

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

SCUOLA DI LETTERE E BENI CULTURALI

Master in
STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ELABORATO FINALE

I tortellini: un viaggio diacronico attraverso ricette

Relatrice: Prof. Antonella Campanini

Candidata: Maria Luisa Stefani

Anno accademico
2021-2022

Indice

Introduzione	3
1. La ricetta come genere testuale	5
1.1 Il genere “ricetta”	5
1.2 La struttura	6
1.3 Il lessico	8
1.4 La sintassi	9
2. I tortellini tra storia e leggenda	11
2.1 Le leggende	11
2.2 Gli esordi medievali	12
3. I ricettari dell’analisi	15
3.1 <i>Libro de arte coquinaria</i> di Maestro Martino	15
3.2 <i>Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale</i> di Cristoforo Messisbugo	16
3.3 <i>L’Arte di Ben Cucinare</i> di Bartolomeo Stefani	17
3.4 <i>L’Apicio Moderno</i> di Francesco Leonardi	18
3.5 <i>La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene</i> di Pellegrino Artusi	20
3.6 <i>Il Cucchiaino d’argento</i>	23
3.7 <i>Vieni in Italia con me</i> di Massimo Bottura	24
4. Analisi delle ricette.....	29
4.1 Analisi formale	30
4.1.1 Il titolo	30
4.1.2 Gli ingredienti	30
4.1.3 Il procedimento	31
4.1.4 Bonus: testo narrativo-prescrittivo	31
4.2 Analisi funzionale	32
4.3 Considerazioni finali	33
Conclusioni.....	35
Bibliografia.....	37

Introduzione

Il presente elaborato nasce dalla fusione di due mie grandi passioni: lo studio della lingua e la cucina. La lingua del cibo si manifesta in una pluralità di tipi di testo, ma la sua sede regina sono il ricettario e la ricetta.

Il professor Massimo Montanari, nell'introduzione allo *Spettacolo gastro-musicale dell'Accademia degli imperfetti* presso il Teatro Sociale di Camogli, durante l'edizione del 2022 del Festival Cucina d'Epoca, ha affermato che una ricetta è come uno spartito. È arte in potenza, scritta su un foglio, ma grazie all'interpretazione dell'artista diventa realtà fruibile da un pubblico (o dall'artista stesso). In effetti, un piatto e una sinfonia non sono così diversi.

Le ricette sono sempre state una fonte di fascino per me: cercarle, leggerle, scriverle e, infine, eseguirle e diventare così un'artista. Indipendentemente dalla loro forma, le ricette veicolano una conoscenza teorica che può e deve essere concretizzata attraverso ciò che ci rende esseri umani: la manipolazione del cibo per creare nuovi piatti.

Il seguente lavoro prende spunto dall'idea di base dell'articolo *Food for thought - or, what's (in) a recipe?* di Jenny Arendholz et al. (2013), che esamina due ricette da una prospettiva principalmente diacronica: una ricetta in inglese medio, "Beef y-Stywyd" di uno scriba anonimo e la sua controparte in inglese moderno "beef and ale stew" dello chef britannico Jamie Oliver.

Si è pertanto deciso di eseguire un'analisi diacronica di una stessa ricetta che si riproponesse attraverso i secoli, iniziando dal primo vero ricettario italiano, il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino. Per il nostro studio si è scelto di avere un minore divario temporale tra le ricette e di considerare una ricetta per secolo a partire dal XV fino al XXI secolo.

Dopo qualche tentativo per trovare un piatto che accomunasse le diverse epoche, la risposta è risultata chiara: i tortellini. In parte, omaggio a Bologna, che ospita la nostra università; in parte, omaggio alle mie origini emiliane e alle centinaia (o migliaia) di cappelletti preparati da mia madre durante le feste, talvolta con il mio aiuto.

L'elaborato non si focalizzerà in particolare sulla bolognesità dei tortellini, né prenderà parte alla diatriba sul nome, il ripieno, o la chiusura di questa tipologia di pasta. Inoltre, è importante fare una precisazione linguistica riguardo ai nomi utilizzati dagli autori delle ricette analizzate per indicare le diverse specialità. Come afferma Cesari:

Se nel Medioevo vengono utilizzate solo le parole "tortello", "tortelletto" o "raviolo", a partire dal Rinascimento gli appellativi si moltiplicano. Al nome generico e più antico,

“tortello”, subentra il termine “annolino” - che via via porta con sé le varianti “agnolino” e “agnello” - e, infine, “cappelletto” (Cesari 2021: 121).

Dalle testimonianze dei ricettari più antichi, è evidente che i termini *tortellino*, *cappelletto* e *raviolo* venivano inizialmente considerati sinonimi equivalenti. È importante considerare questa antica intercambiabilità dei nomi in qualsiasi ricostruzione storica dei tortellini, poiché l'uso alternato dei termini sarà una costante fino al XX secolo.

Il primo capitolo fornirà una panoramica sulla nozione di ricetta, esplorando il suo significato e il suo ruolo nella trasmissione del sapere culinario.

Il secondo capitolo affronterà la storia e le leggende dei tortellini, sia bolognesi che di altre tradizioni, per comprendere il contesto storico e culturale in cui si sono sviluppati.

Nel terzo capitolo, presenterò diversi autori e testi che documentano l'evoluzione della ricetta dei tortellini nel corso dei secoli. Utilizzerò fonti primarie come ricettari e trattati culinari, nonché studi accademici che hanno indagato l'argomento.

Infine, il quarto capitolo consisterà in un'analisi formale e funzionale delle ricette prese in considerazione.

Attraverso l'analisi diacronica dei tortellini, la tesi mira a evidenziare l'evoluzione di questa ricetta nel corso dei secoli, mettendo in luce aspetti storici, culturali e linguistici che hanno contribuito a plasmare uno dei piatti più iconici della tradizione culinaria italiana.

CAPITOLO I

La ricetta come genere testuale

1.1 Il genere “ricetta”

La comunicazione in ambito gastronomico si avvale di più tipologie di testo, «ma ha la sua sede elettiva nel ricettario, ossia nella articolazione testuale di una serie di ricette», come afferma Frosini (2015: 2). Il sapere culinario dell'esperto viene infatti condiviso attraverso il ricettario (Troncarelli 2023: 176).

Werlich (1975) propone una classificazione dei testi su base funzionale-cognitiva, secondo la quale la ricetta di cucina rientra tra i testi regolativi o prescrittivi. Le ricette hanno, infatti, «come fine la regolamentazione di un comportamento immediato o futuro dell'emittente e/o di altri soggetti attraverso l'enunciazione di obblighi, divieti o istruzioni» (Cignetti 2011: 1482).

Il testo regolativo si pone l'obiettivo, quindi, di definire il comportamento immediato o futuro del lettore ed è caratterizzato da azioni come consigliare, dare istruzioni, vietare, ecc. Rispetto ad altri testi regolativi, le ricette di cucina presentano una struttura poco rigida ed un registro meno formale; inoltre, non sono emanate da autorità pubbliche ma da esperti della materia, e i destinatari non sono in genere nominati (Cignetti 2011: 1482).

Se consideriamo la prospettiva del destinatario della ricetta, che è chiamato a interpretarla, la ricetta si colloca tra i testi definiti molto vincolanti o rigidi, poiché il destinatario, sebbene possa introdurre varianti della ricetta, a volte su proposta dell'autore, non è del tutto libero di interpretare il percorso di azioni che porta alla realizzazione del piatto (Troncarelli 2023: 176).

L'intento didattico della ricetta implica uno scarto di competenza tra l'autore e il destinatario, dove quest'ultimo si impegna ad affidarsi al sapere dell'autore e a decodificarne le istruzioni, senza discostarsene. Secondo Marrone, ogni ricetta presuppone questo sbilanciamento di competenze:

Come ogni forma testuale che in un modo o nell'altro intende avere come obiettivo illocutivo un'istruzione riguardante una pratica, ossia l'attualizzazione di un saper-fare, anche la ricetta di cucina pone per definizione il problema dello scarto di competenze pregresse fra Enunciatore ed Enunciatario. Essa si pone come luogo di negoziazione fra due diverse capacità epistemiche: quella di chi scrive (per principio ipercompetente) e quella di chi legge (che è invece scarsamente competente), escludendo per forza di cose colui il quale è invece del tutto incompetente (Marrone 2013: 9).

Per poter acquistare maggiore credibilità e autorevolezza agli occhi del lettore, l'autore in alcuni casi sceglie di raccontare la propria esperienza, affiancando alla sezione regolativa una narrativa. La ricetta di cucina può pertanto contenere anche sezioni attribuibili ad altri tipi testuali. Per esempio, alcuni ricettari presentano come introduzione alle istruzioni culinarie la storia della ricetta o di un suo ingrediente principale (come vedremo successivamente), oppure brani espositivi-informativi dove vengono spiegati valori nutritivi o tempi di preparazione, o in cui è illustrata al lettore l'organizzazione del ricettario (Troncarelli 2023: 177).

1.2 La struttura

I lettori odierni di una ricetta di cucina si aspettano che essa abbia una serie di caratteristiche strutturali e linguistiche, come un titolo, una lista di ingredienti e una spiegazione su come realizzare il piatto; si aspettano, inoltre, che la lista degli alimenti comprenda le dosi e che la parte relativa alla procedura contenga un determinato tipo di lessico e di verbi.

I referenti testuali di una ricetta, cioè gli ingredienti, devono essere inizialmente introdotti nel testo in modo che siano attivati nella mente del destinatario e possano diventare oggetto dei successivi rinvii nella sequenza di istruzioni. Come precedentemente indicato, gli ingredienti sono posti in una sezione separata, ma strettamente legata alla sezione delle istruzioni, sia dal punto di vista grafico che concettuale. Infatti, le istruzioni possono essere comprese solo se il destinatario è in grado di identificare e comprendere i riferimenti continui agli ingredienti necessari per preparare il piatto.

All'interno delle istruzioni, che costituiscono la sezione regolativa di una ricetta e ne sono il nucleo, le informazioni sono organizzate seguendo l'ordine delle operazioni necessarie per preparare il piatto. In alcuni ricettari, questo viene evidenziato con l'uso di numeri progressivi. Questa parte del testo si configura come una sequenza ordinata di "atti linguistici direttivi", in cui l'autore fornisce istruzioni al destinatario (Troncarelli 2023: 178).

