini sono imbattibili e devi sapere che le vere tagliatelle buone "a gli à da stè d'in pi"! (devono stare in piedi!)» Vanno cioè fatte con le uova d'oca che danno una pasta più consistente e vanno cotte poco, tanto che quando le versi sul piatto per



Ciliegia Corniola di Cesena (foto Fabrizio Dell'Aquila)

condirle debbono rimanere sollevate e non afflosciarsi. Fondamentale poi è il ragù di carne che per essere buono deve bollire molto lentamente per ore come fa ancora Zaghini; oggi che andiamo tutti di fretta, anche i condimenti sono preparati velocemente e Tonino ricordava con nostalgia i profumi che da bambino sentiva uscire dalle case dove le massaie iniziavano a preparare da mangiare fin dal mattino.

Ma oltre alle paste Tonino amava molto anche i frutti, in particolare le ciliegie e le albicocche. Probabilmente per ricordare i sapori che aveva memorizzato da bambino egli ha realizzato a Pennabilli negli anni Novanta l'Orto dei Frutti dimenticati che ha voluto come «museo dei sapori utile a farci toccare il passato». Questo speciale orto è stato realizzato grazie all'Associazione Mostra Mercato Nazionale d'Antiquariato di Pennabilli, agli Amici della Valmarecchia, alla Pro Loco, in collaborazione con l'Amministrazione comunale. Si trova in

magnifica posizione nel centro storico, in un terreno che era quasi abbandonato, dopo essere stato nei secoli precedenti l'orto del convento. Esso consiste in una raccolta di alberi da frutto appartenenti alla flora spontanea delle campagne appenniniche, presenti nei vecchi orti delle case contadine ma che oggi, non essendo più coltivati, vanno scomparendo: svariate specie di mele, pere selvatiche, bacche e frutti di bosco che la moderna agricoltura ha allontanato quasi anche dalla memoria. Tra i più insoliti: l'Azzeruolo, la Pera Cotogna, la Corniola, il Giuggiolo, l'Uva Spina, la Ciliegia Cuccarina, il Bircoccolo. All'interno dell'Orto si trovano anche allestimenti, arredi e opere d'arte volute dal poeta Guerra. L'amore di Tonino per i frutti del passato che lui chiamava «dell'infanzia» è testimoniato anche da un suo scritto che ha dedicato alla prima manifestazione a Pennabilli legata ai frutti dimenticati del 2008:

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.



Albicocche (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Guareschi e la cucina del *Mondo Piccolo*

Egidio Bandini

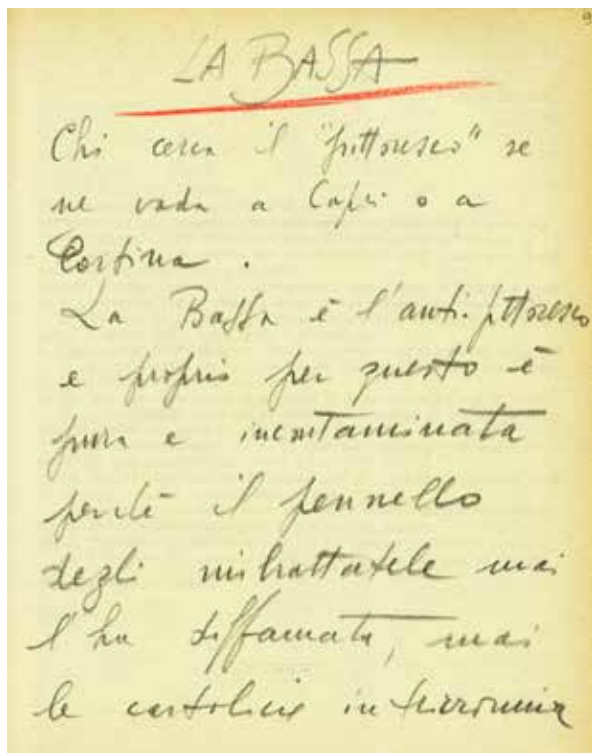
...da quelle parti là, la carne è un lusso settimanale e per pochissima gente, mentre per la massa la carne di manzo o di vitello è mercanzia da grandi feste: Natale, Pasqua, sagra d'estate e sagre d'autunno e allora, in quelle occasioni, si procede a slette di manzo da far crepare, e a fettacce di torta da tirar su col badile. Carne se ne mangia, sì, ma porcheria: coniglio, rane, lumache e qualche gallina quando c'è la moria nel pollame, o qualche galletto in padella quando arriva in casa qualcuno di riguardo. In compenso c'è il salame, la spalla cotta e il culatello che sono straordinari, tanto che se io dovessi nascere maiale, pregherei Dio di farmi nascere alla Bassa. Questione di pastura, di aria, di acqua.¹

Basterebbero queste poche righe a spiegare quale fosse il rapporto fra Giovannino Guareschi e il cibo o, meglio, la cucina del suo *Mondo piccolo*: qualcosa che rispecchia alla perfezione il carattere di questa nostra terra e delle persone che la abitano. Un misto di testardaggine, fociosità, fantasia, intelligenza e tensione all'ospitalità familiare che, alla fine, rende ragione di ciò che Enzo Ferrari, l'indimenticabile *Drake* sosteneva, ovvero che noi emiliani siamo «grandi



Giovannino Guareschi

sognatori»: ma con le radici ben piantate nella nostra meravigliosa «terra di comunisti, motori, musica, bel gioco, cucina grassa e italiani di classe» per dirla con l'indimenticabile Edmondo Berselli. In tutto questo si inserisce il fatto che il rapporto fra Giovannino Guareschi e il mondo dell'enogastronomia e della cucina è stato, di certo, un rapporto intenso e profondo: non va dimenticato, infatti, che lo stesso Guareschi aprì, in quel di Roncole Verdi, un ristorante



Giovannino Guareschi, *La Bassa*, manoscritto, 1953
(Archivio Guareschi)

gestito per più di trent'anni dal figlio Alberto. Oltre a questo, però, non bisogna dimenticare che, come per tutti noi emiliano-romagnoli, per Giovannino la tavola rivestiva un ruolo di primissimo piano: lo si deduce molto agevolmente proprio dai racconti che Guareschi scrisse, dedicati al *Mondo piccolo* di Peppone e don Camillo e famosi in tutto il "mondo grande":

Alla Bassa, quando agosto fa sul serio, le gole sono bruciate per la sete, e bisogna bere. E, per poter bere come si deve, non c'è niente di

meglio che far la punta a un buon salame che mette addosso una sete tremenda. Il salame era straordinario e don Camillo osservò:

- Che ne dici, Peppone? Davanti ad un salame così, sono sicuro che ci troveremo d'accordo. Peppone ci pensò, quindi stabilì:
- Dal mio punto di vista avete ragione.
- Anche dal mio punto di vista. Lambrusco o Fortanella?
- Lambrusco, rispose Peppone senza esitazione.

Era una bottiglia eccezionale e anche le due che la seguirono appartenevano alla stessa categoria. Per la qual cosa, a un bel momento, Peppone si commosse e, levando il bicchiere, gridò: «Viva Garibaldi!». «Viva!» rispose don Camillo levando anche lui il bicchiere. Poi, si capisce, dovettero brindare alla salute del '99, classe di ferro.

Così scriveva Giovannino Guareschi nel raccontare le abitudini al cibo nella sua Bassa. Un rapporto, quello del papà di don Camillo e Peppone con la tavola, basato sulle più antiche e suggestive tradizioni di ospitalità del *Mondo piccolo*, al punto che esistono, all'interno dei 346 racconti dedicati da Guareschi alla sua terra e alla sua gente, veri e propri menù, improntati a quelle usanze che, soprattutto in campagna, prevedevano un'accoglienza speciale per ospiti di riguardo e, allo stesso tempo, abbondanti piatti tipici in occasione delle riunioni fra amici o, meglio ancora, fra coscritti della stessa classe. È il caso del «Menù dei reduci», ovvero della cena che, ogni 4 novembre, gli ex soldati preparavano alla Cascina Vecchia:

Il menù di ogni rancio era semplice: salame e culatello, pastasciutta, cacciatora di pollo o spezzatino di vitella, due o tre torte grandi come ruote di carro, spezzoni di formaggio grana e un diluvio universale di vino imbottigliato.

Tutto nel più puro spirito cameratesco, in salsa della Bassa. Per non parlare della giornata dei falsi fuoriusciti russi che don Camillo prende



Culatello di Zibello DOP (foto Fabrizio Dell'Aquila)

sotto la propria ala, nella speranza di ricavarne propaganda contro i rossi: giornata che inizia con la colazione dal mezzadro Loroni:

[...] la colazione (caffelatte, zabajone con marsala, spalla cotta, pane appena sfornato, vino bianco frizzante, torta di amarene, nocino).

Il pranzo a casa dell'affittuario Bocci:

Prosciutto di Langhirano con melone, anolini in brodo, bollito di manzo, vitello e capone, arrosto di tacchino, frutta, torte assortite, lambrusco, fortanella, trebbiano, visciole sotto spirito.

E per finire la cena nella tenuta dei Bernaschi:

Culatello di Zibello, salame di Felino, funghetti e carciofini sott'olio, consommé, pasticcio di maccheroni, pollo novello alla diavola, insalate miste, petti di pollo, frutta fresca, macedonia di frutta, zuppa inglese, gelato, vini pregiati, liquori di gran classe, caffè, musica riprodotta.

Insomma, tutto ciò che era, che è e che sarà la tavola nella terra di Giovannino. Ogni occasione, qui nella Bassa, è buona per celebrare le meraviglie della cucina tradizionale (in senso lato, naturalmente...):

Don Camillo, ad un bel momento, proprio alla fine di una cerimonia, si sentì mancare.
 – 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.

Effettivamente, in casa di Peppone c'era tutto quello che Peppone aveva promesso, ma don Camillo dovette adattarsi a sopportare ancora un po' la sua fame furibonda perché Peppone volle fare le cose per bene e, svegliata la moglie, le ordinò di preparare la tavola in saletta, di far riscaldare i tortelli e la cacciatora e d'affettare lo storico culatello serbato per le grandi occasioni... Finalmente venne e don Camillo, entrando nella saletta, si sentì quasi svenire. Culatello, tortelli, cacciatora: la sua mente si perse in quella sinfonia di profumi melodiosi.

E non è soltanto una questione di abitudine, di usanze o di amore per la tavola, nel *Mondo piccolo* la tradizione enogastronomica è pure curativa:

Don Camillo dovette farsi ricoverare in ospedale e, nonostante le cure, lontano da casa, dalla Bassa, s'intristiva sempre di più, al punto da sembrar peggiorare anziché migliorare. Inoltre il cibo era ben lontano dall'essere quello della sua terra. Neanche la visita di Peppone sembrò poterlo risollevarlo, dal momento che, proprio sul mezzogiorno, entrò un'infermiera con una tazza di roba.

– Grazie, sussurrò don Camillo. Non ho fame.

– Ma è roba da bere!

– Non ho sete.

– Dovete sforzarvi e mandarla giù.

Don Camillo bevve a piccoli sorsi. Poi uscì l'infermiera, fece una smorfia:



Lambrusco (foto Fabrizio Dell'Aquila)



Salame Felino (foto Archivio Comune Felino - Museo del salame)

– Brodini, pappine, creme: da venticinque giorni sempre così. Mi pare d'essere diventato un canarino...

