

Breve guida alla mostra bibliografica
L'arte di dar da pranzo
A tavola in Braidense

Biblioteca Nazionale Braidense – Sala Maria Teresa
3-30 aprile 2013



Mostra bibliografica della Biblioteca Nazionale Braidense

Ideata e curata da

Cecilia Angeletti e Patrizia Caccia

Realizzata in collaborazione con

Mariella Goffredo e Marina Zetti

Ufficio stampa

Tiziana Porro

Allestimento Cecilia Angeletti, Patrizia Caccia,
Tiziana Porro, Sebastiano Solferino,
Marina Zetti

In copertina:

La Cuciniera universale

Milano, Guigoni, 1893

Introduzione

In questi ultimi anni saper cucinare pare essere il tema dominante della nostra società: dalla televisione al cinema, dalla carta stampata ai blog, non si parla d'altro.

Ci è sembrato interessante e attuale rispolverare le radici di questa tradizione per riscoprirne l'antica saggezza proponendo una mostra che, rovistando tra gli scaffali della biblioteca, ripercorre le tappe fondamentali dell'arte culinaria degli ultimi cinque secoli senza pretendere di essere esaustivi. E siccome il cucinare non significa solo miscelare ingredienti, lo sguardo si spinge qui e là, curiosando in ambiti non strettamente gastronomici.

Da qui la scelta del titolo *L' arte di dar da pranzo*, mutuato da uno dei più importanti galatei dell'Ottocento. Perché se è importante conoscere che cosa si mangia e perché, altrettanto importante è capire come si mangia e che cosa ruota intorno al cibo.

Parlando di cibo e tavola in Braidense non ci si può non rivolgere al Manzoni e ai suoi Promessi Sposi.

Se qualcuno, poi, avesse ancora dei dubbi sulla tavola come la metafora della vita, ricordiamo che dopo la stampa della bibbia, tra i primissimi libri che usufruirono dell'invenzione di Gutenberg vi fu il *De honesta voluptate et valetudine* un ricettario a tutto tondo compilato dal cremonese Plàtina.

Milano, 20 marzo 2013

IL CINQUECENTO E IL SEICENTO

Nelle cucine dell'aristocrazia

La storia della cucina italiana fino al XVII secolo è la storia della cucina della nobiltà. Le cronache di Bernardino Corio e Paolo Morigia ci raccontano i pantagruelici banchetti offerti da principi in onore di altri principi. Il banchetto era il palcoscenico dove il signore palesava la sua magnificenza; la preparazione del cibo invece avveniva dietro le quinte, in un luogo lontano da sguardi indiscreti. Sommi sacerdoti di questi mirabolanti conviti erano lo scalco e il trinciante. Lo scalco era colui che sovrintendeva a tutte le attività che ruotavano intorno al banchetto: dalla selezione dei cuochi, alla scelta dei prodotti per la dispensa, fino alla organizzazione del pranzo vero e proprio. Il trinciante, alle dipendenze dello scalco, si occupava di disossare e tagliare le carni e si accertava che nelle pietanze non vi fosse traccia di veleno.

... nelle cucine degli altri

I cereali e le verdure, le polente e le minestre erano gli alimenti consumati, in quantità insufficiente, dalle classi più deboli la cui vita fu scandita da guerre, carestie e pestilenze. A Milano, il popolo esasperato dall'aumento del prezzo del pane e stremato dalla fame, decise di assaltare i forni. Manzoni, nel suo capolavoro I Promessi Sposi, racconta l'assalto al forno delle Grucce dell'11 novembre 1628, a cui rese partecipe anche l'impulsivo Renzo Tramaglino.

Lo scalco e il trinciante

Ricettari e menù

Carni e spiedi, ma non solo

Cibo e tavola ne I promessi Sposi

Lo scalco...

De honesta voluptate ac valitudine

Venezia, Giovanni Tacuino, 1517

Bartolomeo Sacchi (1421-1481), detto il Plàtina, divenne direttore della biblioteca Vaticana al servizio di papa Sisto IV. Sacchi si ispirò ampiamente all'opera di un altro lombardo, Maestro Martino autore de *Libro de arte coquinaria*. L'opera di Sacchi comparve per la prima volta a Roma, probabilmente, nel 1474

Coelius Apicius (Apicio)

De re culinaria

Lione, Sébastien Gryphius, 1541

Cristoforo Messisbugo

Libro nouo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i tempi, così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiare tauole,...