Nelle ricette, le istruzioni sono espresse attraverso diverse forme linguistiche più o meno dirette. L'imperativo alla seconda persona plurale (1) è in italiano la forma più comune e diretta utilizzata per dare istruzioni; l'uso di questa forma verbale non lascia dubbi sulle intenzioni dell'autore. In alternativa, spesso viene impiegato l'infinito (2), che cerca di attenuare la forza illocutiva degli atti direttivi. Anche il congiuntivo esortativo alla prima persona plurale (3) può essere utilizzato, dove l'autore si include nell'istruzione, oppure il congiuntivo nella forma impersonale (4). Infine, per attenuare l'ordine, può essere utilizzata la forma con il "si" impersonale dell'indicativo (5). Di seguito alcuni esempi (Troncarelli 2023: 178-179):

- (1) Tagliate le melanzane a dadini
- (2) Mettere la teglia nel forno già caldo
- (3) Montiamo a neve gli albumi
- (4) Si prenda una zucchina e si tagli a listarelle
- (5) Si pelano le patate e si fanno a fette

Le sequenze di azioni da seguire rappresentano l'elemento centrale che conferisce coerenza e continuità alla ricetta, richiamando sia direttamente che indirettamente gli ingredienti necessari per preparare il piatto. Il legame tra queste due sezioni è una caratteristica distintiva delle ricette di cucina, condivisa solo da pochi altri tipi di testi appartenenti alla categoria dei testi regolativi.

Nel corso delle istruzioni di una ricetta, vengono utilizzati riferimenti anaforici ai referenti testuali. La struttura referenziale della ricetta può essere analizzata utilizzando la gerarchia di accessibilità del tema. Questa gerarchia suddivide le forme anaforiche in tre aree con una scala di continuità (Troncarelli 2023: 178).

Nella prima area, si trovano le forme anaforiche non marcate, che sono forme di ripresa più deboli utilizzate per riferirsi a temi altamente prevedibili, considerati attivi nella mente del destinatario. Questa area comprende pronomi atoni, accordi grammaticali, ellissi del soggetto e l'anafora zero.

Nella seconda area, si collocano le forme anaforiche marcate, che sono forme più evidenti di ripresa, come pronomi tonici, pronomi soggetto, sintagmi nominali definiti e costruzioni più specifiche, utilizzate per riferirsi a temi meno prevedibili.

La terza area include forme anaforiche per riferirsi a un referente non accessibile, che deve essere introdotto nell'universo testuale per diventare il punto di partenza per successivi rinvii. I sintagmi nominali non definiti consentono l'attivazione e la definizione del referente testuale, che può poi essere ripreso anaforicamente.

La sezione regolativa della ricetta utilizza principalmente rinvii anaforici per garantire la coesione del testo. La connessione logica all'interno della sezione è debole, poiché la sintassi della ricetta è prevalentemente paratattica, con frasi coordinate e poco stratificate. Le proposizioni subordinate temporali, introdotte da connettivi come *quando* e *finché*, delimitano le diverse fasi di preparazione. Il testo non richiede l'uso frequente di connettivi pragmatici per segnalare il legame tra i blocchi di informazioni. Solo occasionalmente, a scopo stilistico o per evidenziare determinate fasi, possono essere presenti connettivi con funzione demarcativa. La sezione ingredienti si basa sulla coerenza degli elementi nominali, mentre la sezione regolativa ha una struttura sintattica semplice ma utilizza rinvii anaforici per garantire la coesione e la comprensione del testo (Troncarelli 2023: 181).

1.3 Il lessico

Il lessico delle ricette si basa principalmente sull'uso di prestiti lessicali, nomi composti con toponimi ed eponimi. Secondo Gerhardt (2013: 17), i cuochi di tutto il mondo utilizzano principalmente prestiti lessicali francesi, e una strategia per rendere un piatto più raffinato è l'utilizzo di denominazioni originali o inventate. Ad esempio, *escargot* suona più sofisticato di *lumache*. I nomi composti con toponimi vengono utilizzati al di fuori del luogo di origine per conferire maggiore autorità al piatto, come afferma Gerhardt. Infine, un'altra strategia per denominare i piatti è l'uso di eponimi, che sono spesso creati da chef famosi per onorare una persona specifica.

I prestiti culinari da lingue straniere sono una caratteristica storica del lessico culinario. Nel caso dell'italiano, sono presenti spagnolismi come *torrone*, germanismi come *brodo* e arabismi come *bottarga*. Allo stesso tempo, l'italiano ha influenzato anche altre lingue, con termini gastronomici italiani che si sono diffusi in tutta Europa, come *maccheroni*, *antipasto* e *polenta* già dal XVI secolo. Questo fenomeno continua ancora oggi, grazie alla popolarità del *made in Italy* nel settore alimentare, come dimostrano l'uso diffuso di parole come *cappuccino* e *pizza* (Ricotta 2023: 36).

L'uso di francesismi nel lessico culinario è tradizionale e tecnico, conferendo un'aura di prestigio che li rende validi come sovra-codice internazionale per la cucina di alta qualità. Dalla seconda metà del secolo scorso, invece, sono stati adottati nel lessico gastronomico numerosi prestiti di origine inglese e anglo-americana (Sergio 2017: 209). Mentre i francesismi sono principalmente impiegati come tecnicismi settoriali, i termini inglesi, introdotti più di recente, sono meno tecnici e il loro uso è legato alla diffusione del consumismo filoamericano nella cucina italiana, specialmente tra i giovani (Frosini 2009: 94).

Oltre a uno scambio con altre lingue, troviamo anche un flusso interno di parole tra dialetti e la lingua nazionale, con una ricca varietà di termini che variano geograficamente. Infatti, in Italia la lingua della cucina è caratterizzata da una marcata predisposizione alla geosinonimia, cioè alla compresenza di sinonimi d'uso regionale, come, ad esempio, i nomi dei dolci di carnevale come *galani*, *frappe*, *crostoli* e *chiacchiere* nelle diverse regioni. Le molte varianti regionali nel lessico culinario italiano possono essere attribuite non solo alla frammentata storia politica del paese, ma anche alla diffusione diffusa e profonda della cultura culinaria in ogni individuo. Numerose denominazioni locali sono entrate a far parte della lingua nazionale, soprattutto alla fine del XIX secolo dopo l'unificazione dell'Italia e dopo la Seconda guerra mondiale (Ricotta 2023: 36). Con lo sviluppo dell'industria alimentare e una maggiore

circolazione dei beni (e di conseguenza delle parole), le terminologie locali si sono radicate nel lessico culinario italiano (Sergio 2017: 194-195).

La caratteristica a moltiplicare le denominazioni si situa accanto a una tendenza all'unitarietà, soprattutto delle preparazioni, in una tensione costante tra molteplicità e unità, tra mutamento e stabilità (Frosini in Ricotta 2023: 36). Si è dibattuto se il linguaggio culinario potesse essere considerato come una terminologia speciale, data la sua stretta relazione con la lingua comune da un lato, ma soprattutto perché il lessico culinario non ha una corrispondenza biunivoca perfetta. Pietanze, materie prime e relative denominazioni non sempre coincidono in rapporto uno a uno a causa della varietà di termini esistenti (Frosini in Ricotta 2023: 36).

Frosini (2009: 96-97) sottolinea l'importante apporto dei dialetti al linguaggio della cucina, accresciuto notevolmente nella seconda metà del XX secolo grazie anche allo sviluppo dell'industria enogastronomica, che ha comportato l'ingresso di alcune parole locali e dialettali nel lessico italiano (per esempio *abbacchio* dal romanesco, *fontina* dal piemontese, *cassata* dal siciliano, *risotto* dal lombardo, ecc.).

1.4 La sintassi

Per quanto riguarda la sintassi nel senso di "ordine delle parole in una frase", Gerhardt (2013: 20) afferma che di solito non dipende dalla scelta dell'argomento così fortemente come altri livelli della lingua, come, ovviamente, il lessico. Di conseguenza non vi sono grandi variazioni sintattiche che possano essere collegate al cibo. Tuttavia, si osservano costruzioni sintattiche specifiche in diversi generi o registri legati alla produzione o al consumo di cibo. Ad esempio, le ricette presentano una chiara struttura sintattica, in cui l'oggetto viene spesso tralasciato a causa della sua ovvietà.

CAPITOLO II

I tortellini tra storia e leggenda

2.1 Le leggende

Come anticipato, in questo capitolo parleremo delle leggende che aleggiano intorno al protagonista di molti dibattiti in Emilia: il tortellino.

La controversa storia sull'origine del tortellino tra Bologna e Modena ha dato origine a una stravagante avventura narrata da Giuseppe Ceri alla fine dell'Ottocento. La leggenda nasce da un poemetto del 1908 dell'ingegnere Giuseppe Ceri, ispirato alle vicende narrate nella *Secchia rapita* di Alessandro Tassoni del 1630, classico della letteratura burlesca italiana che narra le vicende della guerra tra Modena e Bologna ai tempi di Federico II (Cesari 2021: 111-112). Ceri nel suo poemetto inventa un episodio inedito sull'origine del tortellino.

Marte, Venere e Bacco scendono dall'Olimpo per dare soccorso agli eserciti in battaglia, e si fermano nell'antica osteria di Castelfranco sotto sembianze di comuni mortali (Cervellati 1961: 27). Il luogo designato non è casuale, trovandosi in quello che all'epoca era il primo avamposto bolognese fuori dai confini modenesi. Venere si sveglia nella propria stanza e si ritrova sola, chiama quindi l'oste per avere delucidazioni e, con noncuranza, si alza dal letto e inavvertitamente solleva la camicia da notte sopra l'ombelico.

Poi con gran meraviglia
Dell'oste li presente
Come se fosse sola,
Le candide lenzuola
Spinse in mezzo alla stanza,
Le belle gambe stese,
Dall'ampio letto scese
Con un salto sì poco misurato
Che sollevandosi la camicia bianca,
Poco più su dell'anca
Onde l'oste felice
(Lo dico o non lo dico?)
Di Venere mirò il divin bellico! (Cit. in Cesari 2021: 112)

Inspirato dalla vista dell'ombelico di Venere, l'oste si precipita in cucina e riproduce con la sfoglia le forme del "divin bellico".

Questa storia ebbe un enorme successo, nonostante la scarsa fama di colui che la racconta, forse anche perché colloca la nascita del tortellino in un luogo, Castelfranco, a metà strada tra Bologna e Modena, trovando una soluzione alla contesa (Cesari 2021: 112-113).