[...] Peppone cavò di sotto la giacca un involto e l'aperse. Depose ogni cosa sul comodino e tirò su don Camillo, accomodandogli i cuscini sotto la schiena. Poi distese in grembo al malato un tovagliolo e vi depose la roba: una micca di pane fresco e un piatto di culatello affettato. E don Camillo cominciò a mangiare pane e culatello. Poi Peppone stappò la bottiglia di lambrusco e il malato bevve il lambrusco. Mangiò e bevve lentamente e non era per ghiottoneria, ma per sentire meglio il sapore della sua terra. E ogni boccone e ogni sorso gli portavano un'onda di acuta nostalgia: i suoi campi, i suoi filari, il suo fiume, la sua nebbia, il suo cielo. I muggiti delle bestie nella stalla, il picchiare lontano dei

trattori intenti all'aratura, l'ululare della trebbiatrice.

Insomma, la vita nel *Mondo piccolo* guareschiano è legata a doppio o, forse, triplo filo alla cucina, alla tavola, alle tipicità, alle più genuine tradizioni della gente straordinaria di queste terre. È talmente forte il legame con tutto ciò che riguarda il cibo che, nel film *Il compagno don Camillo*, quando il pretone improvvisa uno sciopero della fame, per testardaggine e finalmente, dopo aver capito il proprio errore, si pente e riesce di nuovo a dialogare con Gesù, chiede al Crocifisso: «Signore, dite una parola di conforto, al vostro servitore che muore di fame!» e il Cristo risponde: «Te ne dirò due, don Camillo: buon appetito!»



Ripieno per i tortelli d'erbette (foto Fabrizio Dell'Aquila)

RICETTE²

Tortelli d'erbette



È tradizione, nei paesi intorno a Parma, festeggiare la notte di San Giovanni, il 23 giugno di ogni anno, con l'immane «tortellata». I tortelli ben riusciti, secondo la formula popolare della città, dovranno essere: *longh col so covvi, tgniss senza vansaj, foghè in t'al buter e sughè col formaj* (lunghi con le loro code, tenaci senza scarti, annegati nel burro e asciugati col formaggio). In effetti in città si pretende che i tortelli non siano simili a quei tozzi raviolotti quadrati, col ripieno a fior dei bordi, che si vedono spesso già confezionati in certi negozi, ma di forma rettangolare, con tanto di «code», e sodi di pasta, perché non si aprano o si rompano o si sfilaccino. Prudenza nell'uso della noce moscata il cui aroma pungente spesso guasta irrimediabilmente il sapore del ripieno.

Per 6 persone

Ingredienti

6 etti di ricotta morbida e fresca (qualche casaro per san Giovanni la preparava con un po' di panna)
 3 etti di spinaci o verde di erbette crude
 1 uovo
 3 etti di Parmigiano
 1 chilo di farina
 4 uova e acqua per impastare
 noce moscata
 sale

Preparazione

Bollire gli spinaci, scolarli, soffriggerli con un po' di burro e tritarli grossolanamente con la mezzaluna; una volta fatti raffreddare, mescolarli con gli altri

ingredienti. Si ottiene così il ripieno, che viene disposto su strisce di sfoglia ripiegate in modo che rimanga all'interno. I tortelli riflati su tre lati con la rondella dentata, si mettono poi a cuocere in acqua bollente. Una volta cotti, si scolano col mescolo forato e si dispongono a strati sul piatto di portata, opportunamente scaldato, innaffiandoli abbondantemente con burro fuso e cospargendoli di Parmigiano Reggiano grattugiato.



Spinaci (foto Andrea Scardova)

Punta di vitello ripiena (picaja)



Per 6 persone

Ingredienti

1,2 chili di vitello con tasca
mezzo bicchiere di olio
mezzo litro di vino bianco
un rametto di rosmarino
mezzo litro di acqua
100 gr di pangrattato
100 gr di Parmigiano grattugiato
3 uova
sale
1 bicchiere di brodo di carne

Preparazione

Per preparare il ripieno, bagnate il pangrattato con il brodo caldo, mescolando a lungo, lasciandolo poi raffreddare. Aggiungete al ripieno freddo le uova intere, il Parmigiano Reggiano grattugiato e il sale. Amalgamate bene il tutto e tenete da parte. Fatevi preparare la punta di vitello dal vostro macellaio, poi lavate e pulite bene la tasca interna e riempietela con il ripieno di pane e uova, precedentemente preparato. Cucite molto bene la tasca con lo spago da cucina, facendo attenzione a non lasciare aperture dalle quali potrebbe fuoriuscire il ripieno, durante la cottura. Preparate una larga teglia da forno in alluminio: ungetela di olio e aggiungete il rosmarino spezzettato, il sale e lo spicchio d'aglio schiacciato. Versate nella teglia anche il mezzo bicchiere d'acqua e il vino e infornate il tutto a forno freddo. Cuocete per 90 minuti a 200 gradi. La «picaja» va servita calda tagliata a fette non troppo alte, magari accompagnata da un contorno di patate arrosto.

Torta fritta



Per 4/6 persone

Ingredienti

250 gr di farina bianca
15 gr di lievito di birra
30 gr di strutto o olio
1 cucchiaino colmo di sale
1/8 di litro d'acqua tiepida (12 cucchiaini)
abbondante olio o strutto per friggere.

Preparazione

Setacciare a fontana la farina sulla spianatoia, fate un incavo nel centro, mettetevi il sale, lo strutto e il lievito sciolto nell'acqua. Lavorate bene il tutto, a lungo. Lasciate lievitare questo impasto coperto con un canovaccio, in luogo tiepido, per un'oretta. Stendete la pasta, col mattarello o con la macchinetta, in una sfoglia alta tre millimetri circa. Tagliatela a rombi e friggeteli nell'olio (o nello strutto, più tradizionale) bollente, pochi per volta. Sgocciolate mano a mano i pezzi gonfi e dorati e serviteli caldissimi con una spolverata di sale fino, accompagnati da salume e formaggi morbidi. Preparazioni simili vengono chiamate, a secondo delle province, crescentine, chizze, *chisulein* o gnocco fritto.

Spongata



Ingredienti

250 gr di farina
 80 gr di burro
 120 gr di zucchero
 1 uovo
 1 bicchiere di bianco secco
 300 gr di miele
 150 gr di noci
 60 gr di pinoli
 80 gr di uvetta
 60 gr di cedro candito
 2 cucchiari di pan grattato
 sale
 chiodi di garofano
 cannella
 noce moscata

Preparazione

Pelare e tritare le noci e i pinoli, tagliare a dadini il cedro candito, fare ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, quindi strizzarla. Tostare il pane grattugiato fino ad abbrustolirlo leggermente. Scaldare il miele a bagnomaria, quindi aggiungervi il pane grattugiato tostato, le noci, i pinoli; insaporire il tutto con la cannella, la noce moscata e i chiodi di garofano. Aggiungere poi il cedro candito e l'uvetta, amalgamare bene e togliere dal fuoco. Versare il composto in una terrina, coprire e far riposare in un luogo fresco per almeno un giorno. Versare la farina a fontana sulla spianatoia, mettere al centro il burro a pezzetti, l'uovo, lo zucchero, il vino ed un pizzico di sale. Lavorare l'impasto, quindi lasciarlo riposare almeno mezz'ora. Dividere la pasta frolla in due parti, una leggermente più grande dell'altra, e stenderla ricavandone due dischi. Foderare col disco più grande una teglia im-

burrata e infarinata, farcire col ripieno e ricoprire col disco rimasto. Bucherellare la superficie della spongata e spennellarla con un po' d'olio, infine cuocere per circa mezz'ora in forno già caldo a 200°. Servire il dolce freddo spolverizzato con zucchero a velo.

Liquore Sburlón (in italiano: Spintone)



Ingredienti

mele (preferibilmente mele cotogne)
 alcool per alimenti secondo quantità
 200 gr di zucchero
 200 gr di mandorle

Preparazione

Grattugiare le mele e porre la poltiglia ottenuta in vasi di vetro, da tenere al buio finché iniziano a fermentare, normalmente dopo 5-6 giorni. Una volta ottenuta la fermentazione, strizzare la poltiglia con l'ausilio di un canovaccio e ad ogni litro di sugo così ricavato aggiungere un litro di alcool da cucina a 90 gradi, 200 grammi di zucchero, 200 grammi di mandorle a pezzetti e tutti i semi delle mele utilizzate. Lasciare a riposare in un luogo riparato. Dopo 20-25 giorni filtrare il tutto, imbottigliare e lasciare riposare ancora per almeno sei mesi.

Note

- 1 Questo e i successivi brani riprodotti nel presente contributo sono tratti da Giovanni Guareschi, *Tutto don Camillo*, Milano, BUR Rizzoli, 2008.
- 2 Le ricette qui riportate sono tratte dal ricettario di Caterina Bandini Campioli.



Il menu padani di Cesare Zavattini

Simone Terzi

Da qualche tempo inseguo Cesare Zavattini e, via via, mi sono trovato a fissarlo in definizioni preliminari, che mi si presentano a coppie di contraddizioni, a tenaglia, forse nel tentativo di tenerlo fermo, che non sfuggisse. Lo si è detto molte volte, più che mai vale la pena ribadirlo: la molteplicità dei temi di intervento è tanto ampia, nella figura e nell'opera di Zavattini, da rendere difficile una operazione di sintesi, nemmeno se si tratta di un compito apparentemente semplice come il tracciarne il profilo della passione culinaria. 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; e così via. Così ricca la sua avventura terrena, in una riflessione che è costantemente fatta di parole «perché non rifletto mai, solo parlando sono costretto a riflettere»,¹ che continuamente scopriamo di lui aspetti dimenticati, ignorati, secondari eppure così essenziali per comprendere il groviglio inestricabile che è stato e del tanto che ha lasciato e donato. Insomma, anche per definire un solo aspetto di



Cesare Zavattini

questa sua complessa semplicità, l'unica strada è quella di scandagliarne a fondo l'opera. «Con un colpo di reni tornai a simulare la giovinezza», dice un inciso da *Viaggetto sul Po*, ed è proprio negli incisi, come negli accadimenti minimi, quotidiani, tra piroette e sgorghi dell'inconscio, che possiamo ritrovare le imprevedibili tracce di questa passione per la buona tavola. «Quando arrivo da fuori, appena tocco questa mia zona natale, comincio senza accorgermene

a parlare in dialetto. Nessuno crederà che una volta ebbi la voglia repentina di mangiare del pane del mio paese, così partii sui due piedi da Milano, e quella notte mi addormentai col letto pieno di briciole»,² scrive all'inizio di *Un paese*: basta questo accenno al pane che subito Za ci porta nella Bassa, quella profonda, sommersa negli anfratti della memoria, fors'anche nella nostalgia. Perché fondamentali per Zavattini sono l'incidenza dell'infanzia e i rapporti con il microcosmo laboratorio di Luzzara, «misurabi-



Paul Strand, *Un paese*, Paul Strand Archive/Einaudi, 1995

le tovaglia nella quale era imbandito il grande festino della vita, per la quale e dalla quale ha raccolto, con oculata e padana parsimonia, ogni briciola d'attenzione».³

La madre di Zavattini, Ida Giovanardi, discendeva da una famiglia di contadini, mentre il padre, Arturo, era nato a Luzzara ma proveniva dall'altra sponda del Po, da una famiglia di caffettieri lombardi che avevano tentato la fortuna in Emilia. «I miei nonni materni, a un certo punto misero su un forno; facevano un pane sublime, dalle forme stupende. Insieme ai salumi impareggiabili di Luzzara, quel pane è stato il nutrimento fondamentale della mia infanzia (...). Panettieri straordinari i miei nonni materni. Roba di paese, ma di una bontà!»,⁴ ricorda Za, che telefonava agli amici luzzaresi che lo aspettavano a cena iniziando con un: «A m'armand al pan», mi raccomando il pane,⁵ invito che è ancora oggi il memento cuoco di ogni buona cucina nella Bassa, dove mangiare e bere vuol dire ospitalità.

