

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Scuola di Lettere
e Beni culturali

Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione

RAGU, viaggio nelle memorie del gusto

Candidata: Roberta Balduzzi

Relatore: prof.ssa Antonella Campanini

Correlatore: dott.ssa Mila Fumini

Indice

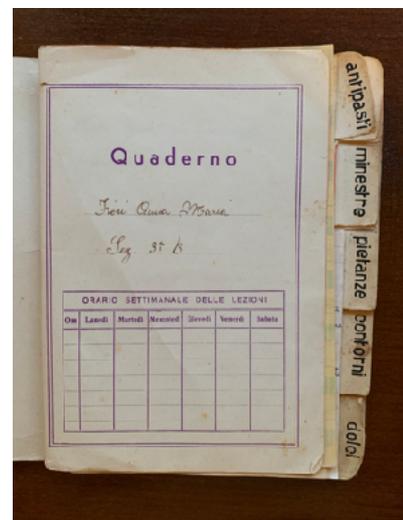
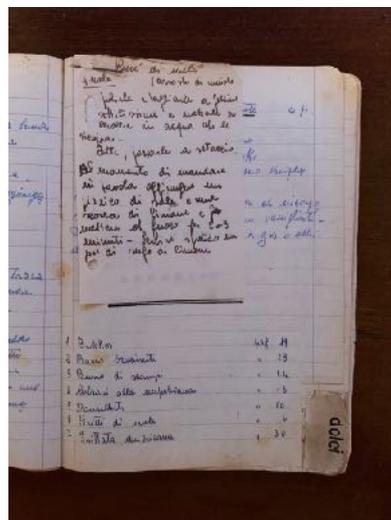
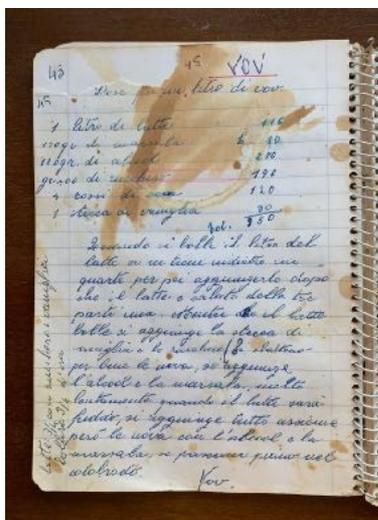
1. RAGU, Reti e Archivi del GUSTO: uno strumento a supporto della storia dell'alimentazione
2. La circolazione dei saperi culinari in Italia
3. Analisi dei testi
 - 3.I. Le autrici e i caratteri estrinseci
 - 3.II. Lo stile
 - 3.III. Titoli e varianti
1. La diffusione delle conoscenze gastronomiche nel XIX secolo: conseguenze culturali e linguistiche
4. Il contesto socio-culturale
5. Conclusione

RAGU, viaggio nelle memorie del gusto

1. RAGU, Reti e Archivi del GUSTO: uno strumento a supporto della storia dell'alimentazione

Le fonti di origine illetterata sono uno strumento fondamentale per esaminare la storia dal basso. Lo studio di manoscritti semi-colti è il punto di partenza da cui ha preso avvio il progetto RAGU-Reti e Archivi del GUSTO, in seguito al ritrovamento in uno scantinato di un baule contenente scritture domestiche, che includevano anche quaderni di ricette. Queste carte ingiallite e polverose, destinate all'oblio, sono subito parse alla D.ssa Mila Fumini, ideatrice e coordinatrice del progetto, una preziosa testimonianza di scrittura semi-colta e, solo successivamente, lo spunto per la realizzazione di un progetto sistematico di catalogazione virtuale, fondato su alcuni strumenti delle *digital humanities* e della *public history*, come la raccolta di dati utilizzabili per la ricerca e l'uso del *crowdsourcing* per il reperimento delle fonti.

Se il punto di partenza di RAGU è, dunque, lo studio delle fonti illetterate come testimonianza della quotidianità, il suo punto di arrivo è il cibo scritto e tramandato. I quaderni ritrovati sono testi molto semplici, elenchi di ricette di diverse tipologie: se ne trovano di scritti in bella grafia destinati a spose novelle, oppure compilati da ristoratori o da appassionati che li impreziosiscono con tecnicismi, talvolta includono semplici liste di ingredienti e di procedure, altre volte sono arricchiti da illustrazioni o persino dattilografati. La particolarità di questi testi è che nel mezzo si trova molto di più che le sole prescrizioni culinarie: fotografie, note, ritagli di giornale, appunti della vicina di casa, ricette trascritte da libri o riviste, oltre a quelle fedeli alla tradizione locale e familiare e i loro eventuali aggiustamenti. E altro ancora. Anche le macchie di cibo sui fogli consunti assumono significato, come pure il supporto usato per la scrittura (agende, quaderni, fogli pinzati, ecc.).



Sostenuto da questa molteplicità di stimoli e possibilità di lettura, il formato digitale permette di attivare l'interesse per questo tipo di fonti e offre l'opportunità di condividerle con una larga scala di utenti.

L'interesse del progetto nell'ambito della storia e della cultura dell'alimentazione è tanto più forte quanto più si considera l'assenza nei secoli precedenti al Novecento di una documentazione scritta relativa all'enorme bagaglio di conoscenze legate alla cucina popolare, nonostante la sua influenza sul panorama culinario del territorio italiano:

(...) Dato che - per definizione - la cultura scritta è prodotta dalle classi dominanti per le classi dominanti, e dato che - per altra definizione - la fonte orale è preclusa allo storico che non si occupi di contemporaneità, ne consegue che solo la cucina dei potenti ci è stata, sia pure in modo discontinuo, tramandata dalle fonti documentarie e letterarie, mentre sulla cucina povera siamo destinati a tacere, o tutt'al più a suggerire ipotesi indirette interpolando in maniera più o meno abusiva frammenti sparsi di realtà storica. Tutto vero? In linea teorica, sì. Ma una lettura più smalzata delle fonti mi ha ultimamente convinto del contrario. Certo, i testi scritti non sono espressione di una cultura popolare; eppure la rappresentano, con fedeltà assai maggiore di quanto non potremmo pensare¹.

Scrive Massimo Montanari, prendendo le distanze da un preconcetto diffuso che riguarda la mancanza d'informazioni storiche attendibili relative alla cucina popolare. Per quanto concerne la storia più recente, dalla fine dell'800 in poi, quando la progressiva alfabetizzazione ha via via reso meno netto il divario culturale tra le classi e diffuso la scrittura tra la popolazione, i manoscritti hanno dato voce ai ceti subalterni e alla cultura di origine popolare, per secoli rappresentata per mezzo dell'alta società. Eppure, com'è risultato evidente a Mila Fumini, nessuno mai prima aveva ritenuto utile raccogliere sistematicamente questo repertorio di pratiche culinarie per renderlo accessibile alla comunità.

RAGU si basa sul sistema del *crowdsourcing*, uno degli strumenti utilizzati dalla *public history* per raccogliere le fonti: i possessori dei manoscritti sono convocati tramite apposite *call* per mettere a disposizione i propri documenti, perché siano fotografati e, in seguito, catalogati. Una volta pubblicati, i ricettari potranno essere esplorati nella loro interezza oppure esaminati attraverso metadati.

Per raggiungere i suoi fini RAGU si avvale dei metodi delle *digital humanities*, nella fattispecie, in questo caso, dell'archiviazione digitale e della metadatozione delle risorse. Gli archivi virtuali rappresentano la possibilità di raccogliere, documentare, preservare e rendere accessibile una vasta gamma di fonti. Lo sviluppo di piattaforme di catalogazione digitale comporta significativi vantaggi. In particolare, collezioni precedentemente limitate geograficamente sono rese accessibili a un pubblico più

¹ Montanari, 2003, p. 251.

ampio. L'impegno di una comunità nell'attività di archiviazione e digitalizzazione ha anche un impatto sociale, rafforzando l'interazione e l'identità tra i soggetti e promuovendo l'uso di mezzi tecnologici².

La catalogazione digitale, benché non priva di difficoltà (carenza di competenze e di risorse adeguate, limiti nell'accesso alla connessione e ai dispositivi) offre nuove opportunità di ricerca e sperimentazione. Gli sviluppi tecnologici hanno trasformato il modo in cui i ricercatori possono accedere alle collezioni archivistiche ed esplorarle.

L'obiettivo di RAGU è, dunque, la raccolta, la catalogazione e la condivisione di quaderni di cucina, un piccolo, ma significativo patrimonio della cultura italiana nell'arte culinaria, tramandato per lo più per via orale e, più raramente, per scritto, prevalentemente per mano di donne semi-colte. Questi testi, esposti costantemente al rischio di essere dimenticati, arrivano da varie aree d'Italia, talvolta dall'estero, dall'immigrazione, e delineano interessanti aspetti di un bagaglio di conoscenze che si sono consolidate nel tempo in virtù di una rete di pratiche estesa a tutta la penisola e oltre e, più tardi, grazie alla diffusione dei media e della cultura di massa del Novecento. RAGU si propone di fare confluire questi preziosi saperi in un archivio digitale con l'intento di preservarli, di facilitarne la disseminazione e di stimolarne un'indagine storica che dia voce alla cultura culinaria italiana popolare.

Attualmente in lavorazione e prossimo alla pubblicazione, il sito internet che ospiterà l'archivio digitale sarà diviso in tre macro-sezioni:

- *l'home page*, realizzata con le tecniche del *digital storytelling*, in cui una linea rossa dirigerà lo sguardo dei visitatori attraverso i contenuti ed elementi grafici interattivi metteranno in relazione i dati raccolti per raccontare il progetto e il contenuto dei manoscritti.
- L'esplorazione delle ricette, che potranno essere filtrate per categorie (tipologia di pasto, ingredienti, città di origine, ecc.) e visualizzate nel loro formato originale o attraverso i metadati raccolti.
- I quaderni completi, che saranno pubblicati in una sezione in cui sarà possibile accedere ai testi digitalizzati e sfogliarli nella loro interezza.

Al momento, sono stati rinvenuti circa 80 quaderni. Negli ultimi 5 anni, RAGU ha anche superato i confini del territorio italiano, promuovendo l'importanza di recuperare le conoscenze culinarie popolari e collezionando manoscritti che testimoniano l'evoluzione della cucina italiana tra i migranti.

² Cfr. Indigo Holcombe-James, 2022.

Una volta raccolti e digitalizzati, i quaderni vengono analizzati per estrarne i metadati. Oltre ai dati identificativi dei documenti, i campi di ricerca includono luogo e data della stesura e del ritrovamento del manoscritto, titolo della ricetta e del capitolo in cui è (spesso) inserita, numero di persone a cui è destinata, tipologia di portata, procedura, temperature, tempi di cottura e di preparazione e, naturalmente, ingredienti e dosaggi. All'attività d'inserimento dei dati si affianca un continuo incremento dei campi di ricerca al fine di rendere la metadattazione più completa a mano a mano che si procede con l'analisi dei testi.³ La raccolta di metadati è dunque un lavoro in continua evoluzione, volto a determinare una panoramica più dettagliata possibile delle pratiche culinarie descritte nei manoscritti.

Dalla collazione dei dati è emersa un'incredibile quantità di nomi d'ingredienti, oltre a ricette, varianti, suggerimenti, geosinonimi, nonché nomi propri di persone a cui sono, talvolta, attribuiti i diversi procedimenti, spesso in riferimento alla stessa preparazione. La terminologia ci parla di esperienze vissute, di un linguaggio che rappresenta, allo stesso tempo, un microcosmo familiare e una comunità. Si tratta della quotidianità del nutrimento, che si declina in centinaia di varianti di piatti della tradizione. "Da chilometro a chilometro anche la ricetta più tradizionale può variare, perché ogni famiglia la elabora a modo suo e naturalmente ognuno ritiene valida la propria preparazione", scrive Anna Gosetti della Salda nella prefazione alla sua opera *Le ricette regionali italiane* (1967)⁴.