Questa leggenda, al contrario di altre che aleggiano su piatti della cucina italiana e non solo, ha il pregio di non avere pretesa di verità, come afferma Montanari (2021). Ciò nonostante, viene utilizzata come teoria per indicare Castelfranco Emilia come terra natia per i tortellini.

Si riporta, inoltre, la leggenda sull'origine dei tortellini raccontata da Ostilio Lucarini, poeta e giornalista, in una commedia dialettale, *Quell ch'ha inventà i turtlein* (Colui che ha inventato i tortellini, Teatro del Corso, 3 dicembre 1925). Il ricco cenciaino Minghen chiama di notte a casa sua il suocero, che è un giudice, per denunciare di avere sorpreso il giovane cuoco Pirulén nella camera di sua moglie Laurina. Mentre la moglie nega, il cuoco confessa come da ubriaco fosse entrato per caso nella stanza e fosse rimasto rapito dalla bellezza della dama addormentata. Il cuoco non può essere scacciato perché deve preparare un pranzo carnevalesco al quale parteciperà tutta la nobiltà bolognese. Come punizione, Pirulén sarà quindi rinchiuso nella capponaia. Intanto ha però modo di fabbricare il primo tortellino a immagine e somiglianza dell'ombelico della padrona. (Cervellati 1961: 28).

Un'ulteriore leggenda sulle origini dei tortellini è dovuta a una citazione latina del XII secolo che recita: «*tortellorum ad Natale ed ovorum ad Pascha*», resa famosa dallo storico bolognese Alessandro Cervellati per dimostrare l'antico legame tra Bologna e i tortellini. La frase non solo non è completa¹, ma non ha neanche un legame con l'Italia, essendo estrapolata da una lettera di Maurice de Sully, vescovo di Parigi dal 1160 al 1196. Inoltre, per *tortellorum* non si indicava una pasta ripiena, ma le comuni torte medievali, come appare chiaro a seguito di un confronto con altri testi coevi (Cesari 2021: 114).

2.2 Gli esordi medievali

Le parole *tortello*, *tortelletto* e *tortellino* sono accomunate dalla radice di *torta*, che ne dimostra l'origine comune. Si tratta infatti di una miniaturizzazione dei pasticci (o torte) di carne, formaggio e verdure il cui ripieno veniva racchiuso tra due stati di pasta (Cesari 2021: 114).

Un ricettario trecentesco, edito dal bibliotecario Lodovico Frati nel 1899, presenta una ricetta per i tortelletti di enula, una pianta a larghe foglie che da cotte ha un sapore simile a quello dell'ortica, ma oggi caduta in disuso (Cesari 2021: 115). Il ripieno era fatto di formaggio, uova, spezie e carne di maiale, e venivano cotti in brodo di cappone e manzo, e si tratta evidentemente di un precursore del moderno tortellino (Montanari 2021: 107). Tuttavia, è importante precisare che Bologna non è l'unico luogo associato a questa specialità, a quel

¹ La frase completa è la seguente: «*Consuetudinem Tortellorum ad Natale, et ovorum ad Pascha reddent hospites S. Juliani*».

tempo, i tortelli e i tortellini erano diffusi in molte altre regioni d'Italia. Molti ricettari dell'epoca riportano ricette simili e si influenzavano reciprocamente (Montanari 2021: 107).

La tradizione dei tortelletti ha radici comuni, ma nel corso del tempo sono emerse specificità locali e abilità manipolatorie che hanno differenziato forme e gusti all'interno della cultura gastronomica condivisa. I tortelletti sono diventati un genere di assoluta eccellenza sia nella cucina medievale che in quella rinascimentale, in grado di soddisfare diverse esigenze. Questi piatti rappresentano una connessione tra l'alta gastronomia e le pratiche popolari, in quanto permettono di utilizzare e valorizzare gli avanzi di cucina, mentre nello stesso tempo racchiudono ingredienti pregiati. Le torte e i tortelli sono considerati specialità prestigiose per le classi dominanti e una fonte di soddisfazione per la gente comune (Montanari 2021: 108).

La storia dei tortellini è accompagnata da varie favole. Tuttavia, è importante sottolineare che cercare di rintracciare con precisione il tempo e il luogo di nascita di un piatto è un'impresa errata e antistorica quando il manufatto e le sue ricette sono parte di una tradizione collettiva. Quello che è certo e interessante è che i tortellini bolognesi rappresentano una brillante elaborazione, sia dal punto di vista gastronomico che commerciale, di una tipologia di piatti che caratterizzava la cultura italiana ed europea durante il periodo medievale e rinascimentale (Montanari 2021: 110).

CAPITOLO III

I ricettari dell'analisi

Per poter compiere un'analisi diacronica il più completa possibile, si è scelto di analizzare una ricetta di tortellini (che non sempre sono definiti con questo termine, vedi Cesari 2021 nell'*Introduzione* a questa tesi) proveniente da sette diversi ricettari: un ricettario rilevante per ogni secolo a partire dal XV fino al giorno d'oggi.

3.1 *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino

Come primo ricettario, si è scelto il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como. Citando Montanari (2014: 22): «Martino si colloca in un vero spartiacque. Da un lato, costituisce il punto d'arrivo della tradizione medievale; dall'altro, fonda la tradizione moderna».

Martino presta servizio come cuoco segreto alla corte papale, prima sotto Paolo II e poi sotto il suo successore Sisto IV. Questa fase della sua carriera rappresenta probabilmente il periodo più esteso della sua esperienza lavorativa, durante la quale avrebbe servito in diverse corti, sia ecclesiastiche che laiche. È a Roma che il *Libro de arte coquinaria* viene composto negli anni Sessanta del XV secolo (Campanini 2023: 26).

Maestro Martino costituisce la prima “firma” importante della storia della cucina italiana; il *Libro de arte coquinaria* rappresenta un salto di qualità sia dal punto di vista contenutistico che da quello formale, rispetto ai libri di cucina antecedenti (Montanari 2014: 20). Maestro Martino introduce:

un nuovo stile, segnato dalla ricerca della chiarezza: il procedimento è raccontato in tutte le sue fasi, senza dar nulla per scontato, con una sensibilità alla *didattica* che mancava nella letteratura gastronomica precedente. Fino a Maestro Martino i ricettari italiani sono abbastanza approssimativi, le ricette paiono quasi degli appunti per chi sa già cucinare, le dosi quasi sempre mancano, i tempi di cottura non sono precisati (Montanari 2014: 21).

Come afferma Lubello (2006: 396-397), il trattato culinario di Martino da Como non è più una raccolta anonima di ricette, ma è il primo esempio di un ricettario ampio, organizzato, meticoloso, con una lingua chiara e un lessico preciso. Le ricette sono organizzate in base ai prodotti o alla tipologia di piatto. La struttura generale del libro, con l'indice, la suddivisione in capitoli omogenei e i titoli delle ricette, evidenzia un progetto definito. Le ricette sembrano essere state pensate per essere lette da altri, non solo per la consultazione personale.

Il titolo, *Libro de arte coquinaria*, come suggerisce Lubello (2006: 396) «contiene un'importante indicazione sulla storia del testo di cucina: a metà Quattrocento la cucina è

promossa al rango di arte». Nonostante il titolo latino, è stato scritto in lingua volgare. L'uso delle varianti linguistiche locali, piuttosto che il latino, non è dovuto al livello culturale o all'alfabetizzazione dell'autore, ma al fatto che la lingua volgare nel libro di cucina viene utilizzata in modo concreto per descrivere una «realtà quotidiana fatta di cose e di termini diatopicamente radicati» (Lubello 2006: 400-401).

Alla luce di queste considerazioni, non risulta sorprendente che la ricetta di tortelli di Maestro Martino “Ravioli in tempo di carne” sia più complessa e raffinata rispetto alle ricette di tortelli pubblicate fino a quel momento (Cesari 2021: 118). Di seguito la ricetta:

Per fare raviuoli in tempo di carne

Per fare dieci minestre togli meza libra di caso vecchio e un pocho d'altro caso grasso e una libra di ventrescha di porco grasso ho vuoi una tetta di vitella et quocila alessa tanto che sia ben disfatta. Dapoi battila bene e togli di bone herbe bene battute e pepe garofali e gengiano (zenzero) et giungendovi el petto di uno capone pesto sareb beno migliori e tutte queste cose distemperale insieme. Dapoi taglia la pasta bene sottile e lega questa materia nella pasta come vole esse e questi raviuoli non siano maggiori di una meza castagna e ponili aquocere in brodo di capone ho di carne buona fatto giallo di zafrano quando bolle e lassalo bollire per ispatio di due paternostri. Dapoi fanne minestre e mettili di sopra caso grattato e spetie dolce misticcate insieme e simili raviuoli si possano fare di petto di fasani e starne e altre volatilie.²

La ricetta dei ravioli di Maestro Martino prevede l'utilizzo di due tipi di formaggio (fresco e stagionato), pancetta di maiale o mammella di vitella lessata e tritata, insaporita con spezie come pepe, chiodi di garofano e zenzero, e erbe aromatiche come menta, maggiorana e timo. Facoltativamente, si può aggiungere petto di cappone o sostituirlo con altre carni, come fagiani, starne o altri volatili.

Non viene specificata la forma dei ravioli, ma si consiglia di fare la sfoglia sottile. Rispetto agli standard odierni, le misure di ingredienti indicate da Maestro Martino possono sembrare approssimative, come ad esempio una pasta non più grande di mezza castagna, o un tempo di cottura stimato di due paternostri (Cesari 2021: 118).

3.2 *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* di Cristoforo Messisbugo

Ci spostiamo nel secolo successivo con l'opera *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Messisbugo, scalco ducale, dedicata al cardinale Ippolito II d'Este, fratello di Ercole II, e pubblicata postuma nel 1549.

² Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit. pag. 118. La versione riportata è tratta dal manoscritto Urbinate latino n. 1203.

L'opera è suddivisa in tre parti. La prima parte, *Memoriale per fare uno apparecchio generale*, fornisce indicazioni su come allestire un banchetto, elencando tutto il necessario. La seconda parte, intitolata *Conviti diversi*, descrive quattordici cene e un “festino” organizzati da Messisbugo tra il 1511 e il 1548, anno della sua morte. La terza parte, chiamata *Compositioni di vivande*, costituisce il vero e proprio ricettario, contenente 323 ricette organizzate per tipologia, che spaziano dalle minestre ai latticini (Frosini, Lubello 2023: 77).