Il padre faceva il caffettiere, però con una qualifica in più, quella di pasticciere, mestiere imparato a Milano, al Cova, come dire all'università. «Era un pasticciere straordinario: le sue paste e i suoi gelati erano assolutamente perfetti».⁶ Gli Zavattini avevano un caffè che «era il più bello» di Luzzara, con grandi specchi, divani di velluto rosso, mobili bianchi con dell'oro e una sala con il biliardo; al piccolo Cesare, che già pensava con gli occhi, sembrava un luogo magico: «Le nostre specialità, oltre le paste e i gelati, erano la

trippa, il risotto coi tartufi che era diventato un rito, e le cotolette alla milanese».⁷

Uomo di straordinarie relazioni, di indomabile e contagiosa operosità, Za rimase legatissimo al luogo natale, inseparabile da alcuni contati amici. A Luzzara, nella campagna appena fuori dal paese, ancora oggi la famiglia di Cincinnato Soliani⁸ conserva sue cartoline personalizzate, ricevute in cambio del formidabile moscato che egli produceva e imbottigliava per pochi intimi. Sul retro di una di queste, con un suo bellissimo disegno raffigurante la torre di Luzzara in toni di giallo e ocra, Cesare scrisse: «Caro Cincinna-



Cesare Zavattini nella sua casa ai Castelli Romani, 1978 (foto Mimmo Frassinetti)

to, buon anno a te e ai tuoi, e grazie per la qualità delle tue bottiglie che mi aiutano ad aprire la finestra di qualche giornata triste (...). Proprio vini da messa, viene su l'infanzia intera, dopo la quale la vita non è che un modo di tradirla».

Un'attenzione alla genuinità del prodotto «locale» ante litteram. Non gli stavi dietro a Zavattini, correva mentre gli altri camminavano, volava quando gli altri correvano. Arrivava prima, capiva in fretta, anticipando mode future: il «km zero» sarebbe arrivato trent'anni dopo.

Il suo amore per la buona tavola è una presenza fluviale disseminata in rivoli, angoli, anfratti, dove sorprende sempre meno il riscoprirli, sotto la spinta di una inesaurita generosità e di una inesauribile curiosità. Lo si ritrova nelle migliaia di pagine che costituiscono gli epistolari, dove possiamo leggere sia gli scambi con Attilio Bertolucci, l'amico di una vita, che lo invitava per i tortelli di zucca preparati dalla moglie e a cui Za, a fatto compiuto, rispose: «Perché non ho preso i tortelli una seconda volta? Mia moglie è stata informata la mattina dopo del mio dramma. Glieli descrissi sublimi»;⁹ che una lungimirante riflessione affidata ad una lunga lettera scritta all'amico, barbiere e poeta Guido Sereni, su quella che, lui sempre avanti di qualche passo, intuisce come la chiave del successo per un ristorante luzzarese:

Bisogna che Tonino (gestore del ristorante «Luccio» di Luzzara) mi ascolti. Cioè, si specializzi in bolliti. Nient'altro. E la battaglia sarà vinta, la faccia del nostro Paese salva.



Vittore Fossati, dal Catalogo *10 Fotografie a Luzzara*, Fondazione un Paese, 2007

Ormai è sulla strada. Si tratta di *perfezionare*. Con poca spesa e un po' di gusto. Spenda cinquantamila lire in pentole, padelle, forchettoni, taglieri e perfino riscaldatore da tavolo, se fosse necessario. Naturalmente deve stringere una solida alleanza col macellaio e trovare un serio fornitore di salami, cotechini e quanto derivi dal maiale. Solo in questo modo si caratterizza e a mio modesto avviso avrà successo economico e di prestigio. I bolliti della Padania. Portati in tavola fumanti, nei grandi recipienti, tagliati sotto gli occhi dei clienti. S'intende, le relative minestre, compresi la pastaragia, i cappelletti, i *tacón*, i filatini ecc.; e le salse, dal cren alla mostarda, al peperone tritato, a quelle due o tre in boccette, quali la tomato-ketchup e il gioco è fatto. Tonino comprenda che non è problema di impegno di denaro, di rischi, ma solo di buona volontà e di amor proprio che si tradurranno in regolari guadagni.¹⁰

Niente di oleografico dunque nelle confidenze epistolari di Zavattini, il quale si meravigliava nella stessa lettera, scritta da Los Angeles: «Guardate un po' di cosa mi occupo, con le sgobbate che qui dovrò fare...»

Noi, invece, non ci meravigliamo più di tanto, anzi possiamo continuare ad andare in giro a spigolare sulle sue pagine e inciampare ogni tanto in testi come quello in cui, da Luzzara, si mette a elencare i posti dove andrebbe a cena:

Al Luccio di cui la cuoca sorride a pagina trentotto, o dai fratelli Nizzoli a Villastrada con le rane fritte che crocciano (un loro continuare a gracidare) e al *süg*, il sugo d'uva rappreso e coperto di zabaglione? A Guastalla all'*Old River*, al Leon d'oro, alla Stazione? A Suzzara al Cavallino Bianco protetto da Dino Villani, alla Tenca o all'altro Cavallino di Reggiolo? Ciascuno ha qualcosa di suo che il palato troverebbe al buio (...). O a Pomponesco da Saltini, vi piace lo stracotto di cavallo? Quando c'era Cagnolati, ci metteva da parte le bottiglie col vetro imblasonato di ragnatele nell'aspettare noi. Bastano cinque minuti di macchina a raggiungere per la cena i posti desiati, attraversando il ponte più lungo d'Europa sorretto dalla luna.¹¹

Avrebbe voluto stampare per il Ristorante Nizzoli un cartone con le «prescrizioni da seguire per la perfetta cottura della spalla cotta», prima lasciata a bagno per ventiquattr'ore, poi lessata e fatta raffreddare nella sua acqua; ispirazione per una poesia inedita, *Magnà la spala calda*:

Magnà la spala calda in cumpagnia
 dadlà dal Po
 l'è acsè bel
 c'ogni tant am vé det
 andom pian putei
 par sluntanaà al mument
 che i tvaioi i sia strafugnà
 i bicer vöd cun li labradi
 in s'iurlu.¹²

Da Luzzara a Villastrada, la Bassa al di là del fiume, in questa curiosa fraternità di confine che, solo qui, unisce separazioni nella comune solidarietà culinaria. Dai Nizzoli Zavattini non era un semplice cliente ma, come ricorda Arneo, cuoco zavattiniano e *Re della zucca*: «Arrivato nel mio ristorante nel 1964, è l'uomo che lo ha trasformato in un luogo mitico», dove sono passati registi, attori, artisti. Qui il *Premio dei naïfs* aveva il suo momento culminante, quando il 31 dicembre, dopo l'inaugurazione di mezzanotte, si festeggiava con una grande tavolata. E proprio dai Nizzoli, Zavattini ha fissato il suo personalissimo codice della buona tavola, trascritto da Arneo e sempre rigorosamente applicato:

Allora, ascolta bene che cosa mi piace: pane comune, insomma *panòn*; 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. Servito fumante, quando si alza il coperchio dalla zup-

piera deve uscire il vapore; 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, sempre nei tre tipi, chiaro, amabile, scuro. Preferisco quello del Viadanese, nerissimo e che faccia tanta schiuma. Da bambino mio padre mi diceva che se bevevo la schiuma diventavo furbo».¹³

Schiuma, vapori, fiamme; distese di bicchieri per i diversi tipi di lambrusco: Za voleva stupire i commensali, non perdendo mai il gusto per lo spettacolo, come in un film. Considerava la buona cucina un momento creativo: alcune ricette dei Nizzoli, ora nel *Menù Zavattiniano*, sono state inventate da lui, come il riso e zucca «all'onda» con brandy e il sugo d'uva con zabaione servito flambé.

Perché forse non tutti sanno che Zavattini è stato anche un accanito sperimentatore di ricette a modo suo. Nel ricordo di Valentina Fortichiari – risalente al periodo in cui lavorava con lui al *Diario cinematografico*¹⁴ – una sera d'estate di fine anni Settanta, quando, eludendo la sorveglianza della madre e di sua moglie, barricandosi in cucina in veste di cuoco improvvisato, Za preparò il suo piatto forte, le cotolette alla milanese: «Guardavo con apprensione sciogliersi in padella sfrigolando un intero panetto di burro, dove avrebbe messo a galleggiare le orecchie d'elefante con l'osso. La notte, incubi mi facevano visita al solo pensiero di quel burro fuso».¹⁵ Possiamo quasi immaginarlo mentre

preparava da mangiare, rimestando e sperimentando, un po' casualmente, allo stesso modo in cui mescolava i colori nella notte fonda, prima dell'alba, l'ora delle agonie o delle intuizioni sublimi.

Zavattini non dimentica nemmeno le tradizioni più tipiche e storiche, come rievoca in una delle tante prefazioni: «*La neve nel bicchiere* fu una parola d'ordine di certi partigiani, mentre nella realtà campagnola è il sorbetto dei poveri, una manata nella neve più bianca dentro un bicchiere di cui versandovi sopra qualche goccia di vino cotto si fa una bibita di una dolcezza antica e fantastica per gli occhi».¹⁶

Sul nocino pretendeva addirittura la ricetta prescritta nel Settecento, vale a dire «con l'aggiunta di due chiodi di garofano o di menta piperita e di una buccia di limone scartando il bianco».¹⁷

Uno dei tanti soggetti non realizzati s'intitola significativamente *L'ultima cena* (1971-73): «Il film si svolge fundamentalmente nel paese di Luzzara, luogo natale di Zavattini (...). Si apre con una cena fra amici, una tipica cena padana con pane casalingo, salumi e lambrusco, e formaggio grana (...). La cena ha lo scopo, potremmo dire socraticamente, di affrontare il tema che è sulla bocca di tutti (...): dove va il mondo?»¹⁸ Per lui, che una volta scrisse su un quaderno a caratteri grandi: «Suicidio a tavola», titolo di un racconto, in cui Za viveva il paradosso di uccidersi abbuffandosi di fette di salame, la tavola diviene luogo di un personale e collettivo *Giu-*

dizio universale, momento della *Veritàaaa*.

Un ultimo aneddoto, che ha tutta la magia di uno di quei suoi raccontini surreali e precisissimi. A Cerreto Alpi,¹⁹ dalla sorella Tina che nel 1963 lo ospita in pieno esaurimento e con un tremendo mal di stomaco, Zavattini scoprì le *mele tosche*:

Io qui ci sto, come ho già detto, alla perfezione e credo che abbia contribuito a questo stato di grazia nel quale adesso mi trovo un fatto che mi piace dire a tutti con la speranza che possa essere utile, cioè quello delle mele tosche. Io qui ho trovato delle piccole mele che si chiamano mele tosche perché nascono sugli alberi del versante toscano, queste mele tosche sono piccoline, anche bruttine, magari, e... si mangiano e fanno nientedimeno che sparire l'acidità di stomaco a chi ce l'ha, anche i bruciori più infernali. Io l'ho già detto ad altre persone che stanno verificando la stessa cosa e ne volevo fare una speculazione, avevo pensato dico: ma qui, è vero, creiamo qualche cosa... Vado da un chimico, lanciamo un prodotto, ci arricchiamo, invece adesso che siamo qui lo dico, è vero, e non faccio come quei guaritori che si portavano via, no? il loro, è vero, segreto, e... costano 35 lire al chilo... e guariscono.²⁰

In breve, è storia ormai nota, Zavattini parlò delle mele tosche in un'intervista che andò in onda nel 1963 per il programma RAI «TV7» e, dal giorno dopo, all'indirizzo della sorella iniziarono ad arrivare lettere da tutta Italia che chiedevano lumi per avere scorte di quelle *mele miracolose*.