Venetia, Francesco de Leno, 1564

Bartolomeo Scappi

Dell'arte del cucinare

Venezia, Combi, 1643

Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, pubblicò questo volume nel 1570.

E' considerato il ricettario rinascimentale per eccellenza.

E' diviso in sei libri: nel primo libro si tratta del cuoco, delle cucine, del metodo di conoscere e conservare i cibi, dal secondo al sesto di ricette.

Domenico Romoli

La singlar dottrina

Venezia, Lucio Spineda, 1610

Romoli, detto il *Panunto*, fu uno scalco ferrarese.

Il suo libro uscì per la prima volta nel 1560

Vittorio Lancellotti

Lo scalco pratico

Roma, Francesco Corbelletti, 1627

Antonio Latini

Lo scalco alla moderna ovvero L'arte di ben disporre i conviti, con le regole più scelte di scalcheria, insegnate, e poste in pratica a beneficio de professori ed altri studiosi
Napoli, Domenico Antonio Parrini & Michele Luigi Mutio, 1694

... e il trinciante

Vincenzo Cervio

Il Trinciante

Venezia, eredi di Giovanni Varisco, 1593

L'opera di Cervio venne pubblicata per la prima volta a Venezia nel 1581 per cura e con aggiunte di Reale Fusoritto da Narni, forse suo allievo e successore al servizio del cardinale Farnese. E' considerato un testo esaustivo per quanto attiene gli attrezzi da cucina

Cesare Evitascandalo

Dialogo del trinciante

Roma, Carlo Vullietti, 1609

Ancora sulla "scalcheria", ossia l'arte di coordinare le cerimonie conviviali: la figura del maestro di casa

Francesco Liberati

Il perfetto maestro di casa

Roma, Angelo Bernabò, 1665

Ricettari e menù

Giovanni de Rosselli

Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, vcelli, & pesci d'ogni sorte

Treviglio, Girolamo Righettini, 1643

Giovanni de Rosselli

Opera noua chiamata Epulario quale tracta il modo de cucinare ogni carne, vcelli, pesci, de ogni sorte

[Sec XVI-XVII]

Vincenzo Tanara
L'economia del cittadino in villa
Bologna, Giacomo Monti, 1644
Un minuzioso manuale di gastronomia

Ortensio Lando
Commentario delle piu notabili, et mostruose cose d'Italia
Venezia, Senato Veneto, 1548
Lando (1512-1553) milanese, segretario di Lucrezia Gonzaga.
La sua opera è considerata il prima guida gastronomica italiana

Carne e spiedi, ma non solo

Giulio Cesare Croce
L'eccellenza et trionfo del porco
Pavia, Andrea Viano, 1594

Salvatore Massonio
Archidipno, ouero Dell'insalata, e dell'uso di essa
Venezia, Marc'Antonio Brogiollo, 1627

Bartolomeo Taegio
L'humore dialogo di Bartolomeo Taegio
Milano, Gio. Antonio degli Antonii, 1564

Taegio, giureconsulto del Collegio di Milano, nel suo volume immagina di discutere, in occasione della vendemmia nella propria villa di Ribecco con l'amico Giovanni Paolo Barza, intorno alla natura e alla qualità del vino

Andrea Bacci
De naturali vinorum historia de vinis Italiae
Roma, Niccolò Muzi, 1596

Il thermopolium era considerato, nell'antica Roma, un luogo di ristoro dove era possibile acquistare cibi pronti per il consumo. Era costituito da un locale di piccole dimensioni con un bancone nel quale erano incassate grosse anfore di terracotta, atte a contenere le vivande

Giulio Cesare dalla Croce

La cantina fallita, nella quale, come in atto di comedia s'odono tutti gl'istromenti di essa esclamare sopra il prezzo dell'vna, il quale, per essere ascenso tant'alto quest'anno, ha causato, ch'ella è restata senza bere

Bologna, eredi Giovanni Rossi, 1605

Carlo Varese

Torriani e Visconti o Scene casalinghe, pubbliche e storiche della vita milanese del secolo XV
Milano, Francesco Sanvito, 1857

A tavola ne I Promessi Sposi

Nell'opera più famosa di Alessandro Manzoni, i Promessi Sposi, troviamo spesso i personaggi descritti mentre siedono a tavola: tavola che può essere anche interpretata come lo specchio delle differenze tra le classi sociali.

