

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITA' DI BOLOGNA

Master in storia e cultura dell'alimentazione

Tesi

I processi gastronomici nei ricettari italiani tra XIV e XVI secolo

Relatore

Prof. Massimo Montanari

Studente

Paolo Cazzaro

Anno Accademico 2021-22

1.1 Introduzione

Come tutto ebbe inizio.

Quando dieci anni fa iniziai l'apprendistato in cucina nel primo ristorante Michelin, lo feci entrando dalla porta di servizio che dava sul retro del locale. Stringevo tra le mani la sacca in tela che conteneva la divisa nuova, le scarpe da lavoro e il quaderno degli appunti. La passione per le lame, non l'avevo ancora coltivata, per cui arrivai sprovvisto del fodero con i coltelli personali.

Scesi le scale mi cambiai rapidamente raggiungendo la postazione del *commis de partie*² dei primi piatti, alle otto e trenta di lunedì mattina primo settembre.

Lo chef mi spiegò com'erano suddivisi gli spazi e le specifiche preparazioni che si eseguivano all'interno dei locali adibiti alla cucina: la *plonge*³, le dispense, le celle delle verdure e delle carni, il blocco di lavoro con le impastatrici per il pane e per la pasta, gli abbattitori, i frigoriferi, sorvolando con mio stupore sul funzionamento dei forni elettrici e della grande stufa a gas centrale.

Inizialmente mi sarei dovuto occupare della produzione della *basi* che servivano a comporre le ricette stampate e appese in ordine sopra il tavolo delle preparazioni; la scheda riportava gli ingredienti impiegati, con le relative quantità, la tipologia del piatto e la sequenza con la quale la pietanza andava assemblata. Senza indugiare in ulteriori descrizioni inutili, R.R. mi ordinò di preparare l'impasto di farina tuorli e albume per la pasta all'uovo. Iniziai a prendere appunti segnando le dosi che recitava a memoria mentre passava al setaccio l'impasto di erbe spontanee e spinaci per i tortelli alla fonduta di Asiago. Gli altri ragazzi nel

¹ Tomato, *Process. A tomato project*. London, Thames and Hudson, 1996. p.3

² Così si chiama il ragazzo di cucina. In: Guarnaschelli Gotti M. (a cura di), *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*. Milano, Selezione dal Reader's Digest 1990. p.282.

³ *Plonge*. Area adibita al lavaggio delle masserizie. Da Plongeur. Persona incaricata di lavare la batteria di cucina e le stoviglie all'interno di ristoranti e Hotels. In Prosper Montagné (a cura di), *Nouveau Larousse gastronomique*, Paris, Larousse 1967. p. 795.

frattempo erano già al lavoro nelle rispettive postazioni: sfilettavano e porzionavano branzini pescati all'amo, disossavano e farcivano le quaglie, preparavano meringhe all'italiana, riponevano le verdure nelle celle frigo, lavavano pentole.

Appena RR scorse che stavo trascrivendo la sua ricetta, si girò di scatto e con un gesto maldestro spinse via il quaderno che cadde a terra. Con voce perentoria mi ordinò di recuperare dalla dispensa un chilo di farina per uso sfoglia e ventiquattro uova. *“Non c'è tempo né per leggere né per scrivere in cucina. Si impara solamente con lo sguardo, rubando con gli occhi e mettendo in pratica lavorando! Se non conosci le preparazioni di base è inutile che tu stia qui di fronte alla stufa.*

Le ricette che vedi appese le proverai solamente quando sarai in grado di realizzare tutte le basi della tua linea della quale sei responsabile per l'intera gestione. Ora vai all'impastatrice e fai quello che ti ho chiesto”⁴

L'impasto doveva essere realizzato secondo una serie di azioni precise.

Introdurre nella *bol*⁵ venti tuorli mescolati assieme alla farina 00, velocità uno della *planetaria*⁶; una volta amalgamato il tutto in maniera omogenea, aggiungere le uova intere lentamente, una alla volta, consentendo così all'albume di venire assorbito nella massa dura e compatta in costante lavorazione sotto il gancio potente azionato dal motore elettrico. Le sequenze sopra descritte e gli accorgimenti relativi al *processo di lavorazione*, che mi spiegano in seguito, erano finalizzati ad ottenere una pasta liscia, elastica e facilmente lavorabile sia per la sfogliatrice meccanica a rulli calibrati⁷, che per la stesura a mano con il

⁴ La summa dei precetti sulla cucina enunciati a tutta voce da R.R chef e patron del primo ristorante una stella Michelin dove ho lavorato come apprendista per un'anno e mezzo.

⁵ *Bol*. Contenitore di forma concava in acciaio. In Ibid p. 206.

⁶ Abbreviazione. Impastatrice per pane, pasta et altri ingredienti, provvista di doppio movimento di rotazione assiale e circolare, dell'utensile atto a mescolare.

⁷ Macchina elettro meccanica professionale con motore da 0.15 Kw provvista di rulli in acciaio regolabili che permettono la stesura differenti tipologie di impasto con spessori di sfoglia che variano da 0 a 8 mm.

mattarello in legno. La prima soluzione permette di ottenere una sfoglia più liscia, sottile e leggera, indicata principalmente per confezionare tutta la pasta ripiena; la seconda, più difficile da realizzare, proprio per la grande esperienza richiesta nell'utilizzo del mattarello, si caratterizza per avere una maggiore rugosità (fondamentale per catturare il sugo) ed elasticità e trova il suo impiego principale nella produzione di tagliolini, tagliatelle e lasagne.

Mentre separavo i tuorli dagli albumi, feci due calcoli veloci: sei piatti nel menù, dei primi, per comporre un piatto erano necessarie almeno quattro basi, ventiquattro preparazioni a memoria da eseguire alla perfezione. In un anno solare, il menu sarebbe cambiato quattro volte rispettando la stagionalità dei prodotti, avrei realizzato novantasei basi e non avevo ancora la minima idea di come si realizzasse una fonduta di formaggio senza che si scorporasse la parte grassa da quella acquosa.

Cucinare sembrava un miraggio lontanissimo, irraggiungibile.

I ragazzi della *brigade* mi spiegarono, mentre svolgevano le loro mansioni, che la prima cosa da apprendere all'interno di un ristorante stellato era l'esperienza diretta (annusare, toccare, soppesare, guardare) con la materia prima consegnata quotidianamente dai numerosi fornitori: pesce, carni, verdure, frutta e latticini.

I prodotti dovevano passare controlli accurati: freschezza, quantità, peso. In caso contrario la merce sarebbe stata recapitata al mittente o nell'ipotesi meno favorevole lo chef, avrebbe potuto prevedere una sostituzione dell'ingrediente, in base alla disponibilità del fornitore, cambiando al momento la ricetta presente nel menù.

Approvata la scelta degli ingredienti, le sequenze successive della filiera di produzione, erano la lavorazione, (lavaggio, separazione da bucce, pelli, spine) la suddivisione in porzioni, per terminare con lo stoccaggio nelle celle e nelle dispense, pronti per essere trasformati in basi o semilavorati.

Il compito del *commis de partie* prevedeva che governassi l'intero ciclo produttivo, sotto la supervisione del *sous-chef*⁸, ad esclusione dell'esecuzione finale.

Il passaggio conclusivo, costituito dalle cotture delle pietanze e dal *dressage des plats*⁹, che prende vita tra la stufa il forno e il *pass*¹⁰, immagine iconica con la quali si identifica "la cucina", rappresenta solamente una piccola parte del complesso sistema di lavorazione e *mise en place*¹¹.

La lunga e complessa serie di operazioni catalogate e ben definite che iniziano dalla ricezione degli ingredienti e terminano con la confezione finale della ricetta, supportate da un insieme denso di conoscenze che comprendono il gusto, la cultura alimentare, la tecnologia, la letteratura, costituiscono l'asse portante della moderna scienza gastronomica.¹²

Per comprendere la genesi la realizzazione di una ricetta e la sua evoluzione è necessario conoscere approfonditamente tutte le fasi e le regole che dominano questo articolato processo in perenne evoluzione.

Se da un lato la cucina può essere rappresentata come un sistema instabile passibile di infinite variazioni, intrusioni, perturbazioni e ibridazioni, dall'altro è un insieme di saperi fortemente conservativo e autoreferenziale difficile da scardinare.

⁸ Primo aiuto dello chef. Per l'organizzazione della cucina si veda la voce: *Brigade de cuisine*. Ibid. p. 239.

⁹ Organizzare la disposizione e distribuzione della ricetta su un piatto di portata posizionando secondo regole stabilite l'ingrediente principale e la sua guarnitura. Si veda la voce *Dressage des plats* in Ibid. p.423

¹⁰ Tavolo lungo e stretto posto all'uscita della cucina, riscaldato con lampade ad infrarossi, dedicato al montaggio e alla finitura dei piatti. Supervisiona le operazioni finali lo chef de cuisine. Il cameriere, ultimata la preparazione della pietanza sul pass, la carica sul vassoio e le serve in sala con l'aiuto di un seconda persona.

¹¹ *Mise en place*. Ndt. In una grande cucina, questo termine definisce l'insieme delle operazioni preparatorie dei pasti. Anche l'insieme delle piccole operazioni che precedono la cottura del cibo. Ibid p.675.

¹² Montanari M., *Il cibo come cultura*. Bari, Laterza. 2010. pp. XI-XII

Un piatto a base di ostriche e spinaci¹³ alla mensa di Pio V, si ripropone trecento anni più tardi a New Orleans con il nome altisonante di *Oyster Rockefeller*¹⁴, e quasi contemporaneamente è presente a Parigi come *Hûître à la florentine*¹⁵ nel menù di Auguste Escoffier, al ristorante dell'hotel Ritz.

I passaggi intermedi, le migrazioni, le contaminazioni culturali, insomma quello che accade nell'arco temporale che divide queste esperienze è ancora tutto da scoprire. La ricetta va studiata nella sua evoluzione, nel confronto, se vogliamo fare emergere le caratteristiche che la contraddistinguono.

1.2 Obiettivi della ricerca

*“La grande virtù delle ricette a lungo provate e poco ragionate del cuoco è che ci liberano dal disturbo di formulare ipotesi o sperimentare o analizzare mentre prepariamo un pasto. D'altra parte la grande virtù del ragionamento e dell'analisi è che ci liberano dall'obbligo di seguire ricette e ci aiutano ad affrontare un imprevisto come l'ispirazione a provare qualcosa di nuovo.”*¹⁶

Nello studio della storia della cucina e della gastronomia dimentichiamo spesso però di considerare l'aspetto più cogente, ovvero come si realizza concretamente un ricetta. *How I did it!*¹⁷

L'ipotesi che mi permetto di avanzare in merito a questa “dimenticanza” probabilmente deriva proprio dal carattere intrinseco della disciplina : la tecnica

¹³ Scappi B., *Opera*. Venezia, Tramezzinio, 1570. p. 143

¹⁴ Guste R. F. , *Antoine's Restaurant, Since 1840. Cookbook*. New York, W.W. Northon & Company. 1980. p. 32.

¹⁵ Escoffier A., *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris, Flammarion 1902. p.223.

¹⁶ McGee, H., *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York, Scribner. 2007. p. 3.

¹⁷ M.Brooks, G. Wilder, *Young Frankenstein. Screenplay*. Third draft . Los Angeles. 1973. p.41

gastronomica appartiene al mondo del fare, della produzione materiale della cucina tout court e non all'universo letterario.

Chi crea con le mani, non ha tempo di scrivere e riportare le fasi che hanno contribuito alla realizzazione di un piatto, se non per appunti veloci raccolti in quaderni, brogliacci, fogli volanti e relega ad altri la traduzione del suo sapere. Allo stesso tempo chi scrive e annota i processi di trasformazione che elabora un cuoco, manca di conoscenza tecnica dell'*ars culinaria*.

Certo la cucina ha sempre vissuto una vita quasi schizofrenica dall'avvento della modernità in poi, divisa tra chi la pensa, la realizza e chi la descrive e trascrive.¹⁸

La conoscenza acquisita in otto anni di professione dei processi e delle regole che costituiscono la cucina contemporanea, mi ha permesso di leggere, capire, e interpretare da un punto di vista privilegiato, con una sensibilità diversa rivolta maggiormente alla pratica manuale, i testi di gastronomia.

I ricettari antichi sono diventati recentemente¹⁹ oggetto di studio per ricerche filologiche, storiche, sociali, letterarie e antropologiche, divisi tra una moltitudine di lavori specialistici e grandi narrazioni. Con questo progetto di ricerca vorrei provare ad introdurre una nuova prospettiva di analisi sui testi di cucina, indirizzando l'obiettivo verso una lettura più "bassa", finalizzata a mettere in luce i processi che coinvolgono le preparazioni gastronomiche, esito di saperi interdisciplinari stratificati nel tempo²⁰, e concretizzati per mano di garzoni, cuochi e alchimisti e trincianti.

L'obiettivo di questa tesi è l'individuazione di un programma di ricerca, che ponga al suo centro lo studio dei processi creativi di elaborazione delle preparazioni culinarie, estrapolate da un gruppo di ricettari italiani compresi in un periodo storico che va dall'inizio del Trecento alla fine del Cinquecento.

¹⁸ Lauriuox B. *Le regne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris, Publication de l'École Normale Supérieure. 1997. p.17.

¹⁹ Montanari M., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Bari, Laterza 2012. p.4

²⁰ Portincasa A., *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari*. Bologna, Pedragon, 2016. p.24.

Per operare tale analisi è necessario riferirsi ad un modello gastronomico di riferimento consolidato, che per semplificare potremmo definire come quel corpus di conoscenze mai catalogate unitariamente, che individuiamo nella cucina contemporanea europea.

Il tentativo è di riprodurre un'*immagine virtuale*, una restituzione dell'esecuzione della ricetta dettagliata in tutte le sue fasi, che trascenda dal banale meccanismo di lettura-riproduzione nostalgica,²¹ e metta in risalto il carattere innovativo della preparazione.

Il processo di studio potrebbe ricordare per il carattere analitico, l'operazione di *restituzione* di un quadro composto secondo le regole scientifiche di costruzione prospettica²²: dall'immagine tridimensionale si ricavano, attraverso l'individuazione del punto di fuga, i disegni di partenza di pianta e alzato.²³

All'interno di questo sistema di analisi della ricettazione è necessario però considerare un elemento dal quale non si può prescindere, ovvero le componenti fisiche e reali, come il tatto il profumo e il gusto, caratteristiche attraverso le quali una preparazione prende forma.

La cucina finché non si materializza attraverso l'atto concreto della trasformazione degli ingredienti rimane un'operazione culturale astratta, per quanto noi possiamo essere precisi e spingerci nell'alta definizione²⁴ della sua descrizione e rappresentazione.

Studiare le ricette antiche utilizzando come base di riferimento i processi di lavorazione codificati dalla cucina moderna, risulta un metodo di lavoro molto stimolante perché ci permette di stabilire ed individuare velocemente il nucleo centrale della preparazione, l'utilizzo di determinate tecniche di cottura, di conservazione, ma soprattutto ci fornisce la possibilità di valutare l'ipotesi del

²¹ Hobsbawm E.J., (a cura di) *Come si inventa una tradizione*. In *L'invenzione della tradizione*, Torino Einaudi, 1987. p.4

²² Della Francesca P., *De prospectiva pingendi*. MS. 1576.

²³ Panofsky E., *La prospettiva come forma simbolica*. Milano, Feltrinelli, 1984.

²⁴ Mantellini M., *Bassa risoluzione*. Torino, Einaudi, 2018.

perché o meno un piatto si sia evoluto nel tempo, uscendo dal cortocircuito della *ricetta originale*²⁵, in virtù dello studio degli elementi di permanenza e variazione che l'hanno caratterizzata.

1.2 Ricettari

Il testo antico di riferimento dal quale iniziare il lavoro di comparazione delle ricette doveva rispondere ad una serie di caratteristiche tali da essere confrontato con un moderno ricettario di alta cucina.²⁶ Nello specifico essere l'esito di un progetto editoriale (con finalità divulgative), avere una struttura articolata e ragionata (non una raccolta casuale di ricette); disporre di un sistema di descrizione esaustivo dei passaggi nella descrizione delle preparazioni.

Doveva inoltre permettermi di scorrere nella *time line*²⁷ della gastronomia europea, mantenendo il collegamento ideale tra la contemporaneità e l'antichità, consentendomi così di operare un confronto oggettivo tra preparazioni culinarie che contenessero una matrice di riferimento comune: un sistema di cottura, una lavorazione specifica di un ingrediente, un processo di produzione alimentare. *Opera* di Bartolomeo Scappi, era il ricettario che ottemperava a tutti i requisiti richiesti. Un testo *ideale*, per la sua concezione rinascimentale²⁸ e unico nel suo genere per struttura composizione, esposizione e ricchezza di contenuti.²⁹

²⁵ Montanari M., *L'identità italia in cucina*. Bari, Laterza. 2010. p. 40.

²⁶ Ibid. Escoffier, 1902.

²⁷ Time -series. In: Tufte E., *The Visual Display in Quantitative Information*. Connecticut, Graphics Press, 1983. p. 28.

²⁸ Krohn L. D., *Food and Knowledge in Renaissance Italy. Bartolomeo Scappi's Paper Kitchens*. Routledge. New York, 2015. p. 7.

²⁹ Campanini A., *I volti della cucina. Dispute antiche e moderne tra arte e cucina*. Roma, Carrocci editore, 2021. p. 42.

L'intervallo storico selezionato non è stato casuale, sarei potuto partire da un periodo più prossimo all'affermarsi della gastronomia come disciplina in Francia³⁰ e da lì dirigermi saldamente verso la contemporaneità piuttosto che risalire con maggiori difficoltà sui testi rinascimentali e medievali.

Seguendo la sequenza temporale dello sviluppo del pensiero gastronomico, il punto di inizio è stato presto individuato in un intervallo storico dove la cucina, carica di un valore simbolico mai incontrato in precedenza, rappresentasse la sintesi perfetta di esperienze alimentari, pratiche manuali e conoscenze tecnologiche.

I primi ricettari nel periodo compreso tra Basso Medioevo e Rinascimento, costituiscono un corpus di informazioni culinarie *nuove*, perché, ad esclusione della cospicua e interessante raccolta del 200 d.C. di frammenti di ricette raccontate in forma discorsiva durante un banchetto e raccolte da Ateneo di Naucrati nei *Deipnosofisti*³¹, la cucina inizia a svincolarsi dai principi prescrittivi³² della dietetica, della scienza medica e della regola degli umori, mettendo così le basi per la sua affermazione come disciplina indipendente.

Studiare analiticamente l'opera di Scappi non può esimerci dal considerare la conoscenza in campo gastronomico che era maturata in quel periodo, attraverso l'esperienza diretta nelle cucine di corte, il confronto con altre discipline e lo studio dei trattati di dietetica e gastronomia.

Prestando servizio presso Papa Pio V e conducendo una vita lontana da *spiedi e caldari*, ad esclusione del Conclave³³, nella sua redazione del ricettario, Scappi ha attinto a manoscritti di miscellanee che trattavano argomenti di carattere gastronomico, medico o alchemico, ma anche alle prime edizioni a stampa di Platina e Messibugo. Operando un confronto serrato tra le ricette di *Opera* e

³⁰ Flandrin, J.L., *Per una storia del gusto*. p.14. In: Ferniot J. Per Goff J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*. Bari, Dedalo, 1987.

³¹ Ateneo, *I deipnosofisti. I dotti a banchetto*. A cura di Luciano Canfora. Roma, Salerno editrice. 2001

³² Camporesi P., *Le officine dei sensi*. Milano, Garzanti, 1991. p.78.

³³ Ibid. Scappi,1570. Vol.2, p. A

quelle riportate nei testi sopra citati è probabile che diverse preparazioni siano state ricopiate, come spesso accadeva nella stesura di un nuovo libro³⁴, o sperimentate direttamente in cucina e poi reinterpretate e ritrascritte seguendo le nuove procedure di realizzazione.

Processi di lavorazione e specifici metodi di trasformazione degli ingredienti riportati in *Opera* compaiono simili all'interno dei *Ricettari di Federico II*, nelle opere di Messibugo e Maestro Martino. Ho escluso dal presente confronto l'opera di Platina perché, Bartolomeo Sacchi preleva completamente il contenuto gastronomico del suo testo dal *Libro de Arte coquinaria*³⁵

Per brevità, trattandosi di un progetto, e non una tesi, ho escluso momentaneamente dal confronto con *Opera* altri gruppi di testi dai quali probabilmente Scappi ha attinto fig.1. Per rendere più immediata la lettura dell'*environment* bibliografico, ho rappresentato attraverso una mappa l'insieme dei ricettari e delle relazioni, emersi dal confronto delle preparazioni gastronomiche.