Nel suo trattato si arrogò l'originalità di aver composte moltissime vivande elaborate «con diligenza, industria, esperienza e in effetto fatte» (Cremonini 2014: 33-34). Di seguito la sua ricetta di ravioli con ripieno di cappone:

A Fare Ravuiuoli di polpe de Capponi per piatti dieci.

Piglia le polpe di due Capponi, e libbre tre di Formaggio tumino, e tre Pouine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giungeli sei chiari d'uova, e un pugno di fiore di farina, e oncie nove di Zuccharo, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai i Ravuiuoli come gli altri, e li farai cuocere in buono brodo grasso, poi li imbandirai ne i piattelli con Formaggio grasso grattato e Zuccharo, e Cannella, e un poco di Pevere mescolato disotto, e disopra.

Come per la maggior parte delle ricette di Messisbugo, la rubrica è costruita con una finale implicita *A fare + il nome della vivanda* (Frosini, Lubello 2023: 78). Vediamo, come nella ricetta di Maestro Martino, un generoso uso di spezie, in particolare lo zucchero, la cannella il pepe.

3.3 *L'Arte di Ben Cucinare* di Bartolomeo Stefani

Il Seicento rappresenta un periodo di transizione tra la tradizione rinascimentale e l'innovazione culinaria del Settecento, fortemente influenzata dalla cucina francese. La proposta gastronomica di questo periodo si basa ampiamente sulle ricette del Cinquecento, ma mostra anche una sensibilità nuova che anticipa un gusto più moderno (Frosini, Lubello 2023: 81).

Le tracce di questi sviluppi sono evidenti nell'opera di Bartolomeo Stefani. "Cuoco bolognese", come lui stesso si definisce, prestò servizio presso la famiglia Gonzaga a Mantova. Nel 1662, pubblicò per la prima volta il suo lavoro intitolato *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodevole professione* (Campanini 2023: 30).

Nonostante il titolo dell'opera di Stefani sia rivolto ai "men periti", è difficile pensare che sia destinata solo a loro, ma piuttosto alle cucine di corte, essendo evidente la necessità di una disponibilità economica non indifferente per eseguire le ricette. La cucina a cui si applica questa opera vede la coesistenza di caratteristiche medievali e rinascimentali (in particolare salse agrodolci e spezie) con le nuove tendenze francesi, come ad esempio la "salsa di butiro", che probabilmente non sarebbe stata concepita da un cuoco medievale (Campanini 2023: 31). Una salsa a base di burro, uova e succo di limone rappresenta un elemento di modernità. Tuttavia,

l'uso di spezie richiama la tradizione culinaria precedente, mentre l'aggiunta di muschio e ambra riflette le tendenze della moda nel Seicento (Frosini, Lubello 2023: 81).

Le preparazioni di Stefani mostrano un ricorso alle spezie e all'agrodolce più cauto rispetto ai ricettari precedenti, e si contraddistinguono per un uso meno invasivo di zucchero e cannella: le ricette proposte sono caratterizzate da un maggiore rispetto per il sapore di ciascun alimento e in esse si scorgono le prime tracce di un adeguamento del gusto al modello francese (Frosini, Lubello 2023: 81).

Una vera e propria ricetta di tortellini appare nella seconda edizione, del 1885, a pag. 201:

Per far varie minestre, tanto d'Inverno, come d'Estate

Per far minestra di Agnolini, si piglia meza polpa di un cappone cotto a lessò, e si pìstarà nel mortaro, giungendovi oncie trè di midolla di Bue, un poco di cannella fina, un poco di garofoli pisti per metà, ch'è la cannella, un poco di pepe pisto quanto è la portione delli garofani, e si graterà un poco di noce moscata, si pigliarà una libra di brodo grasso di cappone, con quattr'oncie di pane grattato, e si ponerà nel detto brodo a bollire per spatio d'un'Ave Maria, e poi si pigliarà la polpa, ch'è nel mortato, e si stemprerà ogni cosa insieme, e si aggiungerà 3. Oncie di formaggio Parmigiano grattato co due ovi freschi, e si stemprerà ogni cosa insieme, e pià non si torna al fuoco, si tirerà un foglio di pasta di'una libra, e meza di farina, si metterà nella detta pasta oncie due di butiro, due rossi d'ovi freschi, e un poco di zafarano à discrezione, e quando s'haverà tirato il foglio, si pigliarà il detto pieno, ò compositione, e si farà grandò, e picciolo come il genio, e poi si cuocerano in brodo grasso di cappone, di questo ne potrete far minestre, coprìr capponi, anadrazzi domestici, e se gli volesse aggiungere nel pieno pasta di pistacchi, overo panza di animale tutto è buono.

Stefani non indica la specialità come propriamente bolognese e usa il termine *agiolini/agnolini*; possiamo dedurne la bolognesità dalle origini dell'autore. Gli agnolini di Stefani sono preparati con una miscela di carne di cappone lessato e midollo di manzo, insieme a pangrattato cotto nel brodo, parmigiano e uova. Questo ripieno è arricchito da aromi di cannella, chiodi di garofano, pepe e noce moscata. Per la sfoglia, si utilizza un impasto fatto di farina, burro, tuorli d'uovo e zafferano (Cesari 2021: 124).

Dopo Stefani, la produzione di nuovi libri di ricette scritti da cuochi subisce un lungo periodo di silenzio. Nel 1682 viene pubblicata a Bologna la prima edizione del "Cuoco francese" di La Varenne. Da quel momento e per diversi decenni, sul mercato italiano si assiste principalmente alla ripubblicazione di opere già esistenti o alla traduzione di opere francesi e non ci sarà più traccia di cuochi italiani autori di ricette, come afferma Campanini (2023: 31).

3.4 *L'Apicio Moderno* di Francesco Leonardi

Bartolomeo Stefani può essere considerato l'ultimo dei grandi cuochi italiani a seguire la tradizione rinascimentale italiana. Nel corso del Seicento, la geografia gastronomica subì un

cambiamento significativo: la Francia divenne l'ispiratrice principale delle cucine europee, influenzando anche molte delle ricette italiane che stavano emergendo. In questo contesto, anche i tortellini alla bolognese subirono un arresto. Fu necessario aspettare oltre un secolo, fino al 1790, per ritrovare un'altra ricetta di tortellini, che comparve nell'opera di Francesco Leonardi intitolata *L'Apicio Moderno*. Quest'opera, più di ogni altra, contribuì a riportare l'attenzione della gastronomia moderna verso l'Italia (Cesari 2021: 124-125).

Francesco Leonardi, di origini romane, ha avuto una carriera illustre al servizio di diverse personalità, incluso un periodo presso la corte di Caterina II di Russia. La sua esperienza e competenza nel campo culinario sono evidenti nella prefazione del suo trattato, in cui racconta la sua lunga carriera. *L'Apicio Moderno* costituisce una vera enciclopedia dell'arte gastronomica. Quest'opera ha ottenuto un enorme successo e successivamente è stata ripubblicata, ampliata e corretta, tra il 1807 e il 1808 (Alba 2023: 50-51).

Attraverso la selezione delle ricette dell'*Apicio*, si può notare l'influenza della carriera internazionale di Leonardi. Molte di esse provengono da paesi stranieri, principalmente dalla Francia, in linea con le tendenze culinarie dell'epoca. Tuttavia, non mancano ricette di origine italiana e locale, come il pasticcio di lasagne, classificato come *antrè* alla maniera francese, e le zepole incluse tra gli *antremè*. Tra le ricette italiane spiccano i tortellini bolognesi, i cappelletti e i passatelli (Alba 2023: 51).

Leonardi utilizza una lingua tecnica intenzionalmente per istruire sia i professionisti del settore che le persone di diversa estrazione sociale. L'autore incorpora numerosi adattamenti dal francese, ma li trascrive seguendo le regole fonetiche dell'italiano al fine di renderli più comprensibili (Alba 2023: 51). Questa operazione è affiancata dall'introduzione di una "Spiegazione Generale de' Termini Francesi" all'inizio del primo tomo. Inoltre, viene incluso un elenco di "Alcuni Termini Francesi ed Italiani usati nella Cucina", che evidenzia la varietà linguistica presente nel testo. (Alba 2023: 50-52).

Di seguito la ricetta dei tortellini contenuti nell'*Apicio Moderno* a pagina 43, che sono definiti “alla bolognese”:

Zuppa di Tortellini alla Bolognese

Fate una sfoglia come la precedente. Pestate nel mortajo del petto di pollo arrosto, aggiungetemi midollo di manzo ben pulito, parmigiano grattato un pezzetto di butirro, sale, noce moscata, cannella fina, e due rossi d'uova crudi. Tagliate la sfoglia suddetta con una picciola stampa rotonda, ponete in ciascheduna di queste rotelle, un pocolino della dose, bagnatele all'intorno con uovo sbattuto e copritele con l'altra rotellina. Li cuocerete come li tagliolini, ma vogliono un poco più di cottura. Li due rossi d'uovo dipenderà dalla volontà di chi travaglia, potendosene fare di meno. Di questi se ne fanno anche dei Raviolletti, e Cappelletti. Per i primi tagliate le rotelle, un poco più grandicelle, e piegatele a quisa di

raviolo. Per i secondi quando avete ripiegato i ravioli, unite insieme le due punte, e fermatele in tal quisa un cappelletto, di questi come degli altri avrò occasione di parlarne altrove, in perciocché se ne servono diversi Antré, Antremé, Terrine, Zuppe ecc.

Nonostante questa ricetta sia più semplice rispetto a quella di Stefani, presenta ancora diverse similitudini con quest'ultima. La sfoglia è preparata solamente con uova e farina, a meno di rare eccezioni che prevedono l'aggiunta di una piccola quantità di acqua. Questo diventerà la norma generale nelle epoche successive. Il ripieno è ancora composto da midollo e carne di volatile, sebbene il cappone venga sostituito dal pollo. Si può notare una preferenza sempre più stabile per il parmigiano rispetto ad altri formaggi, mentre tra le spezie sopravvivono solo la cannella e la noce moscata, anticipando una progressiva semplificazione che caratterizzerà la ricetta odierna (Cesari 2021: 125).