Zucche varietà violina (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Verità o un'altra invenzione delle sue? Forse non è poi così importante saperlo. Più importante vedere come, ancora una volta, quando Zavattini scopre – e la situazione si verifica con assoluta continuità – ascoltando, vedendo, assistendo, leggendo o assaggiando una tal cosa, semplicemente fa proprio un aspetto del vissuto, e se ne convince talmente che l'idea stessa è subito messa a disposizione di chiunque altro voglia appropriarsene, per realizzarla o per giocarevi sopra qualche altra riflessione. Altro che brevetti. Si chiama infatti, in altri termini, circolazione delle idee: a essa contribuiscono, senza barriere come senza gerarchie, il barbiere nella sua bottega, il filosofo nel suo salotto o, appunto, la sorella Tina con le sue mele.

Per una vita Zavattini ha parlato, e quel che più conta, ha scritto, registrato, trascritto, tramandato a futura memoria il suo parlare, protagonista di innumerevoli interviste, disponibile al dialogo anche con (quasi) sconosciuti, in realtà ha condotto (mai recitato) un unico, lungo, interminabile monologo. Ma non ha mai parlato per se stesso: ha sempre cercato qualcuno – individuo effettivo o ipotetico, gruppo esistente o da formare – cui rivolgersi, qualcuno da rendere complice o almeno testimone di un racconto, di un progetto, e a volte... di un buon piatto.

Marchiatura del Parmigiano Reggiano DOP
(foto Fabrizio Dell'Aquila)

Riso e zucca all'onda con aggiunta di brandy «alla Zavattini»



Per 6 persone

Ingredienti

400 gr di riso
400 gr di zucca
brodo di carne (o brodo vegetale)
100 gr di burro
100 gr di grana grattugiato
brandy spagnolo

Preparazione

Cuocere la zucca a falde larghe in poca acqua non salata. A cottura ultimata scolare la zucca e farla raffreddare, spellarla dalla buccia, mettere il riso, la zucca e il brodo o l'acqua di cottura della zucca in un tegame; mescolare il tutto e mettere a cuocere per circa un quarto d'ora. A fine cottura mantecare con burro e grana. Servire fumante, e spruzzare a piacimento con brandy spagnolo.²¹



Note

- 1 Cfr. Cesare Zavattini, *Opere 1931-1986*, Milano, Bompiani 1991.
- 2 Cfr. Paul Strand - Cesare Zavattini, *Un paese*, Torino, Einaudi, 1955.
- 3 Marzio Dall'Acqua, *Antonio l'altro Zavattini misterioso ed estraneo a se stesso, in Diviso in due. Cesare Zavattini: cinema e cultura popolare*, a cura di Pierluigi Ercole, Reggio Emilia, Diabasis, 1999.
- 4 Cesare Zavattini, *Io. Un'autobiografia*, a cura di Paolo Nuzzi, Torino, Einaudi, 2002.
- 5 «Ma sì, lasciatemi ricordare ancora una volta che durante la guerra venni difficoltosamente da Milano al paese solo per mangiare un pezzo di pane locale. Arrivata la finta pace, nella vicina Gonzaga, quella della fiera millenaria, promossi la gara del pane che riempi di ideali la mattinata ma quelle pingui forme agitavano paragoni sessuali, come in un harem», si legge in *Un paese vent'anni dopo*, testo di Cesare Zavattini, fotografie di Gianni Berengo Gardin, Torino, Einaudi, 1976.
- 6 Zavattini, *Io. Un'autobiografia* cit.
- 7 *Ibidem*.
- 8 «Beviamoci sopra un bicchiere di moscato di Cincinnato, inquadrato con la moglie e poi solo, rustico e saggio come chi tratta il vino; mi ha dato in cambio di un mio confessionale 20x20 tecnica mista una bottiglia di lambrusco del 1912, l'ho qui alle mie spalle nello studio. Più di cinque anni non può reggere il miglior lambrusco, che sarà diventato? Dentro qualche cosa vi è fatalmente successo insieme a tante cose fuori, sarebbe un errore credere che il suo destino fosse soltanto quello di essere buono al tempo giusto», *Un paese vent'anni dopo* cit. La fotografia è stata pubblicata anche in Gianni Berengo Gardin e Luciano D'Alessandro, *Dentro le case*, Electa Editrice, Milano, 1977.
- 9 Lettera ad Attilio Bertolucci datata 1977, da Attilio Bertolucci - Cesare Zavattini, *Un'amicizia lunga una vita. Carteggio 1928-1984*, a cura di Guido Conti e Manuela Cacchioli, Parma, MUP, 2004.
- 10 Lettera a Guido Sereni [n. 183, Los Angeles, 7 novembre 1971], da Cesare Zavattini, *Una, cento, mille lettere*, a cura di Silvana Cirillo, Milano, Bompiani, 1988.
- 11 Cfr. *Un paese vent'anni dopo* cit.
- 12 Mangiare la spalla calda in compagnia / di là da Po / è così bello / che ogni tanto mi viene detto / andiamo piano ragazzi / per allontanare il momento / in cui i tovaglioli siano spiegazzati / i bicchieri vuoti con le labbrate / sopra gli orli. Si veda Giovanni Negri, *I misteri della bassa per terra acqua aria fuoco. Antologia della civiltà letteraria padana del Novecento*, presentazione di Cesare Zavattini, Firenze, D'Anna, 1982, dove è riportata questa poesia inedita di Cesare Zavattini, variante (cioè frammento espunto, rifiutato) della poesia accettata in Cesare Zavattini, *Stricarm' in d'na parola (Stringermi in una parola)*, 50 poesie in dialetto, Milano, Scheiwiller, 1973: *A go ù (Ho avuto)*. Si richiama l'attenzione, per temi analoghi, su un libro ancora più raro: Cesare Zavattini, *A vrés (Vorrei)*, a cura di Giovanni Negri, Suzzara, Bottazzi, 1986.
- 13 Cfr. Arneo Nizzoli, *Il cuoco sono me. Con 64 ricette padane create dal Re della zucca*, raccontato da Renzo Dall'Ara, Mantova, Tre Lune Edizioni, 2006.
- 14 Cfr. Cesare Zavattini, *Diario cinematografico*, a cura di Valentina Fortichiari, Milano, Bompiani, 1979. *Diario cinematografico*, pubblicato a partire dal 1948 e intensificato da quando nel 1952 diventa rubrica fissa - e attesissima, seguitissima - su *Cinema Nuovo*. Il lavoro svolto dalla curatrice è fondamentale anche per quanto riguarda piccole informazioni di cui mi sono qua e là avvalso o che mi hanno indirizzato al recupero di altre fonti.
- 15 Cfr. Valentina Fortichiari, *Zavattini e la Bassa*, in *Cuore padano. Cesare Zavattini e la Bassa*, Reggio Emilia, Biblioteca Panizzi Edizioni, 2016.
- 16 *La neve nel bicchiere*, prefazione all'omonimo testo di Nerino Rossi che si può leggere in *Gli altri; Zavattini, Opere* cit.
- 17 Testimonianza di Ugo Aldrovandi, in Alfredo Gianolio, *Pedinando Zavattini. Immagini e testimonianze dal Cerreto al Po*, Reggio Emilia, Diabasis, 2004.
- 18 Cfr. Cesare Zavattini, *Uomo vieni fuori. Soggetti per il cinema editi ed inediti*, a cura di Orio Caldiron, Roma, Bulzoni, 2006.
- 19 Nel 1922, il giovane Cesare Zavattini è a Parma, dove aveva trovato occupazione come istitutore nel Convitto Maria Luigia e poi come redattore della *Gazzetta di Parma*. Un periodo molto importante per la sua formazione, favorito da uno stimolante ambiente culturale, alimentato dalle discussioni con i suoi allievi Attilio Bertolucci, Pietro Bianchi e Giovannino Guareschi, di poco più giovani di lui. Ma nel mese di luglio e agosto si reca ogni sabato a Cerreto Alpi, dove i suoi si sono trasferiti e dirigono l'Albergo Posta in località La Gabellina, dopo aver venduto per dissesto economico il Caffè di Luzzara. Non disdegna di dare una mano nel servire i clienti e trova anche il tempo di andare a dorso di mulo sino a Minozzo, altra località appenninica, dove si trova in vacanza la sua ragazza, Olga Berni, che sarà sua moglie. Nel 1924 muore il fratello minore Mario, seminarista quattordicenne, che è sepolto nel cimitero di Cerreto Alpi. I genitori, Arturo e Ida Giovanardi, continuarono la gestione dell'albergo sino a quando, nel 1928, per una grave malattia del padre, dovettero rientrare a Luzzara, per condurre in affitto una modesta e meno impegnativa osteria che chiameranno proprio *La Gabellina*. Ma la sorella

Tina resta a Cerreto Alpi: ha sposato il cerretano Clemente Sentieri, abile calzolaio e consigliere comunale. Non ha mai voluto allontanarsi da questi luoghi. E lassù, suo ospite, Cesare veniva in cerca di quiete.

- 20 Dall'intervista a Cesare Zavattini realizzata a Cerreto Alpi (Reggio Emilia) nella casa di Tina Zavattini e Clemente Sentieri, trasmessa il 18 novembre 1963 per il programma RAI «TV7».
- 21 Cfr. Arneo Nizzoli, *Il cuoco sono me. Con 64 ricette padane create dal Re della zucca*, Mantova, Tre Lune Edizioni, 2006.

Di
passaggio
in regione



Giacomo Leopardi e l'ospitalità bolognese

Isabella Fabbri

Giacomo Leopardi ha abitato a Bologna dalla fine di settembre 1825 fino ai primi di novembre 1826. Era la seconda volta che soggiornava in città. Ci era già stato nel luglio 1825 per una breve sosta mentre era in viaggio verso Milano e fu propria l'ottima impressione riportata in quei giorni a fargli desiderare di trasferirsi all'ombra delle Due Torri.

Leopardi aveva affittato un appartamento in casa Badini presso una coppia di ex cantanti d'opera, i coniugi Aliprandi. Una targa affissa accanto al portone di via Santo Stefano 33 ricorda il soggiorno del poeta e anche che lì sorgeva uno dei più importanti teatri di Bologna, il teatro del Corso, costruito nel 1805 su progetto dell'arch. Francesco Santini e distrutto da un bombardamento nel 1944.