Per analoghe ragioni esposte in precedenza ometterò anche la descrizione dei singoli trattati principali rappresentati in fig.2, rimandandola a studi specifici già affrontati e supportati da una consolidata bibliografia³⁶.

Nei capitoli seguenti a titolo esemplificativo per dimostrare quanto affermato, metterò in relazione alcune preparazioni che si caratterizzano per processi di lavorazione analoghi ed elementi di permanenza comuni.

³⁴ Lauriuox, 1997. p.13

³⁵ Campanini, A., *Il Cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*. Roma, Carrocci, 2019. p. 50

³⁶ Capatti A., Montanari M., *La cucina Italiana. Storia di una cultura*. Bari, Laterza, 1999. p. 13 .

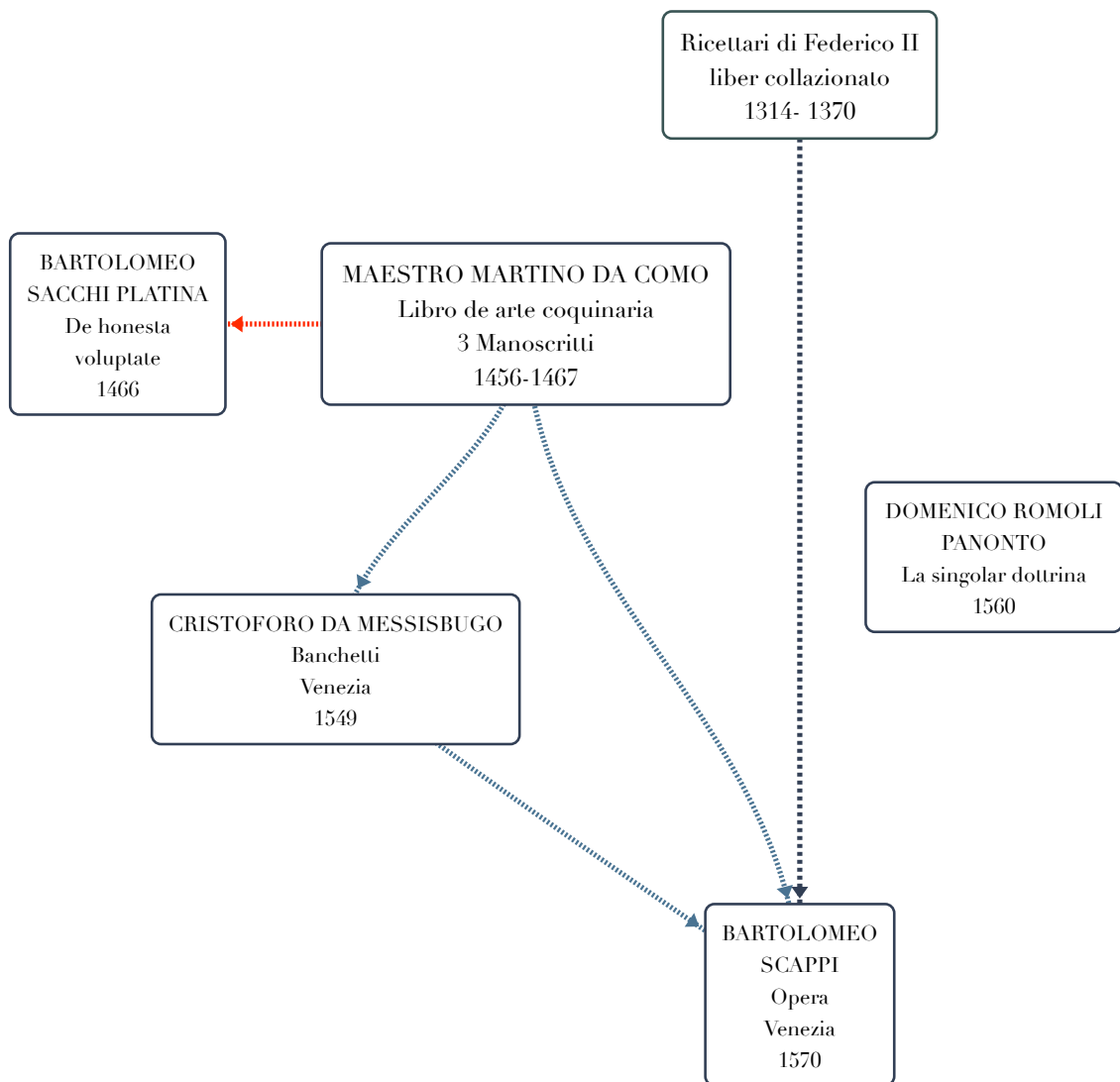


Fig.1 Relazione tra gli elementi di permanenza all'interno delle ricette selezionate nei trattati oggetto di studio.

1.3 Processi

Come si caratterizza un processo gastronomico?

Il processo gastronomico è l'insieme codificato delle pratiche manuali e intellettuali espresse attraverso sequenze cronologiche di lavorazione, atte a trasformare la materia prima in un prodotto, da consumare direttamente o da impiegare nella composizione in una ricetta.³⁷

E' l'espressione manuale di un sapere consolidato che può diventare obsoleto nel momento in cui il sistema delle conoscenze e dei valori vengono messi in discussione attraverso l'introduzione di un processo di innovazione.

Pensate come all'analisi approfondita, che si è compiuta attorno alla studio della reazione chimica e fisica, dei tessuti animali in funzione della variazione delle temperature interne, ha modificato il sistema di cottura delle carni anche a livello domestico, nonostante il solidissimo immaginario arcaico del binomio *brace-griglia* sembrasse insostituibile.

Il processo si stabilizza temporaneamente nel momento in cui il complesso meccanismo che si divide tra l'elaborazione e la resa finale del piatto, (gusto, vista, tatto, olfatto) rientrano in un equilibrio condiviso socialmente. Pensiamo all'avvento e al declino delle *sauces liées*.³⁸

Il processo definisce un modo di operare riconoscibile attorno ad un tema conosciuto con esiti spesso diametralmente opposti. Pensiamo ad esempio alla sequenza delle operazioni che compirebbero due cuochi, un italiano ed un giapponese, con una sensibilità apparentemente simile per la cucina di mare, attorno al processo di sfilettatura, e porzionatura di un pesce³⁹ comune come lo sgombro, il *makarel*. L'ingrediente di partenza è noto a tutti, il risultato finale, la

³⁷ Adrià F, A., *Lessico scientifico gastronomico. Le chiavi per comprendere la cucina moderna*. Lodi, Bibliotheca culinaria, 2006. p.188.

³⁸ *Nouvelle cuisine*. In : Guarnaschelli Gotti M. (a cura di) , *La gastronomia. Dizionario enciclopedico della buona tavola*. Milano, Garzanti, 1998. p.587.

³⁹ Rath E. *Oishii. The History of Sushi*. Chicago, Reaktion Books, 2021.

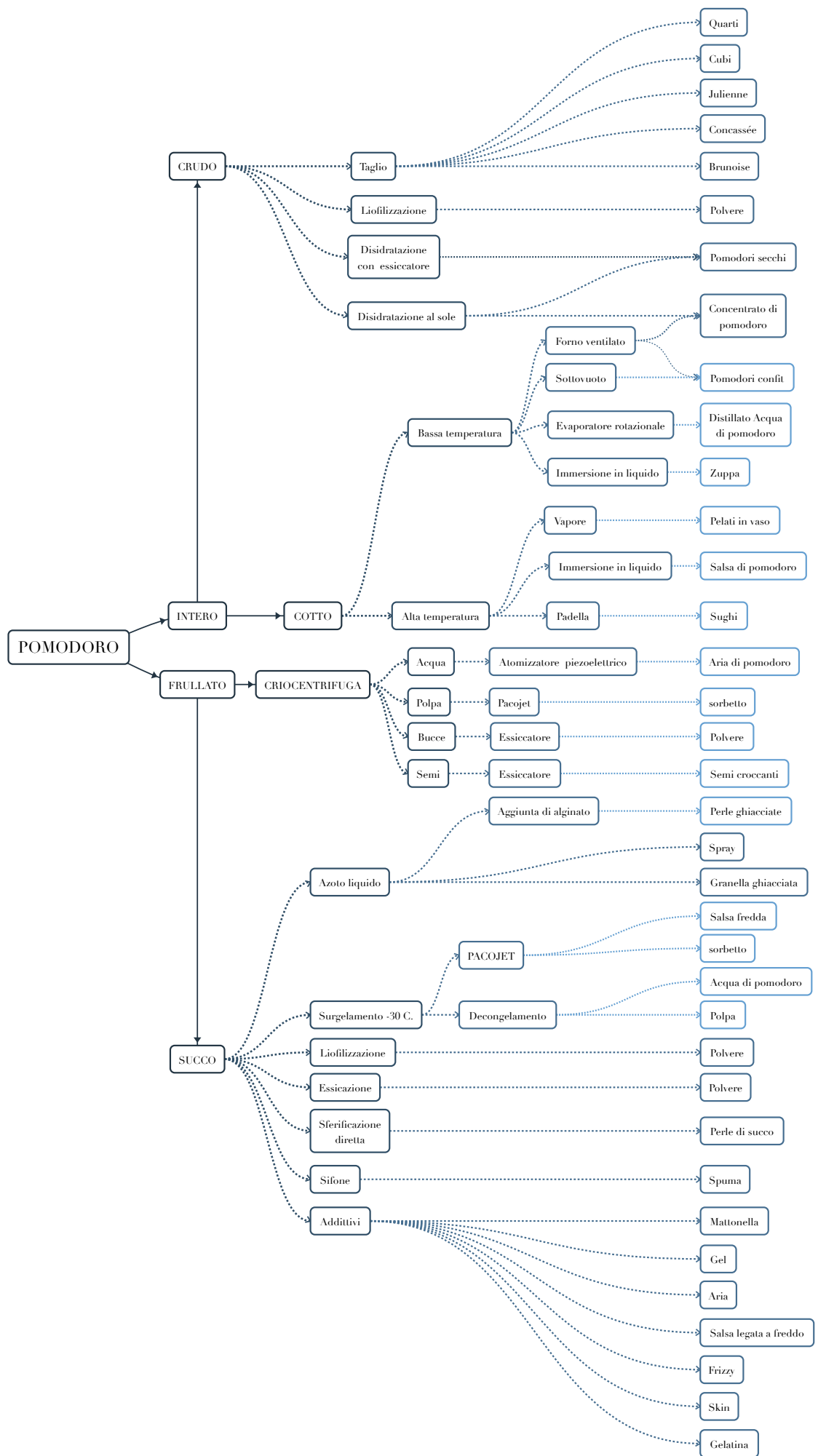


Fig. 2 Albero di innovazione dei processi gastronomici contemporanei

disposizione del pesce nel piatto, la sua divisione , il taglio, le dimensioni dei pezzi , rappresenta una cultura diversissima, che si manifesta nell'insieme dei gesti, della tecnica e degli strumenti impiegati: questo rappresenta solo la parte iniziale della sequenza delle azioni che precedono la preparazione di una ricetta.

Il sistema di analisi della ricetta attraverso l'individuazione dei processi di elaborazione di un ingrediente , ci permette di uscire dal consolidato e obsoleto sistema tassonomico di rappresentazione della cucina⁴⁰ , in virtù di nuove chiavi di lettura e interpretazione.

Utilizzare *l'arbre d'innovation*⁴¹, nello studio delle ricette antiche, aiuta alla comprensione dei passaggi manuali e alla lettura delle tecniche messe in gioco: un'operazione speculativa tesa alla liberazione delle azioni concrete che hanno concorso a creare la preparazione.

Il rapporto tra innovazione e processi di trasformazione degli alimenti è così stretto che gli stessi alchimisti diedero inizio ad una ricerca che nel tempo venne mutuata nella chimica organica e che costituì le basi per la moderna scienza dell'alimentazione, dalla quale nacque, sempre per mano di studi trasversali alla gastronomia, la cucina molecolare.⁴²

Un ulteriore e pesante esclusione necessaria dal presente lavoro, ma compresa nel progetto di ricerca, riguarda tutta la vasta e interessante bibliografia⁴³ parallela alla trattatistica gastronomica, composta dai *teatri sanitatis*, *flos sanitatis*, *erbari*, testi di *farmacopea*, *codex di medicina*, manuali di alchimia e di *spagiria*.⁴⁴

⁴⁰ A. Carême, *L'Art de la cuisine au dix-neuvième siècle*. Paris, 1828.

⁴¹ Marx T., Haumont R., *Le répertoire de la cuisine innovant*. Paris, Flammarion. 2012. p. 141

⁴² This H., *Les Secrets de la casserole*, Paris, Éditions Belin. 1993.

⁴³ AA.VV. *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*. Prato . Istituto internazionale di storia economica Francesco Datini. 1996

⁴⁴ Rossi P., *La nascita della scienza moderna in Europa*. Bari, Laterza , 1997. p. 220.

Potreste insospettirvi per l'estrema semplificazione, ma di queste relazioni così strette tra le trasformazioni alchemiche e la cucina *innovativa*⁴⁵, c'è traccia in numerosi trattati tra Seicento⁴⁶ e Ottocento⁴⁷, che si sono occupati tra l'altro di indagare la produzione del brodo delle gelatina⁴⁸ e altri prodotti derivati dalla trasformazione della carne⁴⁹ come concentrati⁵⁰ ed estratti.

*“Pourquoi les recettes de bouillon sont-elles toujours au début des livres de cuisine, depuis les premiers livres de cuisine qui furent publiés ?”*⁵¹

Il passaggio di stato da solido a liquido, per ottenere l'elisir di lunga vita, il *Jus*⁵², costituisce la base della rivoluzione gastronomica che inizia con le esperienze degli alchimisti arabi⁵³, si sviluppa nel medioevo con il frate francescano occitano Johannes de Rupescissa, “...si tu veul extraire la quintessence de chappons, de gelines...”⁵⁴ si consolida nel Rinascimento attraverso l'opera esaustiva di Hieronymus Brunschwig⁵⁵, e si dichiara come scienza esatta con gli esperimenti di Robert Boyle⁵⁶ che indaga sull'effetto del vuoto nella distillazione e nella cottura della carne con gli esperimenti *Pneumatics*⁵⁷, per concludersi con gli

⁴⁵ Marx T., Haumont R., *L'innovation aux fourneaux*. Paris, Dunod, 2016.

⁴⁶ La Varenne P.F., *Le cuisinier Francois*. Paris, Pierre David, 1651.

⁴⁷ Dubois U., *La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*. Paris, 1818.

⁴⁸ Vaux C. D., *De la gelatine des os et de son bouillon*. Paris, 1818.

⁴⁹ Benoit T., *Dictionnaire des termes de médecine, chirurgie, art vétérinaire, pharmacie, histoire naturelle, botanique, physique, chimie, etc.* Lyon, 1551.

⁵⁰ Liebig. De J., *Sur un nouvel aliment pour nourrissons (la bouillie de Liebig) : avec instructions pour sa préparation et son emploi*. Paris, Reinwald Éditeur, 1867.

⁵¹ This H., *Une histoire chimique du bouillon de viande*. Paris, 2007

⁵² Greenberg A., *From alchemy to chemistry in picture and story*. New Jersey, John Wiley & Sons, 2007

⁵³ Anawati C. G., *L'alchimie arabe*. In Rashed R. (A cura di), *Histoire des sciences arabes. Technologie, alchimie et science de la vie*. Paris, Seuil 1997. p.112

⁵⁴ Roquetaillade J., *Liber de Consideratione Quintae Essentiae*. 1443. Paris, Antoine du Mulin, 1581 p.40

⁵⁵ Brunschwig H., *Liber de arte distillandi de simplicibus*. 1500

⁵⁶ Boyle R. *The philosophical works*. London, Peter Shaw, 1725. 2 Voll.

⁵⁷ Ibidem. p.627.

*evaporatori rotazionali*⁵⁸ e le *criocentrifughe*⁵⁹ attrezzature indispensabili all'interno dei nuovi ristoranti che producono una cucina *ragionata*⁶⁰ per creare nuove consistenze e percorsi sensoriali.

Approfondendo il tema della *trasformazione*⁶¹ al lato degli autori citati, emerge con estrema chiarezza quanto l'evoluzione scientifica e tecnica abbiano influenzato l'innovazione gastronomica a prescindere alle volte dal gusto, dalla cultura e dalle pratiche culinarie consolidate. Ogni nuovo processo che si è affermato e introdotto nel ciclo di realizzazione- produzione di una pietanza, ha prodotto delle piccole rivoluzioni⁶² che con lo sviluppo e l'applicazione per mano di altri cuochi, si sono trasformate in mainstream⁶³ imponendosi prepotentemente sul gusto contemporaneo.⁶⁴

Dobbiamo considerare che il concetto di innovazione nel campo della gastronomia è quasi sempre stato messo in opposizione all'idea di tradizione⁶⁵, come se la cucina non si fosse mai evoluta. Quanto più la cucina introduce

⁵⁸ Rotavapor o Evaporatore rotazionale. Sistema di estrazione a vapore su bagno termostatico, provvisto di un circuito sottovuoto che permette di distillare a temperature inferiori a quella di ebollizione, preservando il gusto degli ingredienti. In: Myhrvold N., Young C., Bilet M., *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. USA, 2011.

⁵⁹ Criocentrifuga: apparecchiatura che centrifugando a 4000 giri al minuto ad una temperatura di -9C gradi permette la separazione e la congelazione delle sostanze liquide suddividendole in strati di densità omogenea. Vedi . Ibid p.

⁶⁰ A. L. Aduriz, *Mugatitz. Punto de fuga*. Planeta gastro, Barcelona, 2019. p.29

⁶¹ Per quanto riguarda il tema della trasformazione gastronomica contemporanea, il testo più incisivo, che affronta serenamente il rapporto tra la storia delle cucine e tecniche innovative di elaborazione è opera di Yannick Alléno chef tre stelle Michelin nel ristorante parigino Pavillon Ledoyen.

⁶² Ferran A., (a cura di) *Productos no elaborados*. 3 Voll. Barcelona, Bullipedia. 2020.

⁶³ Jouary J.P. *Ferran Adrià, Cocinero o artista ?*. Madrid, Alianza Editorial, 2012.

⁶⁴ Alléno Y., *Sauces. Réflexion d'un cuisinier*. Paris, Hachette cuisine, 2014. p.58.

⁶⁵ Santamaria S., *La cocina al desnudo*. Barcelona. Booklet. 2008.

innovazione tanto più si creano delle resistenze culturali⁶⁶ che tendono a preservare nostalgicamente l'idea di un passato glorioso.

“L'innovazione non è qualcosa di nuovo che abbiamo appena scoperto. In effetti ci ha accompagnato lungo tutta la storia della nostra evoluzione come specie. Se non avessimo saputo innovare, cambiare, in modo positivo non saremmo qui. Allo stesso modo questo processo evolutivo di cambiamento e progresso è stato intimamente legato al modo in cui ci relazioniamo con l'ambiente e anche al modo in cui abbiamo articolato i nostri processi alimentari. Quindi l'innovazione e l'arte di nutrirci hanno molto a che fare con questo”⁶⁷

1.4 Ricette

Oltre ad individuare i processi gastronomici all'interno dei gruppi di ricette selezionate in funzione dell'elaborazione dell'ingrediente principale, l'attenzione sarà rivolta all'individuazione di nuove pratiche operative nella tecnica di esecuzione di un piatto. Ho individuato diverse modalità di configurazione del ciclo dell'innovazione, legate alla *variabilità* e alla *stabilità* della composizione.

Studiando attentamente le sequenze di lavorazione che compongono una ricetta, emerge frequentemente che il valore dell'innovazione è costituito dal nuovo processo di elaborazione introdotto, che non sempre risulta essere palesemente rivoluzionario, ma a volte il processo si limita a semplici gesti o operazioni come la modalità differente di cottura di una carne o la separazione delle parti dell'ingrediente e successiva lavorazione tesa a produrre altri semilavorati, piuttosto che le sequenze di composizione di un piatto modificate nell'ordine di esecuzione etc..

⁶⁶ Vázquez Montalbán M. *Contra los gourmets. A propósito de las diferentes teologías de la alimentación*. Muchnik Editores, Barcelona 1990.

⁶⁷ Larrera L.L., A. L. Aduriz, *Innovación abierta y alta cocina. Aprender a innovar con Mugatitz*. Pirámide, Madrid, 2011. p.63

In altri casi l'innovazione si può produrre, in assenza di un ingrediente, per mancata reperibilità o per prescrizioni religiose, come esito dell'elaborazione dello stesso piatto ma con risultato finale differente⁶⁸, come ad esempio il falso burro nel giorno di magro⁶⁹.

La ricetta mantiene la sua struttura di base, cambia il processo di lavorazione che si deve adattare alla nuova materia prima introdotta.