Viene inoltre descritto il metodo di chiusura del tortellino: si prende un disco di sfoglia rotondo e si posiziona al centro una piccola quantità di ripieno, si sovrappone un secondo disco di sfoglia e si bagnano i bordi con uovo sbattuto per farli aderire. Da questa descrizione diventa evidente che il tortellino bolognese non aveva ancora l'attuale forma. Era completamente tondo, chiuso tra due dischi di sfoglia circolari, simile all'attuale anolino parmigiano. Leonardi prosegue descrivendo altre due modalità di chiusura: se il disco con il ripieno viene piegato a metà a forma di mezzaluna, prende il nome di raviolo; invece, unendo le punte in modo da ottenere una forma a cappello, si ottiene un cappelletto. Considerando questa prima descrizione della forma dei tortellini alla bolognese, si comprende il motivo per cui nel Seicento erano ancora chiamati anolini (Cesari 2021: 126).

3.5 *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi

Per tutto l'Ottocento, lo spettro degli ingredienti dei tortellini rimane piuttosto coerente con la versione fissata alla fine del Settecento dall'*Apicio Moderno*. Nel corso del secolo si possono individuare le seguenti tendenze culinarie: il pollo e il cappone sono le carni principali utilizzate per il ripieno, spesso accompagnate dal midollo bovino per conferire morbidezza all'impasto. Il parmigiano è presente in quasi tutte le ricette, talvolta in combinazione con la ricotta. La pappa di pane cotta nel brodo o nel latte sarà nuovamente utilizzata in alcuni ricettari tra gli anni Trenta e Sessanta dell'Ottocento, per poi scomparire del tutto. Le spezie sono citate frequentemente, con una predominanza della noce moscata che diventerà l'aroma più utilizzato verso la fine del secolo (Cesari 2021: 128).

Le denominazioni della pasta ripiena bolognese nel corso dell'Ottocento non sono ancora univoche. Le ricette sono divise quasi equamente tra coloro che utilizzano il termine *tortellino*

alla bolognese (incluse le varianti *tortello* e *tortelletto*) e coloro che lo chiamano *cappelletto alla bolognese*. Sarà Pellegrino Artusi, considerato il padre della cucina italiana moderna, a tracciare un confine definito tra il tortellino bolognese e il cappelletto romagnolo (Cesari 2021: 128).

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi non ha un esordio favorevole. Dopo essere stato rifiutato da diverse case editrici, l'autore decide di pubblicare l'opera a sue spese. Tuttavia, il manuale ottiene un successo sorprendente, anche perché alla base de *La scienza in cucina* risiede nella continua e reciproca conversazione con i lettori. L'opera si trasforma presto in una opera co-autoriale, scritta *per* le famiglie italiane, come indicato dal frontespizio, e *con* la partecipazione attiva delle famiglie italiane. In un certo senso, si può considerare come un vero e proprio blog ante litteram (Frosini, Lubello 2023: 94).

La peculiarità del libro risiede nel suo stile di scrittura: attraverso il suo linguaggio scorrevole, arricchito da aneddoti personali, modi proverbiali e storie curiose, Artusi sovverte la stessa concezione di ricetta, trasformandola da semplice testo descrittivo a un testo narrativo. Poiché l'arte culinaria richiede «molta attenzione e l'avverarsi precisi» come scrive il gastronomo nella *Prefazione*, Artusi adotta un'architettura del testo finalizzata a fornire tutte le informazioni necessarie per un'esecuzione infallibile. Egli è il primo a introdurre, infatti, prima della descrizione del procedimento, non solo l'elenco degli ingredienti ma anche le loro precise quantità. A questa sezione tecnica segue un'autentica narrazione, introdotta da un tipico espediente letterario che evidenzia, nel cambiamento del tono, il passaggio a un diverso piano testuale. La straordinaria capacità narrativa di Artusi si dispiega tra le pagine del manuale con grande naturalezza, fondando, di fatto, il concetto moderno di ricettario (Frosini, Lubello 2023: 95).

La pubblicazione de *La scienza in cucina* rappresenta una svolta nella divulgazione del sapere culinario. Questo ricettario si trasforma in un libro da leggere, non solo da consultare, e questa è una delle principali ragioni del suo straordinario successo. Grazie all'Artusi, milioni di persone in Italia si sono avvicinate alla cucina e hanno potuto esplorare la cultura e la lingua italiane. Il libro ha avuto un impatto significativo nella diffusione e valorizzazione della cultura culinaria italiana (Frosini, Lubello 2023: 97).

Di seguito riportiamo la ricetta dei tortellini alla bolognese di Pellegrino Artusi:

Tortellini alla Bolognese

Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ché se la merita. È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più

comuni che altrove. I seguenti tortellini, benché più semplici e meno dispendiosi degli antecedenti, non sono per bontà inferiori, e ve ne convincerete alla prova.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Mortadella di Bologna, grammi 20.

Midollo di bue, grammi 60.

Parmigiano grattato, grammi 60.

Uova, n. 1.

Odore di noce moscata.

Sale e pepe, niente.

Tritate ben fini colla lunetta il prosciutto e la mortadella, tritate egualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto coll'uovo mescolando bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola col piccolo stampo del n. 8. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana e se desiderate che conservino un bel color giallo metteteli, appena fatti, ad asciugare nella caldana. Con questa dose ne farete poco meno di 300, e ci vorrà una sfoglia di tre uova.

Bologna è un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze, diceva un tale che a quando a quando colà si recava a banchettare cogli amici. Nell'iperbole di questa sentenza c'è un fondo di vero, del quale, un filantropo che vagheggiasse di legare il suo nome a un'opera di beneficenza nuova in Italia, potrebbe giovare. Parlo di un Istituto culinario, ossia scuola di cucina a cui Bologna si presterebbe più di qualunque altra città per il suo grande consumo, per l'eccellenza dei cibi e pel modo di cucinarli. Nessuno apparentemente vuol dare importanza al mangiare, e la ragione è facile a comprendersi: ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati. La nutrizione essendo il primo bisogno della vita, è cosa ragionevole l'occuparsene per soddisfarlo meno peggio che sia possibile.

Uno scrittore straniero dice: «La salute, la morale, le gioie della famiglia si collegano colla cucina, quindi sarebbe ottima cosa che ogni donna, popolana o signora, conoscesse un'arte che è feconda di benessere, di salute, di ricchezza e di pace alla famiglia»; e il nostro Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) in una conferenza tenuta all'Esposizione di Torino il 21 giugno 1884 diceva: «È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante. Un produttore di vini che manipola l'uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata, è accarezzato, invidiato e fatto commendatore. Un cuoco che manipola anch'esso la materia prima per ottenerne un cibo piacevole, nonché onorato e stimato, non è nemmeno ammesso in anticamera. Bacco è figlio di Giove, Como (il Dio delle mense) di ignoti genitori. Eppure il savio dice: Dimmi quel che tu mangi e ti dirò chi sei. Eppure i popoli stessi hanno una indole loro, forte o vile, grande o miserabile, in gran parte dagli alimenti che usano. Non c'è dunque giustizia distributiva. Bisogna riabilitare la cucina».

Dico dunque che il mio Istituto dovrebbe servire per allevare delle giovani cuoche le quali, naturalmente più economiche degli uomini e di minore dispendio, troverebbero facile impiego e possederebbero un'arte, che portata nelle case borghesi, sarebbe un farmaco alle tante arrabbature che spesso avvengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare;

e perché ciò non accada sento che una giudiziosa signora, di una città toscana, ha fatto ingrandire la sua troppo piccola cucina per aver più agio a divertirsi col mio libro alla mano.

Ho lasciato cader questa idea così in embrione ed informe; la raccatti altri, la svolga e ne faccia suo pro qualora creda l'opera meritoria. Io sono d'avviso che una simile istituzione ben diretta, accettante le ordinazioni dei privati e vendendo le pietanze già cucinate, si potrebbe impiantare, condurre e far prosperare con un capitale e con una spesa relativamente piccoli.

Se vorrete i tortellini anche più gentili aggiungete alla presente ricetta un mezzo petto di cappone cotto nel burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto.

Durante l'epoca di Artusi, alcuni elementi distintivi del tortellino bolognese si erano già consolidati: la sfoglia, che era preparata con sole uova e farina, il taglio del dischetto era di forma rotonda e il metodo di piegatura. Artusi va oltre e fornisce un disegno con le precise dimensioni del cerchio di sfoglia: 37 millimetri. Questa misura diventerà il punto di riferimento per la maggior parte degli autori successivi, fino all'introduzione del taglio a forma quadrata.

La principale novità riguarda però il ripieno. Mentre il midollo di bovino e il parmigiano rimangono ingredienti fondamentali, la carne viene sostituita da due salumi che diventeranno parte integrante della ricetta: il prosciutto e la mortadella. Questa combinazione di salumi viene amalgamata con l'uovo intero e aromatizzata esclusivamente con noce moscata. Il petto di cappone e il tuorlo d'uovo, quasi onnipresenti fino a questo momento, diventano ingredienti facoltativi per conferire una delicatezza in più al ripieno.

Questa ricetta rappresenta un punto di svolta nella letteratura gastronomica, e praticamente tutti gli autori successivi dovranno tenerne conto. Sia gli innumerevoli seguaci di Artusi, sia i pochissimi che proveranno a discostarsene, si troveranno ad affrontare l'eredità di questa ricetta (Cesari 2021: 129).

3.6 *Il Cucchiaino d'argento*

Dopo un periodo di stasi, l'editoria gastronomica del XX secolo si risolleverà nel secondo dopoguerra con il *Cucchiaino d'argento*, pubblicato per la prima volta nel 1950. Il nome del ricettario scelto per il XX secolo deriva dall'idea che sia sostituto metaforico del dono matrimoniale più prezioso. Ripubblicato e costantemente aggiornato fino alla nona edizione del 2011, "il libro fondamentale della cucina italiana", come recitava il sottotitolo, comprendeva infatti oltre 2000 ricette provenienti da tutte le regioni d'Italia, così manifestando la natura reticolare della cucina italiana (Sergio 2017: 206).