Nella stagione invernale del 1825 il teatro doveva essere invece nel pieno della sua attività, tanto che Leopardi, in una lettera alla sorella Paolina, lamenta che «il muro della mia camera è contiguo al teatro del Corso talmente che mi tocca sentir la Commedia distintamente, senza muovermi di casa»¹

Anche in casa Badini si doveva respirare



Luigi Lolli, ritratto di Giacomo Leopardi
(Bologna, Biblioteca dell'Archiginnasio)

un'aria artistica e musicale, complice forse la vicinanza del teatro e la precedente professione degli affittuari. Un'altra inquilina degli Aliprandi con cui Leopardi fece presto conoscenza, Rosa Padovani Simonazzi, studiava canto. Nota a questo proposito Pietro Citati: «L'ambiente era colorato e equivoco, con gen-

te di teatro e cortigiane; e Leopardi doveva divertirsi in un mondo così lontano dal severissimo e austerissimo palazzo di Recanati». ² Come fu dunque il soggiorno bolognese di Leopardi? Non troppo infelice sembrerebbe, se si eccettuano i disagi che arrecò alla sua complessione «da ragnatelo» il freddo pungente dell'inverno. Leopardi si trasferisce a Bologna per sfuggire al deserto recanatese e per emanciparsi economicamente dalla famiglia: nonostante il parere contrario del padre, si presta a dare lezioni di greco e latino, lavora per l'editore milanese Stella da cui riceve uno stipendio mensile, cerca di ottenere un impiego fisso come segretario dell'Accademia di Belle Arti. Questa è la sua giornata come lui la descrive in una lettera al fratello Carlo: «Mi alzo alle sette. Scendo subito al caffè a fare collezione. Poi studio. Alle 12 vado da Papadopoli, alle due dal Greco. Torno a casa dalle 3. Vado a pranzo alle 5, per lo più in casa, e se ho inviti mi seccano. La sera lo passo come Dio vuole. Alle 11 vado a letto». ³

Un vero programma di vita, anche se, a dire la verità, Leopardi abbandona le lezioni dopo appena un mese. Il soggiorno bolognese è dunque un periodo fattivo per il ventisettenne intellettuale marchigiano in cerca di emancipazione e di realizzazione sociale. Un periodo in cui, come ha scritto Carlo Dionisotti, Leopardi abbandona la poesia e si misura con la prosa della vita.

Anche la prosa del resto può dare qualche soddisfazione. A Bologna Leopardi non è solo: oltre alla cerchia di eruditi e letterati che già lo



Bologna, targa commemorativa in Via Santo Stefano, 33 (foto Andrea Scardova)

apprezzano e, sono parole sue, lo vezzeggiano, può contare su un piccolo gruppo di amici devoti, a cominciare da Pietro Brighenti, avvocato, impresario, giornalista e suo editore. Diversi scritti di Leopardi appaiono infatti sul *Caffè di Petronio*, il foglio culturale che Brighenti pubblicò per tutto il 1825, mentre l'anno successivo la Stamperia delle Muse dello stesso Brighenti pubblicò la prima edizione dei *Versi*. Brighenti è un meraviglioso personaggio che sarebbe sicuramente a suo agio in un'opera di Rossini, in cui il dramma sempre sfiorato non è mai raggiunto, ma vira inesorabilmente verso la commedia. Alle professioni sopra citate, unisce infatti anche quella, meno esibita, ma probabilmente più redditizia, di informatore della polizia austriaca e forse anche del Duca di Modena. Chissà se Leopardi lo seppe mai. Di certo Brighenti, più grande di lui di una ventina d'anni, fu un amico

fedele e affezionato, tanto da essere quasi geloso e, se anche si adoperò perché la *Canzone ad Angelo Maj* venisse colpita da censura, peraltro dopo averla lui stesso data alle stampe, per il resto gli fu accanto con sollecitudine quasi paterna e, per quanto possibile, con lealtà. Giacomo passa da lui il primo Natale fuori di casa, affidato alle amorevoli cure della moglie.

A Bologna Leopardi frequenta anche la famiglia del medico Giacomo Tommasini che comprende la moglie Anna e la figlia Adelaide con il marito Ferdinando Maestri. Con tutti loro, e in particolare con Adelaide, il rapporto d'amicizia non verrà mai meno. Le sue frequentazioni bolognesi sono numerose e potremmo dire interclassiste: vanno dalla migliore società cittadina – il conte Carlo Pepoli e la sorella Anna Pepoli Sampieri – alla ex cameriera della madre, Angelina Jobbi. Angelina ha lasciato il lavoro e si è sposata a Bologna con un cuoco. L'incontro è piacevole per entrambi e Giacomo è spesso invitato a casa della coppia.

Cosa avrà mangiato dunque Leopardi a Bologna? Sfatiamo intanto l'idea che il poeta fosse inappetente. Era spesso sofferente, ma di buon appetito. In genere preferiva pranzare da solo, giudicando il tempo passato a tavola e la relativa digestione affari di una certa importanza da sbrigare con un ritmo giusto, senza testimoni ed evitando per quanto possibile di parlare:

Ora io non posso mettermi nella testa che quell'unica ora del giorno in cui si ha la bocca

impedita, in cui gli organi esteriori della favella hanno un'altra occupazione (occupazione interessantissima, e la quale importa moltissimo che sia fatta bene, perché dalla buona digestione dipende in massima parte il ben essere, il buono stato corporale, e quindi anche mentale e morale dell'uomo, e la digestione non può essere buona se non è ben cominciata nella bocca, secondo il noto proverbio o aforismo medico), abbia da esser quell'ora appunto in cui più che mai si debba favellare...⁴

Il brano appartiene alle osservazioni scritte nello Zibaldone durante il soggiorno a Bologna e vi si può forse scorgere in filigrana il riflesso della vita che il poeta conduceva in città, alle prese con l'esuberante ospitalità bolognese. Nonostante queste ritrosie, Leopardi non rifiutava però gli inviti a pranzo degli amici a cui si presentava spesso con cibarie che gli arrivavano da Recanati. Il conte Monaldo, premuroso come una madre, gli faceva recapitare periodicamente olio, formaggi e salami di fichi, cioè fichi secchi impastati con cioccolato, mandorle, pistacchi, cedri canditi, e sembra che soprattutto i formaggi delle Marche avessero molto successo.⁵

Per il giovanissimo Leopardi i rapporti con il cibo non erano stati sempre semplici, considerato che a undici anni scrive in versi martelliani un'ode contro la minestra: «Ora tu sei, Minestra, de' versi miei l'oggetto, E dir di abominarti mi apporta un gran diletto.»



Tortellini (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Archiviata la minestrina di casa, Leopardi è dunque ospite gradito di diverse famiglie bolognesi. Non abbiamo nessuna testimonianza storica al riguardo, ma possiamo immaginare che il giorno di Natale 1825 la signora Brighenti abbia accolto il suo ospite freddoloso con un piatto fumante di tortellini in brodo. Ed ecco la versione ufficiale della madre di tutte le ricette petroniane, così come è stata depositata presso la Camera di Commercio di Bologna:

Tortellini in brodo



Ingredienti (per due chili di ripieno)

Per il ripieno:

300 gr di lombo di maiale
 300 gr di prosciutto crudo
 300 gr di vera mortadella di Bologna
 450 gr di parmigiano
 3 uova
 noce moscata q.b.

Per il brodo:

500 gr di doppione di manzo
 Mezzo cappone
 1 osso di manzo
 1 sedano
 1 cipolla
 1 carota
 pepe e prezzemolo q.b.

Per la sfoglia:

400 gr di farina tipo 00
 4 uova
 sale.

Preparazione

Il ripieno: macerare il lombo per due giorni immerso in salamoia (sale, rosmarino e aglio), quindi ro-

solare nel burro a fuoco lento. Una volta ultimata la cottura, ripulire dalla salamoia e tritare il lombo con prosciutto e mortadella. Impastare il tutto con parmigiano e uova, aggiungendo un odore di noce moscata. Mescolare ancora l'impasto finché non risulta perfettamente amalgamato. Fare riposare per 24 ore.

Il brodo: mettere in pentola 3 litri di acqua fredda. Immergervi le carni e le verdure e far cuocere a fuoco lento per 3-4 ore. Di tanto in tanto scolare la schiumatura. A cottura ultimata, se lo si ritiene necessario, filtrare il brodo.

La sfoglia e il tortellino: versare sul tagliere la farina a «fontana» e impastare con le uova e una presa di sale. Tirare la sfoglia con il mattarello fino a raggiungere un grado adeguato di finezza. Arrotolare la sfoglia su un canovaccio e lasciare asciugare. Ricavare dalla sfoglia distesa dischi quadrati della lunghezza di 4-4,5 cm di lato. Al centro di ogni quadrato porre una quantità di ripieno pari circa all'unghia del pollice. Piegare a metà in diagonale il quadrato, far combaciare con cura i bordi, quindi arrotolare le due estremità attorno al mignolo fino a congiungerle, dando al tortellino la caratteristica forma a «ombelico». Lasciar riposare i tortellini su un vassoio o su una spianatoia. Cuocere i tortellini (circa 1,5 etti a persona) nel brodo bollente fino a che non risalgono in superficie (circa 5-7 minuti).⁶

Giunge l'estate e Leopardi assiste con piacere alla festa bolognese degli addobbi che nel 1826 coinvolgeva alcune parrocchie nei pressi di Strada Santo Stefano. Così racconta al padre:

Qui da più di una settimana abbiamo sereno e caldo. Il tempo ha favorito la festa degli ad-

dobbi che a me, poco amante degli spettacoli, è parsa una cosa bella e degna di esser veduta, specialmente la sera, quando tutta una lunga contrada, illuminata a giorno, con lumiere di cristallo e specchi, apparata superbamente, ornata di quadri, piena di centinaia di sedie tutte occupate da persone vestite signorilmente, par trasformata in una vera sala di conversazione.⁷

Per gli addobbi a Bologna era tradizione preparare la torta di riso. Ecco la ricetta classica proposta da Alessandro Molinari Pradelli, esperto e storico della gastronomia bolognese:⁸

Torta di riso



Per 8 persone

Ingredienti

1 litro di latte
 100 gr di riso ordinario
 100 gr di zucchero vanigliato
 400 gr di zucchero semolato
 100 gr di mandorle dolci
 100 gr di cedro candito
 50 gr di amaretti
 6 tuorli
 4 albumi
 mezzo bicchiere di liquore di mandorla amara
 un limone, la sola scorza
 sale

Preparazione

Mettere gli amaretti ad ammorbidire nel liquore di mandorla amara. Far bollire il latte e cuocere nel latte il riso a fiamma moderata finché il riso sia ben

cotto; unire un pizzico di sale, lo zucchero vanigliato, 300 g di zucchero semolato e la scorza grattugiata di un limone. Caramellare lo zucchero rimanente e unirlo al composto quando è ancora caldo. Lasciar riposare il composto per mezza giornata. Aggiungere poi le mandorle tostate, pelate e tritate grossolanamente, gli amaretti pestati, il cedro candito tritato e le uova. Mescolare il tutto con cura e sistemarlo in una teglia imburata e spolverata con pangrattato setacciato; quindi mettere in forno già caldo a 180°. Appena la torta avrà fatto la crosticina, lasciarla intiepidire, toglierla dalla teglia, tagliare tante losanghine e servire in tavola.

È ormai autunno e Leopardi decide di tornare a Recanati. L'innamoramento per Bologna «città allegrissima» è svanito a poco a poco, così come sono sfumati la speranza in un impiego presso l'Accademia di Belle Arti e l'«amore senza inquietudini» per la contessa Teresa Carniani Malvezzi. Leopardi tornerà a Bologna, di nuovo in fuga da Recanati e di passaggio per Firenze, dal 26 aprile al 20 giugno 1827. Scorrendo le lettere scritte durante questo suo terzo soggiorno, scopriamo che c'è comunque qualcosa di cui serba un ricordo piacevole, tanto da averne parlato in famiglia: un dolce tipico che doveva essergli particolarmente piaciuto, il *latte-e-mele* (o *lattemiele*). Il poeta ne promette la ricetta al padre – «Con uno dei prossimi ordinari, le manderò la ricetta del famoso *latte-e-mele*, che debbo avere fra poco»⁹ – ma, in una lettera successiva, confessa di non poter

adempiere alla promessa, perché si tratta di un procedimento in cui entra soprattutto l'abilità del cuoco. Dimostra comunque di essersi informato con attenzione sull'argomento, non sappiamo se da Angelina, dal marito di lei o da una delle sue numerose ospiti bolognesi.