Esistono diversi elementi e numerose variabili nella ricetta, oltre alla tecnica diretta applicata, che portano in sé il germe dell'innovazione. L'individuazione di questi meccanismi costituirà uno degli elementi portanti del mio lavoro che in parte osserverò in seguito attraverso la descrizione dettagliata di alcune preparazioni.

Prima di procedere vorrei proporre una breve precisazione sul concetto di ricetta⁷⁰ gastronomica, tralasciando la sua etimologia, e le numerose declinazioni semantiche assunte in temporalità diverse,⁷¹ concentrandomi più sulle sue caratteristiche di trasmissibilità di un sapere artigianale.

La ricetta è innanzitutto la restituzione in forma di testo scritto di un insieme di operazioni manuali e culturali compiute dall'uomo finalizzate alla trasformazione di uno o più ingredienti simultaneamente con lo scopo di produrre una pietanza nutriente e commestibile che sia espressione di un gusto condiviso.⁷²

Trattandosi una restituzione testuale che può derivare direttamente dalla tradizione orale o dalla ricopiatura di altri testi, è passibile di numerosi errori e omissioni volontarie o accidentali.

Il secondo aspetto che la caratterizza è il fine per il quale è stata scritta.

⁶⁸ Montanari, 2012. p.38.

⁶⁹ *Per fare ricotta e butiro di amandole finta. Cap. CCXVII.* In: Ibidem, Scappi 1570. p. 149.

⁷⁰ Montanari, 1999. p.186

⁷¹ Russo, L., Jaworska, K., Tatarkiewicz, W., *Storia di sei idee: l'arte, il bello, la forma, la creatività, l'imitazione, l'esperienza estetica.* Aesthetica. Milano, 1993. p. 63.

⁷² B. Lauriou, B., *Les livres de cuisine médiévaux.* Louvain, Brepols, 1977. p. 15.

Può essere l'esito di una trascrizione diretta per mano di chi ha eseguito la preparazione a guisa di appunto, oppure la descrizione per opera di terzi di un piatto eseguito da un cuoco oppure anche ripresa di un appunto ricopiato all'interno di una raccolta miscellanea per evitare che venisse smarrito, o ancora la declinazione di una preparazione galenica in forma edibile a scopo terapeutico, ma anche la ripetizione di una ricetta precedente arricchita di dettagli, o la variazione per ibridazione con un'altro sistema gastronomico, senza dimenticare che trattatosi di "letteratura" potrebbe anche essere l'esito di invenzioni o teorie culinarie mai espresse in forma concreta.

Come si può intuire l'identità di una ricetta va ricercata quando è possibile, attraverso il documento che l'ha contenuta e conservata per stabilire la sua origine con lo scopo di categorizzarla in funzione della ricerca che vogliamo intraprendere⁷³.

Per semplificare, vorrei fare un esempio tra due tipologie di ricette che prevedono un pubblico di lettori e finalità differenti di scrittura. La prima si definirà per le seguenti caratteristiche così esposte in ordine cronologico. Una breve introduzione con eventuale riferimento ad una preparazione precedente, una descrizione della materia prima accompagnata dalla provenienza geografica del prodotto, una o più liste degli ingredienti con indicate le quantità espresse in unità di misura o con altro sistema di quantificazione (cup, hand), la descrizione dell'intero processo di lavorazione e di cottura e *dressage des plats* finale. Potremmo inoltre trovare a margine commenti su probabili errori o rimandi ad altre preparazioni successive. Questo tipo di annotazione probabilmente deriva da un testo scritto con finalità didattiche educative. Ma allo stesso tempo potrebbe rispecchiare l'espressione del carattere esuberante dell'autore che vuole esibire la sua conoscenza attraverso la descrizione minuziosa del lavoro di cuoco.⁷⁴

⁷³ Lauriuox B. *Le regne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris, Publication de l'École Normale Supérieure. 1997. p.87.

⁷⁴ Finalità pedagogiche di Scappi espresse all'inizio del ricettario con la dedica al suo discepolo Giovanni. In Scappi 1570. p.1.

In Opera nel *Libro V Delle Paste*, Scappi ha organizzato sapientemente una sequenza compatta di dodici ricette⁷⁵, un crescendo di artifici sulla realizzazione di una preparazione a base di pasta sfoglia. Analizzando bene le fasi e passaggi, soprattutto nell'introduzione del burro, si evince, che non sono solamente elaborazioni dove vengono cambiati i nomi e le fogge finali dell'impasto, ma esperimenti e aggiustamenti sempre più precisi della stessa ricetta.

Diversamente la seconda ricetta rispetto alla precedente risulterà succinta e priva di informazioni utili alla sua realizzazione. Oltre a riportare la lista degli ingredienti, priva di misure, o altri riferimenti, si limiterà ad una descrizione scarna della lavorazione, senza scendere in dettagli circa la produzione del piatto.⁷⁶

E' un testo che ha una funzione di memoria, di richiamo di un sapere già metabolizzato e inserito nel circuito di chi lavora. Normalmente questo sistema di scrittura appartiene ai manuali di cucina o ai ricettari dedicati ai cuochi di professione.⁷⁷ Il carattere asciutto è tipico dei libri che raccolgono ingenti quantità di preparazioni gastronomiche con il fine ultimo di catalogare un repertorio.

Ma allo stesso tempo con obiettivi altri, rispetto all'esempio precedente, l'autore del libro si concentra più sull'effetto della novità della preparazione, evitando di dilungarsi su inutili descrizioni e dando per scontati tutti passaggi intermedi, diretto al centro della preparazione.

1.5 Ridondanze, copiatore, rivoluzioni.

I libri di cucina⁷⁸ in quanto privi di una struttura narrativa, si sono prestati prima ancora nella forma manoscritta e successivamente nella pubblicazione a stampa, ad una facile operazione di spoliatura delle ricette.

⁷⁵ Scappi, 1570. p.366-369

⁷⁶ Messisbugo M. C., *Libro novo*. Venezia, 1557. p.39

⁷⁷ Montanari 2012. p.18

⁷⁸ B. Luarioux, B., *Les livres de cuisine médiévaux*. Louvain, Brepols, 1977. p. 53.

La facilità con la quale si può “estrarre “ una preparazione, slegandola dal contesto, modificarla nella sua descrizione, senza necessariamente metterla in pratica, ha fatto sì che la ricetta costituisca ancora oggi, materiale prezioso privo di diritti d’autore, pronto per essere pubblicato all’interno di nuovi progetti editoriali.

Nella ricopiatura e traduzione, venivano aggiunte, sottratte o addirittura sostituite parti di testo, tali da rendere il libro un sistema replicabile all’infinito. Il testo di cucina è un genere letterario che si impone per le caratteristiche sopra descritte come un sistema aperto.⁷⁹ Potrebbe essere pensato in astratto come ad uno spazio topologico⁸⁰ dove le ricette omeomorfe ⁸¹, inserite in questo spazio sono indipendenti dalla loro “forma”, ma si *relazionano* nella loro connessione, nell’appartenere semplicemente allo spazio⁸².

L’idea di assimilare un libro di cucina ad uno spazio topologico, potrebbe essere sviluppata, una volta digitalizzato matematicamente il sistema dei ricettari , (catalogato per famiglie e soggetti provenienza, lavorazione etc.) per operare attraverso la scrittura di algoritmi ad una analisi dettagliata degli ingredienti, delle tecniche di lavorazione operando così un confronto gastronomico su scala globale. Un esperimento interdisciplinare tra la matematica e la storia della ricettazione che porterebbe a scoprire nuove relazioni nei sistemi alimentari tra i processi, gli ingredienti e le preparazioni.

⁷⁹ Ibidem. p. 40.

⁸⁰ Gli spazi topologici sono insiemi per tutti gli elementi (detti anche semplicemente punti) dei quali è definito un sistema (ovvero un insieme) di intorni. Gli intorni di un punto sono sottoinsiemi dello spazio topologico datati di alcune proprietà la principale delle quali è che essi debbano contenere il punto stesso. Gli spazi topologici sono allora strutture molto generali basate sul concetto molto generico di appartenenza.

⁸¹ Omeomorfismo dal greco *homoios* = simile e *morphe* = forma, è una particolare funzione fra spazi topologici che modella l’idea intuitiva di “deformazione senza strappi”.
Modifico una forma senza romperla

⁸² Manetti M., *Topologia*. Springer Verlag, 2014.

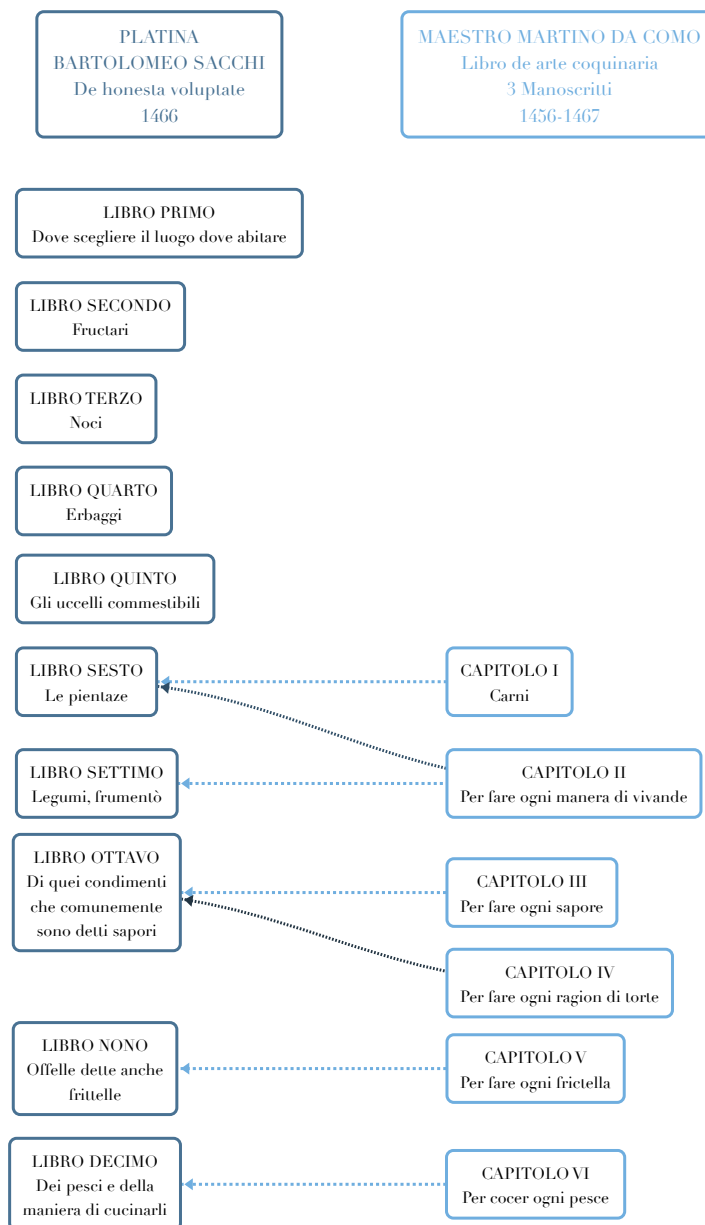


Fig. 3 Confronto tra le strutture dei capitoli dei libri di Platina e Maestro Martino.

Un progetto analogo, sviluppato in forma molto artigianale, e con tecniche tradizionali, è stato sviluppato affrontando uno studio unitario ⁸³ attorno ad un gruppo di testi di apparente provenienza comune, un *Liber Collazonato: I Ricettari di Federico II*.

⁸³ Martellotti A., *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*. Città di Castello, Leo S. Olschki Editore, 2005.

Sulla attribuzione o meno del ricettario per volere dell'Imperatore esistono più tesi; altrettante riguardano l'origine dei singoli manoscritti.⁸⁴

Il mio interesse riguardo a questa raffinata operazione di ricostruzione non è relativo al percorso filologico o alla paternità dei ricettari, ma alla possibilità di comparazione tra le preparazioni che tale metodo ha fornito.

Confrontando le diverse edizioni del manoscritto, risultano più evidenti le differenze tra le ricette, che possono comprendere le variazioni dei processi di lavorazione, l'utilizzo di altri ingredienti ma anche nuove interpretazioni della stessa ricetta. Si comprende anche come una semplice operazione di ricatalogazione delle ricette secondo ordine differente dal precedente, magari a soggetto, possa cambiare il messaggio che la nuova pubblicazione vuole esprimere.

Riprendendo l'idea del sistema aperto facile da copiare, uno dei primi autori italiani ad essere plagiato è Maestro Martino; nel 1517 esce *Opera Nova chiamata Epulario* con lo pseudonimo di Giovanni Rosselli⁸⁵.

Prima del plagio che avrà fortuna e diffusione incredibile fino al Seicento, l'opera di Martino subisce una riscrittura del testo originale per opera dell'amico Platina⁸⁶ che spinto da una visione umanistica e globale del sistema gastronomico inserisce le ricette in un compendio di conoscenze più ampio, che spaziano dalle citazioni di autori classici come Columella, Apicio, Dioscoride etc.,⁸⁷ riprendendo in parte la struttura espositiva del testo, sulla falsa riga dei *tacuin*.

⁸⁴ Montanari, 2012. p.16

⁸⁵ Portincasa, 2016 p.26.

⁸⁶ Montanari, M., *I racconti della tavola*. Bari, Laterza, 2014

⁸⁷ Faccioli E., *Introduzione* in : Platina B. *Il piacere onesto e la buona salute*. Torino, Einaudi, 1985. p.VIII

Il soggetto più richiesto per la replica dei libri di gastronomia è la cucina francese⁸⁸ di fine Ottocento⁸⁹: tutto il mondo della modernità traduce e applica il sistema costruito da Carême⁹⁰ ed Escoffier⁹¹.

Uno dei casi più eclatanti è l'operazione editoriale organizzata per mano di Ramon Rabaso⁹², autore dell'opera il *Practico*⁹³, libro culto con il quale Ferran Adrià approccia alle prime regole gastronomiche attorno agli anni Settanta⁹⁴.

Il *Resumen mundial*, con oltre 10 edizioni, dall'*edito princeps* stampato a Tarragona nel 1920 contenete 2500 ricette, alle otto ristampe successive editate tra il 1928 e il 1991 a Buon Aires dove Rabaso si traferisce come chef, per arrivare all'ultima nel 2013 nuovamente in Europa a Barcelona in forma digitale con ben 6500 ricette, è la copia, anzi il clone, anche nell'impostazione grafica fortemente innovativa, del *Repertoire della Cuisine*⁹⁵ di Gringoire⁹⁶ et Saulnier edito a Parigi nel 1914. Il cerchio si chiude, Saulnier scrive il *Rèpertoire* come omaggio al suo mentore gastronomico Auguste Escoffier: una riduzione in forma di dizionario, con una veste più accattivante e facile da consultare, della più completa *Guide culinarie* del maestro francese.

⁸⁸ Eluard-Valette C. *Les grandes Heures de la cuisine française*. Libraires associés, 1964

⁸⁹ Guy C., *Histoire de la gastronomie en France*. Nathan 1985. p. 94.

⁹⁰ Carême, A. *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique*. Paris 1833

⁹¹ Escoffier, 1902.

⁹² Ramon Rabaso cuoco catalano studiò a Parigi l'alta cucina francese prima sotto la guida di Carême successivamente con Escoffier. Li apprese il sistema di codificazione della gastronomia francese che trasferì sulla base del Repertoire di Saulnier, nella sua traduzione- copia in castigliano.

⁹³ Rabaso R., Aneiros F., *El Practico. Resumen Mundial de la cocina y pastelería*. Tarragona, 1920.

⁹⁴ Colman A., *La cucina reinventata. Ferran Adrià. L'uomo che ha cambiato il nostro modo di mangiare*. London, Phaidon, 2011. p. 98.

⁹⁵ Gringoire & Saunier, *Rèpertoire de la cuisine*. Paris, Flammarion, 1914.

⁹⁶ Louis Saulnier, allievo di Auguste Escoffier, scrisse il Répertoire come guida alla cucina del suo mentore, diventando un riferimento standard dell'alta cucina francese.

Oltre alla “traduzione” spagnola del sapere gastronomico francese, nel 1894 compare a New York *The Epicurean, A complete treatise of analytical and practical Studies of the culinary art*⁹⁷, per mano di Charles Ranhofer, chef francese del ristorante Del Monicos, che prima di emigrare era stato a servizio del Prince d'Hénin, Comte d'Alsace. Due anni più tardi sempre a New York nel 1896 il maître del Waldorf di La Chaux-de-Fonds, Oscar Tschirky pubblica il prestigioso *The Cookbook by Oscar of the Waldorf*, dopo aver lavorato presso il ristorante dove Ranhofer era chef de cuisine.. Entrambi i trattati si rifanno alla struttura della *La Guide culinarie* di Escoffier, con un atteggiamento nuovo. Adattare l'alta cucina europea alla nascente ristorazione di lusso americana dei grandi alberghi.

Come ultimo esempio, di una lunga serie di copie e interpretazioni sulla cucina europea , c'è *El Cocinero Mexicano*⁹⁸ ,una operazione editoriale in tre tomi voluta dall'editore Galvan nel 1831. Nel frontespizio del primo tomo riporta: *El cocinero mexicano o colección de la mejores recetas para guisar al estilo americano. Y de la mas selectas segui el metodo de las cocina española, italiana, francesa inglesa*⁹⁹. Una *mezclas* di culture culinarie che addomesticate alla moda messicana ottocentesca che avrebbero dovuto costruire le basi di una nuova moderna cucina nazionale. Da questa opera sempre l'editore Galvan decise di adattare *El Cocinero* ad una edizione più maneggevole in forma di dizionario. Nacque così nel 1845 il *Diccionario de cocina o El Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario*¹⁰⁰. I riferimenti culturali sono sempre di matrice europea,

⁹⁷ Ranhofer, C., *The Epicurean, A complete treatise of analytical and practical Studies of the culinary art*. New York, Charles Ranhofer publisher, 1894.

⁹⁸ Bak-Geller Corona S., *Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional*. Anthropology of food [Online], December, 2009.

⁹⁹ Rivera, M. G., *El cocinero mexicano*. Mexico, Imprenta de Galvan 1831.

¹⁰⁰ Rivera, M. G., *Diccionario de cocina o El Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario* Mexico, Imprenta del Cumplido, 1845.

nell'introduzione vengono citati apertamente gli autori e i testi dai quali sono state riprese le ricette¹⁰¹.

In Francia il primo dizionario di cucina è per mano di Alexandre Dumas che con il *Grand dictionnaire de cuisine*¹⁰², segna l'inizio di un nuovo format letterario per i libri di cucina. Il *Larousse gastronomique*¹⁰³, una vera enciclopedia gastronomica farà la sua comparsa per opera dello chef Prosper Montagné solamente nel 1938 con l'editore Flammarion, con l'immane imprimatur del maestro Auguste Escoffier.

La parabola ascendente dell'alta cucina la *Grande Cuisine* ha raggiunto l'apice con la creazione della sua tassonomia; il declino si è manifestato con la permanenza della sua struttura, insensibile ai cambiamenti sociali e culturali intrappolata in una ars combinatoria senza fine. Ogni variazione di un piatto veniva registrata attraverso un nuovo nome, non c'era spazio per la libera interpretazione: solo per la cottura di una sogliola erano state codificate quasi cento ricette differenti. Il sistema di catalogazione era arrivato al collasso e non era più spendibile in un quadro internazionale post bellico di ricostruzione. Ci è voluto un secolo per scardinare un sistema rigido e assoluto.

Solamente un gruppo di cuochi verso la fine degli anni Sessanta ci è riuscito ripensando una nuova idea di *hôte cuisine* attraverso una operazione di sottrazione e ricombinazione, degli ingredienti, un drastico cambiamento delle cotture, una composizione dei piatti più semplice. Un fenomeno ancora tutto da studiare quello della *nouvelle cuisine*¹⁰⁴; definizione ripescata dal terzo volume di George Menon,¹⁰⁵ da due critici gastronomici, Gault et Millieu che avevano tentato di ricodificare e rilanciare un sistema gastronomico che dalla libera interpretazione e creatività traeva la sua forza.

¹⁰¹ Ibid. p.4.

¹⁰² Dumas, A., *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris, Alfons Lemerre éditeur, 1873.

¹⁰³ Montagné P., *Larousse gastronomique*. Paris, Larousse, 1938.

¹⁰⁴ *Nouvelle cuisine*. In: AA.VV., *Le grand Larousse Gastronomique*. Paris, Larousse, p.577

¹⁰⁵ Menon G., *La nouvelle cuisine*. Paris, 1742.

Grazie alla rinascita della cucina francese tutto il mondo culinario è nuovamente in fermento dalla Spagna all'Italia agli Stati Uniti d'America.