La ricetta dei tortellini alla bolognese si trova nel capitolo "Le minestre", a pagina 13:

Tortellini alla bolognese

Gr. 400 farina
Gr. 60 petto di pollo arrosto
Gr. 100 polpa di maiale
Gr. 60 mortadella
Pepe e sale
Gr. 50 prosciutto crudo
Gr. 50 cervello
4 uova
Gr. 80 parmigiano
1 noce di burro

Fate soffriggere una noce di burro, mettetevi il maiale a fettine e il cervello, lasciate rosolare qualche minuto, poi unite il pollo, il prosciutto e la mortadella tagliuzzati. Lasciate insaporire un momento, salate, tritate il tutto finemente e passate al setaccio. Amalgamate bene l'impasto con un uovo, unitevi il parmigiano e mettete da parte. Preparate una pasta con 400 grammi di farina, tre uova e un po' d'acqua salata. Tirate la sfoglia sottile e ritagliatela con un bicchiere in dischetti di circa 4 centimetri di diametro. Mettete un pizzico di ripieno nel centro del dischetto, ripiegate in modo da ottenere una mezzaluna e pigiate sui bordi per chiudere bene. Rovesciate poi l'orlo e congiungete le due estremità intorno al dito, schiacciandole. Preparati così tutti i tortellini, metteteli ad asciugare su una tovaglia infarinata per almeno qualche ora. Cuoceteli in brodo o in acqua bollente salata. Se li fate asciutti potrete condirli con burro e formaggio, ragù o sughi vari.

Per la seconda volta, ci troviamo davanti a una struttura della ricetta tripartita: titolo, ingredienti e procedimento. Al contrario della ricetta di tortellini ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Artusi, non troviamo però un commento dell'autore.

3.7 Vieni in Italia con me di Massimo Bottura

Per il XXI secolo si è scelto un ricettario di Massimo Bottura, considerato il migliore chef al mondo dalla critica.

Probabilmente in quanto autore contemporaneo, non si sono trovate molte fonti che approfondissero le origini dello chef Massimo Bottura. A questo scopo, si cita una tesi di laurea magistrale dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna che esamina il modo di comunicare la cucina e il cibo da parte di Bottura (Gheduzzi 2019). Si segnala però che le fonti bibliografiche dello studio sono piuttosto scarse.

Nativo di Modena, intraprende gli studi di giurisprudenza, ma la sua passione per la cucina si intensifica e la madre e il fratello lo spingono a considerare una carriera di cuoco. La famiglia viene a conoscenza di una trattoria vicino a Modena che cerca gestori, e così Bottura abbandona gli studi universitari per dedicarsi alla cucina. Con l'aiuto della sua famiglia e della

cuoca esperta Lidia Cristoni, impara l'arte della cucina modenese e rafforza i valori della tradizione (Gheduzzi 2019: 7-8).

Successivamente, Bottura continua la sua formazione viaggiando all'estero, soprattutto in Francia, dove lavora con chef come Georges Coigny e Alain Ducasse, e successivamente si reca a New York. Dopo alcuni anni, torna in Italia desideroso di mettersi alla prova e di raccontare storie. Nel 1995, acquisisce l'Osteria Francese, un piccolo ristorante tradizionale nel centro storico di Modena, che ora è conosciuto in tutto il mondo.

Oggi, Massimo Bottura è un rinomato chef con tre stelle Michelin e ha ricevuto numerosi riconoscimenti dalle guide gastronomiche come Michelin, Espresso e Gambero Rosso. Nel giugno 2018, l'Osteria Francese ha vinto per la seconda volta il primo premio dei "World's 50 Best Restaurants" (Gheduzzi 2019: 8).

La cucina di Bottura parte dalla genuina tradizione regionale, apprezzando e valorizzando le materie prime locali, ma è definita "rivoluzionaria" e applica le tecniche della cucina molecolare alla tradizione. Bottura afferma di guardare al passato in modo critico, non nostalgico, componendo e scomponendo ricordi di piatti, gusti e sapori per trasformarli in esperienze commestibili (Gheduzzi 2019: 9).

Vieni in Italia con me è il primo libro pubblicato da Bottura, che racconta la sua carriera venticinquennale e celebra i successi e l'evoluzione dell'Osteria Francese. Diviso in quattro capitoli, il libro presenta 48 ricette accompagnate da testi che svelano le fonti d'ispirazione, gli ingredienti e le tecniche utilizzate da Bottura. È un viaggio filosofico in cui lo chef introduce il concetto di tradizione in continua evoluzione. Di seguito la ricetta dei suoi famosi tortellini:

Tortellini che camminano sul brodo

Da queste parti i tortellini sono una religione. Gli abitanti di Modena che non credono in Dio credono nei tortellini. Un cuoco impara presto che, per quanto cerchi di fare dei tortellini da sballo, l'unica cosa che si sentirà dire da un cliente modenese sarà: "I suoi tortellini sono ottimi, ma non hanno niente a che vedere con quelli di mia madre".

Non sopporto queste polemiche. Possibile che i migliori tortellini siano sempre quelli della mamma o della nonna? Per chi ha una visione nostalgica del mondo, è senz'altro così. Per chi ne ha una critica, i tortellini che sta mangiando proprio in quel momento potrebbero essere perfino meglio.

Tutto è cominciato con il brodo. Durante il Cinquecento, nelle cucine delle famiglie nobili del Nord Italia si diffuse la moda del brodo. La ricetta del consommé, tanto apprezzata sia da papi che da duchi, era fortunatamente calata dalla Francia. I brodi si preparavano facendo sobbollire le carni con l'osso: cappone, quaglia, anatra, bue e manzo. Il liquido assorbiva tutto il gusto e le sostanze nutritive della carne, ma guai a gettar via la polpa commestibile! Il personale di cucina inventò quindi un ripieno fatto con gli scarti della carne bollita, avanzi di parmigiano in scaglie, ritagli di prosciutto o di mortadella, più

una manciata di sale, pepe e noce moscata per aggiustare sapori non perfetti. Con un uovo e della farina si stendeva in quattro e quattr'otto una sfoglia di pasta, e la si divideva in quadrati al centro dei quali si deponeva un po' di farcia. Si arrotolava il quadrato intorno a un dito con un unico movimento, lo si chiudeva a forma di fazzoletto ripiegato... e voilà: i tortellini.

Ai nostri giorni i tortellini non si fanno più in questo modo. L'impasto non è cambiato di una virgola, mentre con il passare degli anni la farcia si è modificata: quello dei tortellini è un argomento controverso e ogni famiglia custodisce gelosamente la propria ricetta. Non occorre essere esperti per accorgersi delle infinitesimali differenze tra i tortellini di Bologna e quelli di Reggio Emilia, che dista sessantaquattro chilometri. A Bologna si usa più mortadella e noce moscata, a Reggio più carne suina, mentre i modenesi non lesinano il prosciutto e il Parmigiano Reggiano. Nelle colline di Castelvetro i tortellini, più piccoli e fini, sono detti "dito mignolo" perché è questo il dito usato per sigillarli. In pianura sono più caserecci, con la sfoglia più spessa e una farcia appena più saporita. Oggi purtroppo non si litiga più come una volta sull'argomento, perché c'è sempre meno gente che fa i tortellini in casa. Forse è per questo che insisto a servirli dell'uno e dell'altro tipo: oltre a tenere le dita allenate, contribuisco a mantenere vivo il dibattito.

Ma non ho resistito alla tentazione di lanciare una sfida. Per i modenesi, un piatto di tortellini non ne contiene mai abbastanza. Così, ho pensato di attirare l'attenzione sulla qualità della pasta e del ripieno presentandone sei che camminano su un sottile strato di brodo di cappone, addensato con una punta di agar agar per poterlo servire caldo. Sarebbero stati divorati con lo stesso fervore religioso riservato a una fondina traboccante? E, soprattutto, quel gesto avrebbe scatenato nuove discussioni e avvalorato la nostra convinzione che, per sopravvivere, le tradizioni debbano essere rivedute, adattate e modificate?

Mi sono sempre domandato perché Gesù camminasse sull'acqua. Per provocare i suoi detrattori, o per rassicurare i discepoli?

TORTELLINI CHE CAMMINANO SUL BRODO

Farcia dei tortellini:

30 g lonza di maiale

30 g filetto di vitello

20 g mortadella

20 g prosciutto crudo di 24 mesi 20 g Parmigiano Reggiano di 30 mesi, grattugiato

1 g pepe nero grattugiato di fresco

1 g noce moscata grattugiata di fresco

Tostare la carne di maiale e di vitello in una padella in modo da colorire la superficie esterna, toglierla dal fuoco e farla raffreddare. Macinare il resto delle carni insieme in un tritacarne, poi aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare tutto in una ciotola fino a ottenere una miscela omogenea. È molto importante assaggiare la farcia a questo punto della preparazione per controllarne il sapore.

Brodo di cappone chiarificato:

1 l brodo di cappone (vedere a pagina 276)

2 albumi d'uovo

5 g agar agar

Per chiarificare il brodo, montare delicatamente gli albumi in una bacinella fino a renderli leggermente schiumosi (basta che si formino delle bollicine; non occorre montarli a neve soda). Unire gli albumi al brodo freddo, riscaldando gradualmente i due ingredienti a fiamma bassa. Raggiunto il bollore, togliere la pentola dal fuoco e lasciar riposare il liquido per 10 minuti. Filtrare attraverso un colino per la farina e lasciarlo raffreddare. Aggiungere l'agar agar, successivamente e riscaldare a fuoco lento fino a quando sarà completamente sciolto.

Impasto tradizionale per i tortellini:

200 g farina '00'

2 uova

brodo di cappone (vedere a pagina 276), per la cottura della pasta

Setacciare la farina su una spianatoia e formare una conca al centro. Aggiungere le uova versandole nella conca, incorporare la farina e impastare a mano fino a quando il tutto diventi elastico. Stendere l'impasto con un mattarello su una spianatoia di legno formando una sfoglia larga dello spessore di 1 mm. Tagliare la sfoglia in quadratini di 3 cm di lato. Adagiare un piccolo quantitativo di farcia al centro di ogni quadrato e ripiegare la pasta formando un triangolo; chiuderlo ripiegando nuovamente gli angoli. Cuocere i tortellini per 5 minuti nel brodo di cappone.

Per impiattare:

Su un piatto allungato di forma rettangolare, con un pennello applicare dei finissimi strati di brodo mentre è ancora caldo sovrapposti a formare delle onde come quelle del mare. Lasciar raffreddare e aggiungere i tortellini in fila indiana facendoli camminare tra le due sponde di brodo.

La ricetta di Massimo Bottura risulta la più strutturata di tutte quelle viste finora. A una lunga introduzione narrativa, che riporta informazioni sulla storia dei tortellini che, alla luce delle fonti finora analizzate, possiamo definire quanto meno dubbiose, segue la classica struttura di titolo, ingredienti e procedimento. In questo caso, la ricetta è suddivisa in più fasi, per le quali ingredienti e procedimento si alternano (vedi “Farcia dei tortellini” ingredienti + procedimento, “Brodo di cappone chiarificato” ingredienti + procedimenti, ecc.).