Questi quaderni non raccolgono semplicemente appunti di cucina, ma racconti di tavole imbandite, di ricorrenze, e anche commenti e spunti di riflessione sullo spirito della tavola, secondo il modello artusiano. In quanto testimonianze di storie familiari, essi sono espressione di una società in evoluzione, anche dal punto di vista delle abitudini alimentari. La grande maggioranza dei testi sono scritti da donne; solo pochissimi sono opera di uomini, talvolta cuochi a servizio, altre mariti che scrivono in vece delle mogli (o dattiloscrivono, in alcuni casi). Questo aspetto ci parla di una società in cui la cura delle questioni domestiche è storicamente attribuita alle donne.

Tutto ciò si presta a diverse letture che gli strumenti delle *digital humanities* permettono di affrontare con un approccio inedito.

³ In uno dei quaderni, per esempio, le procedure risultano essere quasi completamente assenti e si è reso necessario l'inserimento di una voce *ad hoc*, nel menù dei procedimenti, per segnalare le preparazioni in cui esse sono mancanti.

⁴ Gosetti della Salda, 1967, p. 3.

2. La circolazione dei saperi culinari in Italia

La trasmissione orale dei saperi diventa storicamente rilevante nel momento in cui essi vengono fissati su carta. La cucina delle élites tramandataci fin dai primi ricettari (XIII e XIV secolo) è rappresentativa delle classi alte, ma ha anche continui elementi di scambio con la cucina povera, quella delle genti, che tramandavano le proprie tradizioni culinarie per via orale. "Se i ricettari italiani di alta cucina possono prestarsi, fin dal Medioevo, a restituire non solo un quadro esaustivo della cultura e dei gusti delle élites ma anche della cultura e dei gusti delle classi popolari, ciò significa che la costruzione del patrimonio gastronomico italiano è avvenuta, nel tempo, come azione congiunta di tutte le componenti sociali del paese.⁵" Il ricettario a stampa rimanda a un sapere condiviso che ha avuto una circolazione di massa importante e ricopre pertanto una posizione privilegiata nello studio della storia della gastronomia. Ciò non diminuisce l'importanza dell'enorme patrimonio dei quaderni di ricette di casa, cresciuto, nel corso del '900, grazie alla diffusione dell'alfabetizzazione e alla conseguente capacità delle persone di annotare, trascrivere e leggere:

(...) fattore di indubbio incremento della compilazione di diari e agende così come l'avvento dei periodici femminili stimolerà il ritaglio, la catalogazione e l'incollaggio su quaderni. Annotare ricette, riunirle non è pratica alternativa ma semmai concorrenziale, con la conseguenza di costringere gli editori a riservare pagine bianche nei libri di casa per osservazioni e ricette personali. Nel 1950, *Il cucchiaino di argento* prevede alla fine di ogni capitolo uno 'Spazio riservato per le ricette personali' in carta da scrivere filigranata, interfogliata al testo⁶.

Sebbene i rari ricettari di casa prenovocenteschi siano di maggiore interesse da un punto di vista storico, anche i quaderni di ricette più recenti hanno il loro fascino, sia in quanto espressione del nucleo familiare e delle sue relazioni con l'esterno, sia come documento utile a studiare le tendenze popolari della gastronomia dal dopoguerra a oggi e anche perché delineano l'evoluzione del ruolo della donna a livello familiare ed extrafamiliare nel secolo scorso, nonché la sua funzione nella propagazione dei saperi culinari.

I manoscritti raccolti nell'ambito di RAGU sono rappresentazioni della vivace realtà italiana in ambito gastronomico, uno specchio della rete di relazioni e scambi culturali che hanno caratterizzato la penisola, da nord a sud, fin dal Medioevo, quando in Italia si definì "uno spazio (materiale e mentale), all'interno del quale circolavano modelli di vita e di cultura, oggetti e saperi, uomini e abitudini. Anche alimentari. Anche

⁵ Montanari, 2003, p. 258.

⁶ Capatti, Montanari, 2005, p. 186.

gastronomiche. In tal modo prese forma, durante il Medioevo, un modello alimentare "italiano", durato fino ai giorni nostri in alcuni suoi aspetti di fondo⁷".

Questa tendenza all'omologazione culturale si è ulteriormente consolidata nel corso del '900, in particolare negli anni della ripresa economica, quando la società italiana passò da rurale tradizionale a industriale moderna e s'intensificò la diffusione dei mezzi di comunicazione di massa, "soprattutto la TV, a cui qualcuno attribuisce, non senza ragione, il ruolo di vera unificatrice della cultura italiana, anche sul piano dei costumi alimentari⁸". Molti dei quaderni rinvenuti risalgono a questo periodo storico, caratterizzato dalla riduzione del divario tra città e campagna, tra nord e sud, in cui, tuttavia, le abitudini alimentari restano a lungo fortemente radicate nelle tradizioni locali. I testi documentano questa evoluzione del rapporto con il cibo nell'uso delle materie prime: troviamo ricette che si avvalgono di prodotti industriali, di semilavorati, ormai diventati ingredienti comuni, ma i quaderni sono anche una testimonianza di questa lentezza nel passaggio alla modernità alimentare che si esprime in un forte legame con le usanze alimentari popolari. Le famiglie si avvalgono di ricette tramandate da nonne o mamme, ma anche di quelle copiate dai molti canali di divulgazione gastronomica. Scrive Alberto Capatti: "La trasmissione dei saperi è avvenuta nelle case italiane per via orale, con ricettine manoscritte e qualche libro, dono nuziale affidato da una generazione alla seguente sino agli anni Sessanta. Informazione e scambio restano tali, anche quando si diffonde, senza trasmissioni di cucina, la televisione⁹".

3. *Analisi dei testi*

Nell'ambito di RAGU, mi sono occupata della raccolta dei metadati da alcuni quaderni, svolgendo parallelamente un'attività di analisi dei testi da un punto di vista storico-culturale e stilistico.

3.1. *Le autrici e i caratteri estrinseci*

In base alle mie ricerche e alle testimonianze delle autrici ancora viventi o dei donatori, i tre manoscritti su cui ho concentrato la mia attenzione sarebbero databili tra gli anni precedenti la seconda guerra mondiale e gli anni '80 del Novecento, con qualche sporadico balzo in avanti. Molti aspetti, in effetti, lasciano pensare a scritti in evoluzione, iniziati dalle autrici ufficiali e poi portati avanti nel tempo dalle stesse o dai loro discendenti.

⁷ Montanari, 2010, p. 7.

⁸ Montanari, 2013, p. 70.

⁹ Capatti, 2015

Le *ricette di Zia Dina* risalgono al decennio che ha preceduto la prima guerra mondiale. Il quaderno è stato donato dalla nipote di Dina Lucchi a RAGU nell'agosto 2019 a Rimini. Il supporto del manoscritto è un quaderno ad anelli con carta a righe, a cui sono stati aggiunti alcuni fogli sparsi, per un totale di 109 pagine. L'autrice ha avuto cura d'includere di suddividere le diverse preparazioni in capitoli.

Sara ha intitolato il suo ricettario *Fornaciari Sara - Torte, secondi, un misto*: il quaderno a quadretti della serie di *Holly Hobbie* (in voga negli anni '70/'80 del Novecento) contiene 65 pagine di ricette. Non si conosce la datazione ufficiale del manoscritto, anch'esso donato a Rimini nell'agosto 2019, ma le mie ricerche e il supporto utilizzato lo collocano negli anni '70/'80 dello scorso secolo. Sprovvisto di suddivisioni in capitoli, il quaderno contiene soprattutto ricette di dolci.

Quello che colpisce a prima vista del ricettario di Anna Maria (*Fiori Anna Maria. Ricettario*) è la meticolosità con cui è stato redatto. L'autrice ha, in effetti, chiarito che si trattava del suo quaderno di economia domestica (e "Fiori Anna Maria, sez. 3° B" è ancora leggibile sul frontespizio¹⁰), databile 1952. La divisione in capitoli è supportata dalla presenza di linguette che li separano e di indici per renderne più semplice la consultazione; le oltre 200 pagine di ricette sono arricchite da ritagli incollati o pinzati e illustrazioni e sono certamente state compilate in un lasso di tempo medio-lungo. Anche questo quaderno è stato donato a RAGU nell'agosto 2019 a Rimini.



Le scelte stilistiche, quelle linguistiche, l'uso di alcuni elementi entrati a far parte della scrittura di cucina sono tutti spunti di approfondimento forniti da questi testi.

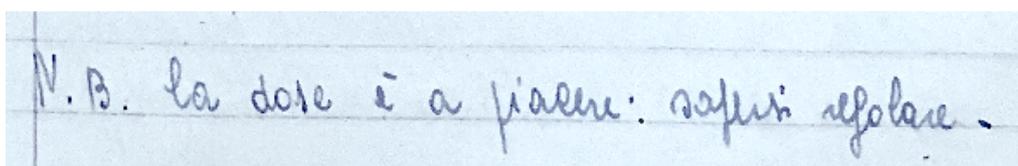
¹⁰ Cfr. immagine p. 3

3.II. Lo stile

Con la *Scienza in cucina* Artusi fu il primo in Italia a introdurre non solo la lista degli ingredienti, ma anche le relative dosi. Sempre ad Artusi si deve l'inserimento nei ricettari dell'elemento narrativo, che nel suo testo è caratterizzato dal "periodare sciolto, arricchito da aneddoti personali, modi proverbiali e storie curiose¹¹". La ricetta si trasforma da "semplice testo prescrittivo in testo narrativo¹²". Ed è anche artusiano il ricorso alla componente figurativa, che supporta la parte tecnica delle ricette.

Il libro di Artusi entra nelle case di milioni d'italiani, imponendo un nuovo modo di divulgare le conoscenze culinarie e diventando un mezzo di diffusione della lingua e della cultura italiana. La struttura della *Scienza in cucina* ha rappresentato "una svolta di genere e di metodo¹³", diventando il modello di riferimento per chiunque scriva di cucina¹⁴.

Nonostante ormai nel Novecento inoltrato sia data per assodata la struttura della ricetta con ingredienti, dosi e preparazione, spesso nei quaderni di casa mancano le quantità (solo in alcuni casi sostituite dall'abbreviazione *q.b.*) o le procedure (date evidentemente per scontate) o, altre volte, solo la tipologia di cottura. In alcune circostanze è assente addirittura il titolo, rendendo non sempre decifrabile la ricetta a cui si fa riferimento, soprattutto, chiaramente, qualora a mancare sia anche la procedura. Il numero di persone a cui è destinato il piatto è indicato raramente e, comunque, varia. I tempi di cottura si trovano solo in poche occasioni. È un evento rarissimo che sia segnalato il tempo complessivo di preparazione e cottura delle ricette. In alcuni quaderni, le prescrizioni sono più precise che in altri e, spesso, vengono ricopiate da fonti stampate.