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. Quando poi mi riuscisse di darla ad intendere, nondimeno non credo che la esecuzione corrisponderebbe; perché vedo insomma che tutto l'affare consiste nella pratica e nell'abilità manuale del cuoco.¹⁰

Leopardi lascia definitivamente Bologna venti giorni dopo. Lo aspettano Pisa, Firenze e infine Napoli, con il suo tripudio di dolci e gelati e l'elenco di ricette redatto per il cuoco Pasquale Ignarra assunto dall'amico Antonio Ranieri.



Girolamo Bianconi, *Guida del Forestiere per la città di Bologna*, Bologna, dai torchi di Francesco Cardinali, 1825

Non ci resta in questa sede che decifrare la ricetta del latte e miele e proporne una versione aggiornata, ma sostanzialmente fedele.



Miele (foto Isabella Fabbri)

Lattemiele



Per sei/otto porzioni

Ingredienti:

300 ml di latte intero
 200 ml di panna fresca
 120 gr di zucchero
 2 cucchiaini di miele
 10 gr di colla di pesce in fogli, oppure 1 bustina di colla di pesce in polvere, oppure 30 gr di maizena.

Preparazione

In un tegame antiaderente di buono spessore, ridurre senza fare bollire il latte intero, lo zucchero (meno un cucchiaino) e il miele, girando sempre con il cucchiaino di legno o lo sbattitore a immersione a bassa potenza. Dissolvere a parte la gelatina come da istruzioni del pacchetto e aggiungere al latte poco prima di spegnere la fiamma (oppure unire la gelatina in polvere o la maizena al composto in riduzione), fino ad addensamento. Coprire con un coperchio a buona tenuta oppure con pellicola e portare a temperatura ambiente. Montare lo zucchero rimanente e la panna con le fruste elettriche. Unire delicatamente al composto ispessito e raffreddato. Dividere in coppette di vetro individuali e mettere in frigo per almeno 3 ore. Può essere servito con un cucchiaino di miele per coppetta e scaglie di mandorle, oppure con pezzetti di fragola.¹¹

Note

- 1 Giacomo Leopardi, lettera a Paolina Leopardi del 19 dicembre 1825 in *Lettere da Bologna*, Bologna Bononia University Press, 2008, p. 127.
- 2 Pietro Citati, *Leopardi*, Milano, Mondadori, 2010, p. 276.
- 3 Giacomo Leopardi, lettera a Carlo Leopardi del 10 ottobre 1825 in Leopardi, *Lettere* cit. p. 61.
- 4 Giacomo Leopardi, *Zibaldone*, Roma, Newton Compton, 1997, p. 857.
- 5 Per questa e altre notizie sui cibi marchigiani e sul rapporto tra Leopardi e il cibo, cfr. Tommaso Lucchetti, *il poeta e la sua mensa. Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi*, Ancona, Il lavoro editoriale, 2012.
- 6 Se le quantità degli ingredienti del ripieno appaiono eccessive per un pranzo o una cena non troppo affollati, ricordo che i tortellini si conservano ottimamente nel freezer.
- 7 Giacomo Leopardi, lettera a Monaldo Leopardi del 3 luglio 1826 in Leopardi, *Lettere* cit., p. 285.
- 8 Monica Cesari Sartoni, Alessandro Molinari Pradelli, *La cucina bolognese*, Roma, Newton Compton, 1996, p. 360.
- 9 Giacomo Leopardi, lettera a Monaldo Leopardi del 14 maggio 1827 in Leopardi, *Lettere* cit., p. 363.
- 10 Giacomo Leopardi, lettera a Monaldo Leopardi del 1° giugno 1827 in Leopardi, *Lettere* cit., p. 375.
- 11 La ricetta è di Margherita Spinazzola che ringrazio.

Fragranze della riviera romagnola per **Grazia Deledda**

Manuela Ricci

Dopo il 1919, la scrittrice, premio Nobel, Grazia Deledda (Nuoro, 1871 - Roma, 1936) si faceva romagnola d'adozione scegliendo di trascorrere le sue vacanze estive nella «verde-azzurra Cervia dantesca», che l'avrebbe poi ospitata ogni anno fino al 1935, fino a farla diventare cittadina a tutti gli effetti, in quella casa sul mare di cui, confessava, tutto le piaceva: le stanze non troppo grandi ma ariose e fresche, il piccolo portico, la terrazza affacciata sull'azzurro e, soprattutto, la cucina.

Varie le ragioni che l'avevano condotta a scegliere, dopo la Versilia, la riviera romagnola per le sue vacanze: da un lato, la tranquillità del luogo non ancora troppo affollato di turisti, un paesaggio a suo dire ventoso e selvaggio che poteva ricordarle qualcosa della sua Sardegna; e, dall'altro, la vicinanza di luoghi come Bellaria e Cesenatico, paesi degli amici Alfredo Panzini e Marino Moretti.

Quando vi arrivò per la prima volta, nell'estate del 1920, il paese era ancora tutto «rinserrato tra le mura seicentesche» abitate dalle famiglie di pescatori e di salinari, al di fuori delle quali l'abitato si riduceva a pochi villini sulla spiag-



Grazia Deledda

gia. Due viali portavano al mare anticipato dalla vasta pineta e attraversavano orti e dune. Una zona appena bonificata che ancora «comprendeva vigne e tratti incolti, siepi di tamerici, paludi e dune, invase da giunchi e salicornie, e che, nella sua aspra e selvaggia bellezza, ancora intatta, doveva forse ricordare alla scrittrice alcuni tratti della costa orientale della Sardegna e



Cervia, Porto Canale (foto Fabrizio Dell'Aquila)



Cervia negli anni Venti

così la sua gente fiera e orgogliosa». Faceva da contrasto, verso monte, la bianca distesa delle saline.

Questo paesaggio marino, coi suoi pini e coi suoi venti, contribuì a far «salmastre le ultime storie deleddiane in contrasto con quelle sarde». E, in un clima così propizio per la scrittura, l'anima schiva e introversa di Grazia prese, col tempo, ad allungare il periodo dei suoi soggiorni in riviera (divenuta però dagli anni Trenta un po' più mondana), anche fuori stagione, ri-

partendo per Roma solo quando «i bei giorni del cuore dell'estate» erano passati e quel cuore cominciava «a raffreddarsi come quello di un amante sazio» per i primi rigori autunnali.

Alla pratica solitaria della scrittura e delle passeggiate in pineta o sulla spiaggia, i materiali epistolari rivelano altresì che la scrittrice unì una vita di relazione e di amicizie condivise, grazie anche alla vicinanza geografica dei "colleghi" scrittori. Ma anche, e soprattutto, con i personaggi del luogo (la maestra, il medico, lo stagnino...). Gente semplice che l'avrebbe messa a parte delle tradizioni del luogo e degli usi di Romagna, anche in cucina.

Così, mentre nel privato racconta «siamo stati a un raffinatissimo pranzo di Marino Moretti, il quale si è fatto una casa in stile del Seicento (i mobili, e le pareti) autentico, con armadi di sagrestie, cattedre, vasi», nell'opera narrativa successiva al 1920, l'incidenza di ambientazioni e personaggi cervesi registra, specularmente, un contesto più umile, strettamente legato al mare e all'umanità che lo vive, fatta di gente povera, legata a tradizioni semplici, spesso afflitta da un'esistenza avversa. In ogni caso, «sullo sfondo chiaro lineare del paesaggio marino», – come scrive l'amica e biografa Lina Sacchetti – in Romagna la scrittrice saprà dare «più rilievo alle figure», le investirà di una luce intensa che «tocca il fondo delle loro anime», spogliandole «del decorativo e del superfluo», fornendo insieme tutto il portato di quel tempo.

Negli anni dei suoi soggiorni adriatici la scrit-

trice sarà particolarmente attenta e mostrerà di conoscere profondamente le tradizioni, le usanze e i prodotti locali, che vengono menzionati spesso in dialetto romagnolo, nella ricerca che anche linguisticamente riuscì a compiere a Cervia: nelle sue lettere entreranno per esempio termini come «poverazze» (in dialetto le vongole sono «al purazi»), o «albena» (il vino dolce Albana), e, nella novella *Inverno precoce* l'autrice citerà anche «la *pieda* calda, la focaccia di Romagna che ha il sapore inconfondibile del frumento italiano».

Di atmosfere romagnole iniziano ad intridersi dunque i romanzi *Il segreto dell'uomo solitario* (1921), *Il Dio dei viventi* (1922), e sono decisamente determinati gli argomenti de *La danza della collana* (1924), *La fuga in Egitto* (1925), e *Il paese del vento* (1931), dove mondo contadino e marinaro spesso si incrociano. Sulla tavola troviamo l'arrosto «cucinato a perfezione



Cervia, casa delle vacanze di Grazia Deledda
(foto Fabrizio Dell'Aquila)

col rosmarino e il lauro», come il «fritto di pesci finissimi»; così come gli gnocchi col sugo che «sposato al formaggio abbondante era come il vestito colorato e squisito che rende belle anche le donne mature» o, ugualmente, il «vassoio delle fettuccine la cui piccola montagna sembrava arrossata dal tramonto», e, ancora, minestre bollenti.

Più notevoli i testi brevi in cui la scrittrice riferisce, nel dettaglio, il desco romagnolo. Nella raccolta *Il flauto nel bosco*, le novelle *Onesto* e *Il cane* hanno come sfondo un canale e una spiaggia, e qualche anno dopo, ne *La casa del poeta* (1930) vengono compresi racconti che mostrano una ancor maggiore penetrazione del contesto cervese. Lo sguardo della scrittrice non si ferma ai soli pescatori del primo incon-



Targa commemorativa (foto Fabrizio Dell'Aquila)



Frittura di pesce (foto
Fabrizio Dell'Aquila)

tro, allunga nell'entroterra, entra nel mondo dei salinari di *Famiglie povere*, delle lavandaie e dei vignaioli, dello stagnino e della rammendatrice di *Fortuna*. In seguito, nel 1932, nelle novelle della raccolta *Vigna sul mare*, la città è svelata con grande perizia in testi come l'eponimo *La vigna sul mare*, e *Il piccione*, *Racconti a Grace*, *Contratto*, *Inverno precoce*, *Ritorno in città*, mostrando gli anticipi di ciò che sarebbe divenuta la meta vacanziera. Descrizioni molto dettagliate come quelle del cestino da viaggio da Roma a Cervia, dei *Racconti a Grace*, nel quale

... bene avvolte nella carta oleata, oltre le classiche uova sode e il salame e il pollo, ci si trovavano le tenere membra arrostitite di una squisita lepre che, col rosmarino, mi era stata

regalata da una giovanissima scrittrice proprietaria di fattorie e boschi, allora alle sue prime armi, adesso celebre in tutto il mondo...