La tavola dei potenti

L'episodio più conosciuto del "dar pranzo" è quello del banchetto di Don Rodrigo, a cui suo malgrado prende parte anche Fra Cristoforo: " *Alla sua destra sedeva quel conte Attilio suo cugino, e, se fa bisogno di dirlo, suo collega di libertinaggio e di soverchieria, il quale era venuto da Milano a villeggiare, per alcuni giorni, con lui. A sinistra, e a un altro lato della tavola, stava, con gran rispetto, temperato però d'una certa sicurezza, e d'una certa saccenteria, il signor podestà... In faccia al podestà, in atto d'un rispetto il più puro, il più sviscerato, sedeva il nostro dottor Azzecca-garbugli, in cappa nera, e col naso più rubicondo del solito: in faccia ai due cugini, due convitati oscuri, de' quali la nostra storia dice soltanto che non facevano altro che mangiare, chinare il capo, sorridere e approvare ogni cosa che dicesse un commensale, e a cui un altro non contraddicesse....* " (cap. V).

Altro episodio è quello che descrive l'arrivo di Gertrude al convento di Monza : " ... *son qui a chiedere d'esser ammessa a vestir l'abito religioso, nessuna regola proibiva alla badessa di manifestare la consolazione che sentivano di quella richiesta. S'alzò allora un frastono confuso di congratulazioni e d'acclamazioni. Vennero subito gran quantiere colme di dolci, che furon presentati, prima alla sposina, e dopo ai parenti ...* " (cap. X).

All'osteria

Uno dei primi pranzi d'osteria di Renzo è quello con Tonio, che andandolo a trovare a casa, trascina l'amico proprio in un'osteria: “ ... lo trovò in cucina che con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo di un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno ... Mentre Renzo barattava i saluti con la famiglia, Tonio scodellò la polenta sulla tafferia di faggio, ... e parve una piccola luna, in un grande cerchio di vapori ... le donne dissero cortesemente a Renzo: “volete restar servito?” ... “Vi ringrazio,” rispose Renzo “per non disturbare ... possiamo andar a desinare all'osteria, ... Giunti all'osteria del villaggio; seduti, con tutta libertà, in una perfetta solitudine, giacché la miseria aveva divèzzati tutti i frequentatori di quel luogo di delizie; fatto portare quel poco che si trovava; votato un boccale di vino; Renzo, con aria di mistero, disse a Tonio: - se tu vuoi farmi un piccolo servizio, io te ne voglio fare uno grande ... ” (cap. VI)

A Milano Renzo all'osteria della Luna Piena “... Cosa mi daretè da mangiare? disse poi all'oste. Ho dello stufato: vi piace? disse questo. Sì,bravo; dello stufato. Saretè servito, disse l'oste a Renzo; e al garzone: servite questo forestiero. E s'avviò verso il cammino. Ma... riprese poi, tornando verso Renzo: ma pane, non ce n'ho in questa giornata. Al pane, disse Renzo, ad alta voce e ridendo, ci ha pensato la provvidenza ... ” (cap. XIV).

La tavola degli umili

Lucia a casa del sarto: “ ... La buona donna, fatta seder Lucia nel miglior luogo della sua cucina, s'affacciava a preparar qualcosa da ristorarla... Presto presto, rimettendo stipa sotto un calderotto, dove notava un buon cappone, fece alzare il bollire al brodo, e riempitane una scodella già guarnita di fette di pane, poté finalmente presentarla a Lucia. E nel vedere la poverina a riaversi a ogni cucchiata, si congratulava ad alta voce con se stessa... Messo poi subito in tavola, la padrona andò a prendere Lucia, ... la fece sedere; e staccata un' ala di quel cappone, gliela mise davanti; ... Il sarto cominciò, ... Descriveva le cerimonie solenni, poi saltava a parlare della conversione miracolosa. Ma ciò che gli aveva fatto più impressione, ... era la predica del cardinale ... mise il piatto in un tovagliolo, e ... disse alla sua bambinetta maggiore: “piglia qui.” ... e soggiunse “va qui da Maria vedova; lasciale questa roba, e dille che è per stare un po' allegra co' snoi bambini. Ma con buona maniera, ve'; che non paia che tu le faccia l'elemosina ... ” (cap. XXIV).