Le sue infinite declinazioni, di matrice fortemente regionale, sono in parte ancora da tracciare; rimane comunque un patrimonio di ricettari ben documentato attraverso una collana, (L'unico italiano presente Gualtiero Marchesi!¹⁰⁶) forse la più innovativa mai pubblicata, per volere di un gastronomo francese, Claude Lebey, autore tra l'altro della serie *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* che raccoglie tutte le ricette tradizionali suddivise per regione. Dopo la rivoluzione Francese degli anni Settanta, la nuova cucina Catalana degli anni duemila¹⁰⁷ e la cucina molecolare¹⁰⁸, come possiamo definire l'alta cucina? Ha senso rivedere i confini e i significati dell'atto di creare un prodotto gastronomico? La risposta più completa la fornisce Andoni Luis Aduriz, chef del ristorante basco Mugaritz, l'innovatore più raffinato dopo Adrià Ferran, del quale è stato allievo.

“ Anticamente il distintivo dell'eccellenza culinaria era relazionata ad una serie di processi: l'utilizzo di prodotti simbolici, l'esecuzione di ricette rinomate, o l'aggiunta di un protocollo in sala specifico. In questo momento l'alta cucina è legata a qualcos'altro che vada oltre la qualità. Sono importati valori come la originalità o l'autenticità di un piatto nello stesso modo in cui lo sono la coerenza e il senso di quello che si vuole trasmettere in accordo con la filosofia del ristorante. Il senso dell'alta cucina ha trasceso il mero fatto di essere serviti e di mangiare bene.”¹⁰⁹

¹⁰⁶ La collana pubblicata dall'editore Laffont, è basata su raccolte monografiche di ricette realizzate dagli interpreti principali di questa rivoluzione gastronomica, circa una ventina di chef. Tra questi ricordiamo I fratelli Troisgros, George Blanc, Pierre Gagnaire, Michel Guerard, Jaques Maximin, Jouer Robuchon. etc.

¹⁰⁷ AA.VV. *El arte de comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià*. Barcelona, CX Catalunya Caixa. Obra Social. 2011.

¹⁰⁸ This H., *Les Secrets de la Casserole*, Paris ,Belin, 1995.

This H., *Révélation Gastronomiques*,Paris ,Belin, 1995.

This H., C Lavelle., *Science culinaire: matière, procédés, dégustation*, Paris ,Belin, 2014.

This H., *Traité Élémentaire de Cuisine*, Paris ,Belin, 2002

This H., *De la science aux fourneaux*, Paris ,Belin, 2007

¹⁰⁹ Larrera L.L., A. L. Aduriz. p.66

Facciamo un passo indietro e cerchiamo di capire attraverso il filtro della gastronomia contemporanea come nel '500 i cuochi riuscivano a produrre dei piccoli capolavori avendo a disposizione poche conoscenze empiriche sulla conservazione degli alimenti, sulle cotture delle carni e sulla trasformazione degli ingredienti vegetali, con un corredo di *outils* da cucina essenziale e dei sistemi di regolazione del calore molto elementari.

L'analisi ora si concentrerà principalmente sulla ricettazione del libro di Bartolomeo Scappi, *Opera* pubblicata a Venezia nel 1570 dall'editore Tramezzino.

2.1 *Opera*. Il primo manuale *contemporaneo* di cucina

Nei tratti cinquecenteschi il frontespizio¹¹⁰, ha la funzione di riassumere i contenuti che si trovano sviluppati all'interno del libro, oltre a riportare altre indicazioni circa l'autore, l'editore, la data di stampa e le eventuali dediche, stemmi ed imprimatur.

Scappi lo utilizza per anticipare il contenuto della trattazione stilando un'indice sistematico dei sei libri con le descrizioni delle materie prime, delle lavorazioni di cucina e del servizio in tavola.

Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V divisa in sei libri,

Nel primo si cōtiene il ragionamento che fa l'autore con Gio suo discepolo .

Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne si di quadrupedi, come di volatili.

Nel terzo si parla della statura, e stagione de pesci.

*Nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola così di grasso
come di magro.*

Nel quinto si contiene l'ordine di fare diverse sorti di paste, et altri lavori.

¹¹⁰ Barberi F., *Il frontespizio nel libro italiano del Quattrocento e del Cinquecento*, Milano, Il Polifilo, 1969.

Nel sesto , et ultimo libro si ragiona de conualescenti, et molte altre sorti di vivande per gli infermi.

Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paulo III.

Con le figure che fanno di bisogno nella cucina, et alli Reverendissimi nel Conclave.¹¹¹

Nell'indice esposto in prima pagina è già scritto tutto il programma culinario e culturale che dovrà sviluppare , comprensivo di un'apparato iconografico unico nel suo genere, completato dal discorso funebre in occasione della morte del Pontefice Paolo.

Scappi non ostenta, parla raccontando attraverso le ricette la sua carriera professionale di cuoco.

Le pratiche dell'ars culinaria, per Bartolomeo¹¹² non devono avere segreti, non c'è nulla da nascondere. Coloro che tengono celato il proprio sapere, comunicato attraverso la scrittura e la parola, *mostrando agli altri* la propria capacità e *considerazione delle cose*¹¹³, sono da biasimare.

Parole pesanti, che rompono il silenzio di una *compagnia*¹¹⁴ cresciuta attraverso la dura e pesante esperienza della pratica manuale , maturata tra spiedi incandescenti, cortili gelidi, e viaggi tra le cucine nelle corti della penisola.

Quasi una critica all'introduzione che fa Messisbugo, prima della stesura del ricettario: *“c'hio non spenderò tempo o fatica in descrivere diverse minestre d'hortami o legumi, e insegnare di friggere una tenca o cuocere un luzzo sulla*

¹¹¹ Bartolomeo Scappi, Opera

¹¹² Per la vita di Bartolomeo Scappi si veda : Di Schino J., F Luccichenti., *Il cuoco segreto dei papi*. Roma, Gangemi, 2007. p.13.

¹¹³ Scappi. *All'illustre et reverendo Signor , Il Signor don Francesco Reinoso Scalco , et Cameriero secreto della Santità di N.S. Pio Quinto.*

¹¹⁴ Di Schino J., Luccichenti F., p.29.

gratella, o simili altre cose... , ma solo parlerò delle più notabili vivande e più importanti... . ¹¹⁵

La conoscenza alimentare è fondamentale per il lavoro del *mastro cuoco*; deve sapere riconoscere in primis gli ingredienti, le specie degli animali, e vegetali le loro qualità, la loro freschezza, il modo di conservarli e di cucinarli. Nel I capitolo in una facciata succinta elenca tutte le qualità necessarie per intraprendere la professione.

E' la prima volta che in un libro di ricette, viene affrontato globalmente tutto ciò che riguarda il processo della preparazione delle vivande: dalla selezione materie prime allo spazio della cottura e conservazione.

Lo scopo pedagogico del testo è chiaro e lo esprime senza indugiare nel *ragionamento* che dedica la suo discepolo Giovanni ora maturo per ricevere le consegne: *“vi mostrerò in questi cinque libri in che consiste l’arte, et prudenza d’un maestro Cuoco, Della quale vi prego non vi discostiate, perchè per l’esperienza fatta, conosco essere cosa molto necessaria ad uno che voglia riuscire alla perfettione , et acquistare honore*¹¹⁶.”.

Ma il discepolo Giovanni, potrebbe essere anche un pretesto per celare il suo desiderio di essere riconosciuto sapiente nell’arte della cucina, avendo avuto poche occasioni¹¹⁷ di confrontarvisi realmente.

Il progetto razionale sulla cucina che Scappi aveva immaginato a monte del suo trattato probabilmente è la parte più interessante da indagare. Si configura un pensiero gastronomico sorretto da una struttura gerarchica suddivisa per processi (sperimentati?) e azioni dettagliate dove nulla era lasciato all’improvvisazione ma ampiamente codificato e registrato in divenire. Anche se Bartolomeo sottolinea più volte la sua *“isperienza et pratica fatta in questo offitio”*¹¹⁸, l’idea di

¹¹⁵ Messibugo, *Libro Novo*. Venezia, 1558. p. 40.

¹¹⁶ Ibidem, p.1.

¹¹⁷ Di Schino J., F Luccichenti, 2007. p.18.

¹¹⁸ Scappi, p.103.

controllo su tutti gli aspetti che riguardano la cucina e il suo *surrounding*, richiamano comunque l'immagine di una utopia gastronomica, (dove tutto è pensato anche se non concretizzato) che ha trovato il suo unico riscontro nella stesura dettagliata delle ricette. Un testo incredibilmente anticipatore di una modernità tardo Ottocentesca, che vede nella *Guide Culinarie* la sua massima espressione.

Il tema culinario di Opera, se da un lato è espresso senza remore nel frontespizio, dall'altro è mitigato, dall'editore Tramezzino "*havendo preso per suo soggetto così necessaria materia alla salute de corpi, et trattandola poi col maggior artificio... gli ammaestramenti di questo eccellente autore in quest'arte, habbiamo a delectare tutti i sensi humani et a conservare, et accrescere ancora la sanità perfetta nei corpi nostri*"¹¹⁹, che pone ancora grande attenzione alla tradizione della dietetica.

Bartolomeo, quando descrive l'indice, alla prima pagina omette il contenuto del *Libro sesto et ultimo de convalescenti*. Non è chiaro se la dimenticanza è intenzionale o voluta, ma sembra tenere separate le ricette tradizionali dalle preparazioni per gli infermi.

Nella prefazione al *Libro Sesto*, chiarisce una volta per tutte la sua posizione riguardo alla cucina che cura: "*A me parrebbe haver fatto nulla... non vi mostrassi anchora l'ordine da tenersi ... in fare vivande per gli infermi..*"¹²⁰

In chiusura ribadisce il fatto che il sesto libro è incluso, ma separato dal corpus principale, come se si trattasse di un'opera speciale "*..da i quali sono esortato a dare in luce la presente operetta et, indirizzarla con li detti cinque libri ...*"¹²¹

I riferimenti poi si sprecano in fatto di personalità alle quali ha somministrato *acque cotte, brodi e consumati*, che effettivamente per difficoltà di lavorazione e

¹¹⁹ Tramezzino. *Ai lettori*. In Scappi .

¹²⁰ Scappi, p.390.

¹²¹ Ibidem

preparazione rappresentano il ponte con i processi di elaborazione della cucina contemporanea.¹²²

Ora proverò a riassumere in maniera sintetica una serie di caratteristiche di *Opera* che ritengo innovative e uniche, rispetto alla produzione dei ricettari rinascimentali, per le quali andrebbero svolte ricerche specifiche.

- Una visione globale e completa del progetto culinario;
- Nonostante il numero delle ricette sia imponente ognuna è sviluppata nella sua interezza e completezza;
- La struttura e il metodo analitico di esposizione sono riconducibili ad un moderno sistema di classificazione;
- La ricetta madre viene declinata in diverse varianti e modalità di cottura, originando così gruppi omogenei di preparazioni;
- Una catalogazione consistente di materie prime contrassegnate dal luogo di origine (gastroponimi);
- Raccolta di ricette effettuata da altri testi e rielaborata in funzione della sua tecnica gastronomica;
- Catalogazione degli utensili dettagliata e rappresentazione dello spazio ideale di lavoro,
- Raffinatezza nell' esecuzione di molte sequenze di trasformazione degli ingredienti ;
- Cotture innovative: dalla bassa temperatura alla distillazione;
- Impostazione tecnica dei processi gastronomici analoghi alla pratica della cucina moderna;
- Ricette risolte nella loro forma espressiva tali da essere eseguite ed elaborate nella contemporaneità.
- Varietà di utilizzo degli ingredienti e abbinamento insolito nelle consistenze.

¹²² Mc Gee A. 2004, p.599.

2.2 Processi primari

La lavorazione e la conservazione della materia prima con la successiva rielaborazione in una preparazione, costituiscono uno dei punti cardine della ricerca attorno alla trasformazione alimentare prima dell'avvento della refrigerazione.

In che maniera hanno contribuito alla costruzione di una cucina attraverso l'accettazione di un gusto in bilico tra il putrescente, l'acido e il sapido, i sistemi di conservazione?

La conservazione degli alimenti è frequentemente descritta come un processo isolato che esclude la conseguente e necessaria ricettazione per la trasformazione in pietanza, a meno che il processo conservativo preveda un diretto consumo del prodotto.

Ad esempio Ateneo, riferendosi alla caccia di tonni in Lusitania e ai sistemi di conservazione in sale, salamoia ed essiccazione al sole, che i greci dovevano mettere in atto per portare il pescato a casa attraversando tutto il mediterraneo, non fa riferimento se non per una ricetta ai processi di rigenerazione del pesce.¹²³

Evitare la marciscenza delle derrate deperibili costituiva già di per se un atto eroico; la successiva elaborazione per renderle alimento, un'espressione *culturale*.

La lotta contro il tempo all'interno delle cucine si conduceva su due fronti differenti: il deperimento della materia prima e l'impossibilità di preservare i prodotti lavorati. Per cui ogni giorno si doveva iniziare il ciclo da zero, dalla macellazione (a meno che non fosse richiesta una frollatura specifica) alla preparazione e alla realizzazione della ricetta.

L'ingegno culinario aveva scoperto un metodo che garantiva da un lato una maggiore stabilità di gusto e parallelamente la possibilità di conservare la pietanza elaborata per un tempo maggiore della giornata lavorativa: la cassa del pasticcio. Tutto veniva rivestito di pasta matta, di sfoglia o di qualsiasi impasto che

¹²³ Ateneo, Vol. I p. 305.

garantisce la cottura e la conservazione in un'unica soluzione, per poi essere riposto nelle grandi *credenze* delle cucine. Nei menù, per giustificare il fatto che questa pietanza non fosse *espressa* e servita come intermezzo tra un primo ed un secondo ordine di servizio, venne denominata con la dicitura *servizio di credenza*. Proprio per l'importanza che riveste questo sistema cottura-conservazione all'interno dell'economia e della gestione della cucina, Scappi dedica tutto il *V Libro delle Paste*¹²⁴, riprendendo molte ricette già elaborate in precedenza sia per il pesce che per la carne e le trasforma magicamente pasticci, con molte innovazioni soprattutto nelle preparazioni dei diversi tipi di pasta sfoglia.

Tornando alla della tema conservazione diretta del prodotto, riporto ad esempio un procedimento descritto nel libro primo che affronta le cotture e alcuni metodi per preservare le carni.

I passaggi più interessanti riguardano un doppio processo di conservazione per gli *uccelli in scatola*, al fine di poterli consumare nel periodo invernale.

Scappi individua tre processi, senza però fornire anche in questo caso le modalità di rigenerazione della pietanza.

Il primo prevede un periodo di ammollo in una soluzione di salamoia e successiva affumicatura; nel caso si volesse prolungare il mantenimento per più tempo, immersione in un vaso di olio di oliva.

La seconda non dissimile dalla prima dopo il primo passaggio in salamoia immersione nello strutto liquefatto mescolato con grano di finocchio all'interno di in un vaso di terracotta.

La terza più virtuosa, immersione del passero crudo e spennato nell'aceto salato mescolato con aglio e pepe, come aveva appreso a Venezia da una ricetta importata da Cipro.¹²⁵

¹²⁴ Scappi. p.335

¹²⁵ Scappi. p.7

2.3. Processi innovativi

“La storia della cottura può essere raccontata come la storia della domesticazione del fuoco per cucinare, seguita dalla sua graduale scomparsa dalla nostra vita. Dapprima contenuto in camini di pietra e portato al coperto, venne quindi racchiuso nel ferro e nell'acciaio, e oggi completamente sostituito da correnti elettriche invisibili e da onde radio confinate in una scatola di plastica e di vetro.”¹²⁶

Uno degli aspetti più comuni nei quali possiamo imbatterci nello studio della preparazione delle ricette è identificare l'idea di progresso culinario, con le tecniche di cottura degli ingredienti e con il controllo del calore.

Vero in parte, ma è una relazione non sempre rispettata.

La cottura è l'atto conclusivo spesso non necessario di una serie di processi atti alla trasformazione che precedono la preparazione del piatto.

Non considerare i singoli aspetti di queste trasformazioni, significa eludere un insieme di conoscenze fondamentali per la preparazione delle materie prime.

L'analisi dei processi gastronomici vuole mettere in luce le specificità di lavorazione dei singoli prodotti, che ad una prima vista possono apparire scontate, ma che costituiscono la grammatica di base per l'elaborazione gastronomica.

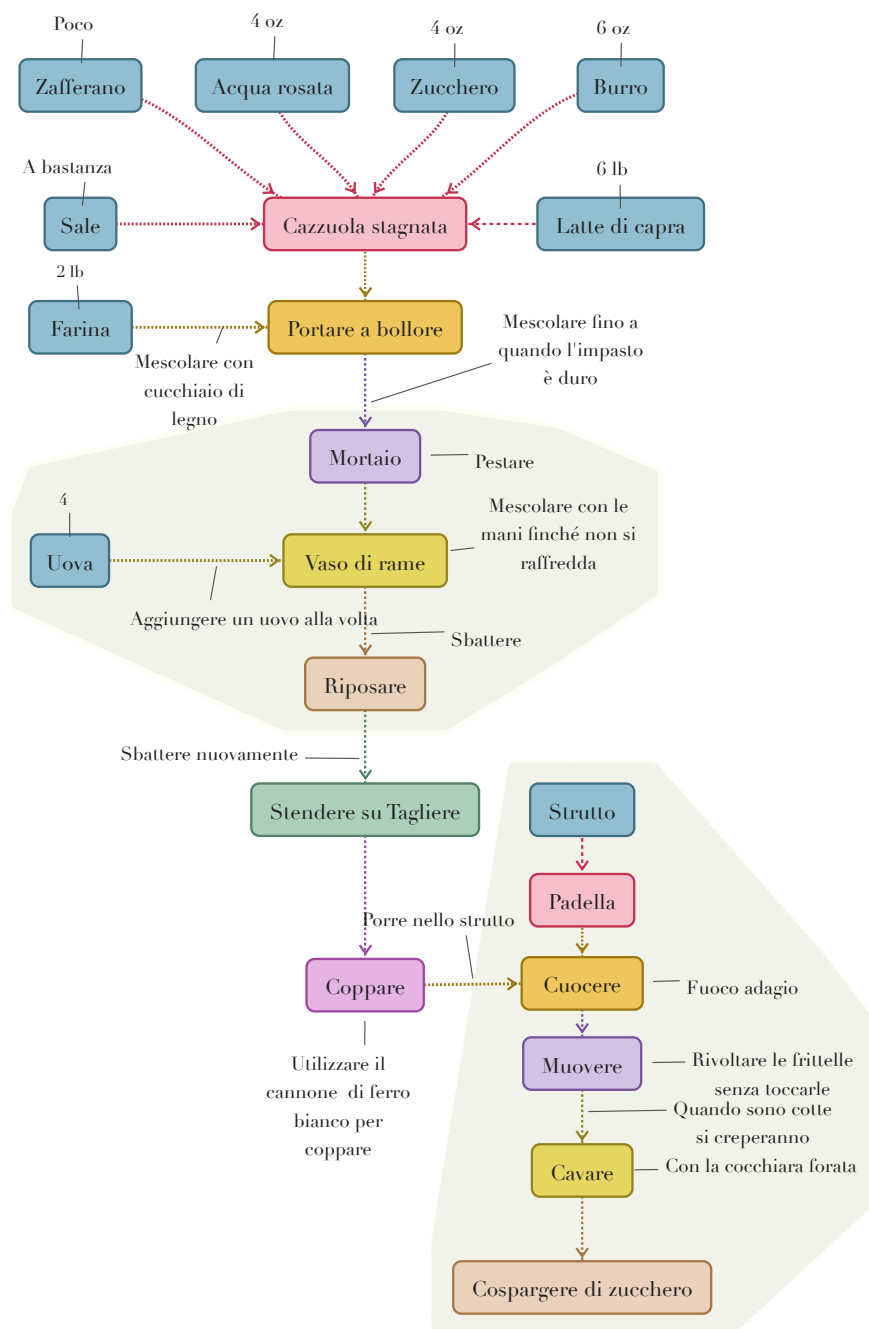
Scappi scrive le sue ricette come fossero processi di elaborazione già codificati.

Analizzando la formulazione di una ricetta qualsiasi che contenga un paio di passaggi, ci accorgiamo che stabilisce una metrica, definita dall'azione che deve compiere per eseguire un determinato passaggio, che scandisce tutte le fasi fino alla presentazione finale. (spesso tralasciata). E' chiaro che il suo intento pedagogico lo abbia condotto verso la volontà di chiarire, prima a se stesso, l'enorme quantità di operazioni che si compiono attorno all'atto di cucinare. Scappi probabilmente è il primo cuoco che ha la misura della sua cucina. E' capace

¹²⁶ Pollan M., *Cotto*. Milano, Adelphi, 2014. p.126

di pesarla, rapportarla, organizzarla, la conosce così bene che è in grado di ri-scriverla con le sue regole.