CAPITOLO IV

Analisi delle ricette

Per l'analisi del testo, nello specifico per il conteggio delle parti del discorso, è stato fatto uso del cosiddetto Natural Language Processing - NLP (elaborazione del linguaggio naturale). Nello specifico, è stato scritto un breve codice in Python che contasse il numero totale di parole e il numero totale di verbi, aggettivi e sostantivi con la relativa percentuale nel testo. Per fare questo è stata utilizzata la libreria spaCy (<https://spacy.io/>), con la quale è stato possibile taggare automaticamente il testo (ossia inserire automaticamente le parti del discorso) sulla base del modello del corpus italiano "it_core_news_sm" https://github.com/explosion/spacy-models/releases/tag/it_core_news_sm-3.5.0. Questi strumenti permettono un'elevata precisione e accuratezza nelle analisi di testi contemporanei, ma possono performare peggio per testi antichi come alcuni di quelli qui analizzati. Per questo motivo, è stato inoltre effettuato un controllo manuale dei risultati per accertarsi che l'errore non fosse rilevante. Per i testi qui analizzati si può considerare un errore di circa il 2%, che è stato considerato accettabile per le valutazioni da fare in questo contesto.

Per agevolare e rendere più chiara l'analisi, di seguito si include uno schema che comprende tutte le ricette prese in considerazione:

Ricetta	Titolo della ricetta	Titolo ricettario	Autore
R1	Per fare raviuoli in tempo di carne	Libro de arte coquinaria	Maestro Martino
R2	A Fare Ravuiuoli di polpe de Capponi per piati dieci	Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale	Cristiforo Messisbugo
R3	Per far varie minestre, tanto d'Inverno, come d'Estate	L'arte di ben cucinare	Bartolomeo Stefani
R4	Zuppa di Tortellini alla Bolognese	L'Apicio Moderno	Francesco Leonardi
R5	Tortellini alla Bolognese	La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene	Pellegrino Artusi
R6	Tortellini alla Bolognese	Il Cucchiaino d'argento	A cura di Vera Rossi Ladomez e Franca Matricordi
R7	Tortellini che camminano sul brodo	Vieni in Italia con me	Massimo Bottura

Tabella 1. Riassunto delle ricette analizzate

4.1 Analisi formale

Le ricette prese in considerazione riportano istruzioni per preparare piccola pasta ripiena di carne, formaggio e spezie. Seppur di base abbiano lo stesso contenuto concettuale, si possono constatare diverse differenze, che analizzeremo di seguito.

4.1.1 Il titolo

Tutte le ricette considerate hanno un titolo indipendente rispetto al resto del testo della ricetta, anche nei secoli nei quali la stampa era molto costosa e lo spazio era sicuramente considerato prezioso. Osservando i sette titoli di cui disponiamo, salta subito all'occhio una differenza di struttura dei titoli prima e dopo il Settecento.

I titoli di R1, R2 e R3 infatti sono formati dalla costruzione “per fare...; a fare...”, che è simile alla struttura “se vuoi fare...”, che compare già nel più antico testo di argomento culinario di ambito italiano, conservato nel manoscritto Riccardiano 1071. Questo testo permette di rilevare una tendenza «che accompagnerà gran parte della storia della lingua alimentare in Italia» (Frosini in Ricotta 2023: 37). Questa struttura nel Riccardiano è costante all'inizio di ogni ricetta, seguita poi da una serie di proposizioni che corrispondono alle fasi del procedimento.

I titoli delle successive ricette ricalcano tutti la stessa struttura di base (ingrediente principale, in questo caso i tortellini) + luogo di provenienza (in questo caso “alla bolognese”). Questa classificazione delle componenti lessicali di titoli in aree concettuali è ripresa da Dalla Chiesa (2017: 267).

4.1.2 Gli ingredienti

Come precedentemente riscontrato, non tutti i ricettari presi in considerazione presentano gli ingredienti secondo la stessa struttura.

Nelle prime quattro ricette considerate, gli autori non separano gli ingredienti dal procedimento, ma li indicano man mano che avanzano le istruzioni. Gli ingredienti sono accompagnati spesso da dosi, infatti già dal XIV secolo «cambia la struttura delle ricette: [...] cresce la precisione e trovano posto anche, per esempio, le dosi degli ingredienti» (Campanini 2012: 92).

Pellegrino Artusi (R5) è il primo tra gli autori considerati a presentare gli ingredienti separati dal procedimento, nonché dosi più precise. Questa modalità rivoluzionaria rimarrà riferimento fino ai giorni nostri, e si ritrova nelle due ricette successive, R6 e R7.

4.1.3 Il procedimento

Il testo di una ricetta ha una struttura rigida, di natura pratica e prescrittiva, con verbi che nei testi medievali sono quasi sempre coniugati alla 2^a persona singolare del modo imperativo. Questa caratteristica è presente ancora oggi nelle ricette, alternate alla 1^a e 2^a persona plurale (Ricotta 2023: 38). Le ricette da noi considerate confermano questa tendenza. R1 e R2 hanno una preponderanza di verbi di modo imperativo coniugati alla 2^a persona singolare, mentre a partire dal Settecento, con R4, R5 e R6 i verbi, sempre di modo imperativo, sono coniugati alla 2^a persona plurale. Fanno eccezione R3, che utilizza il modo futuro con *si* impersonale, e la ricetta più recente, R7, che utilizza invece l'infinito.

Rispetto alla frequenza delle parti del discorso nelle ricette, possiamo constatare che, in tutte e sette, sostantivi e verbi costituiscono tra il 30% e il 40% del totale delle ricette, dato che rimane costante quindi con il susseguirsi dei secoli.

I tre verbi più comuni nelle ricette sono *fare*, *cuocere*, e *aggiungere*. Il verbo *fare* è il più comune in tutte le ricette, utilizzato per indicare più azioni. Si nota come l'utilizzo è più vasto in R1, R2 e R3; nelle ricette successive la terminologia si fa sempre più specifica e si ricorre sempre meno all'utilizzo del verbo *fare*, più *passé-partout*. Il verbo *cuocere* (nella forma *accocere* in R1) compare in tutte le ricette, tranne che nella ricetta di Artusi, che non fornisce però alcuna indicazione sulla cottura dei tortellini. Il verbo *aggiungere* viene utilizzato per indicare l'azione di mettere o incorporare ingredienti aggiuntivi nelle preparazioni in tutte le ricette (nella forma *giogendovi* in R1 e *giungeli* in R2) tranne R5 che utilizza il termine *unire*, di significato equivalente. È interessante notare che questi verbi sono comuni a tutte le ricette, indipendentemente dal periodo in cui sono state scritte. Mostrano una continuità nel linguaggio culinario attraverso i secoli, evidenziando l'importanza di queste azioni fondamentali nel processo di preparazione dei piatti.

Si nota anche l'utilizzo di subordinate temporali, in particolare introdotte da *poi*, che riscontriamo in quasi tutte le ricette, per esempio:

R1: “**Dapoi** battila bene et toglì di bone herbe ben battute [...]”

R2: “[...] **poi** giungeli sei chiari d'uova, [...]”

R6: “[...] **poi** unite il pollo, il prosciutto e la mortadella tagliuzzati”.

R7: “[...] **poi** aggiungere gli altri ingredienti”.

4.1.4 Bonus: testo narrativo-prescrittivo

Per concludere, prendiamo in esame la parte narrativa presente in due delle ricette oggetto della nostra analisi, R5 (di Pellegrino Artusi) e R7 (di Massimo Bottura).

Le ricette di Artusi non sono semplicemente elencate, ma sono raccontate. Frosini (2015:2) definisce *La scienza in cucina* come una raccolta di unità di testo narrativo prescrittivo. Con l'opera artusiana

[...] irrompe un nuovo modo di divulgare il sapere culinario, il ricettario diventa il libro da leggere virgola non solo da consultare i tuoi punti e questa è la più grande ragione del suo successo (Frosini, Lubello 2023: 97).

Questo modello viene ripreso da molti autori successivi ad Artusi, in particolare da coloro che sono anche chef famosi e/o *influencer* culinari. Bottura rientra in questa categoria, e infatti troviamo anche nella sua ricetta (R7) un'introduzione narrativa (cfr. capitolo 3.7).

4.2 Analisi funzionale

Nel suo saggio *Text-types and language history: the cookery recipe*, Görlach presenta chiaramente le caratteristiche di una ricetta, descrivendole:

a category [...] that is well-defined as far as function is concerned – the instruction on however to prepare a meal; [...] whose basic function has not changed over the centuries – how much ingredients, utensils and the people involved in the process may have changed (Cit. in Arendholz et al. 2013: 131).

Per procedere con l'analisi formale delle ricette considerate, bisogna tenere presente la seguente domanda: quando, perché e chi ha scritto il testo (cioè la ricetta) e per chi?

Prima di tutto, quando sono state scritte le ricette? La precisione con la quale abbiamo questo dato varia da ricetta a ricetta. La prima ricetta presa in considerazione, “Per fare raviuoli in tempo di carne” di Maestro Martino, fu pubblicata negli anni Sessanta del XV secolo (cfr. capitolo 3.1). A partire da Cristoforo Messisbugo, fino a Massimo Bottura, abbiamo invece un anno specifico di pubblicazione.

Perché? Le ricette, come altri testi, erano probabilmente trasmesse oralmente in passato. Tuttavia, le ricette costituivano un modo per preservare l'identità culturale e garantirne la continuità per le generazioni future. Un'altra ragione per la quale scrivere una ricetta può essere potrebbe essere quella di fornire un aiuto in cucina quando non si aveva a disposizione un cuoco esperto. Probabilmente, con la circolazione di un maggior numero di manoscritti nella società, le persone riconoscevano i vantaggi della raccolta di ricette, ad esempio come promemoria o come mezzo per raccogliere ricette nuove ed esotiche (Arendholz et al. 2013: 132).

Chi ha scritto le ricette? Possediamo, apparentemente, la risposta a questa domanda per tutte e sette le nostre ricette, come è stato ampiamente visto precedentemente (cfr. capitolo III). Questo però dando per scontato che l'autore delle ricette corrisponda a colui che effettivamente

le scrive, anche se non sempre questo è il caso. In particolare, non è del tutto implausibile pensare che un cuoco del livello di Massimo Bottura si sia avvalso dell'aiuto di collaboratori e *ghost writers* per la stesura della sua ricetta.