E pure di un anticipo di stagione che invita al riparo di un focolare:

Dentro casa si sta ancora bene, coi fornelli accesi, nella cucina ridanciana di pomodoro e di peperoni fiammanti: il cefalo si lamenta sulla graticola, e il suo fumo di sacrificio ammorba allegramente tutta la casa, penetrando anche nel presuntuoso salottino, che fino a ieri offriva ai visitatori le sue fresche sedie di salice bianco, e oggi sembrerebbe una ghiacciaia senza la bocca rosea del caminetto piena, come quella di un'amante, delle più ardenti promesse» (*Inverno precoce*).

E dopo l'estate, il protagonista del racconto sarà comunque lieto, poiché il suo cuore è impastato di generosità, di donare

ai suoi ricchi vicini i frutti del suo orto, l'uva, il primo vino nuovo dolce e innocente come la granatina: e infine la *pieda* calda, la focaccia di Romagna che ha il sapore inconfondibile del frumento italiano.

Pensando a queste vecchie case di lavoratori della terra, o del mare, la Deledda riporta la narrazione in cucina, il cuore della dimora che sovente «ha il giaciglio accanto al camino e la lampada sopra l'arca colma di farina».

E se in inverno si viveva anche di carestia, col profumo della primavera son «pronti ad esser buttati nell'acqua in bollore i cappelletti che odoravano simili a giunchiglie senza stelo» (*Natura in fiore*). E, dopo che in estate si era goduto dell'abbondanza e del pesce e dei frutti della terra, con il tenero sole di autunno, che ancora fa bene al cuore, anche i pescatori «nel tirare le corde della lunga rete che pareva venisse dall'altra riva del mare, si sentivano tutti caldi di bontà, di allegria, di appetito», e dopo avere spedito il pesce al mercato ciascuno di loro «faceva conto di succhiarsi uno sgombrò e una fetta di razza, oltre il pane inzuppato nel

brodetto. Così in una stagione ancora mite: «Il pane, la polenta, il sugo erano abbondanti: furono lanciati bocconcini anche alle vespe, che si attardarono fino al tramonto nel posto ove rimanevano le orme dei pescatori e il profumo del loro brodetto e della loro bontà» (*Sole d'estate*).



Vongole (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Brodetto alla romagnola

Per 6 persone

Ingredienti

2 kg di pesce misto (seppie, mazzole, sugarelli, sgombri, bobe, triglie, cefali, canocchie – secondo periodo –, granchi, rombetto)

1 spicchio d'aglio

1 cipolla

2 cucchiari di conserva

1 dl di olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Prezzemolo

Acqua q.b.

Qualche goccia di aceto oppure, a scelta, un bicchiere di vino

Preparazione

Pulire e lavare con cura il pesce, tagliare a pezzi quello più grosso come cefali, sgombri seppie, mazzole e sugarello, lasciare interi i pesci più piccoli. In un tegame fare soffriggere, in un po' d'olio, prezzemolo e aglio tritati e la cipolla tagliata sottile; quindi aggiungere il vino, farlo evaporare, e infine la conserva diluita in un po' d'acqua, il sale e il pepe. Quando il sugo bolle disporre il pesce nel tegame: sul fondo si adagiano prima le seppie; trascorsi dieci minuti si aggiungono i vari pezzi di pesce e per ultimi i pesci più piccoli. La cottura deve avvenire a tegame coperto. Alzare il bollore per 10 minuti circa, poi far bollire piano piano ancora per circa 20 minuti. Negli ultimi 10 minuti togliere il coperchio perché il sugo si addensi. Secondo la quantità di pesce, varia il tempo di cottura: il minimo è circa 40 minuti. Se bolle piano risulta più saporito e buono. Si accompagna a fette di pane o polenta.¹



Saline di Cervia (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Note

- 1 La ricetta è tratta da Graziano Pozzetto, *Cucina di Romagna*, prefazione di T. Guerra, consulenza storica di P. Meldini, Roma, Franco Muzzio editore, 2004, p. 175

Acciughe (foto Fabrizio Dell'Aquila)



Elenco delle ricette

Aringa in graticola	101	Tagliatelle al ragù di carne alla romagnola	109
Brodetto alla romagnola	153	Testa di vitello alla vinaigrette	90
Buccie di piselli	64	Tordi maremmani alla casseruola	74
Cappelletti all'uso di Romagna	55	Tordi maremmani allo spiedo	73
<i>Brazzatella</i>	18	Torta di riso	143
Frittelle	36	Torta frita	124
Lattemiele	145	Tortelli alle ortiche	101
Lesso rifatto all'inglese	63	Tortelli d'erbette	123
Liquore Sburón (in italiano: <i>Spintone</i>)	125	Tortellini in brodo	142
Migliaccio	44, 46	Zuppa di visciole	64
Piada o piadina	78		
Punta di vitello ripiena (<i>picaja</i>)	124		
Riso e zucca all'onda con aggiunta di brandy «alla Zavattini»	134		
Risotto romagnolesco	82		
Salsiccia gialla	20		
Sanguinaccio di maiale	44		
Spaghetti al tonno	114		
Spongata	125		
Sughi d'uva	25		

Bibliografia

Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di antichi testi, a cura di Zita Zanardi, Modena, Edizioni Artestampa, 2015

Albo carducciano. Iconografia della vita e delle opere di Giosue Carducci. Quattrocentodiciassette zincotipie e una fotoincisione, raccolte e illustrate da Giuseppe Fumagalli, Filippo Salveraglio, Bologna, Zanichelli, 1909

Ludovico Ariosto, *Le commedie*, a c. di Andrea Garreffi, Torino, UTET, 2007

Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, Bra, Slow food, 1999²

–, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Landi, 1891-1911¹⁵

–, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970

–, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione critica a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010

–, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione progressiva a c. di Alberto Capatti, Bologna, Compositori, 2012 («Emilia-Romagna biblioteche, archivi», 79)

A tavola con il principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi, Ferrara, Castello Estense, 1 ottobre 1988-27 marzo 1989, a cura di Jadranka Bentini et alii, [Ferrara], Gabriele Corbo editore, 1988

Franco Bacchelli, *Alcuni documenti sulla vita di Giulio Cesare Croce*, in *Le stagioni di un cantimbanco. Vita quotidiana a Bologna nelle opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, Compositori, 2009

Alberto Bacchi della Lega, *Caccie e costumi degli uccelli silvani. Descrizioni*, Città di Castello, Lapi, 1892

Leopoldo Barboni, *Col Carducci a Segalàri*, Livorno, Giusti, 1895

–, *Col Carducci in Maremma*, Firenze, Bemporad, 1906

–, *Giosuè Carducci e la Maremma*, Livorno, Giusti, 1885

Andrea Battistini, *Tormenti e sopportazione della povertà in Giulio Cesare Croce*, «IBC», XXV (2017), 4

Gian Luigi Beccaria, *Parole e fantasia del gusto*, in *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti

del VI Convegno ASLI - Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009

Claudio Benporat, *Cucina e convivialità italiana nel Cinquecento*, Firenze, Olschki, 2007

Gianni Berengo Gardin, Luciano D'Alessandro, *Dentro le case*, Electa Editrice, Milano, 1977

Attilio Bertolucci, Cesare Zavattini, *Un'amicizia lunga una vita. Carteggio 1928-1984*, a cura di Guido Conti e Manuela Cacchioli, Parma, MUP, 2004

Luciano Bezzini, *Giosue Carducci e la «sua» Maremma*, [Pontedera], Bandecchi & Vivaldi, [1998]

Marco Borella, *Il castello estense di Ferrara*, Milano, Electa, 19932

Averardo Borsi, *Il Carducci in Maremma*, in Giuseppe Chiarini [et alii], *Giosue Carducci*, Roma, Società editrice Dante Alighieri, 1901

Flavia Bugani, *Giorgina Saffi. Una gentile Mazziniana di ferro*, Forlì, Cartacanta Edizioni, 2010
–, *Siete invitati a colazione a pranzo a Villa Saffi*, «MiA», anno I, n. 4, Ottobre 2006

Gabriele Burzacchini, *Muratori e le frittelle di Prometeo*, «Eikasmós», XXV (2014), pp. 313-325

Luciana Cacciaguerra et alii, *Pellegrino Artusi e la sua Romagna*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2012

Luigi Camparini, *Cucina tradizionale reggiana*, Reggio Emilia, Nironi e Prandi, 1944

Piero Camporesi, *Il palazzo e il cantimbanco*. Giulio Cesare Croce, Milano, Garzanti, 1994

Piero Camporesi et alii, *Carteggio Guerrini – Artusi* (1896-1906), «Forlimpopoli. Documenti e studi», XXVII, 2016, pp. 211-256

Ferruccio Cardelli, *Oriani: la vita e le opere*, Bologna, Cappelli, 1939

Giosuè Carducci, *Aggiunta di poesie*, Bologna, Zanichelli, 1935 («Edizione Nazionale delle Opere di Giosuè Carducci», IV)

–, *Giambi ed epodi*, edizione critica a cura di Gabriella Dancygier Benedetti, Modena, Mucchi, 2010

–, *Lettere*, Bologna, Zanichelli, 1938-1968 («Edizione nazionale delle opere di Giosuè Carducci»)

– (Enotrio Romano), *Nuove poesie*, seconda edizione con emendazioni ed aggiunte, Bologna, Zanichelli, 1875

–, *Rime nuove*, edizione critica a cura di Emilio Torchio, Modena, Mucchi, 2016

Michele Catalano, *Vita di Ludovico Ariosto ricostruita su nuovi documenti*, Genève, Olschki, 1930-1931 (2 voll.)

Giovanni Cenni, *Il dramma di Alfredo Oriani. Vita di un precursore*, Edizioni STERM, Ravenna, 1935

Monica Cesari Sartoni, Alessandro Molinari Pradelli, *La cucina bolognese*, Roma, Newton Compton, 1996

Pietro Citati, *Leopardi*, Milano, Mondadori, 2010

Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli, Stamperia Raimondiana, 1773

Giulio Cesare Croce, *Canzone nova, e ridiculosa. In lode de' Sughì, che s'usano di fare al tempo della vendemia in queste parti*, In Bologna, appresso Bartolomeo Cochi, 1607

–, *Canzone sopra la porcellina che si tra giù del palazzo dell'illustre città di Bologna per la festa di S. Bartolomeo con tutti gli trattenimenti di detta festa*, In Bologna, per Alessandro Benacci, 1584

–, *Descrittione della vita del Croce; con una esortazione fatta ad esso, da varij animali ne' lor linguaggi, à dover lasciare da parte la poesia. E dui indici, l'uno dell'opere fatte stampare da lui fin' ad hora, l'altro di quelle che vi sono da stampare. Et altre opere curiose, e belle*, In Bologna, appresso Bortolomeo Cocchi, al Pozzo rosso, 1608.

–, *Lamento de' bevanti per la gran carestia del vino, et delle castellate di questo anno*, In Bologna, per gli her. di Gio. Rossi, 1598

–, *La scavezzaria della caneva del Barba Plin da Luvole. Doue si sentono varij detti piacevoli alla contadinesca. Con il lamento, che fa uno de' detti scavezatori, il quale per haver mangiato un gran catino di sughì, e dieci pezzi di torta, è quasi creppato*, In Bologna, per Bartolomeo Cocchi, 1608

–, *La solenne e trionfante entrata dello squaquarattissimo, & sloffegiantissimo signor Carneuale in questa città. Con tutti i baroni, & personaggi grandi ch'egli conduce con lui, & i trattenimenti suoi & altre cose. Opera piacevolissima, & bella, del Croce. Da recitarsi una sera s'un festino*, In Bologna, per Bartolomeo Cochi, al pozzo rosso, s.d.