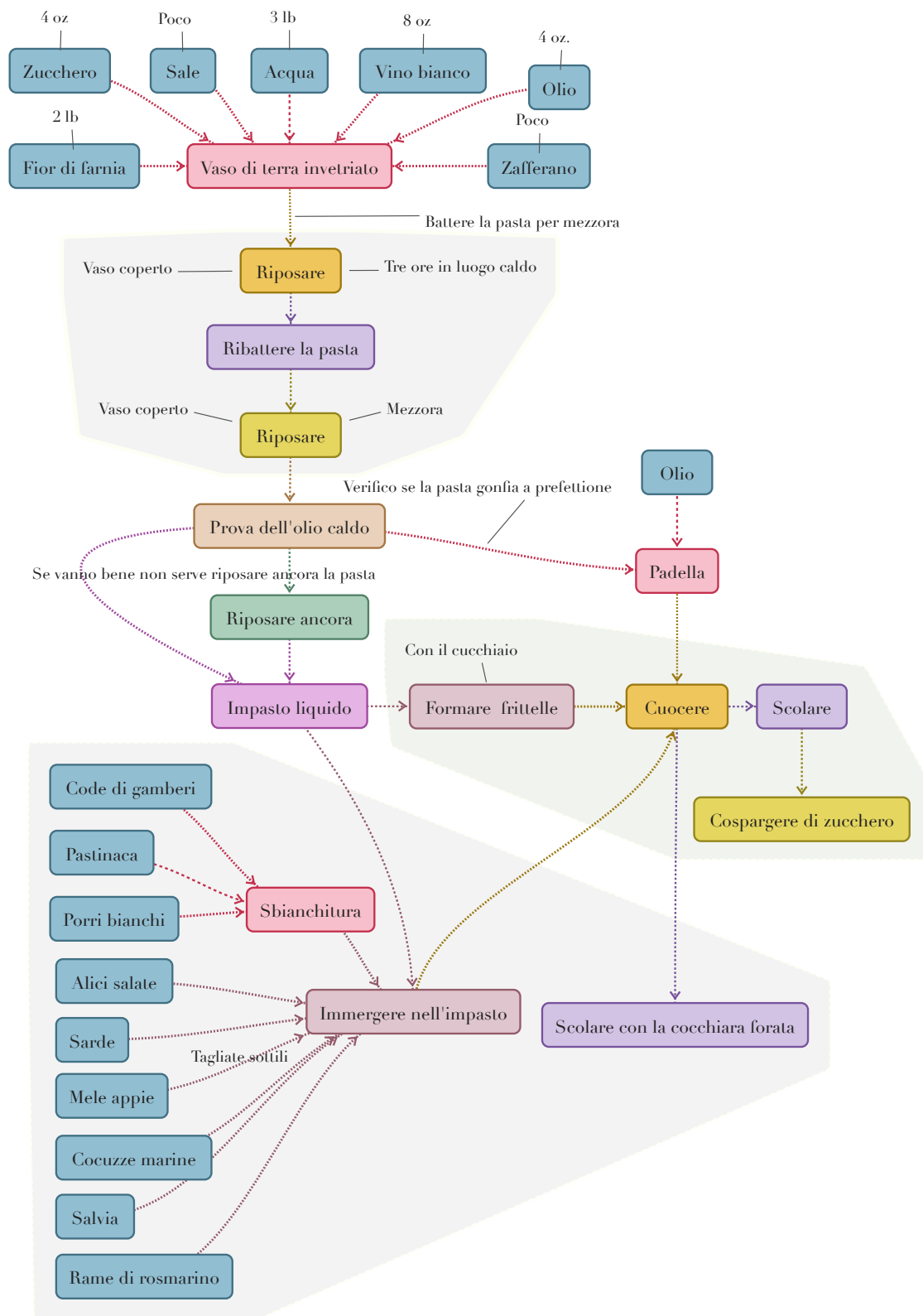
Ora alcuni esempi di ricette analizzate in funzione dei processi catalogati da Scappi.



Processo1.

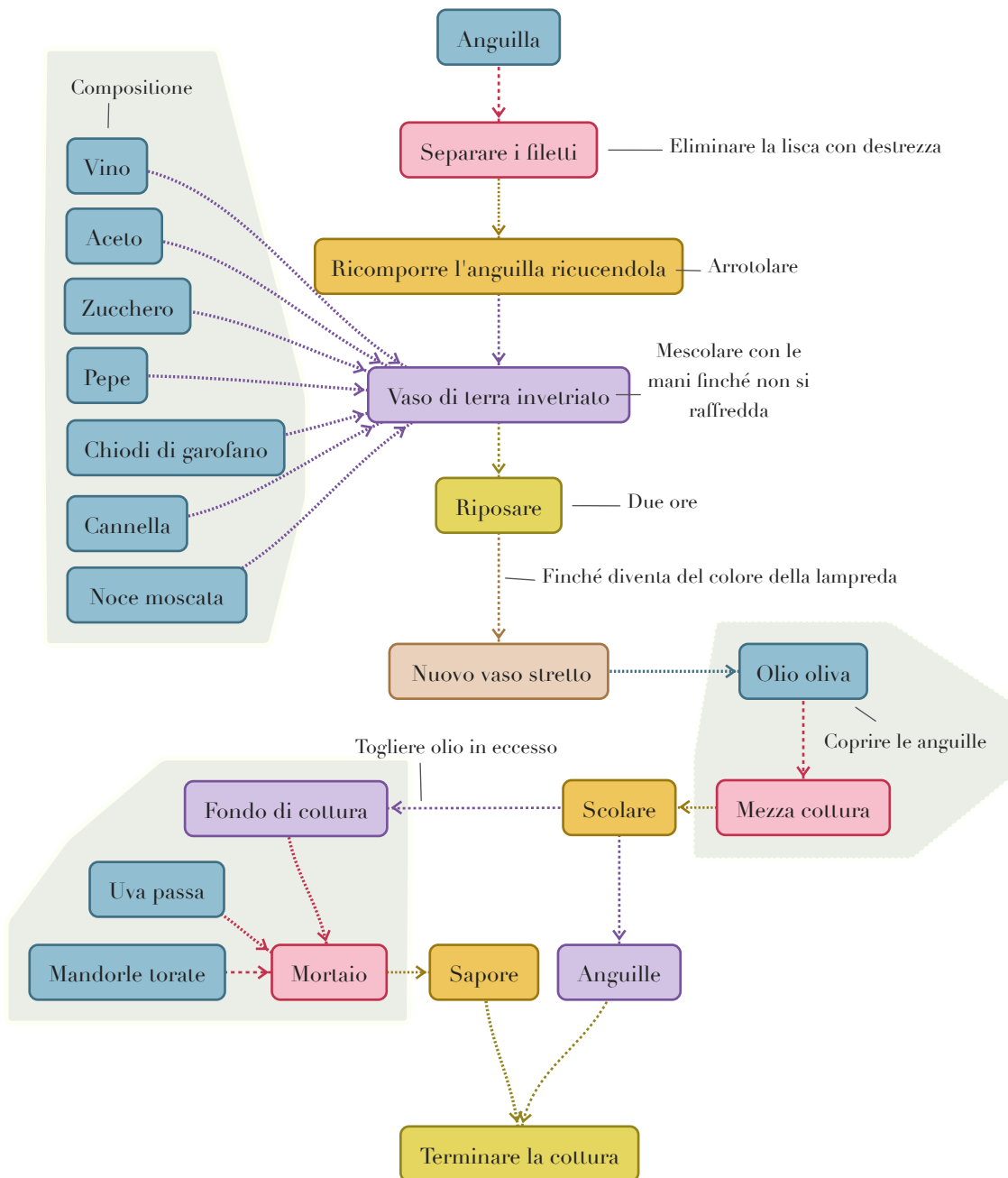
Per fare varie sorte di frittelle et prima per fare frittelle alla veneziana CAP. CXXXXVI

Pag. 370



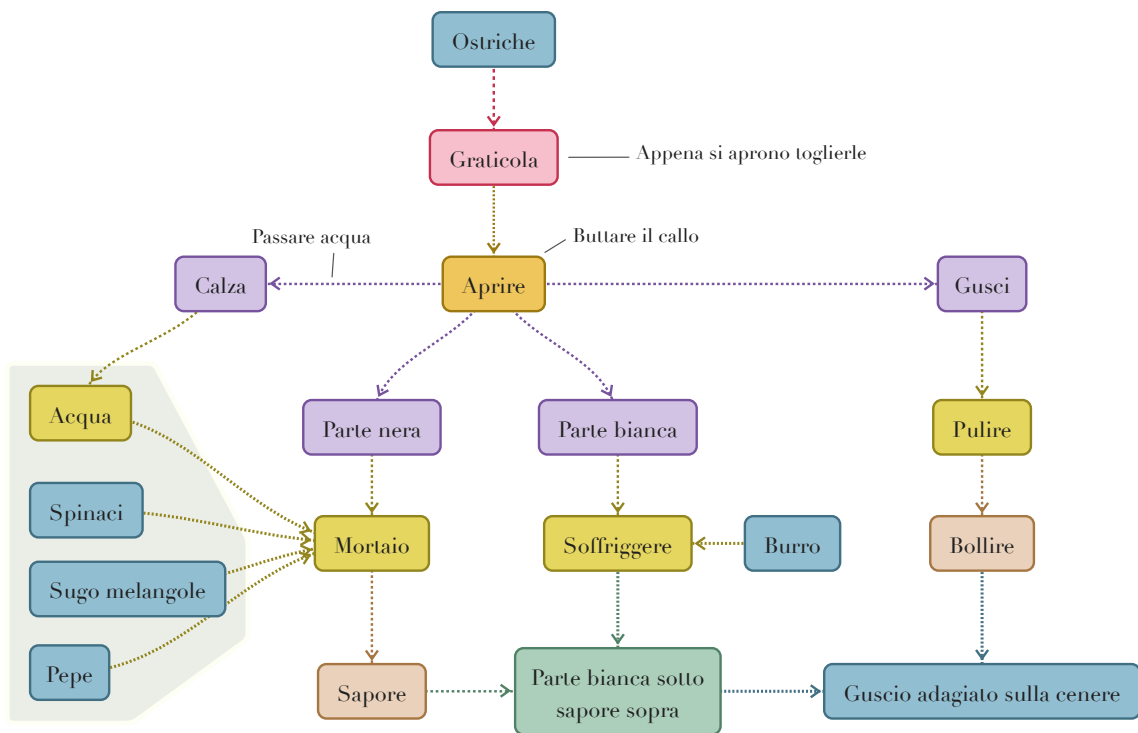
Processo 2

Per fare pasta liquida, della quale se ne potrà fare frittelle et altri lavorieri CAP. CCXXXIII, Pag.391



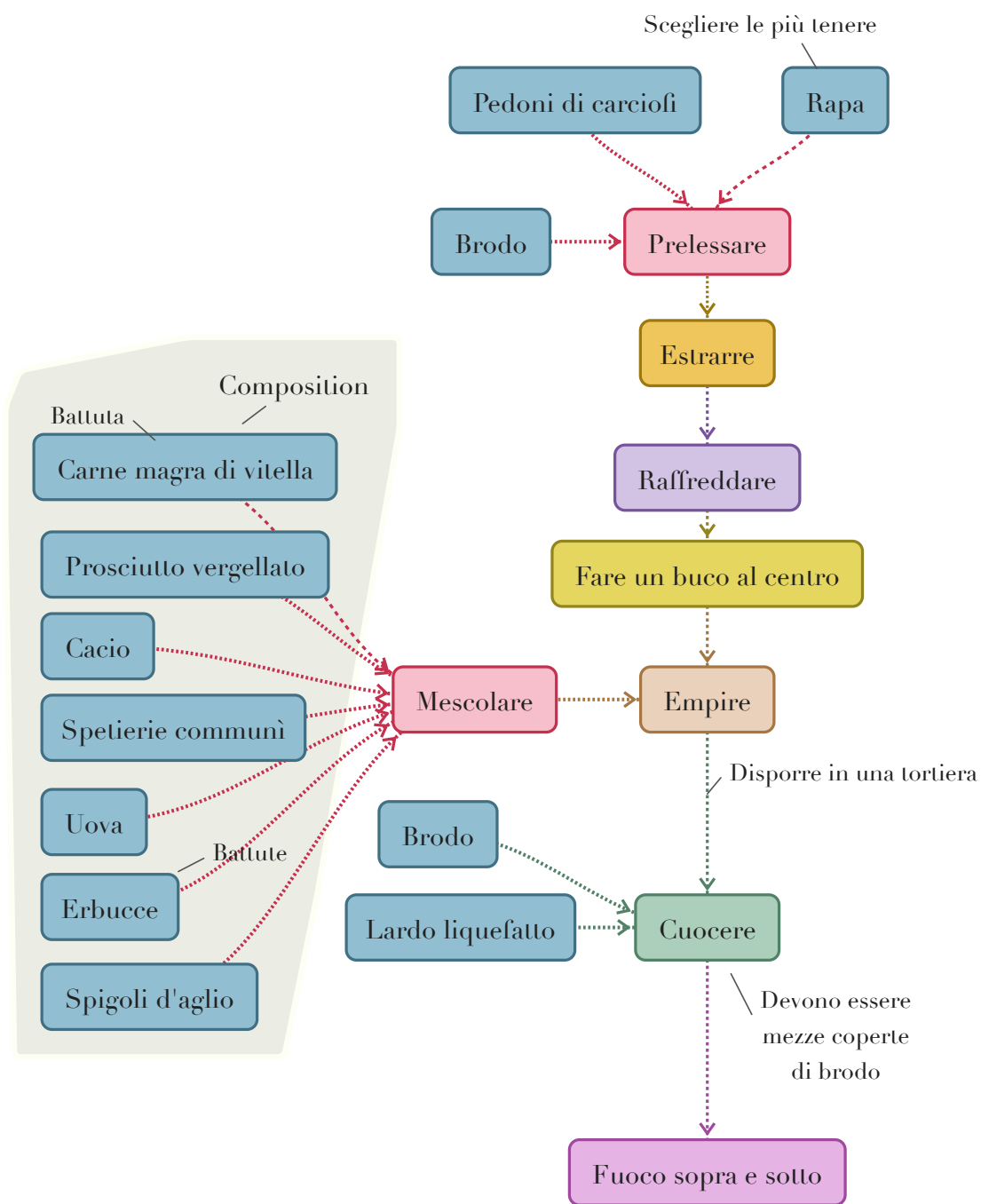
Processo 3

Per cuocere anguille grasse roverse con vino CAP. CLVIII, Pag.137



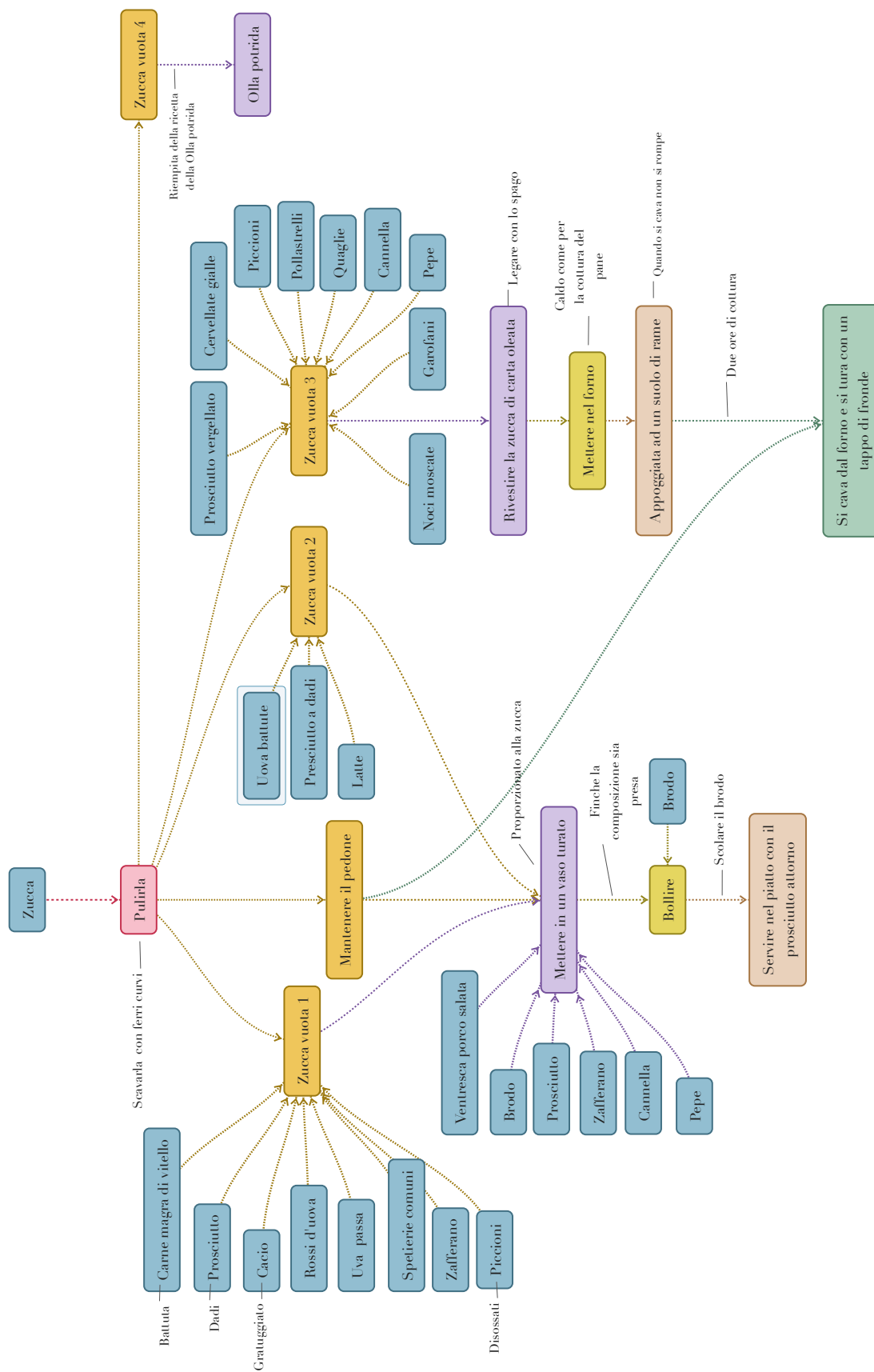
Processo 4

Per cuocere ostriche in un'altro modo CAP. CLXXXV, Pag.143



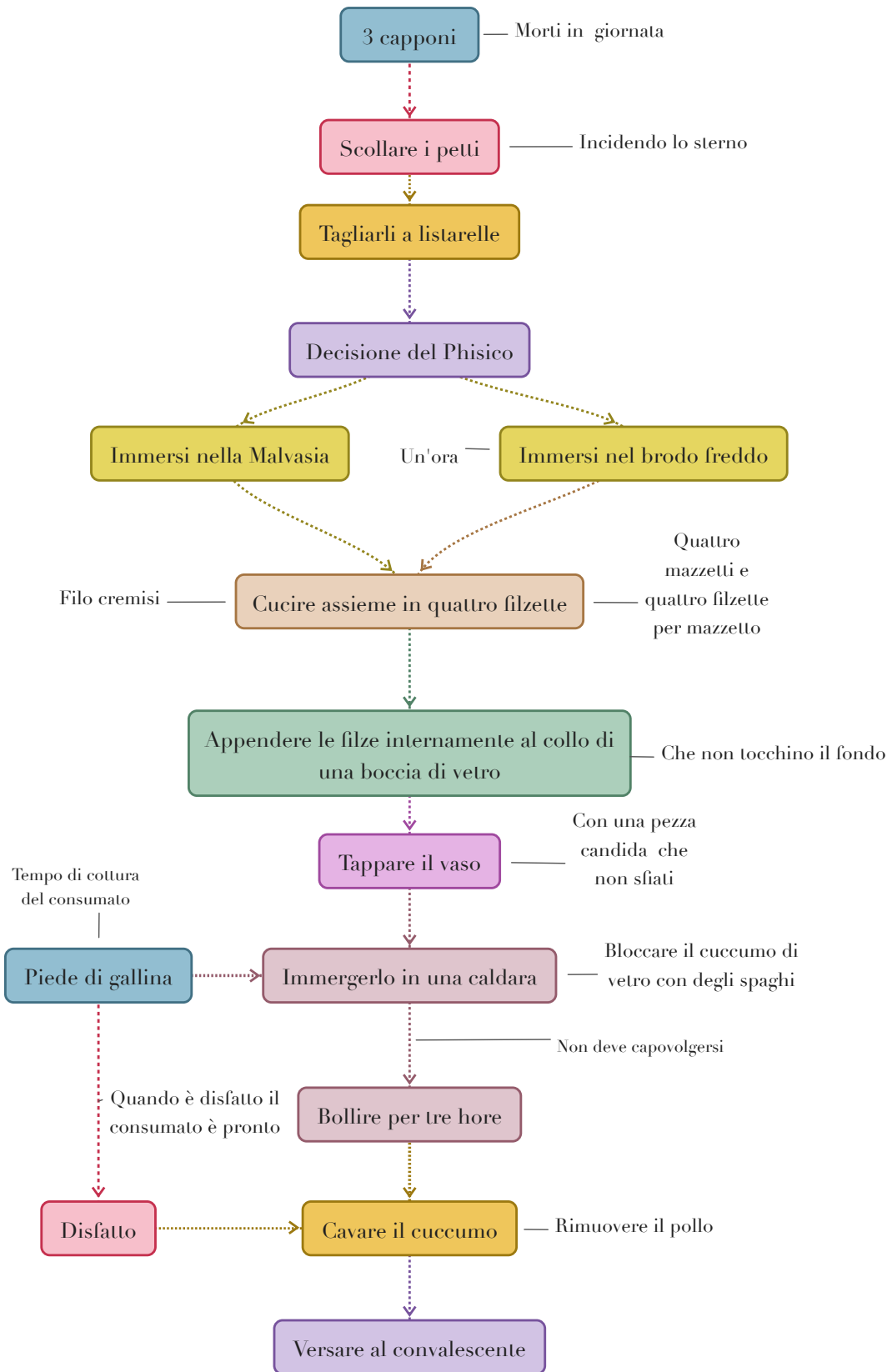
Processo 5

Per fare minestra di caulo torsuto con brodo di carne et altre materie et cuocerlo in diversi modi CAP. CXCI, Pag.75