Il pranzo di nozze

Nell'ultimo capitolo del romanzo, l'erede di Don Rodrigo offre agli sposi il pranzo della riconciliazione: “ ... *Il marchese fece loro una gran festa, li condusse in un bel tinello, mise a tavola gli sposi, con Agnese e con la mercantessa; e prima di ritirarsi a pranzare altrove con don Abbondio, volle star lì un poco a far compagnia agl'invitati, e aiutò anzi a servirli. A nessuno verrà, spero, in testa di dire che sarebbe stata cosa più semplice fare addirittura una tavola sola ... Dopo i due pranzi, fu steso il contratto ...* ” (cap. XXXVIII).

Francesco Gonin (Torino 1808 – Giaveno 1889)
*Riproduzioni delle prove di stampa per l'edizione illustrata
de "I Promessi sposi" del 1840.*
1840-1842

Roberto Focosi (Milano 1806 – 1862)
I Promessi Sposi. Renzo all'osteria
Litografia a matita grassa
Milano, Litografia Giuseppe Vassalli, 1828-1830.

Gallo Gallina (Cremona 1796 – Milano 1874)
I Promessi Sposi. Renzo all'osteria
Litografia a matita grassa
Milano, presso Gio. Ricordi, 1827-1828

Bartolomeo Pinelli (Roma 1781 – 1835)
I Promessi Sposi. Lucia consegna le noci a Fra Galdino
Litografia a penna e inchiostro
Roma, Litografia delle Belle Arti, 1830 – 1832

IL SETTECENTO

La tavola cambia, nasce la cucina borghese

Se fino al Seicento l'abilità del cuoco consistette nel dissimulare il sapore e la natura degli alimenti, anche mediante l'uso smodato di spezie, sostanze rare e quindi costose, nel Settecento si ricercò la semplicità dei sapori. Salato e dolce iniziarono a distinguersi e da questa distinzione prese avvio la pasticceria.

Con la scoperta dell'America arrivarono in Europa piante commestibili fino ad allora sconosciute, ma che non si imposero immediatamente sulle tavole, ad eccezione del caffè e della cioccolata. Il desiderio di sorseggiare gli esotici infusi anche fuori dalla mura domestiche contribuì alla nascita dei primi locali pubblici. Il soddisfacimento di questo piacere richiese altresì l'utilizzo di strumenti adeguati (tazze, tazzine, caffettiere, teiere ...). I nuovi consumi contribuirono, oltre che allo sviluppo del comparto manifatturiero più legato alla fabbricazione delle stoviglie, ad un'ulteriore espansione dell'industria tessile, dovuta in parte ad un incremento dell'uso di biancheria per la casa.

Nel 1764 Pietro Verri fondò la rivista "Il Caffè ossia, brevi e varj discorsi già distribuiti in fogli periodici", la scelta di nome così bizzarro per una testata conferma quanto la bevanda fosse amata dall'emergente classe borghese che disdegnava la cioccolata, preferita dall'aristocrazia più incline agli ozi.

Le nuove piante

Caffè e cioccolata: la colazione è servita. Nasce la pasticceria

Patate e pane: il contributo di Parmentier e degli scienziati in cucina

Nel clou della popolarità, i ricettari di Menon e di Vincenzo Corrado e la cucina semplice

Le nuove piante

Giovanni Battista Morandi
Historia botanica-practica, seu plantarum...
Milano, Pietro Francesco Malatesta, 1744

Giacinto Amati
Viaggi di Cristoforo Colombo
Milano, Giovanni Pirota, 1830

Storia delle piante forastiere le piu importanti nell'uso medico, od economico
Milano, Giuseppe Marelli, 1791-1794

Francesco Ambrosoli
Album, Repertorio scientifico artistico letterario
Volume primo
Milano, Paolo Lampato, 1841

Caffè e cioccolata: la colazione è servita. Nasce la pasticceria

Il caffè ossia breui e varj discorsi distribuiti in fogli periodici dal giugno 1764 a tutto maggio 1765.
Brescia, Giammaria Rizzardi, 1765
Rivista fondata da Pietro Verri

Il Caffè
"Almanacco per l'anno" 1829
Milano, Giacomo Pirola, 1829

Sorbettini Gelati
"Almanacco per l'anno" 1843
Milano, Carlo Canadelli, 1843

Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Par une société de gens de lettres. Mis en ordre et publié par m. Diderot, ... & quant à la partie mathématique, par m. d'Alembert, ...
Volume ottavo (tavole)
Lucca, Giuntini, 1773

Patate e pane: il contributo di Parmentier e degli scienziati in cucina

Parmentier (1737 – 1813), scienziato dai molteplici interessi, studiò la sostituzione del frumento nella produzione del pane, la conservazione della farina, del vino e dei prodotti caseari e, più in generale, la conservazione dei cibi tramite il freddo. Scoprì anche le qualità nutritive della patata e mise a punto una “pentola americana” ovvero un sistema per la cottura a vapore.