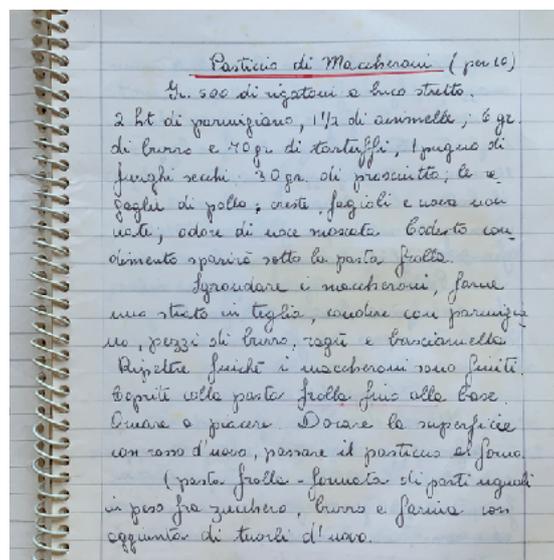
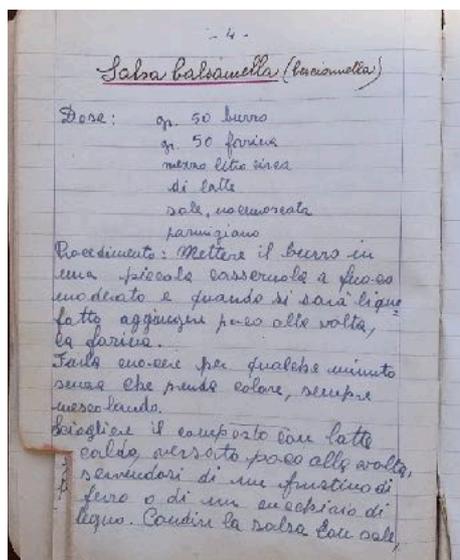
¹¹ Frosini, Lubello, 2023, p. 95.

¹² *Ibidem*

¹³ Frosini; 2015, p. 2.

¹⁴ La struttura della *Scienza in cucina* è arricchita "di un apparato introduttivo che può apparire extravagante rispetto al ricettario in senso tecnico (raccomandazioni di igiene e di economia domestica, aneddoti storici, lettere di amici, come Olindo Guerrini o Paolo Mantegazza o Maria Fantoni Mantegazza, e così via) ma che in realtà risponde in pieno all'idea del manuale ossia del libro di casa" (Frosini, 2015, p. 2).

Negli scritti culinari di famiglia dell'Italia del Novecento il riferimento artusiano è ben presente, talvolta in modo anche diretto. Anna Maria Fiori usa la poco fortunata italianizzazione *balsamella*, salsa che "equivale alla *béchamel* dei Francesi¹⁵"; Dina, invece, riporta una ricetta della *Scienza in Cucina*, quella del *pasticcio di maccheroni*, con funghi secchi, tartufi (nel quaderno scritto *tartuffi*), animelle, rigaglie e ventrigli di pollo, creste e uova non nate¹⁶; Anna Maria propone una variante del *Dolce Torino*¹⁷, la cui paternità spetta probabilmente proprio ad Artusi.



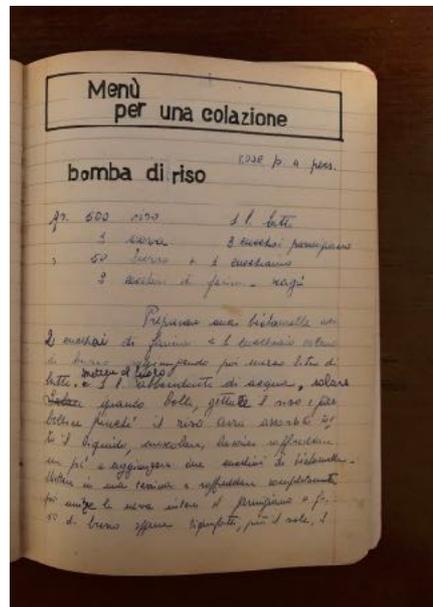
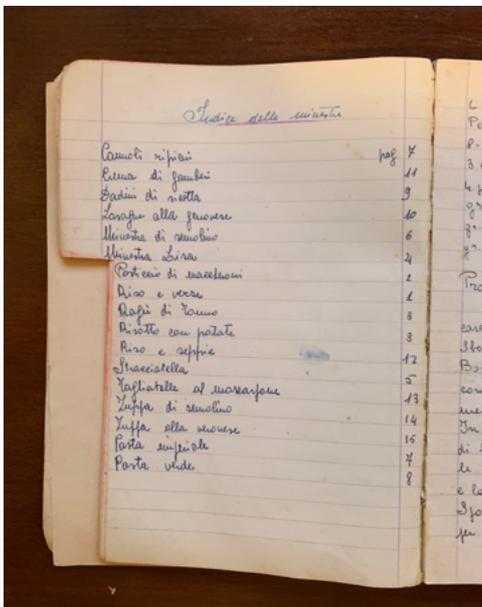
Talvolta i testi sono divisi in capitoli. Nei quaderni della riminese zia Dina tutti i primi piatti, sia quelli asciutti, sia quelli in brodo, sono chiamati *minestre*¹⁸; altri capitoli inclusi sono: *pietanze, pietanze semplici ma gustose, maionese e salse, contorni, torte e dolci*. Il manoscritto di Anna Maria Fiori comprende ugualmente una suddivisione in capitoli, visibile nelle linguette poste a lato del quaderno (cfr. immagine a pag. 2); anche in questo caso si trovano le *minestre*, precedute però dagli *antipasti*; alla fine del quaderno, le *bevande dissetanti* e, a conclusione, due menù specifici *per una colazione e per pranzo*. Anna Maria include, inoltre, un indice alla fine di ogni capitolo.

¹⁵ Ricetta n. 137 (Artusi, 2010, pp. 185, 186).

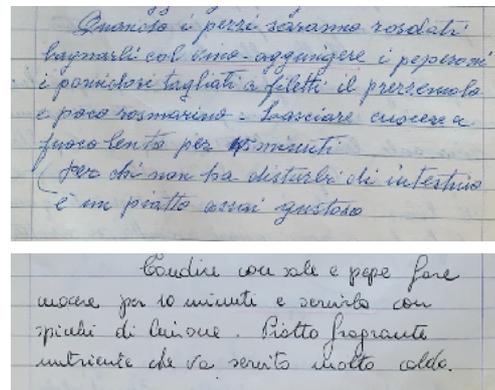
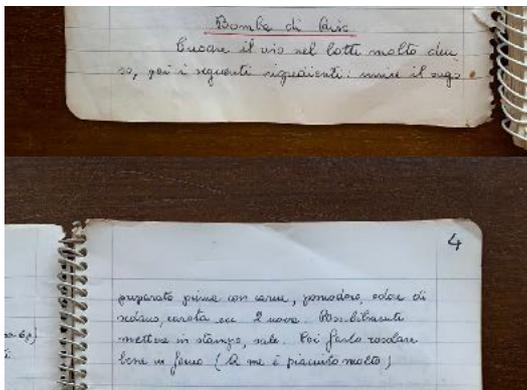
¹⁶ Ricetta n. 349 (ivi, pp. 362, 363).

¹⁷ Ricetta n. 649 (ivi, 2010, pp. 653, 654).

¹⁸ Nell'Artusi le *minestre* sono divise in *minestre in brodo* (Artusi, 2010, p.64) e *minestre asciutte e di magro* (Artusi, 2010, p.111). Secondo la definizione del *Grande dizionario della lingua italiana* di S. Battaglia, la minestra è una "vivanda diffusa nelle tradizioni e nelle abitudini alimentari di numerosi paesi, in partic. di quelli mediterranei, costituita da diversi ingredienti (come la pasta, il riso, la semola, il pane grattugiato, le verdure, la carne, le uova, ecc.) e condimenti (come l'olio, il burro, il lardo, le erbe aromatiche, ecc.); e si serve fra l'antipasto e i secondi piatti; (...) la minestra asciutta, invece, è quella in cui la pasta o il riso, dopo la cottura, vengono scolati e resi più saporiti e sostanziosi con condimenti preparati in precedenza". L'edizione del *Cucchiario d'argento* del 1986 le divide in *in brodo* e *asciutte* (*Cucchiario d'argento*, 1986, p. 119), mentre la nona edizione le inserisce nel capitolo dei *primi piatti in brodo*, insieme a *brodi, creme, minestrone* e *zuppe* (*Cucchiario d'argento*, 2014, p. 2015).



I manoscritti sono spesso caratterizzati da un'esposizione discorsiva e da un registro colloquiale, e non mancano consigli, considerazioni personali e commenti alle ricette, come nel caso della *bomba di riso*, di cui Dina scrive "a me è piaciuto molto", gli *ossibuchi al pomodoro* "sono molto buoni", così come il semifreddo. O ancora l'*agnello all'uovo*, che è definito "piatto fragrante, nutriente, che va servito molto caldo". Con l'*insalatissima per piatti piccanti o antipasti* è assicurato che "avrete grande successo!". Del *pollo*

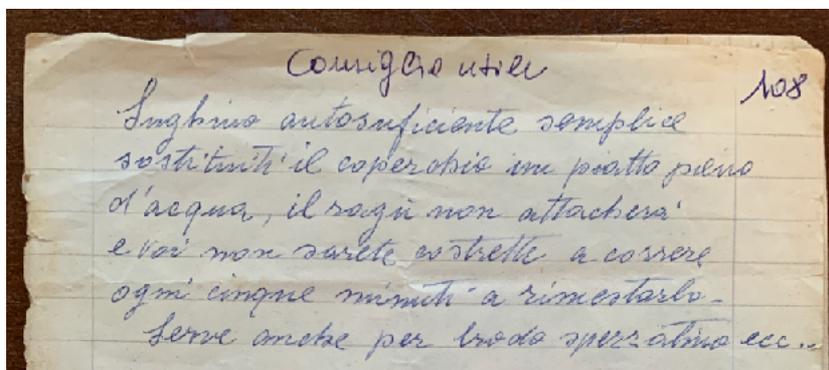


all'arrabbiata, poi, Dina afferma "per chi non ha disturbi d'intestino, è un piatto assai gustoso".

Anna Maria Fiori spiega la procedura per recuperare una *salsa maionese* "decomposta"; e, a proposito della *balsamella*, precisa: "naturalmente, secondo l'uso a cui è destinata, variano le proporzioni di farina, burro e latte. Se essa servirà per legare delle altre salse

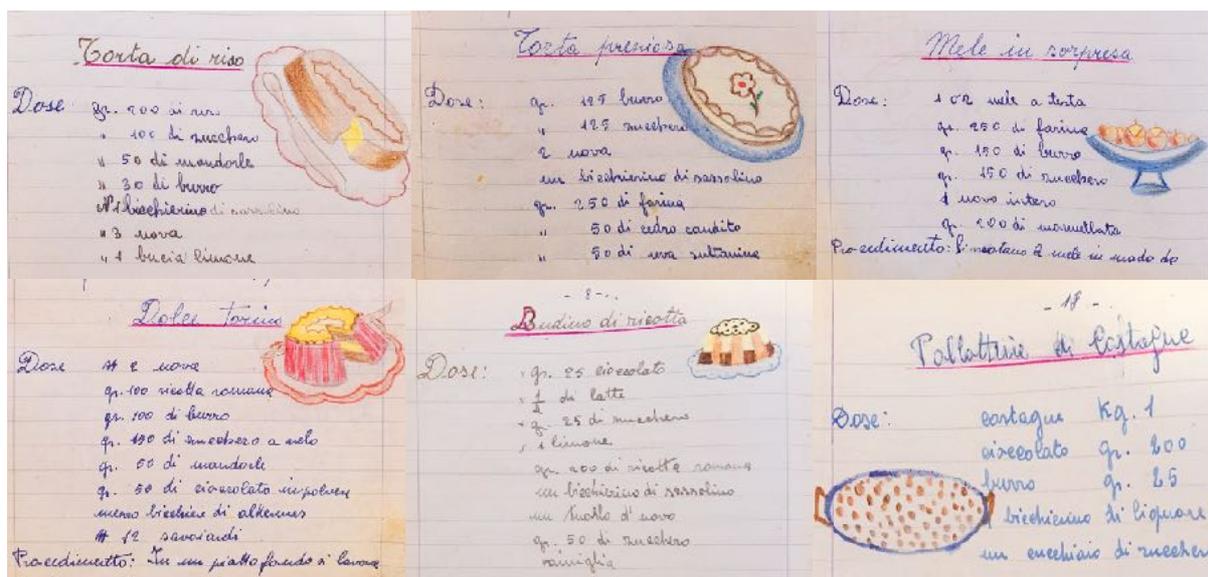
Se durante l'esecuzione la salsa si decomponesse, si potrà rimediare mettendo in un'altra terrina un altro rosso d'uovo versando poi su questo, goccia a goccia, l'insalata e la salsa decomposta.

si terrà di giusta consistenza oppure liquida; se invece servirà per amalgamare crocchette, budini, ecc... si terrà più densa diminuendo il quantitativo di latte prescritto". I consigli possono anche essere slegati da una ricetta specifica, come nel caso del *consiglio utile*, in cui Dina incoraggia a sostituire il coperchio con un piatto pieno d'acqua, pratica che consentirà al ragù (*sughino autosufficiente semplice*, ma anche *brodo, spezzatino, ecc.*) di non attaccarsi e di non dovere essere rimestato ogni 5 minuti.