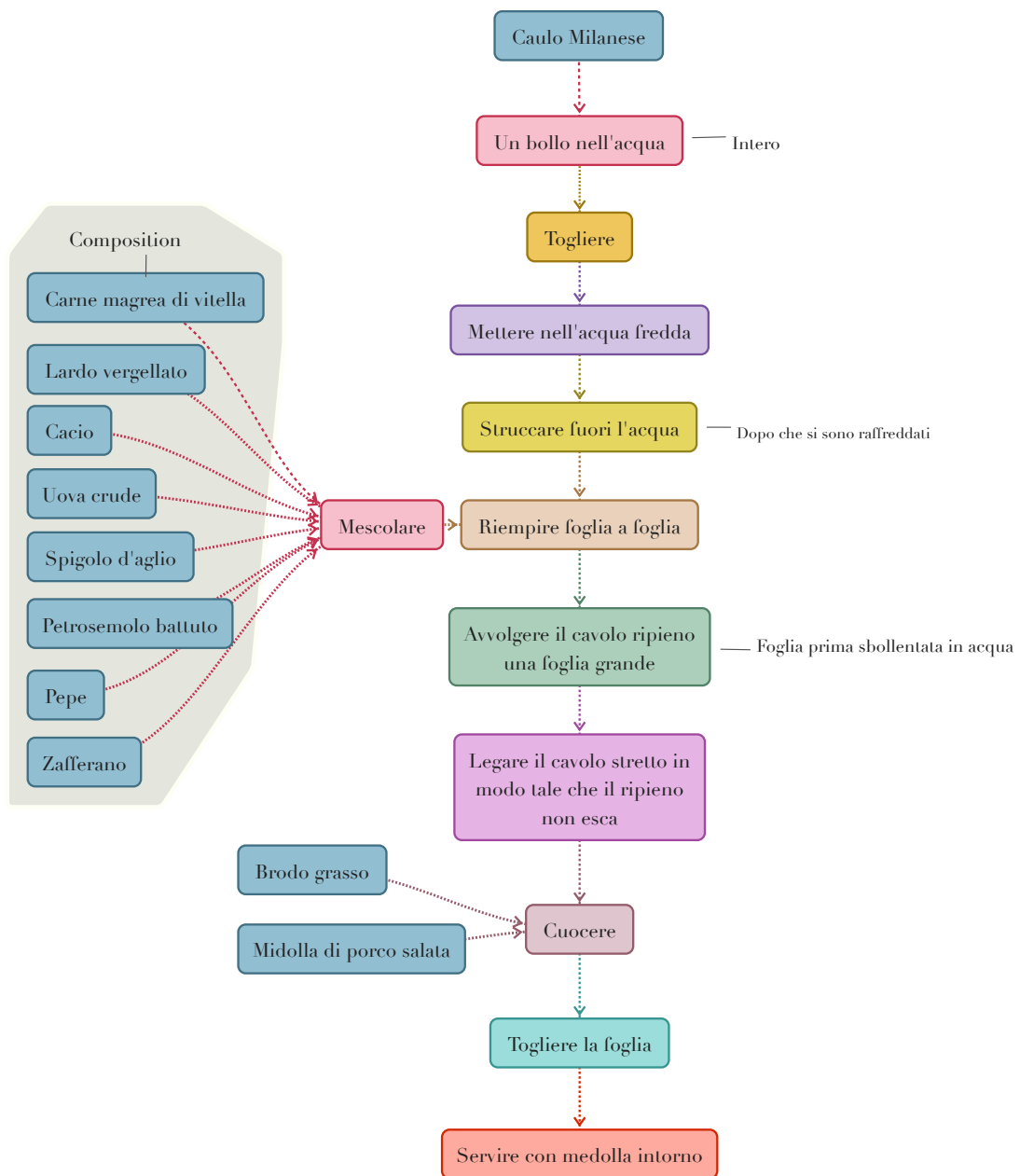
Processo 6

Per allessare et cuocere in forno le soprascritte zucche intiere piene di diverse composizioni CAP. CCXXXI, Pag.82



Processo 7

Per un consumato di polpe di cappone per il Cardinal Pietro Bembo Venetiano 1548
 CAP. XXIII, Pag. 396



Processo 8

Per fare minestra di cauli Milanesi et Bolognesi con brodo di carne CAP. CXCVIII,
Pag. 76

3. Apparati

3.1 ... La ricostruzione della cucina lineare

L'impianto delle cucine raffigurato nelle prime cinque tavole a corredo del testo è rappresentato attraverso stanze singole dove all'interno di ciascuna si svolgono lavori e preparazioni alimentari. Il disegno è realizzato secondo una falsa prospettiva, piuttosto rozza rispetto alla costruzione scientifica di *Piero*¹²⁷, che come unico scopo ha quello di descrivere il funzionamento dello spazio di lavoro e degli utensili utilizzati. Dopo una attenta analisi ai bordi delle singole tavole, emergono, tra le murature (tre coperte una volta a tripla crociera, una con solaio in legno tradizionale e una scoperta una corte) degli elementi di corrispondenza¹²⁸ comuni, visibili nella ricostruzione che ho effettuato fig. 4. Questi sono costituiti dalle porte di collegamento tra una stanza e l'altra, dai pozzi intra-muro, dai forni passanti ad altezza d'uomo e infine dalla finestra che si affaccia dal primo piano di un magazzino sulla loggia aperta. L'unica stanza della quale sono incerto sulla appartenenza al progetto unitario, per la quale esiste solamente la porta come elemento di contiguità, è quella contenente il grande focolare rialzato (fuori scala) con lo spiedo azionato da un meccanismo a vite senza fine, mosso da ventole attivate dal calore ascendente convogliato dalla grande cappa.

Quella rappresentata non è dunque una cucina reale, ma una *cucina ideale* che Scappi aveva pensato come ad uno spazio astratto lineare, dove il sapere dell'ars culinaria potesse svelarsi nella sua complessità al primo sguardo. Questa ipotesi di *spazio virtuale ideale*, trova la sua validità anche nel fatto che nei palazzi urbani del Cinquecento le cucine trovavano la loro collocazione all'ultimo piano per

¹²⁷ Della Francesca P., p.

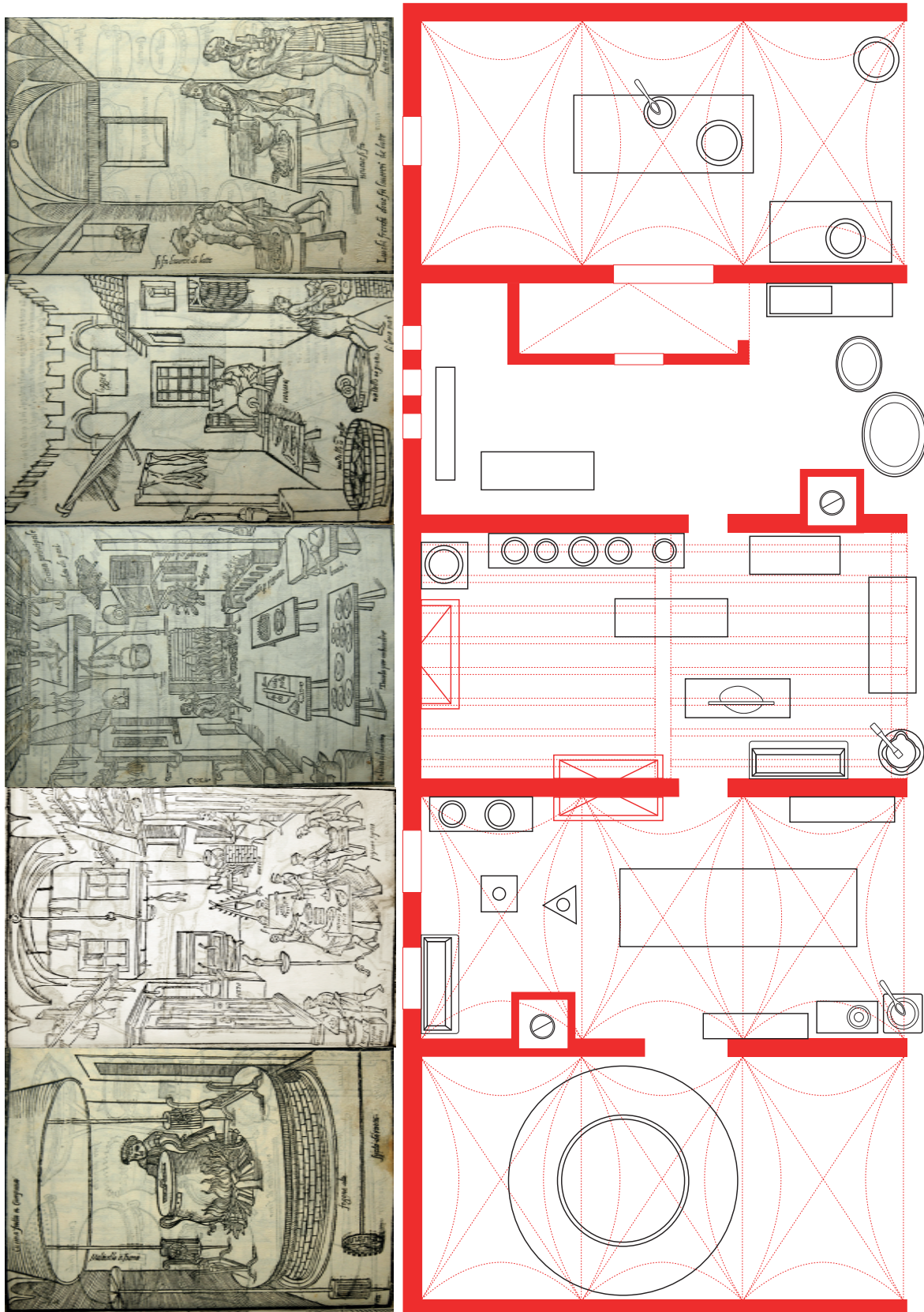


Fig. 4 Ricostruzione della cucina lineare

evitare la combustione delle lunghe canne fumarie surriscaldate dalla fiamma del fuoco libero, e conseguentemente dei solai lignei adiacenti.¹²⁹

Al contrario nelle ville di campagna Palladio ha delle idee decisamente innovative relativamente alla disposizione dello spazio tecnico.

Nel capitolo *Del compartimentò delle stanze e d'altri luoghi*, all'interno dei *Quattro libri dell'architettura*¹³⁰: magazzini, cucine cantine, legnaie, lavatoi, non essendo parti onorevoli della casa ma necessarie al suo funzionamento andavano poste in luoghi *nascosti agli occhi nostri*, raggruppate in un ampio basamento che faceva da fondazione per lo sviluppo architettonico del piano nobile.

Era una visione estremamente razionale dello spazio: i luoghi che ospitavano e producevano il lavoro manuale e di conseguenza provocavano sporcizia, rumore spostamento di merci e un notevole flusso di persone, dovevano avere una relazione diretta con lo spazio esterno della villa, tutto doveva essere diposto sul piano di campagna senza che si potesse interfacciare con la parte superiore dei piani nobili se non per gli accessi di servizio ricavati spesso negli spazi tra le murature.

Uno spazio lineare ideale, dunque non reale, che ricorda per molti aspetti la parte inferiore dello studiolo in tarsie lignee del Palazzo di Urbino creato da Francesco di Giorgio Martini nel 1476 per Il Duca di Montefeltro.

*“Dalle decorazioni delle tarsie emerge la volontà di fermare l'istante; ciò conferisce allo spazio il carattere provvisorio di un processo temporale in atto. Lo studiolo ideato da Francesco di Giorgio ha la qualità di uno spazio vivo, che pulsa energia.”*¹³¹

Se lo spazio del Duca di Montefeltro è uno spazio reale ma astratto nella sua iconografia simbolica *“uno piccolo ambiente di meditazione e di studio*

¹²⁹ Paolini C., *A tavola nel rinascimento. Luoghi arredi e comportamenti*. Firenze, Polistampa, 2007. p. 22.

¹³⁰ Palladio A. *I quattro libri dell'architettura*. Venezia, Dominico De Franceschi, 1570. Libro secondo Capitolo II p. 3.

¹³¹ Bartocci G. *L'architettura della città di Urbino da Francesco di Giorgio a Giancarlo de Carlo*. Parma, diabasi, 2014. p. 46

*posizionato tra i due Torricini riservato solo al Principe*¹³²”, quello rappresentato dall’incisore per Scappi è uno spazio sì ideale nella sua forma reale nella sue funzioni.

Non c’è intenzione di raffigurare uno spazio simbolico, ma di descrivere nel modo più accurato e dettagliato tutte le fasi di lavorazione degli ingredienti e i luoghi ad essi deputati.

Leggendo le ricette di Opera avendo di fronte le immagini della *cucina lineare*, appare molto più chiaro il sistema di gerarchie e processi che Scappi aveva ipotizzato nel suo *spazio ideale*, che probabilmente è la *rappresentazione* spaziale dei suoi processi gastronomici; e viceversa.

3.2 Gli strumenti: una piccola nota a margine

Non è in questa la sede che approfondirò la descrizione dettagliata dell’attrezzatura rappresenta, mi limiterò a delle brevi osservazioni su alcuni oggetti degni di nota che hanno suscitato il mio interesse.

Nel corredo di pentole e caldari utilizzati per la cottura degli alimenti raffigurati nell’apparato iconografico, non sono rappresentati oggetti in vetro, ad esclusione della presenza discreta di un piccolo fiasco affiancato ad un *cuccuumo* in metallo per la decozione delle acque.¹³³ presente nella tavola XII.

Si comprende essere in vetro, sia per la forma stessa del contenitore che per la rappresentazione tratteggiata, in trasparenza, del cono di soffiatura alla base.

Lo spazio dedicato alla *trasformazione* per eccellenza, *Acque cotte*¹³⁴, viene rappresentato un pò di scorcio, nell’angolo in basso a destra, quasi nascosto,

¹³² Ibidem p. 36.

¹³³ Scappi. Nella tavola numerata XII nella edizione consultata, appaiono descritti da sinistra a destra dall’alto in basso: due *vetine*, un *mortaio con padella*, due *bussoli p- pasta*, una *bilanza*, un *susidio*, un tavolo da *smembrazione*, e l’angolo delle *Acque cotte*.

¹³⁴ Scappi, p.391.

probabilmente perchè difficile da inquadrare rispetto ai tradizionali strumenti di cucina. Gli altri due *ouils*, una pressa per estrarre il succo della carne e il tavolo per disossare i volatili già cotti, facenti parte del processo di lavorazione di brodi, succhi, ristretti¹³⁵e reflorativi, sono al contrario facilmente riconoscibili e ben rappresentati, segno che appartengono ad un sistema più ampio di utilizzo per la realizzazione delle basi necessarie alla ricettazione.

¹³⁵ Scappi, Opera, p.395

3.3 Schede

Restituzione grafica delle seguenti ricette tratte da Opera

Dis. 1. Per fare varie sorte di frittelle et prima per fare frittelle alla veneziana CAP. CXXXXVI Pag. 370

Dis. 2. Per fare pasta liquida, della quale se ne potrà fare frittelle et altri lavorieri CAP. CCXXXIII, Pag.391

Dis. 3. Per cuocere anguille grasse roverse con vino CAP. CLVIII, Pag.137

Dis. 4. Per cuocere ostriche in un'altro modo CAP. CLXXXV, Pag.143

Dis. 5. Per fare minestra di caulo torsuto con brodo di carne et altre materie et cuocerlo in diversi modi CAP. CXCIII, Pag.75


Dis.6. Per allessare et cuocere in forno le soprascritte zucche intiere piene di diverse compositioni CAP. CCXXXI, Pag.82

Dis. 7. Per un consumato di polpe di cappone per il Cardinal Pietro Bembo Venetiano 1548 CAP. XXIII, Pag. 396

Dis. 8. Per fare minestra di cauli Milanesi et Bolognesi con brodo di carne CAP. CXCVIII, Pag. 76

CAP. CC XXXIII

PER FARE PASTA LIQUIDA, DELLA QUALE SE NE POTRA FARE FRITTELLE
E ALTRI LAVORIERI

 2 oncie lievito

 2 libbre Fior. di Fiorina

 3 libbre acqua
caldia

 8 oncie vino
 4 oncie olio
4 oncie zucchero


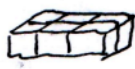


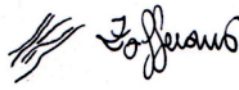


Battere mescolando
A potone 3 ore
Battere nuovamente
Bis potone mescolando
Battere
Frittelle
Frittelle in olio caldo

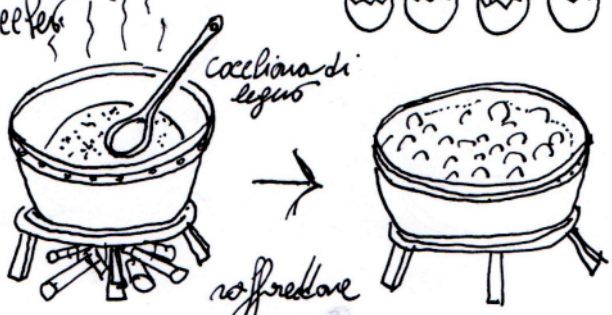


Dis.2 Per fare pasta liquida, della quale se ne potrà fare frittelle et altri lavorieri CAP. CCXXXIII



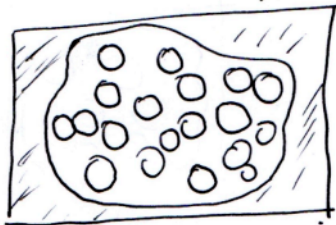

Per fare varie sorte di frittelle et prima per fare frittelle alla veneziana.
CAP. CXXXVI

 6 lb latte di capra
 6 oncie burro
 4 oncie queleto
 4 acqua rosa
 3 foglie di sage
 2 libbre farina aggiunta piano piano

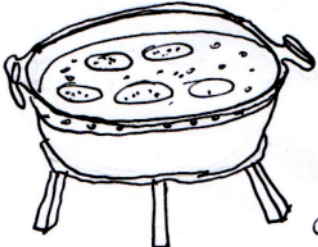



Aggiungere a freddo
 4 uova
 cocciana di legno
 raffreddare



Lasciane ripescare un quarto d'ora

sfogliare sottile
 cospone con il cannone

cocciana forata
 fucos odagio nello strutto
 cospone di spucceato

Dis.1 Per fare varie sorte di frittelle et prima per fare frittelle alla veneziana CAP. CXXXVI

Per cucinare anguille grasse
roverse con vino Cap. CLVIII

Si potrà alleare bene
in un altro modo
de
Pana veramente
LAMPREDA



2 ore in Adobolo



MEDICINA
A FREDDO
VINO
OLIO
PEPE CAMMELA

Se leverai
le spina

Dopai si riunirono
insieme et le se
daranno oleum
punti con filo e
si ridurrà in
rotolo

CHIODI DI CAROFANO



NOCE MOSCATA



Melpe cotta
in olio



OLIO + SAPORE



Fonse SAPORE

UNA PASTA

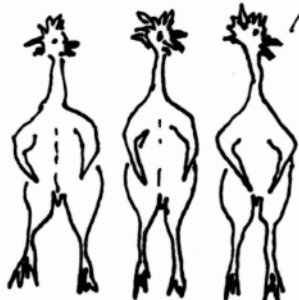


MAURICE
TRISTE

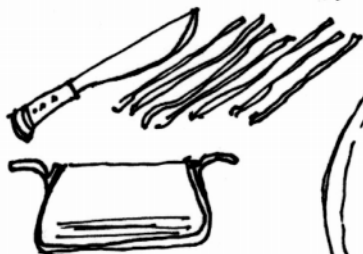
et con quella compositione
dove è stato in malle et
finirà di essere con
tale sapore

Dis. 3 Per cucinare anguille grasse roverse con vino CAP. CLVIII

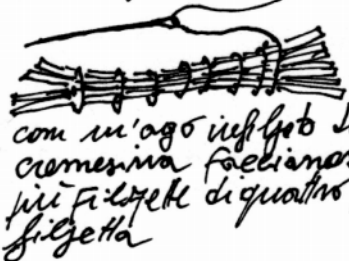
Per fare un consumato di palpe di caprone CAP XXIII
 per il Cardinal Pietro Bembo Venetianus 1548



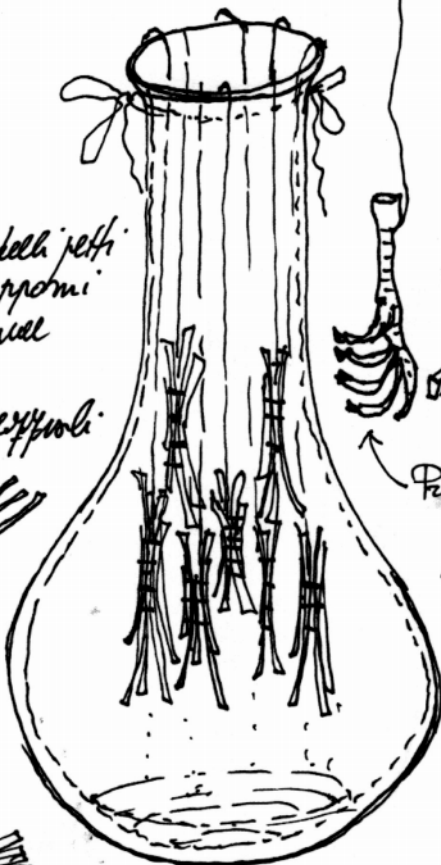
Le palpe deli jetti
 di tre caproni
 morti quel
 grasso
 tagliare in pezzuoli.