Antoine Augustin Parmentier

Mémoire qui a remporté le prix des arts, au jugement de l'académie des sciences, belles-lettres & arts de Besançon. Sur cette question: indiquer les végétaux qui pourroient suppléer en temps de disette à ceux que l'on employe communément à la nourriture des hommes
Parigi, Knaben & Delaguette, 1773

Antoine Augustin Parmentier

Avvertimenti ai panattieri di città e di campagna sul miglior modo di fare pane
Milano, Galeazzi, 1784

Tavola, Nuova macchina per impastare in breve tempo una gran quantità di farina

Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti tratti dagli Atti delle Accademie, e dalle altre Collezioni filosofiche

Volume decimo

Milano, Giuseppe Marelli, 1778

Benjamin Thompson conte di Rumford

Essais politiques, économiques et philosophiques

Ginevra, Manget, 1799

Rumford (1753 –1814) si interessò ai metodi e agli strumenti per la cottura del cibo. Ideò un camino dalle pareti interne oblique che rifletteva parte del calore nel locale, aumentandone l'efficienza.

Benjamin Thompson conte di Rumford

Mémoires sur la chaleur.

Parigi, Didot, 1850

Denis Papin

La maniere d'amolir les os, et de faire cuire toutes fortes de Viandes en fort peu de temps
Parigi, Charles Osmont, 1721

Papin (1647 – 1710), fisico, inventò quella che oggi chiamiamo pentola a pressione. La macchina non venne immediatamente applicata all'uso domestico soprattutto per la mancanza di sicurezza

Girolamo Ottolini

Il digestore di Papino ridotto ad uso di cucina
Milano, Giuseppe Marelli, 1783

Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Par une société de gens de lettres. Mis en ordre et publié par m. Diderot, ... & quant à la partie mathématique, par m. d'Alembert, ...

Volume secondo (tavole)

Lucca, Giuntini, 1766

Nel clou della popolarità, i ricettari di Menon e di Vincenzo Corrado e la cucina semplice

Le notizie su Menon, uno dei protagonisti della nuova cucina francese, sono quasi nulle. Attivo tra il 1740 e il 1755, è considerato l'erede di La Varenne, altro nome di riferimento della gastronomia d'oltralpe. Nel 1746 diede alle stampe *La cuisinière bourgeoise* in cui suggeriva come unire, quelle che un tempo erano le prerogative dell'alta cucina, nella cucina borghese. Il suo ricettario è rivoluzionario perché sostiene il rispetto degli alimenti (sapore, consistenza) contrariamente ai precedenti per i quali "è del cuoco il fin la meraviglia". Questo testo uscì in Italia nel 1766 con il titolo *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Da esso presero spunto quasi tutti i ricettari denominati *Cuochi e Cucinieri*, pubblicati dalla fine del Settecento a tutto l'Ottocento.

Menon

La science du maître-d'hôtel cuisinier

Parigi, Libraires associés, 1789

Vincent de La Chapelle

Le cuisinier moderne

Volume quarto, seconda edizione

L'Aja, Vincent de La Chapelle, 1742

Vincenzo Corrado

Il cuoco galante

Settima edizione

Milano, Giovanni Silvestri, 1808

Vincenzo Corrado (1736–1836), autore nel 1773 de *Il cuoco galante*, un ricettario che, per la prima volta, magnificava la cucina regionale italiana. La grandiosità dei banchetti organizzati gli valse l'appellativo di cuoco galante.