–, *La vera historia della piacevoliss[sima]. festa della porchetta, che si fa ogn'anno in Bologna il giorno di s. Bartolomeo*, In Bologna, per gli heredi di Gio. Rossi, 1599

–, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino, seguite dai Dialoghi salomonici*, a cura di Piero Camporesi, Milano, Garzanti, 1993

–, *L'eccellenza, et trionfo del porco*, In Ferrara, per Vittorio Baldini 1594

–, *Vanto di dui villani cioè Sandron e Burtlin sopra l'astutie tenute da essi nel vender le castellate quest'anno*, In Bologna, per Bartolomeo Cochi, al pozzo rosso, 1607

Marzio Dall'Acqua, *Antonio l'altro Zavattini misterioso ed estraneo a se stesso, in Diviso in due. Cesare Zavattini: cinema e cultura popolare*, a cura di Pierluigi Ercole, Reggio Emilia, Diabasis, 1999

Grazia Deledda, *Il Dio dei viventi*, Milano, Treves, 1922

–, *Il flauto nel bosco*, Milano, Treves, 1923

–, *Il paese del vento*, Milano, Treves, 1931

–, *Il segreto dell'uomo solitario*, Milano, Treves, 1921

–, *La casa del poeta*, Milano, Treves, 1930

–, *La danza della collana. A sinistra*, Milano, Treves, 1924

–, *La fuga in Egitto*, Milano, Treves, 1925

–, *La vigna sul mare*, Milano, Treves, 1932

–, *Sole d'estate*, Milano, Treves, 1933

Luigi Donati, *La tragedia di Oriani. Albori d'immortalità*, Ferrara, Taddei, 1919

Giuseppe Ferrari [pseudon. Tigrinto Bistonio], *Gli elogi del porco*, In Modena, per gli Eredi di Bartolomeo Soliani stampatori ducali, 1761 (rist. anast.: Modena, TEIC, 1973)

Roberto Finzi, *L'onesto porco. Storia di una diffamazione*. Introduzione di Claudio Magris, Milano, Bompiani, 2014

Giancarlo Fre, *Cucina all'Opera. Musica e cibo in Emilia-Romagna*, Bologna, Regione Emilia-Romagna, 2013

Valentina Fortichiari, *Zavattini e la Bassa*, in *Cuore padano. Cesare Zavattini e la Bassa*, Reggio Emilia, Biblioteca Panizzi Edizioni, 2016

Alfredo Gianolio, *Pedinando Zavattini. Immagini e testimonianze dal Cerreto al Po*, Reggio Emilia, Diabasis, 2004

Alfredo Giorgi, *Alfredo Oriani*, Firenze, Bemporad, 1935

Giovanni Guareschi, *Tutto don Camillo*, Milano, BUR Rizzoli, 2008

Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918 (rist. Milano, Rizzoli, 1975)

–, *L'Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, a cura di Maria Vittoria Andrini, Edizioni In Magazine, 2012

Floriana Guidetti, *La brazadèla, ieri e oggi*, «L'ipogrifo. Bimestrale di lettere e cultura del Gruppo Scrittori ferraresi», 37, 2015, pp. 21-22.

Dan Jurafsky, *The Language of Food: a linguist reads the menu*, New York, W. W. Norton, 2014

Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna, o vero l'arte di ben disporre i conviti [...]*, Napoli, Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii, 1692-1694

Giacomo Leopardi, *Lettere da Bologna*, Bologna Bononia University Press, 2008
–, *Zibaldone*, Roma, Newton Compton, 1997

Tommaso Lucchetti, *il poeta e la sua mensa. Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi*, Ancona, Il lavoro editoriale, 2012

Franca Manenti Valli, *Restauri al Mauriziano*, «Bollettino storico reggiano», n. 27, 1974 (numero speciale *Lodovico Ariosto: il suo tempo, la sua terra, la sua gente*).

Fabio Marri, *Ricerca etimologica e dialettologica nel Muratori*, in *Etimologia e lessico dialettale*. Atti del XII Convegno per gli Studi Dialettali Italiani (Macerata, 10-13 Aprile 1979), Pisa, Pacini, 1981

Christoforo di Messi Sbugo, *Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale*, In Ferrara, per Giovanni de Bughat et Antonio Hucher compagni, 1549

Gian Carlo Montanari, *Il letterato abate. Giuseppe Ferrari da Castelvetro (1720-1773), Accademico Dissonante e Pastore Arcade "Tigrinto Bistonio". Un protagonista della vita culturale del Settecento*, Modena, Il Fiorino, 2015

Massimo Montanari, *La città grassa*, in *Una città in piazza. Comunicazione e vita quotidiana a Bologna tra Cinque e Seicento*, a cura di Pierangelo Bellettini, Rosaria Campioni, Zita Zanardi, Bologna, Compositori, 2000

–, *Le ragioni di un successo*, in *Il secolo artusiano*. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, 2012

Massimo Montanari, Francesca Pucci, *Fra orali e scrittura. Frammenti di cultura alimentare nei proverbi di Giulio Cesare Croce*, in *Le stagioni di un*

cantimbanco. *Vita quotidiana a Bologna nelle opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, Compositori, 2009

Massimo Montanari, Laila Tentoni, «*Chi di gallina nasce...*» *Lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*, in *Fra le carte di Olindo Guerrini: carteggi, erudizione, autografi di rime, gastronomia rinascimentale*, a cura di Elisa Curti, I, Bologna, Odoya, 2017 («Antichi e Moderni. Supplemento annuale di "Schede umanistiche"»), pp. 97-105

Marino Moretti, *Cento Novelle*, Torino, Società editrice internazionale, 1943

–, *50 novelle*, Torino, SEI, 1954

–, *Diario senza le date*, Milano, Mondadori, 1974

–, *I grilli di Pazzo Pazzi*, Milano, Mondadori, 1951-19792

–, *Il libro dei miei amici*, Milano, Mondadori, 1960

–, *Il segno della croce*, Milano, Treves, 1926

–, *I puri di cuore*, Milano, Mondadori, 1923

–, *L'Andreana*, Milano, Mondadori [1935]

–, *La vedova Fioravanti*, Milano, Mondadori, [1941]

–, *Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973

–, *L'Odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942

–, *L'ultima estate*, Milano, Mondadori, 1969

–, *Tre anni e un giorno*, Milano, Mondadori, 1971

–, *Tutti i ricordi*, Milano, Mondadori, 1962

Lodovico Antonio Muratori, *Carmi macaronici scelti*, testo, traduzione e note a c. di G. Burzacchini, Vignola, Lions Club Vignola e castelli medioevali, 2014

–, *De potu vini calidi. Dissertazione circa la pozione del vino caldo*, traduzione e note di Alex Agnesini, Vignola, Lions Club Vignola e castelli medioevali, 2007

–, *Dissertazioni sopra le antichità italiane*, Milano, Pasquali, 1751

–, *Marforio e Pasquino*. Testo, traduzione e note di G. Burzacchini, biografia dell'Autore di F. Marri, Vignola, Lions Club Vignola e castelli medioevali, 2018

Lodovico Antonio Muratori et alii, *Vocaboli del nostro dialetto modenese [...]*, a c. di F. Marri e altri, Firenze, Olschki, 1984

Giovanni Negri, *I misteri della bassa per terra acqua aria fuoco. Antologia della civiltà letteraria padana del Novecento*, presentazione di Cesare Zavattini, Firenze, D'Anna, 1982

Arneo Nizzoli, *Il cuoco sono me. Con 64 ricette padane create dal Re della zucca*, raccontato da Renzo Dall'Ara, Mantova, Tre Lune Edizioni, 2006

Alfredo Oriani, *Gramigne*, Bologna, Cappelli, 1943³ («Opera omnia di Alfredo Oriani», 6)

–, *La bicicletta*, Bologna, Zanichelli, 1902

–, *No*, Bologna, Cappelli, 1943⁴ («Opera omnia di Alfredo Oriani», 5)

–, *Ombre di occaso*, Cappelli, Bologna, 1943⁴ («Opera omnia di Alfredo Oriani», 14)

–, *Pensieri e massime*, raccolte da Federico Frontali, Bologna, Cappelli, 1924

–, *Sullo scoglio ed altri racconti*, Galli di Chiesa e Guindani, Milano, 1889³

George Orwell, *La fattoria degli animali*. Traduzione di Bruno Tasso, Milano, Mondadori, 1947

Giovanni Pascoli, *Poemetti*, Firenze, Paggi, 1897

–, *Nuovi poemetti*, Bologna, Zanichelli, 1909.

Il portico dei marmi le prime collezioni a Reggio e la nascita del museo civico, a c. di Claudio Franzoni, Reggio Emilia, Musei civici di Reggio Emilia, 1999

Graziano Pozzetto, *Cucina di Romagna*, prefazione di T. Guerra, consulenza storica di P. Meldini, Roma, Franco Muzzio editore, 2004

Ezio Raimondi, *L'operosa giornata di Giulio Cesare Croce*, in *Le stagioni di un cantimbanco. Vita quotidiana a Bologna nelle opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, Compositori, 2009

Monique Rouch, *Lettura de La scavezzaria della caneva del Barba Plin da Luvolè di Giulio Cesare Croce*, «L'Archiginnasio», CV-CXII (2010-2017)

Pierluigi Ridolfi, *Rinascimento a tavola. La cucina e il banchetto nelle corti italiane*, Roma, Donzelli editore, 2015

Pio Schinetti, *Con Oriani fra il popolo di Romagna*, in *Oriani*, a cura di Giovanni Spadolini, F.lli Lega, Faenza, 1960

Rina Simonetta, *Parliamo di Pellegrino Artusi. Intervista a Maria Sabatini*, «La cucina italiana», n. 2, anno IV, 15 febbraio 1932

Paul Strand, Cesare Zavattini, *Un paese*, Torino, Einaudi, 1955

Giovanna Tagliati, *Olindo Guerrini gastronomo. Le rime romagnole de E' Viazz e L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, «Storia e futuro. Rivista di storia e storiografia on line», n. 20, giugno 2009 (<http://storiaefuturo.eu/olindo-guerrini-gastronomo-rime-romagnole-de-viazz-e-larte-utilizzare-gli-avanzi-mensa/>).

Diego Zancani, «*Qui salami, prosciutti, ove e butiro*»: cibi e bevande in Giulio Cesare Croce, in *Le stagioni di un cantimbanco. Vita quotidiana a Bologna nelle opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, Compositori, 2009

Pietro Zama, *Addio, vecchia Faenza!*, F.lli Lega, Faenza, 19723
–, *Alfredo Oriani negli aneddoti*, F.lli Lega, Faenza, 1952

Cesare Zavattini, *A vrés (Vorrei)*, a cura di Giovanni Negri, Suzzara, Bottazzi, 1986
–, *Diario cinematografico*, a cura di Valentina Fortichiari, Milano, Bompiani, 1979
–, *Io. Un'autobiografia*, a cura di Paolo Nuzzi, Torino, Einaudi, 2002
–, *Opere. 1931-1986*, Milano, Bompiani 1991
–, *Stricarm' in d'na parola (Stringermi in una parola)*, 50 poesie in dialetto, Milano, Scheiwiller, 1973
–, *Una, cento, mille lettere*, a cura di Silvana Cirillo, Milano, Bompiani, 1988
–, *Uomo vieni fuori. Soggetti per il cinema editi ed inediti*, a cura di Orio Caldiron, Roma, Bulzoni, 2006

Cesare Zavattini, Gianni Berengo Gardin, *Un paese vent'anni dopo*, Torino, Einaudi, 1976