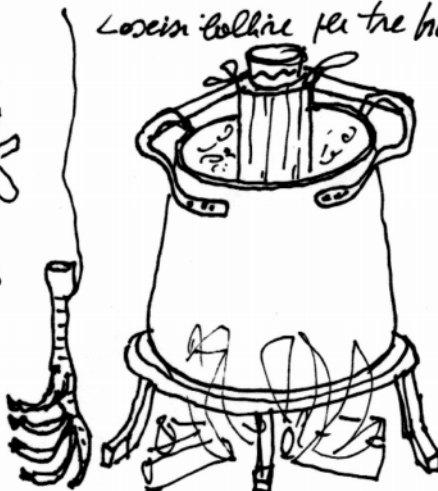
Un'ou nella
 mollogia



con un'ago infilato di seta
 cremesina facciamorene
 più fillette di quattro per
 filgetta



Locein bollire per tre hore



Prava fiede pollo cotto

Pougan cordicelle intorno al
 collo del cucurmo lo quali
 stiano ferme intorno alla
 coldata

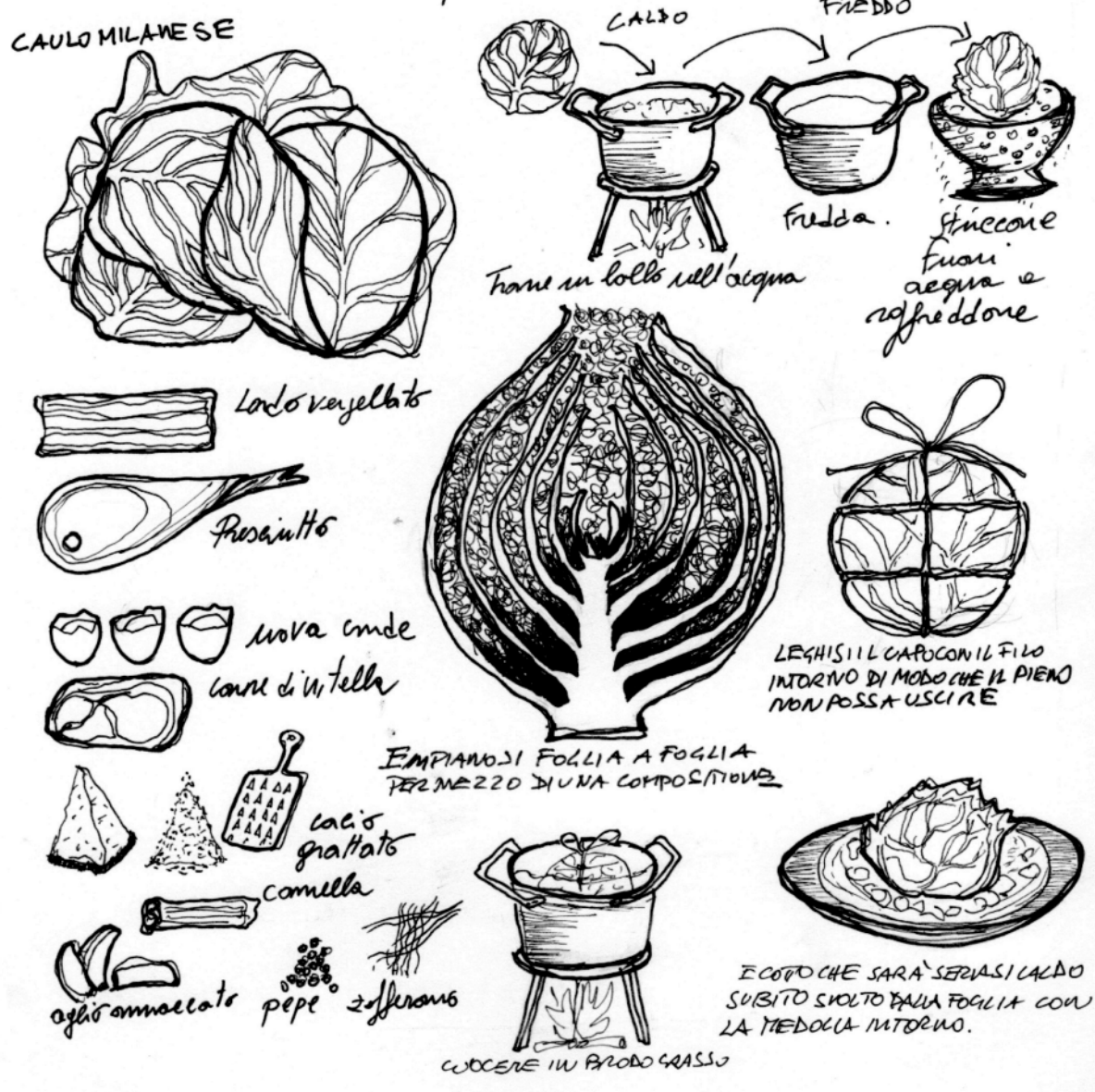


Si poneramo le filze
 a torto attorno di
 dentro in modo che
 non amiamo al fondo

Prelisi quel liquore
 che è ito al fondo e
 diasi al boulabreute

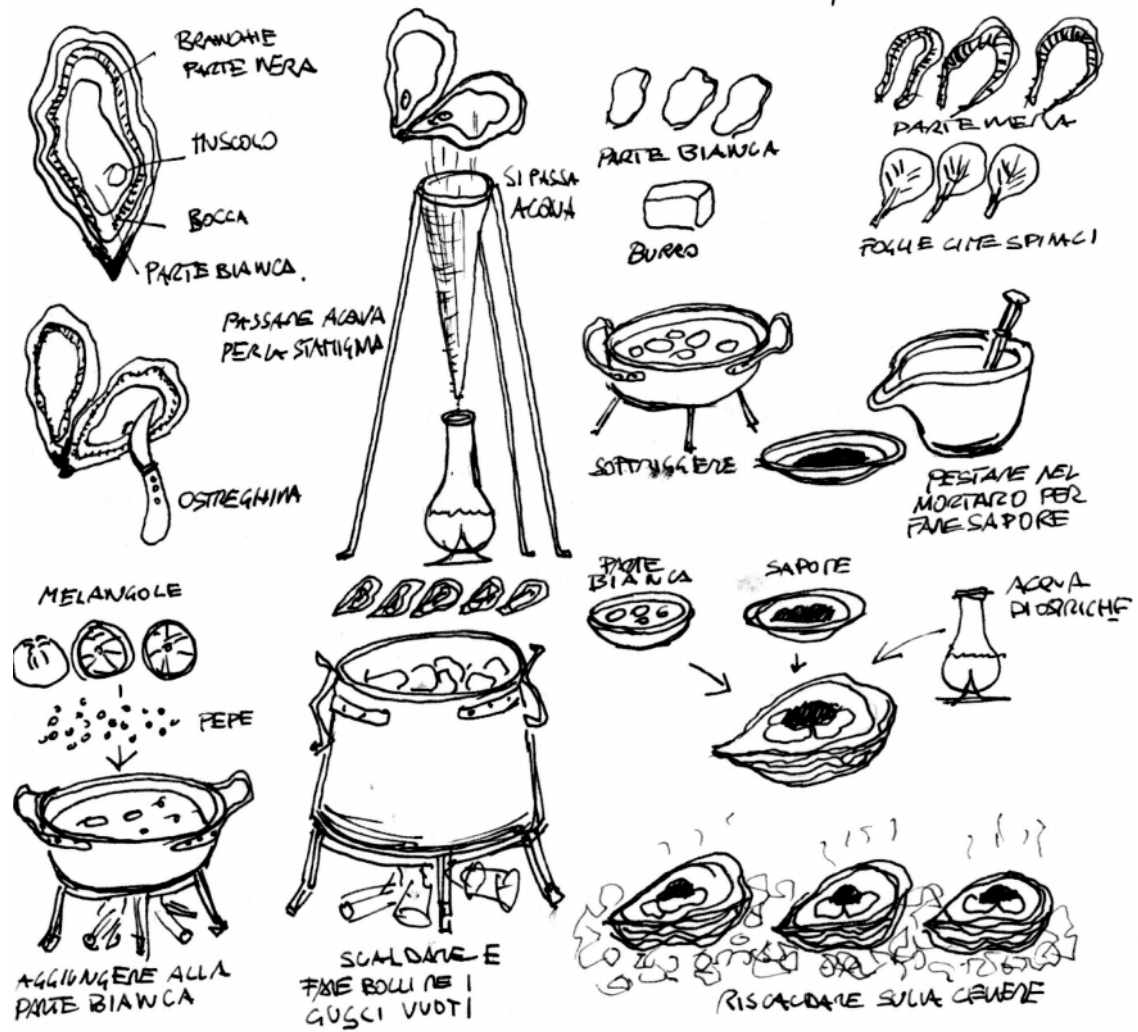
Dis.7 Per un consumato di polpe di caprone per il Cardinal Pietro Bembo Venetiano 1548
 CAP. XXIII

Per fare minestra di cauli Milanese, et Bolognese con brodo di carne
 Cap. CXC VIII



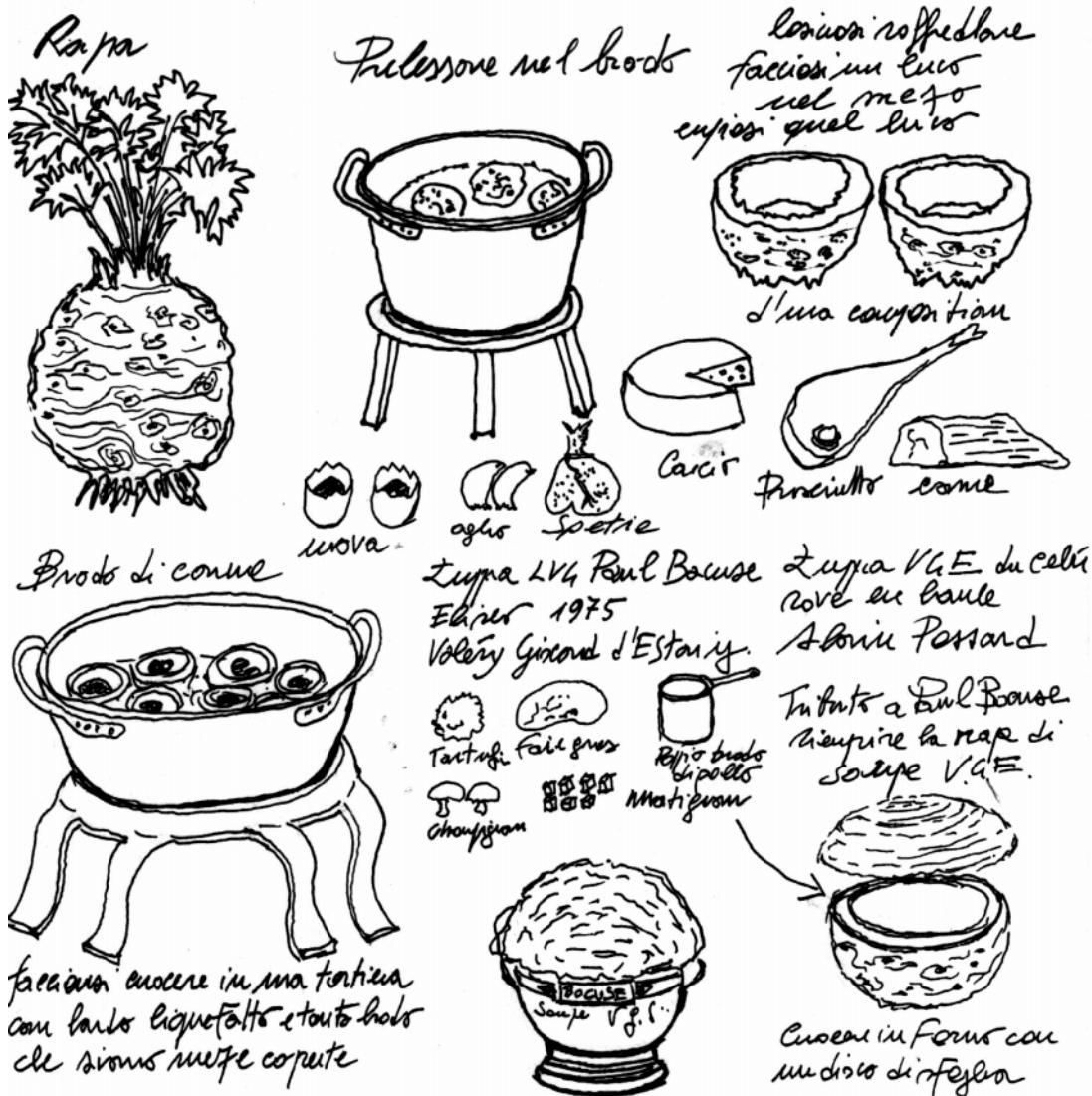
Dis. 8 Per fare minestra di cauli Milanese et Bolognesi con brodo di carne CAP. CXC VIII

Per cuocere ostriche in un'altro modo cap. CLXXXV



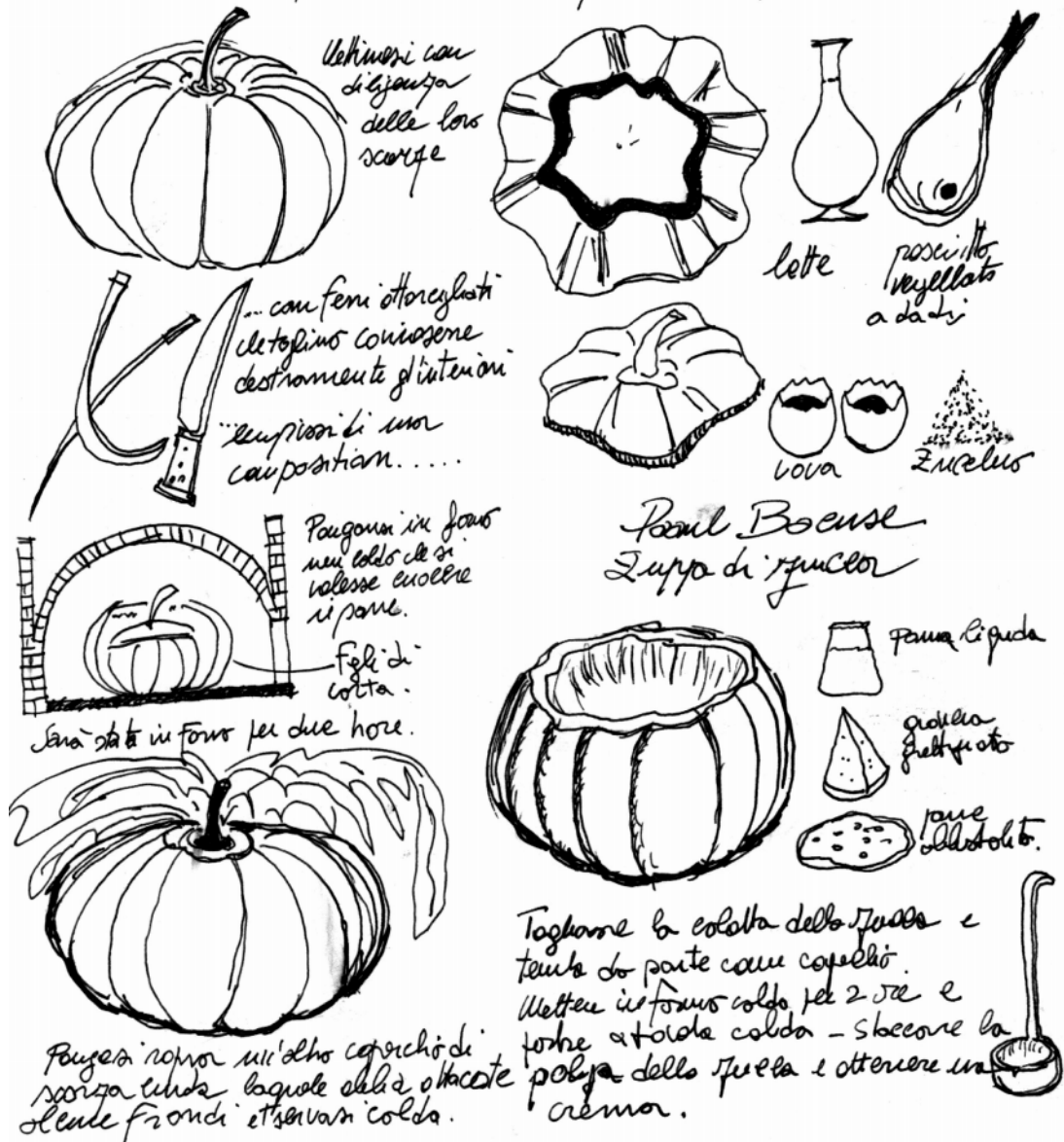
Dis. 4 Per cuocere ostriche in un'altro modo CAP. CLXXXV

Per fare minestrina di caulo torsuto con brodo di carne
 et
 altre materie, et cuocerlo in diversi modi.
 CAP. CXCIII



Dis. 5 Per fare minestrina di caulo torsuto con brodo di carne et altre materie et cuocerlo in diversi modi
 CAP. CXCIII

Per lessare e cuocere in forno le soprascritte zucche intiere piene di diverse composizioni Cop. CCXXI.



Dis. 6 Per lessare et cuocere in forno le soprascritte zucche intiere piene di diverse composizioni CAP. CCXXXI

4. Per concludere

Un esercizio di stile come il dolce, ma questa volta è sapido e pungente.

La lisca del pesce è ovvio si butta: “*cavandoli prima la spina dalla schiena*”¹³⁶.

Per quale strano motivo dovremmo interessarci alla lisca del pesce, l'ingrediente probabilmente più indigesto che potremmo trovare su un piatto a tal punto da segnalarlo al maître? Dannazione quotidiana dei *commis de partie* che curvi per ore in cucina tentano di rimuovere sottili parti cartilaginee e ossee per mezzo di pinzette chirurgiche senza danneggiare i preziosi filetti?