Per i *Tre brodetti di capitano Ugo*, tre varianti del piatto simbolo della cucina marinara dell'Adriatico, è suggerito l'uso di diversi pesci: *scarpèna, pesce prete, "bocchincau"*¹⁹, *capone, mazzola, soaso*²⁰, *triglia, sogliola, anguilla, pesce ragno, pagano, palombo, passera*. Nella terza preparazione, è caldeggiato l'utilizzo della *comune cucina economica*, impiegata in Italia fino agli anni '60 del secolo scorso.

Alcuni quaderni sono corredati di disegni. Anna Maria Fiori illustra parte delle ricette dei dolci per mostrarne l'aspetto alla fine della preparazione.

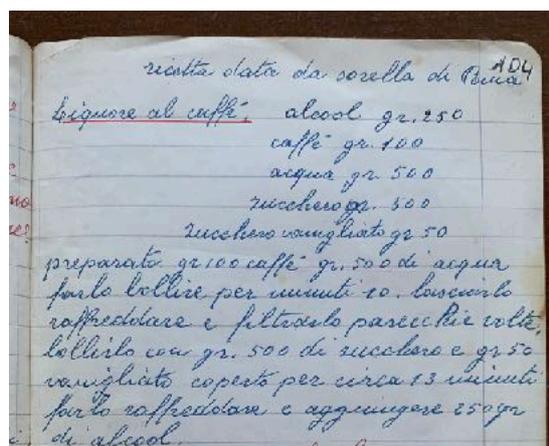


¹⁹ Nome con cui viene chiamato nelle Marche il *pesce del prete*, caratteristico del mare Adriatico e particolarmente indicato per il brodetto.

²⁰ Detto anche *rombo liscio*, si può trovare soprattutto nel Mare Adriatico.

3.II. Titoli e varianti

Il continuo dialogo con i lettori ha fatto della *Scienza in cucina* un testo co-autoriale, scritto da Artusi in collaborazione con le famiglie italiane che gli inviavano per corrispondenza nuove ricette e varianti. Allo stesso modo i quaderni di famiglia sono espressione di una comunità, che si estende dal nucleo familiare al vicinato e oltre.



Facendo riferimento alla natura fluttuante della ricetta, Alberto Capatti la definisce "una prescrizione imprescrittibile se non come puro referente alterato dei fatti"²¹. Questo aspetto si manifesta soprattutto nella trasmissione orale dei saperi e "comporta una tacita riformulazione la quale non merita nemmeno una nuova scrittura"²². Nei ricettari di famiglia si ha, tuttavia, una manifestazione scritta di questo passaggio di saperi nei piccoli adattamenti di una stessa ricetta, che riguardano talvolta gli ingredienti, altre gli strumenti utilizzati e, di conseguenza, i tempi, più raramente le dosi (quando riportate).

Le redattrici si avvalgono spesso di ricette passate da conoscenti, il cui nome proprio è menzionato nel titolo. L'uso di attribuire le ricette, definito da Capatti e Montanari "vezzo battesimale"²³ affonda le sue radici nell'abitudine, molto diffusa nel corso dell'800 in Francia e poi trasmessa in Italia, di titolare piatti occasionali con nomi di personaggi illustri viventi. "Questo vezzo si ripete fra le mura domestiche con nomi di nonne, mamme, serve la cui memoria viene evocata davanti al piatto, in punta di forchetta"²⁴. Artusi intitolava il *panettone* a Marietta Sabatini, con una breve spiegazione

²¹ Capatti, 2017, p. 120.

²² *Ibidem*

²³ Capatti, Montanari, 2005, p. 201.

²⁴ *Ibidem*

per giustificare la scelta²⁵, e proponeva le ricette delle *bracioline alla Bartola*, lo *sformato della signora Adele*, il *soufflet di Luisetta*²⁶.

Nei quaderni le ricette associate a un nome sono molteplici; alle varianti della stessa preparazione si aggiungono piatti che hanno ottenuto il gradimento di chi scrive e che, pertanto, meritano di essere replicati. Si tratta molto spesso di preparazioni dolci, ricette legate alla tradizione di cui si desidera perfezionare il risultato. Questo uso è la prova della rete di relazioni che i nuclei familiari instauravano tra di loro.

Un caso interessante in questo senso è quello dei dolci di carnevale. Nei manoscritti le ricette di *frappe* e altri dolci carnevaleschi si moltiplicano; soprattutto nel ricettario di Sara Fornaciari si ha la sensazione di trovarsi di fronte a una ricerca affannosa di nuovi procedimenti. Troviamo così i *tortelli fritti Linetta*, le *frappe Iride Uride*, le "*chiacchiere*"²⁷ o le *frappe di Lina Bianchi*, le *frappe Luisa e Adele*, le *frappe Maria*, le *castagnole di Wilma*, ma anche titoli che precisano una provenienza o le qualificano, come "*chiacchiere*" *all'emiliana*, *frappe milanesi* e *frappe deliziose*, che si aggiungono alle numerosissime altre ricette di castagnole, chiacchiere, frappe e tortelli di carnevale²⁸. Si possono notare leggere differenze tra le diverse preparazioni, oltre che nelle dosi, per esempio, nel liquore utilizzato; troviamo principalmente il Sassolino (liquore modenese), ma anche il vino fermo o frizzante e il Cognac.



La stessa sorte è condivisa da altri preparati dolciari tradizionali, quali le torte da forno, in primo luogo la *torta di mele*, di cui si registrano una serie di varianti, comprese quelle attribuite ad *Alfonsina*, a *Luisa*, a *Edda*, oltre a molte versioni alternative, come la *torta di mele alla rustica*, in cui le mele vengono fatte marinare per 12 ore già sbucciate e

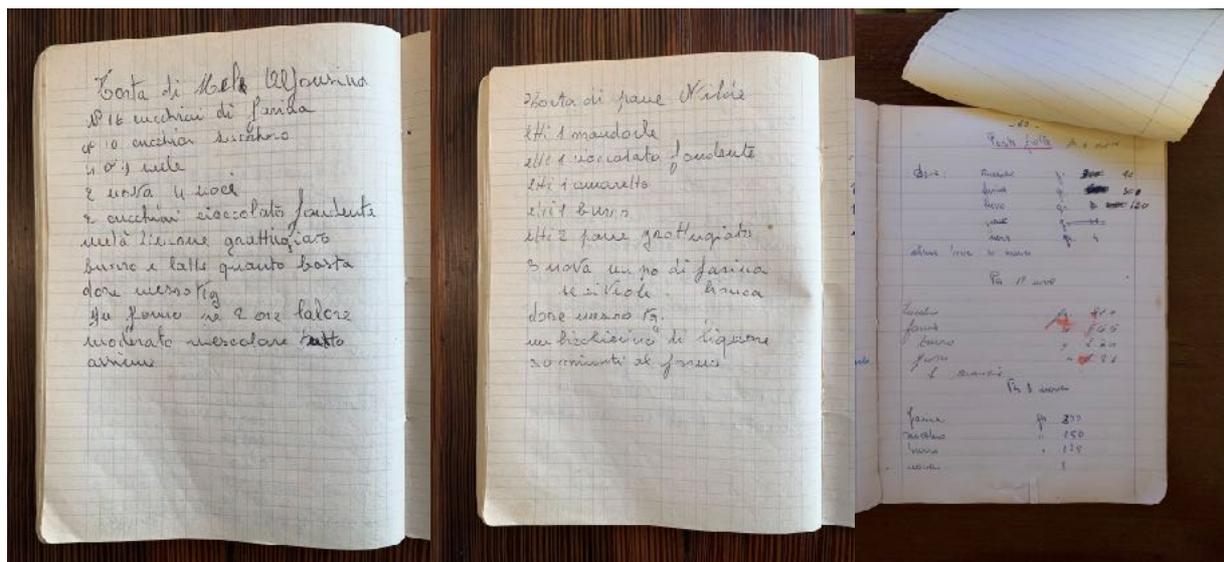
²⁵ "La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei" (*Panettone Marietta* in Artusi, 2010, p. 597).

²⁶ cfr. Capatti, Montanari, 2005, p. 280.

²⁷ Forma errata utilizzata sempre da Sara.

²⁸ Restando in tema dolci carnevaleschi, nel quaderno di Anna Maria, compare la ricetta del *croccantino romagnolo* (dolce tradizionale meglio conosciuto come *tagliatelle di carnevale*, con la pasta arrotolata in losanghe simili a quelle delle tagliatelle), seguita da quella delle *castagnole*, che si possono cuocere al forno ("per economia di grasso"). Si trovano poi i *fiorellini dolci*, oggi noti come i *fiori di carnevale* o le *rose di carnevale*.

affettate prima di essere unite a tutti gli altri ingredienti. La ricetta della *marmellata di aranci* è quella della signora *Maria*; tra le varie preparazioni della *torta di pane* si trova quella di *Nilde*; poi la *torta di riso*, che nel quaderno di ricette di Zia Dina compare ben tre volte, e il *semifreddo*, presente sempre in svariate versioni. Si registrano parecchie ricette di *creme* (*al mascarpone, allo zabaglione, al cioccolato*): la *Crema della Ada* (nel quaderno di Dina), con l'articolo davanti al nome che denota un certo grado di familiarità, compare due volte, ma una delle due versioni è depennata per lasciare spazio a quella più completa. Si trovano spesso anche adattamenti in base alle dosi, come la *pasta frolla* per un uovo, per due, quattro o dodici uova.



Non mancano varianti di ricette di pasta fresca, in primo luogo *tortellini* e *passatelli*, le cui preparazioni, oltre a essere suggerite dalla prossimità o attinte da cucine regionali, sono adattate e proporzionate in base al numero di commensali. E allora ecco i *tortellini* come li faceva *Tonino* o quelli della *Fulvia*, i *passatelli alla marchigiana* e i *passatini*, in cui, in alternativa al burro, viene suggerito l'uso del midollo di bue. La ricetta della *pasta di semolino in brodo*, nella quale il semolino veniva tagliato a dadini e fritto prima di essere immerso nel brodo, rievoca quella della *zuppa imperiale*, che ovviamente si trova anche nella sua ricetta originale, con il semolino cotto nel forno.