Per chi? Il destinatario di una ricetta era ed è ancora oggi il cuoco. In passato, la maggior parte delle ricette veniva trasportata oralmente, non solo perché i manoscritti erano costosi, ma anche perché nel Medioevo molte persone erano analfabete. Di conseguenza, è necessario chiedersi chi fosse in grado di leggere quei manoscritti di ricette; e chi, vista la squisitezza di alcuni ingredienti, poteva permettersi tali piatti. A questo proposito occorre considerare che non si può pensare che le persone che cucinano e i beneficiari siano identici (Arendholz et al. 2013: 133). Sappiamo, per esempio, che gli autori di R1, R2, R3 e R4 erano cuochi e scalchi presso corti (papali, ducali, imperiali), e i beneficiari delle ricette erano i loro signori.

Con l'avvento della borghesia come classe sociale e i cambiamenti sociali imposti dalla rivoluzione borghese nella seconda metà del XIX secolo, si sviluppa un nuovo modello culinario che si discosta dalla sontuosità della cucina dell'aristocrazia e si orienta verso una prospettiva di sobrietà, risparmio e praticità. Questo nuovo modello culinario è affidato principalmente alle donne (Davolio 2007: 4-6), che vengono valorizzate nel loro ruolo di mogli e madri attraverso l'emergere di una pubblicazione educativa. Questa pubblicazione include giornali, libri sulle buone maniere, manuali di economia domestica e ricettari, i quali propongono il modello ideale di donna. In questa categoria ricadono R5 e R6.

Oggi, i destinatari delle ricette sono tutti coloro che hanno il tempo e il desiderio di cucinare. R7 è destinata sicuramente a cuochi non alle prime armi, ma è eseguibile anche da cuochi amatoriali.

4.3 Considerazioni finali

Da un punto di vista formale, le ricette presentano qualche differenza, tuttavia risulta sorprendente constatare quanti elementi siano invece rimasti simili in quasi 600 anni di storia. In particolare, quasi del tutto invariate è la struttura titolo + ingredienti + procedimento.

Per quanto riguarda la funzione delle ricette, nonostante siano cambiate la definizione di cuoco, e il contesto nel quale viene eseguita l'azione di cucinare, la funzione di base non è cambiata nel corso dei secoli: insegnare a qualcuno (un cuoco) a cucinare qualcosa.

Conclusioni

Il presente elaborato ha esplorato in modo approfondito l'evoluzione storica, culturale e linguistica dei tortellini attraverso un'analisi diacronica delle ricette nel corso dei secoli. Partendo dal *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino e passando attraverso sette ricettari italiani, è emerso un quadro ricco e sfaccettato dell'evoluzione di questo piatto iconico della tradizione culinaria italiana.

Nel primo capitolo, è stato esaminato il genere testuale delle ricette culinarie, rivelando la loro natura regolativa e prescrittiva. Le ricette implicano uno sbilanciamento di competenze tra l'autore (esperto) e il destinatario (meno competente) e utilizzano principalmente rinvii anaforici per garantire la coesione del testo. Il lessico delle ricette si basa sull'uso di prestiti lessicali, toponimi e eponimi, con influenze linguistiche sia interne che esterne all'italiano. La terminologia culinaria italiana è caratterizzata da una varietà di termini regionali e una tensione tra molteplicità e unità nel linguaggio culinario.

Nel secondo capitolo, sono state esplorate le leggende e le storie legate all'origine dei tortellini, fornendo un contesto storico e culturale. Dalle leggende mitologiche alle origini medievali e alla diffusione in diverse città dell'Emilia-Romagna, i tortellini hanno rappresentato una specialità prestigiosa e un piacere gastronomico per le classi dominanti e la popolazione comune.

Nel terzo capitolo, attraverso l'analisi dei sette ricettari italiani, uno per ogni secolo dal XV al XXI, sono emerse le diverse influenze, stili e approcci nella preparazione dei tortellini. Dall'uso di formaggi, carni e spezie complesse nella ricetta di Maestro Martino all'unione di elementi medievali e rinascimentali nella ricetta di Bartolomeo Stefani, fino alla rivisitazione creativa di Massimo Bottura, i tortellini si sono adattati alle tendenze culinarie e alle preferenze del loro tempo.

Infine, nel quarto capitolo, l'analisi formale e funzionale delle ricette ha rivelato che, nonostante alcune differenze nelle strutture e negli stili dei ricettari, vi sono elementi che sono rimasti sorprendentemente simili nel corso di quasi 600 anni di storia. La struttura di base delle ricette, composta da titolo, ingredienti e procedimento, è rimasta quasi invariata nel tempo. La funzione principale delle ricette, ovvero insegnare a cucinare qualcosa, è rimasta costante nonostante i cambiamenti nel ruolo del cuoco e nel contesto culinario.

In conclusione, questo studio ha fornito una visione approfondita dell'evoluzione dei tortellini, mostrando come questo piatto sia stato modellato nel corso dei secoli da fattori storici, culturali e linguistici. Esplorare le radici e le trasformazioni dei tortellini ci permette di

apprezzare ancora di più la loro importanza nella tradizione culinaria italiana e di cogliere la ricchezza di significati che si celano dietro un semplice piatto di pasta ripiena.

Bibliografia

- Alba M., 2023: “Il lessico del cibo nella storia dell’italiano. L’italiano moderno” in P. Diadori, G. Frosini (a cura di), *La cucina didattica, fra lingua cultura e didattica*. Firenze: Franco Cesati Editore.
- Arendholz J. et al., 2013: “Food for thought – or, what’s (in) a recipe” in C. Gerhardt et al. (a cura di), *Culinary Linguistics. The chef’s special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 119-137.
- Artusi P., 1891: *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*. Firenze: Per tipi di Salvatore Landi.
- Bottura M., 2014: *Vieni in Italia con me*. Milano: L’Ippocampo.
- Campanini A., 2012: *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*. Xxx: Carocci editore.
- Campanini A., 2023: “Testi di cuochi per la storia della cucina italiana” in P. Diadori, G. Frosini (a cura di), *La cucina didattica, fra lingua cultura e didattica*. Firenze: Franco Cesati Editore.
- Cervellati A., 1961: *Bologna a tavola*. Bologna: Edizione ufficio propaganda ente ufficiale turismo Bologna.
- Cesari L., 2021: *Storia della pasta in dieci piatti: dai tortellini alla carbonara*. Milano: Il saggiatore.
- Cignetti L., 2011: “Testi prescrittivi” in *Enciclopedia dell’Italiano*, diretta da R. Simone. Roma: Istituto dell’Enciclopedia Italiana Giovanni Treccani, II, pp. 1482-1485.
- Davolio F., 2007: “La cucina e il suo pubblico. Per una storia dell’editoria e della cultura gastronomica in Italia” in *Storicamente*, 3, no. 1. DOI: 10.1473/stor388.
- Frosini G., 2009: “L’italiano in tavola” in P. Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell’italiano*. Roma: Carocci, pp. 79-103.
- Frosini G., 2015: “La lingua delle ricette”. *Dammi la tua ricetta*. Atti del convegno scientifico (presso Casa Artusi, Forlimpopoli, 20 giugno 2015). [<http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2015/11/Giovanna-Frosini.pdf>]
- Frosini G., Lubello S., 2023: *L’italiano del cibo*. Roma: Carocci Editore.
- Garzone G., 2017: “Il genere “ricetta” in lingua inglese. Dalla tradizione ai food blog tra stabilità ed evoluzione” in I. Bajini, M.V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio (a cura di),

- Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo.* LUOGO: LED Edizioni, pp. 37-56.
- Gerhardt C., 2013: "Food and language–language and food", in C. Gerhardt et al. (a cura di), *Culinary Linguistics. The chef's special.* Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 3-49.
- Gheduzzi A., 2019: *Comunicare il cibo, comunicare attraverso il cibo: Massimo Bottura.* Tesi di laurea magistrale, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, a.a. 2017/2018, relatrice prof.ssa F. Gatta.
- Leonardi F., 1790: *L'Apicio Moderno. Tomo I.*
[<https://flippingbooks.comune.parma.it/Libri/LEONARDI-Lapicio%20moderno-Tomo%20I/102/>]
- Lubello S., 2006: "La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia", in R. Librandi e R. Piro (a cura di), *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI).* Firenze, Sismel – Edizioni del Galluzzo.
- Marrone G., 2013: "Testi di cucina e discorso programmatore: questioni introduttive", in G. Marrone, A. Giannitrapani (a cura di), *Magiare: istruzioni per l'uso, E/C* vol. 14, Serie speciale della rivista online dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, pp. 5-15.
[https://iris.unipa.it/bitstream/10447/98057/2/mangiare_istruzioni_per_l_uso_e_n14.pdf]
- Messisbugo C., 1549: *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale.* Ferrara: Giovanni de Buglhat et Antonio Hucher Compagni.
- Montanari M., 2014: *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola.* Roma-Bari: Gius. Laterza & Figli Spa.
- Montanari M., 2015: *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi.* Bari: Gius. Laterza & Figli Spa.
- Montanari M., 2021: *Bologna, l'Italia in tavola.* Bologna: Il Mulino.
- Ricotta V., 2021: "Il Rinascimento a tavola: «una festa magnifica»", in G. Frosini (a cura di), *Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo,* Treccani.it
[www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo4.html].
- Ricotta V., 2023: "Il lessico del cibo nella storia dell'italiano. L'italiano antico" in P. Diadori, G. Frosini (a cura di), *La cucina didattica, fra lingua cultura e didattica.* Firenze: Franco Cesati Editore.

- Rossi Lodomez V., Matricordi F., (a cura di) 1956: *Il Cucchiaino d'Argento. Il libro fondamentale della cucina italiana*. Milano: Editoriale Domus.
- Sergio G., 2017: "L'italiano in cucina" in I. Bajini, M.V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio (a cura di), *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*. LUOGO: LED Edizioni, pp. 193-214.
- Stefani B., 1685: *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodeuole professione. Doue anco s'insegna à far pasticci, saporì, salse, gelatine, torte & altro*. Mantova: Appresso gli Osanna, Stampatori ducali.
- Troncarelli D., 2023: "Il testo della ricetta di cucina nel ricettario a stampa e sul web" in P. Diadori, G. Frosini (a cura di), *La cucina didattica, fra lingua cultura e didattica*. Firenze: Franco Cesati Editore.
- Werlich E., 1975: "Typologie der Texte" in *Entwurf eines textlinguistischen Modells zur Grundlegung einer Textgrammatik*. Heidelberg: Quelle & Meyer.