Questo come altri “ingredienti” scomodi costituiscono le basi per la preparazione di alcune ricette. L'uomo non si è mai fermato di fronte alle ostilità che la fame gli ha imposto, è riuscito a trasformare in cibo anche i prodotti più indigesti grazie alla creatività e all'ingegno.

Escludendo in partenza l'utilizzo della lisca per realizzare brodi, fondi e fumet, scorriamo brevemente in ordine cronologico come alcuni esempi di ricettazione, siano riusciti a conferire ad un elemento di scarto la dignità di una preparazione gastronomica.

¹³⁶ Scappi. p.376

1780

"Si descriverà solo, che può friggere le lische dell'Acciughe, che avrete adoperate, avendole bagnate dentro una colla fatta con vin bianco, farina, un poco di sale, e pepe, ne guarnirete varie cose o ve ne servirete con Arancie, e Prezzemolo fritto"¹³⁷

1836

"Rôties d'anchois. — Hors-d'œuvre.

Prenez des tranches de pain de la longueur et de la largeur du doigt faites-les frire dans l'huile arrangez-les dans un plat, en mettant par-dessus une sauce faite avec de l'huile fine, vinaigre (peu), gros- poivre, persil, ciboule et échalottes hachées. Couvrez à moitié les rôties avec des filets d'anchois, préalablement lavés avec du vin.

On fait frire les arêtes des anchois qui ont servi. On les trempe dans une pâte faite avec du vin blanc, de la farine, un peu de poivre et de sel, un œuf et un petit morceau de beurre on les frit ensuite. On les sert pour hors d'œuvre, avec un jus d'orange et persil frit.¹³⁸"

¹³⁷Massialot F., *Le cuisinier royal et bourgeois. Il cuoco reale e cittadino*, Venezia, 1780.

¹³⁸Cousin d'Avallon, C. Y., *Le Cuisinier moderne, mis à la portée de tout le monde, ou Traité des substances alimentaires*. Paris, 1836. p. 15

1853

“Rôties d'anchois.

Prenez des tranches de

pain de la longueur et de la largeur du doigt; fai-tes-les frire

à l'huile fine arrangez-les dans un

plat en mettant par-dessus une sauce faite avec de

l'huile vierge, jus de citron, gros poivre, persil,

ciboule et rocambole¹³⁹ hachée. Couvrez à moitié les

rôties avec des filets d'anchois, préalablement lavés

avec du vin blanc et bien étanchés..

Croquettes aux anchois.

On fait frire les arêtes des anchois qui ont servi. On les pile au

mortier de verre, et puis on les mélange dans une

pâte faite avec du vin blanc, de la farine, un peu de

poivre et de sel, un œuf et un petit morceau de

beurre on les dispose en forme de croquettes, on

les fait frire ensuite; et puis on,les sert pour hors-d'œuvre, avec du jus d'orange

amère, et du persil frit.¹⁴⁰”

¹³⁹ Rocambole, *Allium ascalonium*, scalogno .

¹⁴⁰ Bejnière de la M., *Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne ainsi que de l'office et de la pharmacie domestique : ouvrage où l'on trouvera toutes les prescriptions nécessaires à la confection des aliments nutritifs ou d'agrément, à l'usage des plus grandes et des plus petites fortunes.* Paris, 1853.

1960

Josep Mercader

Hotel Empordà Figueras

Lische di acciuga marinate in latte e successivamente impanate con farina e fritte in olio di oliva .

“En la decada de 1960 Joseph Mercader creó en su Motel de Figueras la que llamo arqueotapa moderna: una espina de anchoa frita, oleada de yodo en el paladar.”¹⁴¹

Secondo Juan Maria Arzak grande cuoco basco *“un ejemplo de modernidad y sencillez”*

“Parmi son grand répertoire de recettes inventées, il y a une préparation géniale, probablement inégalée : les arêtes d'anchois frites, paradigme de la modernité et de la simplicité. On peut citer deux fragments significatifs de 'Catalan Cuisine’”

2001

Fratelli Roca

El celler de Can Roca, Grirona,

Le spine d’acciuga dell’Escala fritte con la tempura di riso di Pals e le alghe

2005

Andoni Luis Aduriz

Mugaritz (Errenteria)

Rana pescatrice cotta sul vapore della tostatura delle proprie lische.

2005

Nobu Matsuhisa

Nobu, Londra.

¹⁴¹ Caballero O., Comer es una historia . Barcelona, Planeta gastro, 2018. p. 151

Sogliola con salsa piccante e fagioli neri. La lisca di acciuga fritta viene posta alla fine per guarnire il piatto

2022

Helene Darroze

Marsan par Helene Darroze, Paris

Entree: Anchois de Cantabrie et arête

Altri esempi popolari che escono dal circuito dell'alta ristorazione

- Fried Fish Bone, cibo comune utilizzato come snack offerti nei food bar di Tokyo. Inizialmente veniva servito al personale di cucina, assieme alla testa del pesce.
- Un piatto-preparazione che esce dalla tradizione se così possiamo definirla, "europea" e approda alla cucina giapponese *hone-senbei*, Seiji Yamamoto , Ryu Gin a Tokyo. Apetizer con la spina del pesce combinata con altre pietanze.
- In Brasile nello stato del Minas Gerais, i pescatori, una volta sfilettato il pesce friggono la lisa con la testa.
- Con l'avanzare della cucina fusion e le contaminazioni dei ristoranti giapponesi, anche negli Stati Uniti attorno agli anni Novanta si utilizza la lisca del *Makarel* fritta, la si trova in differenti menù accompagnata alle patate fritte.

Bibliografia

AA.VV., *Le grand Larousse Gastronomique*. Paris, Larousse, p.577

AA.VV. *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*. Prato . Istituto internazionale di storia economica Francesco Datini. 1996.

AA.VV. *El arte de comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià*. Barcelona, CX Catalunya Caixa. Obra Social. 2011.

AA.VV. *L'alimentazione del mondo antico. Cibi e libri*. Roma, istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1987.

AA.VV. *Le cucine della memoria*. Roma, Edizioni De Luca, 1995.

Adrià F., (a cura di) *Productos no elaborados*. 3 Voll. Barcelona, Bullipedia. 2020.

AA.VV. *Storia delle Scienze. Natura e Vita. Dall'antichità all'Illuminismo. Vol. 3*. Torino, Einaudi, 1993.

Adrià F., (a cura di) *Un dia en El Bulli*. Barcelona, Soler Lobo. 2007

Adrià F, A.,. *Lessico scientifico gastronomico. Le chiavi per comprendere la cucina moderna*. Lodi, Bibliotheca culinaria, 2006.

Aduriz A. L., *Mugaritz. Punto de fuga*. Planeta gastro, Barcelona, 2019.

Aduriz A. L., Madarász G., *Bestiarium gastronomicae*, Donostia, Quaderno Mugaritz de gastronomia, 2019.

Alléno Y., *Sauces. Réflexion d'un cuisinier*. Paris, Hachette cuisine, 2014.

Antinucci F., *Il potere della cucina. Storie di cuochi, re e cardinali*, Bari, Laterza, 2018.

Ateneo, (A cura di Luciano Canfora), *I deipnosofisti. I dotti a banchetto*. . Roma, Salerno editrice. 2001

Vercellini G., (a cura di), *Il Canone di Avicenna fra Europa e Oriente nel primo Cinquecento*. Torino, UTET, 1991.

Bak-Geller Corona S., *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional*. Anthropology of food [Online], December, 2009.

Ballerini L., Parzen J., *Maestro Martino. Libro de arte coquinaria*. Milano, Guido Tomasi, 2001.

Barberi F., *Il frontespizio nel libro italiano del Quattrocento e del Cinquecento*, Milano, Il Polifilo, 1969.

Bartocci G. *L'architettura della città di Urbino da Francesco di Giorgio a Giancarlo de Carlo*. Parma, Diabasi, 2014.

Bejnière M., *Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne ainsi que de l'office et de la pharmacie domestique : ouvrage où l'on trouvera toutes les prescriptions nécessaires à la confection des aliments nutritifs ou d'agrément, à l'usage des plus grandes et des plus petites fortunes*. Paris, 1853.

- Benoit T., *Dictionnaire des termes de médecine, chirurgie, art vétérinaire, pharmacie, histoire naturelle, botanique, physique, chimie, etc.* Lyon, 1551.
- Benporat C., *Storia della gastronomia italiana.* Milano, Mursia, 1990.
- Benporat C., *Cucina e convivialità nel Cinquecento.* Firenze, Leo S.Olschki editore, 2007.
- Benporat C., *Cucina italiana del Quattrocento.* Firenze, Leo S.Olschki editore, 2001.
- Bienassis L., *Reflets de France.* Paris, Albin Michel , 2013.
- Bocuse P. *La cuisine du Marchè.* Paris, Falmmarion, 1976.
- Boyle R., *The philosophical works.* London, Peter Shaw, 1725. 2 Voll.
- Blanc G., *Ma cuisine des saison,* Paris, Robert Laffont, 1994.
- Blumenthal H., *The fat Duck Cookbook.* London, Bloomsbury Publishing, 2008.
- Brooks M, Wilder G., *Young Frankenstein.* Screenplay. Third draft . Los Angeles. 1973.
- Brunschwig H., *Liber de arte distillandi de simplicibus.* 1500.
- Caballero O., *Comer es una historia .* Barcelona, Planeta gastro, 2018
- Caballero O., *Una historia de la Nouvelle Cuisine .* Barcelona, Planeta gastro, 2021
- Campanini A., *Scrittori e cibo nel Medioevo italiano.* Roma, Carrocci Editore, 2012.
- Campanini A., *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo.* Roma, Carrocci Editore, 2016.
- Campanini, A., *Il Cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale.* Roma, Carrocci, 2019.
- Campanini A., *I volti della cucina. Dispute antiche e moderne tra arte e cucina.* Roma, Carrocci Editore, 2021.
- Camporesi P., *Alimentazione folclore società. Parma ,* Pratiche editrice , 1980.
- Camporesi P., *Le officine dei sensi.* Milano, Garzanti, 1991.
- Camporesi P., *Il paese della fame .* Milano, Garzanti, 2000.
- Camporesi P., *Camminare il mondo.Vita e avventure di Leonardo Fioravanti medico del Cinquecento,* Milano, Il Saggiatore, 2021.
- Capatti A., Montanari M., *La cucina Italiana. Storia di una cultura.* Bari, Laterza, 1999.
- Carême, A. *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique.* Paris, 1833.
- Chapel A., *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes.* Paris, Robert Laffont, 1980.
- Colman A., *La cucina reinventata. Ferran Adrià. L'uomo che ha cambiato il nostro modo di mangiare.* London, Phaidon, 2011.
- Cousin d'Avallon, C. Y., *Le Cuisinier moderne, mis à la portée de tout le monde, ou Traité des substances alimentaires.* Paris, 1836.

- Della Francesca P., *De prospectiva pingendi*. MS. 1576.
- De Stefano A., *La cultura alla Corte di Federico II Imperatore*. Parma, Edizioni all'insegna del Veltro, 1990
- Di Schino J., F Luccichenti., *Il cuoco segreto dei papi*. Roma, Gangemi, 2007.
- Dubois U., *La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*. Paris, 1818.
- Dumas, A., *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris, Alfons Lemerre éditeur, 1873.
- Eluard-Valette C. *Les grandes Heures de la cuisine française*. Libraires associés, 1964
- Escoffier A., *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris, Flammarion 1902.
- Ferniot J. Per Goff J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*. Bari, Dedalo, 1987.
- Firpo L., *Gastronomia del rinascimento*. Torino, Utet, 1974
- Flandrin J.L., Montanari M., (a cura di) *Storia dell'alimentazione*. Bari, Laterza, 1996.
- Gagnaire P., This H., *Alchimistes aux fourneaux*. Paris, Flammarion, 2007.
- Gringoire & Saunier, *Répertoire de la cuisine*. Paris, Flammarion, 1914.
- Giannitrapani A., Puca D., (a cura di), *Forme della cucina siciliana*. Milano, Meltemi, 2020.
- Greenberg A., *From alchemy to chemistry in picture and story*. New Jersey, John Wiley & Sons . 2007
- Guy C., *Histoire de la gastronomie en France*. Nathan, 1985.
- Guarnaschelli Gotti M. (a cura di) , *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*. Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1990.
- Guarnaschelli Gotti M. (a cura di) , *La gastronomia. Dizionario enciclopedico della buona tavola*. Milano, Garzanti, 1998.
- Guérard M., *La grande cuisine minceur*. Paris, Robert Laffont, 1976.
- Guste R.F., *Antoine's Restaurant, Since 1840. Cookbook*. New York, W.W. Northon & Company. 1980.
- Hobsbawm E.J., (a cura di) , *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1987.
- Kahn D., *Le fixe et le volatil*, Paris, CNRS Editions, 2016.
- Krohn L. D., *Food and Knowledge in Renaissance Italy. Bartolomeo Scappi's Paper Kitchens*. Routledge. New York, 2015.
- Carena C., (a cura di), *Ippocrate L'arte della medicina*, Torino, Einaudi, 2020.
- Jouary J.P., *Ferran Adrià, Cocinero o artista ?*. Madrid, Alianza Editorial, 2012.
- Larrera L.L., Aduriz A. L., *Innovación abierta y alta cocina. Aprender a innovar con Mugatitz*. Pirámide, Madrid, 2011.

- Laurioux B., *Le regne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris, Publication de la Sorbonne, 1997.
- Laurioux, B., *Les livres de cuisine médiévaux*. Louvain, Brepols, 1977.
- La Varenne P.F., *Le cuisinier François*. Paris, Pierre David, 1651.
- Lazlo P., *Le Phénix et la salamandre*. Paris, Le Pommier, 2004.
- Le Goff J., *La civiltà dell'Occidente medievale*. Torino, Einaudi, 1981.
- Le Goff J., Ferinot J., *Storia di 500 anni di gastronomia*. Bari, Dedalo, 1987.
- Liebig. De J., *Sur un nouvel aliment pour nourrissons (la bouillie de Liebig) : avec instructions pour sa préparation et son emploi*. Paris, Reinwald Éditeur, 1867.
- Manetti M., *Topologia*. Springer Verlag, 2014.
- Mantellini M., *Bassa risoluzione*. Torino, Einaudi, 2018.
- Marx T., Haumont R., *Le répertoire de la cuisine innovant*. Paris, Flammarion, 2012.
- Marx T., Haumont R., *L'innovation aux fourneaux*. Paris, Dunod, 2016.
- Martellotti A., *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*. Città di Castello, Leo S.Olschki Editore, 2005.
- Martellotti A., *Linguistica e cucina*, Città di Castello, Leo S.Olschki Editore, 2007.
- Massialot F., *Le cuisinier royal et bourgeois. Il cuoco reale e cittadino*, Venezia, 1780.
- McGee H., *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York, Scribner, 2007.
- Menon G., *La nouvelle cuisine*. Paris, 1742.
- Messisbugo M. C., *Libro novo*. Venezia, 1557.
- Mitcham H., *Creole Gumbo and All That Jazz. A new Orleans seafood*, America, Addison Wesley, 1978.
- Myhrvold N., Young C., Bilet M., *Modernist Cuisine. The art of science of cooking*. Bellevue Wa, The cooking Lab, 2011.
- Montagè P., *Larousse gastronomique*. Paris, Larousse, 1938.
- Montanari M., *Il riposo della polpetta*. Bari, Laterza, 2009.
- Montanari M., *Il cibo come cultura*. Bari, Laterza, 2010.
- Montanari M., *L'identità italiana in cucina*. Bari, Laterza, 2010.
- Montanari M., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Bari, Laterza, 2012.
- Montanari M., *Mangiare da cristiani*. Milano, Rizzoli, 2015.

- Montanari M., *Il sugo nella storia*. Bari, Laterza. 2016.
- Palladio A. *I quattro libri dell'architettura*. Venezia, Dominico De Franceschi, 1570.
- Panofsky E., *La prospettiva come forma simbolica*. Milano, Feltrinelli, 1984.
- Paolini C., *A tavola nel rinascimento. Luoghi arredi e comportamenti*. Firenze, Polistampa, 2007.
- Parkhurst Ferguson P., *Accounting for Taste*. Chicago, University Chicago press, 2004.
- Pereira M., *Arcana sapienza. Storia dell'alchimia occidentale dalle origini a Jung*. Roma, Carrocci, 2021.
- Platina B. *Il piacere onesto e la buona salute*. Torino, Einaudi, 1985.
- Pollan M., *Cotto*. Milano, Adelphi, 2014.
- Portincasa A., *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari*. Bologna, Pedragon, 2016.
- Prosper Montagné (a cura di), *Nouveau Larousse gastronomique*, Paris, Larousse 1967.
- Queruel A., *De L'alchimie du Moyen -Âge à la chimie moderne*. St. Laurent le Minier, Ed de Massanne, 2007
- Rashed R. (A cura di), *Histoire des sciences arabes. Technologie, alchimie et science de la vie*. Paris, Seuil 1997.
- Rath E. Oishii., *The History of Sushi*. Chicago, Reaktion Books, 2021.
- Rabaso R., Aneiros F., *El Practico. Resumen Mundial de la cocina y pastelería*. Tarragona, 1920.
- Ranhofer, C., *The Epicurean, A complete treatise of analytical and practical Studies of the culinary art*. New York, Charles Ranhofer publisher, 1894.
- Rebora G., *La civiltà della forchetta*. Bari, Laterza, 1998.
- Rivera, M. G., *El cocinero mexicano*. Mexico, Imprenta de Galvan 1831.
- Rivera, M. G., *Diccionario de cocina o El Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario*. Mexico, Imprenta del Cumplido, 1845.
- Romoli D., *Il libro del panonto*. Milano, Novedit, 1962.
- Rossi P., *La nascita della scienza moderna in Europa*. Bari, Laterza, 1997.
- Roquetaillade J., *Liber de Consideratione Quintae Essentiae*. Paris, Antoine du Mulin, 1581.
- Roquetaillade J., *La vertu et propriété de la quinte essence de toutes choses, faite en latin, par Joannes de Rupescissa et mise en françois, par Antoine Du Moulin, Jean de Tournes*, Lyon, 1549.
- Russo, L., Jaworska, K., Tatarkiewicz, W., *Storia di sei idee: l'arte, il bello, la forma, la creatività, l'imitazione, l'esperienza estetica*. Aesthetica. Milano, 1993.
- Salvatori G. P., (a cura di), *Ortensio Lando. Commentario*. Bologna, Pedragon, 1994.
- Serventi S., Sabban F., *A tavola nel Rinascimento*, Bari, Laterza, 1996.
- Santamaria S., *La cocina al desnudo*. Barcelona. Booklet. 2008.

- Scappi B., *Opera*. Venezia, Tramezzinio, 1570.
- Sentieri M., Zazzu G. N., *I semi dell'Eldorado*, Bari, Dedalo, 1992.
- Serventi S., Sabban F., *La pasta*, Bari, Laterza, 2000.
- Shih R., Umansky J., *Koji. Alchemy. La magia della fermentazione*. Milano, Enea, 2021.
- Sourina J.C., *Storia della medicina*. Bari, Dedalo, 1994.
- This H., *Les Secrets de la Casserole*, Paris ,Belin, 1995.
- This H., *Révélation Gastronomiques*, Paris ,Belin, 1995.
- This H., *Traité Élémentaire de Cuisine*, Paris ,Belin, 2002
- This H., *Une histoire chimique du bouillon de viande*. Paris . 2007
- This H., *De la science aux fourneaux*, Paris ,Belin, 2007
- This H., C Lavelle., *Science culinaire: matière, procédés, dégustation*, Paris ,Belin, 2014.
- Tramontana S., *Il regno di Sicilia*. Torino, Einaudi, 1999.
- Tramontana S., *L'isola di Allah*. Torino, Einaudi, 2014.
- Triosgros J., P., *Cuisinier à Roanne*. Paris, Robert Laffont, 1977.
- Vázquez Montalbán M., *Contra los gourmets. A propósito de las diferentes teologías de la alimentación*. Muchnik Editores, Barcelona 1990.
- Vaux C. D., *De la gelatine des os et de son bouillon*. Paris, 1818.
- Vérgere R., *Ma cuisine du soleil*. Paris, Robert Laffont, 1978.
- Taillevent, *Le viandier. D'après l'édition de 1486*. Houilles, Ed Manuncius, 2001.
- Tomato, *Process. A tomato project*. London, Thames and Hudson, 1996.
- Tufte E., *The Visual Display in Quantitative Information*. Connecticut, Graphics Press, 1983.
- Tufte E., *Envisioning Information* . Connecticut, Graphics Press, 1990
- Zola E., *Le ventre de Paris*. Paris, Le livre de poches, 1996. (1873)
- Zolla E., *Le meraviglie della natura. Introduzione all'Alchimia*. Venezia, Marsilio, 1991.