Sfogliando i quaderni, ho poi trovato diverse preparazioni intitolate al luogo di provenienza, reale o presunta, dei piatti o degli ingredienti²⁹: la *polenta alla lombarda*, per la cui realizzazione si suggerisce l'uso della *polenta veronese*; il *brasato alla genovese*, le *lasagne con pesto alla genovese*, il *sedano alla veronese*, la *zuppa alla*

²⁹ Frosini e Lubello riportano la classificazione proposta da Caffareli, secondo la quale "i nomi propri nell'alimentazione possono distribuirsi in cinque classi principali: provenienza (*bergamotto, galletti amburghesi, filetto alla parigina*), preparazione (la salsa creata dal maestro di casa della corte di Luigi XIV, la *sauce à la Béchamel*, da cui in forma ellittica *besciamella*), celebrazione (*pizza Margherita*), metafora (*carpaccio*, ispirato alla sfumatura di rosso preferita dal pittore Vittorio Carpaccio) e identificazione commerciale (*martini, pavesini*)" (Frosini, Lubello, 2023, p. 57).

veronese, alcuni piatti con origine attribuita alla capitale, cioè le *uova in trippa alla romana*, il *merluzzo alla romana*, le *costolette alla romana*, l'*agnello alla romana*, le *melanzane ripiene alla romana*, gli *scampi alla romana* e le *frittelle alla romana*, ecc.. A volte gli ingredienti tradiscono l'origine del piatto, come le *polpette di melanzane alla palermitana*, preparate con la fontina. Talvolta la provenienza dichiarata nel titolo va cercata al di là dei confini, come nel caso dell'*insalata russa*, la *frittata americana*, la *pizza svedese*.

4. La diffusione delle conoscenze gastronomiche nel XIX secolo: conseguenze culturali e linguistiche

Sulla questione delle varianti ha avuto chiaramente un grande impatto anche l'apporto dei mezzi d'informazione e di comunicazione, vecchi e nuovi (ricettari a stampa, periodici, pubblicità, televisione), che nel secondo '900 hanno favorito la diffusione di "una cucina borghese più italiana che territoriale, più cittadina che campagnola. (...) Il passaggio da una monocultura locale della pasta a un uso diversificato di paste e sughi, favorito dal ricettario e dai periodici femminili, svela un orientamento costante delle padrone cuoche, sino a oggi, a viaggiare con la fantasia e con le pentole³⁰". La varietà dell'arte culinaria è, dunque, legata anche a questo atteggiamento "onnivoro" nei confronti dell'aggiornamento gastronomico, riscontrabile anche nei manoscritti, in cui troviamo ritagli di riviste e riferimenti a ricettari, a periodici specializzati, a rubriche culinarie oppure alla pubblicità.

La diffusione dei saperi e delle pratiche culinarie entro il territorio italiano ha un'importanza storica ben precedente il Novecento. Dice Massimo Montanari, parlando di una tendenza della cultura gastronomica già in atto dal XVI secolo: "Prodotti diversi, ricette diverse, ma condivise entro uno spazio comune: figuriamocelo come una rete, un network di saperi, conoscenze, pratiche, modi di vita. Gusti. Al plurale -, ma anche al singolare, perché tutto circola, si muove, si confronta³¹". Il gusto italiano si è sviluppato su due piani, uno verticale e uno orizzontale, che per secoli è stato un'esclusiva delle classi dominanti e che ha permesso ai saperi culinari (anche popolari) di diffondersi sull'intero territorio; questo sviluppo orizzontale, in età moderna e, soprattutto, dopo l'unità del paese, passa da essere esclusivo del ceto alto a estendersi anche ad altri gruppi sociali³².

Nella seconda metà del Novecento, la divulgazione dei saperi oltre ai confini regionali s'intensifica, non solo grazie ai mezzi di comunicazione di massa, ma anche per

³⁰ Capatti, Montanari, 2005, p. 283.

³¹ Montanari M. in Montanari, Lazzaroni, 2022, p. 23.

³² cfr. *ivi*, p. 29

l'ampliamento della rete dei trasporti, la diffusione del turismo, i movimenti migratori all'interno del paese e la crescente alfabetizzazione.

La circolazione di conoscenze non si ferma più ai confini nazionali, ma li oltrepassa, permettendo contemporaneamente l'acquisizione e la diffusione di nozioni e pratiche culinarie. Già Artusi, nonostante l'obiettivo del suo progetto fosse l'unificazione culturale del paese anche da un punto di vista gastronomico, non respingeva le influenze internazionali, e, a introduzione della ricetta del *Krapfen*, scriveva: "Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di *tedescheria* ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*³³". Come afferma Montanari, il gusto italiano è forte "perché duttile e dinamico, amichevole, aperto e disponibile a evolvere, adattarsi³⁴".

Nella guida alla lettura della settima edizione del *Cucchiario d'Argento* (1986), principale riferimento di pratica culinaria per le casalinghe dal dopoguerra in avanti, viene chiarito in apertura che per la nuova pubblicazione gli editori si sono proposti "di conciliare le varie tendenze della cucina moderna (il ritorno alla tradizione, la curiosità verso le specialità esotiche, l'uso dei cibi "industrializzati"), in modo da farne un libro pratico³⁵". E questi aspetti della cultura gastronomica si rilevano anche nei quaderni analizzati. Nella stessa edizione del *Cucchiario d'Argento*, esiste addirittura una sezione dedicata esclusivamente alla cucina esotica, che, come viene chiarito nella sua introduzione: "non è così lontana da noi come lo era un tempo, infatti il desiderio di conoscerla e di provarla ci ha notevolmente avvicinato a essa³⁶".

L'esistenza di questo *network* di saperi culinari caratteristico della cultura gastronomica italiana non poteva non arrecare anche conseguenze lessicali. Nel corso del '900, il recupero delle tradizioni locali comporta l'introduzione di numerosi regionalismi nella lingua italiana, la cui diffusione è favorita dall'industrializzazione e dalla circolazione dei prodotti a livello nazionale e, poi, internazionale³⁷. Il processo opposto vede, invece, i

³³ Artusi, 2010, p. 221.

³⁴ Montanari M. in Montanari, Lazzaroni, 2022, p. 31.

³⁵ *Cucchiario d'argento*, 1986, p. 9.

³⁶ *Ivi*, p. 757

³⁷ "Sono termini piemontesi *fontina, grissino e gianduiotto*; lombardi *gorgonzola, mascarpone, stracchino, minestrone, osso buco, brasato, e panettone*; veneti *lingua salmistrata, musetto, (carne) a scottadito*; emiliani *zampone, piadina*; romaneschi *abbacchio e supplì* (già in un sonetto del *Belli supprisa*, forma più vicina all'etimo francese *surprise* 'sorpresa'); dall'Italia mediana provengono *amatriciana, saltimbocca, porchetta, carciofi alla giudia*; è meridionale il *caciocavallo*, meridionali sono *scamorza, taralli, calzone, panzerotto, pastiera*; siciliana la *cassata*" (Frosini, 2015, p. 10).

forestierismi entrare nella lingua italiana con sempre maggiore insistenza³⁸. In realtà, parlare di flussi contrapposti non è propriamente corretto se si considera che, come precisano Frosini e Lubello, "l'elemento locale, identitario, è affiancato costantemente da un considerevole apporto esogeno, segno di costante mescolanza e di apertura verso altre e differenti tradizioni³⁹". Artusi, nel suo tentativo linguistico unitario⁴⁰, aveva importato alcuni vocaboli da altre lingue ripensandoli in italiano, senza, tuttavia, riuscire a imporli nell'uso. Le politiche autarchiche e nazionaliste del fascismo avevano causato il divieto di molte parole straniere, che la "Commissione per l'italianità della lingua" aveva avuto il compito di sostituire. Anche in questo caso, però, la maggior parte delle proposte d'italianizzazione furono fallimentari e i forestierismi continuarono a essere ampiamente utilizzati in ambito gastronomico.

I nostri scritti domestici sono una dimostrazione vivace di queste tendenze. Vi si ritrovano ovviamente ampi richiami alle tradizioni locali, sia del territorio di provenienza delle scriventi, sia di altre zone d'Italia, e anche le influenze esotiche vi sono largamente documentate.

Scendendo nel dettaglio, nel quaderno di *ricette di Dina*, le preparazioni sono prevalentemente originarie della costa adriatica, della Romagna, ma anche delle Marche, con qualche tappa veneta, a dimostrazione di come i confini amministrativi spesso non siano vissuti come un limite ma come un'opportunità d'incontro.

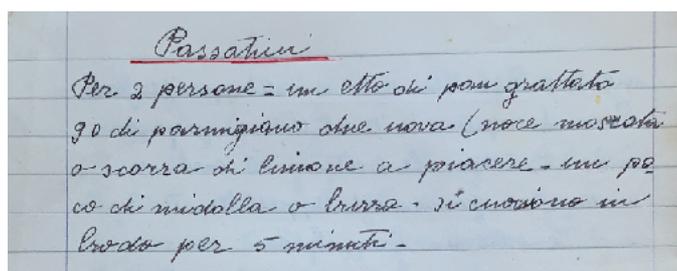
Alcune ricette locali incluse nel manoscritto di Dina sono: i *cappelletti con lo stracchino* o "*bazzotto*", formaggio morbido romagnolo; i già menzionati *passatini*, versione

³⁸ "Si è poi avuto un significativo aumento della presenza dei termini stranieri, così che dal Novecento a oggi i forestierismi nell'italiano gastronomico appaiono in crescita. Il sensibile equilibrio raggiunto da Artusi nel trattamento delle voci straniere rappresenta una soluzione ragionevole di compromesso individuale, quale può generarsi – come si diceva – in una lingua d'autore. I fattori di cambiamento intervenuti successivamente, la pressione crescente delle forze del mercato, la circolazione delle merci, le spinte emulative non solo dei codici linguistici ma dei modelli di comportamento, hanno fatto sì che il Novecento abbia visto nel suo insieme – e fatti salvi specifici episodi quali il proibizionismo in età fascista – una progressiva apertura ai forestierismi, soprattutto nella seconda metà del secolo, e un allargamento dai francesismi agli anglismi e quindi agli orientalismoi. (...) Esistono forestierismi di alto livello che s'identificano ancora con il francese (*crudités, quiche, vinaigrette, nouvelle cuisine*, ecc.), compresi alcuni falsi di successo, quali *crème caramel (crème au caramel)* e vitel tonné. Poi esistono forestierismi di uso più corrente e di consumo, quelli di origine inglese, come *fast-food, slow-food, finger-food*, etc. (Frosini, 2015, pp. 10, 11).

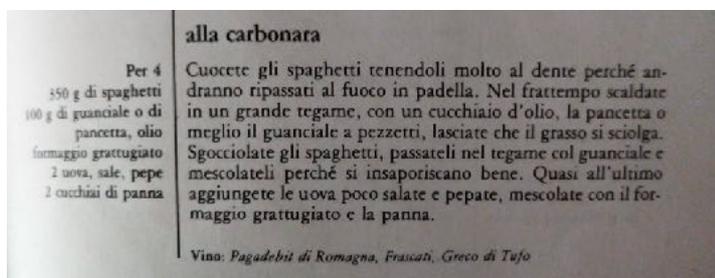
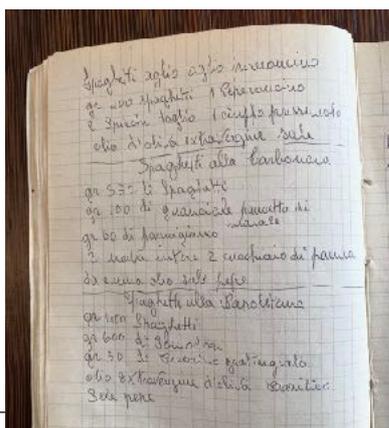
³⁹ Frosini, Lubello, 2023, p. 46.

⁴⁰ "Certi cuochi, per darsi aria, strapazzano il frasario dei nostri poco benevoli vicini con nomi che rimbombano e che non dicono nulla, quindi, secondo loro, questa che sto descrivendo, avrei dovuto chiamarla zuppa *mitonnée*. Se per dar nel gusto a costoro e a quei tanti che si mostrano servili alle usanze straniere, avessi infarcito il mio libro di tali esotiche e scorbutiche voci, chi sa di qual prestigio maggiore avrebbe goduto! Ma io, per la dignità di noi stessi, sforzandomi a tutto potere di usare la nostra bella ed armoniosa lingua paesana, mi è piaciuto di chiamarla col suo nome semplice e naturale" (Ricetta n. 38, *Zuppa sul sugo di carne*, Artusi, 2010, pp. 92,93).

alternativa della denominazione più fortunata *passatelli*, che vengono qui denominati "alla marchigiana"; il risotto alle *poveracce*, le vongole della Romagna; la *pasticciata*, ricetta di origine marchigiana, che consiste in un arrosto stracotto nel sugo; gli *involtini di spinaci*, piatto tradizionale del centro Italia (Marche, Umbria), comune anche più a nord lungo la costa adriatica, realizzato con frittatine (*frittelline* nel manoscritto) arrotolate; e molte altre. Anche i prodotti utilizzati provengono spesso da un territorio circoscritto, come i liquori impiegati per le preparazioni dolciarie; per preparare il *panettone casalingo*, Dina usa il marchigiano *Mistrà*, mentre per il semifreddo utilizza il liquore modenese *Sassolino*⁴¹, che compare in svariate altre ricette in tutti i quaderni analizzati.



Sara Fornaciari, invece, estende parzialmente il suo repertorio anche al resto d'Italia. In una pagina dedicata agli spaghetti, oltre ai classici *aglio, olio* ("oglio") e *peperoncino* e quelli *alla napoletana*, propone la lista degli ingredienti (senza la preparazione) degli *spaghetti alla carbonara*, uno dei piatti simbolo del boom economico e della cucina italiana nel mondo, non senza conseguenze, come l'introduzione della panna, già diffusa spesso (ma non sempre⁴²) negli anni '60, e ampiamente impiegata negli anni '80, quando ha avuto il suo momento di maggiore utilizzo nelle preparazioni salate. La lista degli ingredienti del quaderno di Sara, in cui la panna da cucina è presente, è molto affine a quella del Cucchiaino d'Argento del 1986⁴³.



⁴¹ La maggioranza delle ricette di dolci nei ricettari prevede l'uso di alcolici: alchermes, rum, cognac, Maraschino, Sassolino, vino fermo e frizzante.

⁴² La ricetta di Anna Gosetti della Salda del 1967 (*Le ricette regionali italiane*, 1967, pp. 696, 697), invece, non prevedeva l'uso della panna, ma era fedele alla ricetta tradizionale, quella che i boscaioli "che si recavano nell'Appennino a fare di legna" preparavano con penne, al posto degli spaghetti, e strutto.

⁴³ *Cucchiaino d'argento*, 1986, p. 161.

La tendenza a uscire dal proprio territorio si conferma e si consolida nel ricettario di Anna Maria Fiori. Per preparare le *lasagne con pesto alla genovese*, la salsa va realizzata con molto aglio (6 spicchi) e poco basilico (due manciate)⁴⁴ e le noci al posto dei pinoli. Nello stesso quaderno, qualche pagina più avanti si trovano le *lasagne all'essenza di Riviera*, che rappresentano un deciso balzo in avanti rispetto alle preparazioni che precedono, collocandosi all'inizio del XXI secolo; la ricetta, infatti, si trovava nella pubblicità delle lasagne *Emiliane Barilla* della serie *La ricetta del piacere, il piacere della ricetta*, risalente agli anni 2000-2003, come attestato dall'Archivio Storico Barilla.⁴⁵



Capita, come in questo caso, che le pagine lasciate vuote vengano riempite a posteriori dalle stesse autrici, da figli o nipoti, una pratica che rende questi testi vive testimonianze dell'evoluzione del gusto. In questa ricetta e in quelle successive, che hanno riempito le pagine tra l'indice della sezione precedente e la prima preparazione di quella successiva, si trovano, in effetti, anche ingredienti che nel resto del ricettario, come negli altri quaderni, non sono presenti (pomodorini, scalogno, dragoncello, porri, zucca, asparagi), a testimonianza di una tendenza a una cucina più varia nell'uso delle materie prime.

Si può poi riscontrare l'uso di alcuni prodotti locali che nel secondo '900 hanno avuto ampia diffusione in tutta Italia, come la *fontina* (usata per i *gnocchi di patate*, la *pasta bianca al forno*, il *riso al formaggio* e le *costolette al prosciutto* della romagnola Dina, la *torta di patate* di Sara e persino le *polpette di melanzane alla palermitana* di Anna Maria) e la *mozzarella* (presente in svariate preparazioni e protagonista in quella della *mozzarella in carrozza*, ricetta napoletana di grande successo e con diverse varianti al di fuori dei confini regionali).

⁴⁴ Come veniva fatto, stando ai ricettari dell'epoca, tra la fine dell'800 e l'inizio del '900. Nella *Vera Cuciniera genovese* di Emanuele Rossi, pubblicato nel 1865, la ricetta del pesto prevedeva l'uso di formaggio olandese, poco basilico e molto aglio, e ne suggeriva l'impiego con lasagne, tagliolini e gnocchi (Rossi, 19.?, ricetta 32). Nell'*Arte della cucina*, edito da Salani nel 1914, si trova una ricetta di lasagne al pesto con una cospicua quantità di aglio (*Arte della cucina*, 1917, p. 61).

⁴⁵ Informazioni e immagini recuperate nell'*Archivio Storico Barilla online*.

Ossi buchi, ossibuchi, osso buco oppure *ossobuco* (come nell'Artusi): del piatto più identificativo della cucina milanese vengono presentate più ricette in ogni ricettario. Il commento finale "in bocca al lupo!" nella prima versione della preparazione proposta da zia Dina conferma i timori di Artusi intorno alla preparazione di questo piatto, di cui scriveva "Questo è un piatto che bisogna lasciarlo fare ai Milanesi, essendo una specialità della cucina lombarda. intendo quindi descriverlo senza pretesione alcuna, nel timore di essere canzonato⁴⁶".

La presenza di geosinonimi (diverse denominazioni locali per lo stesso referente) e geomonimi (stesso nome per differenti oggetti) negli scritti domestici si manifesta soprattutto nei caratteristici dolci di carnevale. Il termine più frequente negli scritti è *frappe*, benché anche la variante più diffusa in Italia, *chiacchiere* (scritte talvolta *chiacchere*), sia ampiamente presente. Si trovano anche i *cenci toscani*.

Geo-omonimo potrebbe, invece, essere il *migliaccio*, la cui lista degli ingredienti non sembra corrispondere a quello campano, ma nemmeno a quello romagnolo. L'unica corrispondenza con il *migliaccio* napoletano è l'uso di granoturco e sugna, qui scritta *sogna*.⁴⁷ Potrebbe rientrare nella categoria dei geo-omonimi anche il *dolce diplomatico* di Dina che non ha nulla a che vedere con la torta diplomatica.

Passando agli influssi esotici, i manoscritti sono ricche fonti di questa tendenza a importare e ad adattare al gusto e alla lingua preparazioni e pratiche di altri paesi. Le ricette sono presentate spesso con le loro denominazioni originali, altre volte tradotte e altre ancora trasformate per conformarle al lessico italiano: il *roast beef*, la *brioche*⁴⁸ o "*briosce*", le *scaloppine alla Villeroy*, il *coniglio alla senape* (un classico della cucina d'oltralpe), la *Olla Podrida* (stufato di origine spagnola), *bitokes* (bistecca alla russa)⁴⁹, il burro bruciato (probabilmente il *brown butter*, visto che "si serve con il *pudding* o altri

⁴⁶ Ricetta n. 358, *Ossobuco*, Artusi, 2010, pp. 370, 371.

⁴⁷ *Sogna* e *sóngia* sono, secondo Treccani, la versione antica di *sugna*. <https://www.treccani.it/vocabolario/sugna/>

⁴⁸ Origine franco normanna, inizio del XV secolo (Frosini, Lubello, 2023, p. 51): "Nell'italiano *brioche* arriva nell'Ottocento (le attestazioni piemontesi sono degli inizi del XIX secolo con varianti *briossa*, *brioss*) e conosce vari adattamenti come *brioscia* (in napoletano già nel secondo Ottocento) (*ibidem*). Artusi usa il francese *brioche*.

⁴⁹ Il *bitoke* è molto simile a un hamburger ma contiene burro nell'impasto ed è infarinato prima di essere fritto (nel burro). Secondo il *New Larousse Gastronomique* (2018) si tratta di un piatto introdotto nella cucina francese da emigranti russi negli anni '20. Esiste anche una teoria secondo la quale il *bitoke* o *bitok* sia stato portato in America dagli stessi russi e sia proprio all'origine dell'*hamburger style steak*, che non sarebbe, come si pensa comunemente, legato alla città di Amburgo, con la quale ci sarebbe quindi un riferimento di pura fantasia, come capita spesso in gastronomia. (cfr. Montanari, 1995, p 111).

dolci inglesi"), il *pudding*⁵⁰, "*Ponch*" al caffè⁵¹, la *charlotte di castagne*, i *Riccioli di Shiller* (*Schillerlocke* in tedesco, è il "cannolo ripieno di panna o crema"⁵²).

Ci sono poi piatti che evocano alcune preparazioni internazionali, come *l'insalata di maionese e gamberi* di Anna Maria, che richiama quelle preparate nel territorio dell'ex Unione Sovietica, in cui verdure cotte vengono accostate a frutta fresca e secca, pesci o carni, condite con la maionese.

Oltre alle preparazioni, dall'estero sono state importate anche alcune tradizioni gastronomiche, come quella inglese dell'*afternoon tea*, a cui Anna Maria dedica alcune ricette: i *salatini di acciuga*, le *tartine piccanti* (tramezzini con burro mischiato ad acciughe tritate, prosciutto, sottaceti e uovo sodo), le *pastine da the* e persino la *pizza napoletana* (preparata, in questo caso, con il burro) viene presentata come un possibile accompagnamento al tè.

Alcuni ritagli di giornale incollati da Anna Maria Fiori al suo quaderno mostrano ricette di bevande dissetanti che si direbbero tradotte maldestramente dall'inglese. La *bowle di frutta* richiama l'inglese *bowl*, di cui potrebbe essere un tentativo di italianizzazione o un errore di trascrizione e che oggi indica una coppa ripiena di frutta, yogurt e granola, non una bevanda, come in questo caso. La *maremata*, preparata con *marasche* e non con *marene* (come vengono chiamate le amarene bruschette di Modena che usava Petronilla⁵³),

⁵⁰ È il "plum-pudding", ricetta inglese del "budino di prugne", presente anche nell'Artusi, commentata da Capatti in una nota della *Scienza in cucina*: "La borghesia italiana e francese festeggiano la palla di fuoco, per anglofili, forse, per sfidare in campo gli stessi inglesi, per ritrovare il sapore zuccherino e alcolico dell'ebbrezza dolciaria lontana dalle solite torte. Siccome le donne italiane di fronte ai loro mariti sono intrepide, iscriveranno questa ricetta nei propri libri, ognuna aggiungendo un capriccio, un vezzo, zucchero di canna o garofani o *macis*" (Artusi, 2010, pp. 678, 679, nota 55). Oltre alla ricetta classica del *pudding*, Anna Maria propone anche quello alla banana e quello al semolino. Quest'ultimo si trova anche nell'Artusi, col nome di *budino*, con un procedimento decisamente affine a quello del *pudding* di semolino inglese (come proposto da Eliza Acton in *Modern Cookery, for Private Families*, 1868, p. 430).

⁵¹ "Punch" in inglese. L'italianizzazione "ponce", adottata anche dall'Artusi, si ritrova nel *ponce alla livornese*, un caffè corretto con "rumme" con aggiunta di scorza di agrumi e cannella, introdotto dagli inglesi installati a Livorno, che sostituirono il tè del *punch* inglese con il caffè, il rum delle Antille dell'originale con il "rum fantasia" o rumme. All'inizio del '900 il *punch* o "*poncio*" era in realtà qualcosa di simile a un gelato, che, bevuto a metà del pasto, serviva a favorire la digestione (Capatti, Montanari, *La cucina italiana, storia di una cultura*, 2005, p. 347). Artusi descrive il "*ponce*" così: "Questa specie di gelato è di uso recente ne' grandi pranzi e si suole servire avanti all'arrosto perché aiuta la digestione e predispose lo stomaco a ricevere senza nausea il restante dei cibi". Nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* ci sono tre ricette di "ponce": alla romana (n. 770), alla parigina (n. 784) e di arancio. Questo uso si associa alla tendenza tipica dell'Italia pre-fascista al consumo eccessivo di cibo, già messa in discussione ai tempi di Artusi, quando si registra un consolidamento del "benessere borghese in una società in cui la ciccia è superflua" (Capatti, Montanari, 2005, p. 345).

⁵² Viene chiamato così anche il "filetto di spinarolo affumicato" per la forma affine a quella, appunto, del "ricciolo di Schiller"; un boccolo di Friedrich Schiller è conservato nel museo etico di Chur in Svizzera. Questa denominazione del cannolo con panna non sembra essere abitualmente utilizzata in Italia.

⁵³ Moretti Foggia, 2017, p. 265.

può essere servita con una "paglia per bibita", con ogni probabilità dall'inglese *straw*, che si traduce sia *paglia*, sia, appunto, *cannuccia*.



Questa tendenza all'espansione delle frontiere gastronomiche diventa più evidente man mano che si procede verso la fine del XX secolo:

In questi modi si è formato - nel corso di molti secoli con progressivi aggiustamenti e con un progressivo allargamento della base sociale - un gusto che non ho alcuna esitazione a chiamare "italiano". Alla costruzione di questo patrimonio hanno contribuito tante culture e tanti popoli - tutti quelli che, nel tempo, hanno percorso e citato il territorio del nostro Paese. (...) Il confronto con le molteplici culture che gli immigranti oggi portano nel Paese apre prospettive nuove e al momento imprevedibili, ma non c'è dubbio che recherà cambiamenti, aggiustamenti, innovazioni⁵⁴.

5. Il contesto socio-culturale

I ricettari sono un riflesso della situazione storico-sociale in cui nascono. Si arriva facilmente a questa conclusione sfogliando le diverse edizioni del *Cucchiaio d'argento*, per esempio. Nell'introduzione alla settima edizione, datata 1986, si chiarisce come, uscito nel 1950, il *Cucchiaio* fu il "primo libro moderno di cucina, il primo che tenesse conto dell'emancipazione femminile. (...) Non un testo di lettura o letteratura gastronomica, ma un volume svelto, facile da consultare, concepito per la donna evoluta, che ha molte cose da fare, che ha nuovi interessi, e alla quale piace, anche, non "soltanto", cucinare bene⁵⁵". Nell'edizione del 2011, la nona, il focus si sposta, uniformandosi alle nuove esigenze sociali, come chiarito all'inizio della presentazione della nuova pubblicazione: "il cibo, la salute e l'ecologia sono i grandi cambiamenti che nello spazio degli ultimi vent'anni hanno attraversato il mondo della cucina, portando alla ribalta esigenze che forse mai nessuno avrebbe immaginato⁵⁶". Questa evidenza è altrettanto e forse più riscontrabile nei ricettari di famiglia, che delineano un quadro

⁵⁴ Montanari M. in Montanari e Lazzaroni, 2022, p. 31.

⁵⁵ *Cucchiaio d'argento*, 1986, pp. 7,8.

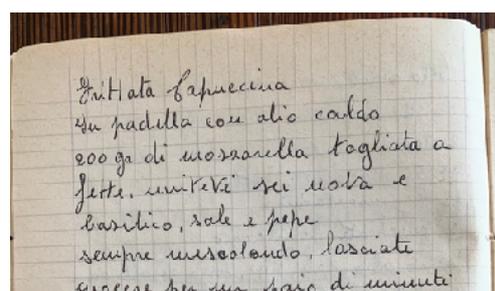
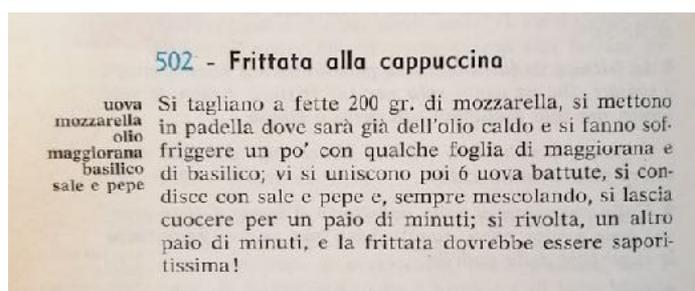
⁵⁶ *Cucchiaio d'argento*, 2011, p. 9.

oggettivo delle condizioni di vita di chi scrive, attraverso le ricette, i prodotti utilizzati, le fonti da cui sono attinte le preparazioni, siano esse riviste oppure il passaparola.

All'inizio del '900 con il mutamento dello scenario socioeconomico, cambia il ruolo domestico della donna, sempre più impegnata nella gestione delle faccende domestiche, in seguito al venir meno dell'apporto del personale di servizio, anche presso la borghesia. La soccorrono i ricettari, da quel momento anche e sempre più frequentemente scritti da donne, come Ada Boni, il cui *Talismano della felicità* ha anticipato "le tendenze consumistiche destinate a esplodere con il boom economico" e si è proposto "come àncora di salvezza per le donne (principalmente appartenenti alla borghesia, che, in questo scorcio di secolo, pur esperte nel canto e nel tennis, navigano nelle acque sconosciute" delle preparazioni culinarie anche più semplici⁵⁷.

Sulla questione dell'emancipazione femminile, si sofferma a lungo il ricettario "La buona cucina casalinga" di Frate Indovino, da cui è stata trascritta quasi fedelmente la ricetta della *frittata (alla) cappuccina*, presente nel quaderno di Sara Fornaciari. Effettuando una ricerca a partire dal titolo della preparazione sono risalita al libro di cucina pubblicato per la prima volta nel 1966 e ristampato nel 1968 e nel 1971:

Siccome però questo libro è soprattutto destinato alle brave e sapienti donne di casa, un'ultima parola per esse. Se dalla nostra mensa vanno scomparendo i pranzi succulenti ed abbondanti, le pietanze troppo complicate e manipolate, spesso ciò accade perché la donna di casa non ha tempo, non ha pazienza e - qualche volta non possiede l'arte necessaria per prepararle. La donna è entrata nella politica, nella magistratura, nella polizia, nelle fabbriche; è fatale che sia uscita dalla cucina e dalla casa che è sempre stato il suo regno⁵⁸.



Frate Indovino parlava alle sposine, così come Suor Germana, che si rivolgeva però anche ai mariti rimasti soli a casa⁵⁹; entrambi alludono a una figura femminile emancipata, che "abbandona" il focolare. Lo stile di vita delle mogli cambia e con esso il loro rapporto con la cucina. I ricettari casalinghi esaminati danno poco spazio ai piatti

⁵⁷ Frosini, Lubello, 2023, p. 99.

⁵⁸ Frate Indovino, 1971, p. 17.

⁵⁹ Quando nel 1983 pubblicava *Quando cucinano gli angeli*, Suor Germana, intitolava infatti un menù "Quando la moglie è al mare".

preparati quotidianamente e includono piuttosto le preparazioni del giorno di festa⁶⁰, sono molte le ricette di dolci e vi si trovano anche numerose preparazioni di bevande alcoliche.

Restando nell'ambito dell'editoria religiosa, è proprio la ricetta di una preparazione alcolica che zia Dina copia da *Famiglia Cristiana* (numero 23, dell'8 giugno 1969, rubrica *In cucina con Zia Betta*): il liquore di noccioli di ciliegia.



Tuttavia, alcuni elementi rimandano a questo nuovo ruolo della donna all'interno della famiglia, a partire proprio dalla consultazione di libri e riviste di cucina alla ricerca di nuove preparazioni. Le donne si affidano via via sempre meno ai saperi tramandati oralmente e il loro ruolo all'interno della famiglia e della società non è più esclusivamente quello di nutritrici e, a loro volta, portatrici di conoscenze tradizionali; escono, invece, dalle mura domestiche, consultano nuovi mezzi d'informazione e si appropriano di nuove nozioni. L'obiettivo è cucinare pietanze meno elaborate e con preparazioni più rapide, senza perdere di vista il portafogli, aspetto di cui si trova un'eco, per esempio, nelle preparazioni di insalate, a cui Sara dedica diverse ricette nel suo quaderno (come quella dell'*insalatissima disintossicante* e di un classico degli anni ottanta, cioè l'*insalata di riso*). Si tratta di aspetti che destano attenzione ancora oggi, se si pensa al successo di alcuni personaggi televisivi e blogger, che invocano una cucina alla portata di tutti ed economica, talvolta a discapito della qualità, con conseguenti polemiche che coinvolgono i cultori della buona tavola e i numerosi sostenitori di questa tendenza alla sua semplificazione. Nel corso della seconda metà del XX secolo "il numero delle cuoche imperite, incerte, monotone, cresce con il lavoro salariato, al pari di quello dei divoratori di panini, dei dilettanti isterici, dei gastronomi domenicali⁶¹".

⁶⁰ "Là dove la cucina di casa rimane più forte e riconoscibile è nei menù e nei piatti delle feste. I piatti legati a determinate ricorrenze - civili o religiose - sono particolarmente conservativi, legandosi più di altri alle memorie domestiche e recuperando un carattere essenziale delle cucine e delle culture tradizionali: la differenza tra quotidiano e festivo, che è in gran parte venuta meno con l'affermarsi dell'industria alimentare" (Montanari M. in Montanari, Lazzaroni, 2022, pp. 92, 93).

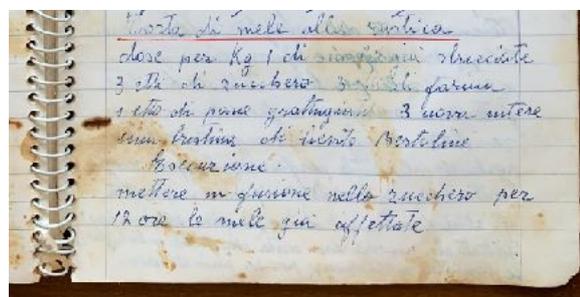
⁶¹ Capatti, Montanari, 2005, p. 284.

Per la donna emancipata sono anche di grande supporto i nuovi prodotti industriali, come i preparati, i surgelati⁶² e le conserve: "le cotture eterne restano un ricordo quando tutto si può fare rapidamente"⁶³.

Nei testi analizzati si fa riferimento ad alcune marche in commercio, come quelle dei lieviti: il lievito *Pane degli Angeli* o *Paneangeli* (dai cui ricettari potrebbe essere stata trascritta la ricetta della *frittata degli angeli*, che consiste, in realtà, in frittelle dolci di patate) e il lievito Bertolini (chiamato a volte *Bartolini*, altre *Bertelli*), noto negli anni '70 per le *Avventure di Mariarosa* al *Carosello*. In molte preparazioni, però, la lievitazione viene affidata alla *dose per dolci*, una composizione di bicarbonato e cremor tartaro che veniva appunto utilizzata come agente lievitante.



Le avventure di Maria Rosa (Lievito Bertolini) al Carosello (anni '70)



Nella *torta di patate* di Sara viene inserita tra gli ingredienti la *gradina*: si tratta della margarina *Gradina*, particolarmente in voga negli anni '80. Negli scritti trovano poi spazio le conserve, come i *super pelati Cirio*, o il *dado*, che sostituisce il lessso, "che assume un ruolo di crescente prestigio e appare un servizio a sé, opulento"⁶⁴.

⁶² "Si va diffondendo sempre di più la confezione e la vendita di cibi "surgelati": carni, pesci, verdure, polli e persino pietanze già cucinate che vengono portate a temperature bassissime di 20°-30° sotto lo zero, in modo da impedire qualsiasi processo di trasformazione. È un'industria nuova che potrà avere il suo successo, e promette sviluppi impensati nel campo dell'alimentazione e della confezione dei cibi" (Frates Indovino, 1971).

⁶³ Capatti, Montanari, 2005, p. 308

⁶⁴ *Ibidem*



Il vitello tonnato viene fatto *gelare*; quando si prepara l'*insalata russa*, bisogna "tenere il piatto in ghiaccio"; lo stesso trattamento è riservato ai dolci al cucchiaio. Un momento di svolta per la pratica culinaria fu proprio l'ingresso sul mercato del frigorifero; importato dall'America negli anni '30, il frigorifero elettrico inizialmente non era accessibile alla maggior parte della popolazione ed è diventato un bene comune solo negli anni del boom economico. Prima di allora, chi poteva si serviva della ghiacciaia, che manteneva i cibi deperibili al fresco durante l'estate.

Nel dopoguerra, cambia anche l'atteggiamento nei confronti della nutrizione, soprattutto da parte delle donne, che non si preoccupano più di questo aspetto solo in momenti particolari della propria vita, quali la gravidanza o l'allattamento, come in precedenza, ma lo associano piuttosto alla necessità sociale di affermarsi al di fuori delle mura domestiche, anche attraverso la loro apparenza. Nell'era dei rotocalchi, di Cinecittà e della televisione, si diffondono determinati modelli di bellezza e inizia, così, l'epoca dell'"egemonia della dietetica", come la definiscono Capatti e Montanari⁶⁵: "Le preparazioni dei pasti, così, "si semplificano, e perdono solennità. Da dovere si traducono, rarefacendosi, in un atto occasionale di affetto"⁶⁶.

Frate Indovino, nel summenzionato ricettario, si fa invece portavoce della necessità di mangiare bene per garantire una buona salute, introducendo un lungo capitolo dedicato ai *Principi di dietetica e arte culinaria*⁶⁷, nel quale evidenzia, tra l'altro, la necessità di associare questi due ambiti: "Da un regime alimentare sbagliato dipende un gran numero di malattie; il regime alimentare non è dato solamente dalla qualità e quantità

⁶⁵ *ivi*, p. 350

⁶⁶ *ivi*, 2005, p. 348.

⁶⁷ Frate Indovino, 1971, p. 9.

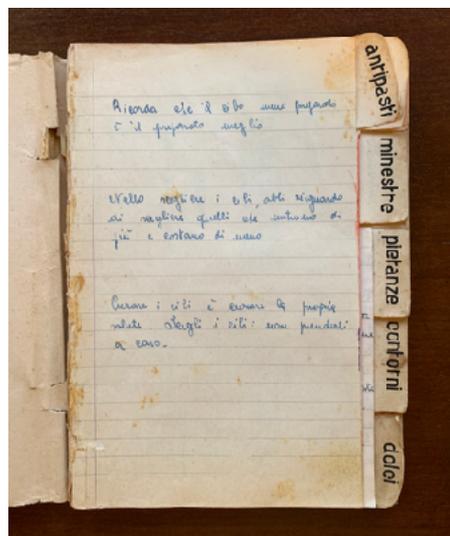
ma parte essenziale è la **preparazione dei cibi**⁶⁸. L'argomento era già stato introdotto nella presentazione del volume, con un *Discorsetto alle donne*, colpevoli di non cucinare in modo adeguato: "Ma qual è il segreto della longevità? La risposta è tanto ovvia da apparire addirittura inutile o superflua. L'arte di vivere a lungo l'avete a portata di mano: in cucina e sulla tavola, ma attenzione! Badate a come cucinate e, naturalmente, a ciò che avete intenzione di portare in tavola se vi preme di campare quanto... Noè"⁶⁹.

Così recita il frontespizio del quaderno della riminese Anna Maria Fiori:

"Ricorda che il cibo meno preparato è il preparato meglio.

Nello scegliere i cibi, abbi riguardo di scegliere quelli che nutrono di più e costano di meno.

Curare i cibi è curare la propria salute. Scegli i cibi, non prenderli a caso".



6. Conclusion

Un ricettario stampato "fa calare il sipario sul lavoro domestico, per evidenziarne alcuni indicatori - ingredienti, dosi, tempi⁷⁰"; la ricetta filmata lo coglie dal vivo ed "è uno spettacolo da imitare che dovrebbe essere ripetuto senza alcuna modifica, cosa che nella realtà è impossibile⁷¹". In cucina le preparazioni sono soggette a molti fattori che ne determinano il risultato finale e che dipendono dalla personalità di chi opera, dagli strumenti utilizzati, dal contesto storico-culturale e climatico, dal luogo geografico, dalle materie prime, dalla stagione e molto altro. Si tratta di elementi a cui è impossibile dare una forma scritta, se non per approssimazione. Come abbiamo visto, i testi domestici di cucina ci permettono di avvicinarci a questa realtà colta nel vivo, di confrontarci con questa variabilità dell'atto di cucinare e con le interazioni del nucleo familiare con una comunità per portarlo a compimento. Il loro valore non sta nel fissare dei dati, ma nel cogliere quest'azione *in fieri*. Non ci troviamo quindi solo di fronte a preziosi ricordi familiari, ma a una testimonianza viva di un processo storico e un'opportunità di studio

⁶⁸ Frate Indovino, 1971, p. 15.

⁶⁹ Frate Indovino, 1971, pp. 5, 6.

⁷⁰ Capatti, 2017, p. 121.

⁷¹ Ivi, p. 120.

che gli strumenti di archiviazione virtuale delle *digital humanities* rendono ora accessibile.

Bibliografia:

Su storia e cultura dell'alimentazione

- Acton E., *Modern Cookery, for private families, reduced to a system of easy practice*, Longmans, Green, Reader and Dyer, London 1868.
- *Arte della cucina* (L'), Adriano Salani editore, Firenze 1914.
- Artusi P., *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Edizione a cura di Alberto Capatti, Rizzoli, Milano 2010.
- *Buona cucina casalinga (La)*, Edizioni Frate indovino, Perugia 1971.
- Capatti A., *Mangiapensieri. Lessico immaginario del cibo*, Alfabeta2, Milano 2017.
- ID., *Scoperta e invenzione della cucina regionale*, in *L'Italia e le sue Regioni*, Enciclopedia Treccani, 2015, https://www.treccani.it/enciclopedia/scoperta-e-invenzione-della-cucina-regionale_%28L%27Italia-e-le-sue-Regioni%29/.
- ID., Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Bari-Roma 2005.
- *Cucchiaio d'argento (II)*, Editoriale Domus, Milano 1986.
- *Cucchiaio d'argento (II)*, Editoriale Domus, Milano 2014.
- *Famiglia Cristiana*, 8 giugno 1969 (n. 23, rubrica *In cucina con Zia Betta*).
- Frosini G., *Far quattro chiacchiere (Il sapore delle parole)*, in *La cucina italiana*, N. 02, Febbraio 2022, p. 14.
- EAD., *La lingua delle ricette*, atti del convegno *Dammi la tua ricetta*, Casa Artusi, Forlimpopoli, 20 giugno 2015, <http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2015/11/Giovanna-Frosini.pdf>.
- EAD., Lubello S., *L'italiano del cibo*, Carrocci editore, Roma 2023.
- Gosetti della Salda A., *Le ricette regionali italiane*, Casa Editrice Solares, Milano 2003 (quindicesima ristampa).
- Montanari M., *La cucina scritta come fonte per lo studio della cucina orale*, in *Food and History, Volume 1*, pp 251-259, gennaio 2003.
- ID., *L'identità italiana in cucina* (cfr. capitoli "*L'Italia è una rete di città*", "*Il miracolo italiano*" fra modernità e tradizione, *L'invenzione delle cucine regionali*), Laterza, Bari-Roma 2013.
- ID., *Il pentolino magico*, Laterza, Roma-Bari 1995.
- ID., Lazzaroni L. (A cura di): *Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050*, Marsilio Arte, Venezia 2022 (Cfr. Montanari M., *Esiste un gusto italiano?*, p.31; *Il gusto dell'incontro*, p. 87).
- Moretti Foggia A., *Le ricette di Petronilla*, Guido Tommasi Editore, Milano 2017
- *New Larousse Gastronomique, UK Edition*, Hamlyn (Octopus Publishing Books), London 2018
- Rossi E., *La vera cuciniera genovese facile ed economica, Nuova edizione*, Mendrisio, G. Prina, [19.?].

Su digital humanities e archivi digitali

- Holcombe-James I., *'I'm fired up now!': digital cataloguing, community archives, and unintended opportunities for individual and archival digital inclusion*. Arch Sci 22, gennaio 2022, pp. 521-538.
- Jaillant L., Aske K., Goudarouli E. & Kitcher N., *Introduction: challenges and prospects of born-digital and digitised archives in the digital humanities*. Arch Sci 22, maggio 2022, pp. 285-291, <https://doi.org/10.1007/s10502-022-09396-1>.
- Tomasi F., *Discipline umanistiche e informatica. Quale futuro per l'integrazione?* Labour & Law Issues, vol. 1, no. 1, 2015, pp. 31-48.

Fonti multimediali

- *Archivio Storico Barilla*, <https://www.archivistoricobarilla.com/>
- *Ciclo di Hyperborea: Storie. Tra le carte, memorie di gusto*. RAGU, memorie e saperi di casa. Una rete digitale di ricettari domestici. Con Francesco Nocco, Mila Fumini e Tommaso Lucchetti, <https://www.youtube.com/@hyperborea8759/videos>
- *Grande dizionario della lingua italiana. Prototipo edizione digitale*: <https://www.gdli.it/contenuti/introduzione>
- *Treccani, vocabolario digitale*: <https://www.treccani.it/vocabolario/>
- *Tutte le immagini dei manoscritti sono concesse da RAGU Reti e Archivi del GUSTO*