Vincenzo Corrado

I pranzi giornalieri, variati ed imbanditi

Milano, Giovanni Silvestri, 1851

Francois Massialot

Il cuoco reale e cittadino, il quale insegna ad ordinare ogni sorta di vivanda, e la miglior maniera de' ragù i più alla moda ed i più squisiti. Tradotto dal francese, con aggiunta d'alcune vivande all'italiana ed all'uso d'altri paesi, di varie salse ed altro

Venezia, Lorenzo Baseggio, 1773

Nell'incipit l'autore si appella "Ai giovani italiani", Questo volume ebbe otto ristampe tra il 1724 e il 1791

Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia

Quinta edizione

Milano, Giovanni Silvestri, 1825

Antonio Nebbia

Il cuoco maceratese

Macerata, Antonio Cortesi, 1792

Il confetturiere piemontese istruito a Napoli
Milano, Sirtori, 1792

Antonio Maria da Albogasio

Il semplice ortolano in villa, e l'accurato giardiniere in città, cioè Regole pratiche, e fondate sù l'esperienza di vecchi ortolani, per coltivare qualunque sorte d'erbaggi: per propagare, innestare, piante, e viti &c. Con alcuni importanti avvisi spettanti all'economia, all'agricoltura, ed alla cura de' mori, e de' bigatti

Milano, Marco Antonio Pandolfo Malatesta, 1712

Autore di quest'opera, più volte ristampata e ampliata, è Antonio Maria da Albogasio, al secolo Casimiro Affaitadi, dell'Ordine dei frati minori cappuccini della provincia di Milano. Lavorò nella biblioteca e nell'archivio del convento milanese della Concezione

Della coltivazione degli ulivi

“Lunario pe' contadini per l'anno 1789”.

Milano, [s.n.], 1789

Jourdan Le Cointe

La cuisine de santé

Parigi, Briand, 1790

L' OTTOCENTO

La borghesia a tavola

L'economia è in ripresa e Milano è al centro di questo rilancio. Per la nuova borghesia cittadina, chiamata a ricoprire un ruolo sociale di maggior prestigio, l'editoria mise a disposizione una copiosa trattatistica che andava dai galatei ai ricettari, per imparare ciò che l'aristocrazia aveva da sempre saputo.

Ad unire la penisola fu Garibaldi, ma ad unire a tavola la minoranza di italiani alfabetizzati fu Pellegrino Artusi che, nel suo *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, raccolse ricette e consigli da tutte le regioni d'Italia. Le scoperte scientifiche e tecnologiche del secolo riguardarono anche la cucina nel suo complesso: dalla conservazione dei cibi - carne e verdura in scatola e commercio del ghiaccio - alla loro cottura - fu sostituito il *potager* in muratura con la cucina economica in ghisa, iniziò l'utilizzo dei fornelli a gas.

Milano e l'incoronazione di Ferdinando I

In società: cosa si deve sapere e come impararlo, galatei e ricettari

Eleganza e utilità in vetrina

L'alimentazione popolare

Igiene e progresso tra i fornelli

Milano e l'Incoronazione di Ferdinando I

Alessandro Sanquirico

Incoronazione di S. M. I. R. A. Ferdinando I

Milano, Pirola, 1838

6 settembre 1838. A Milano, Ferdinando I imperatore, fu incoronato, con la corona ferrea, re del Lombardo-Veneto. A questo evento seguì un grande banchetto nella Sala delle Cariatidi, il cui soffitto era stato da poco affrescato da Francesco Hayez con il *Trionfo di Ferdinando*

In società: cosa si deve sapere e come impararlo, galatei e ricettari

Con l'Ottocento si assistette alla scomparsa della figura del cuoco, sostituito dalla presenza in cucina della padrona di casa coadiuvata dalla cuoca e un numero variante di domestici, serve e servette in relazione alla disponibilità economica della famiglia. I ricettari divennero un importante strumento per destreggiarsi tra i fornelli in ogni circostanza

Melchiorre Gioia

Nuovo galateo

Milano, Pirotta, 1822

Uscì per la prima volta nel 1802 con lo scopo di contribuire alla civilizzazione del popolo della Repubblica Cisalpina.

L'arte di dar da pranzo, di trinciar le vivande, di presentarle ai convitati, d'assagiar' i vini, e di scegliere i liquori, insegnata in dodici lezioni

Milano, Visaj, 1829

Gastronomiana ou recueil d'anecdotes, réflexions, maximes et folies gourmandes

Avignone, Joly, 1816

Giovanni Rajberti

L' arte di convivere spiegata al popolo

Milano, Bernardoni, 1850

Pubblicato per la prima volta nel 1829, fu tra i primi galatei indirizzati alla borghesia

“Le ore casalinghe”

gennaio 1856

Nuova cuciniera piemontese

Milano, G. Silvestri, 1843

Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese, lombardo veneta spagnuola, inglese, francese, viennese, italiana

Milano, Pagnoni, [1859]

Giovanni Felice Luraschi

Nuovo cuoco milanese

Milano, Carrara, 1853

Il ricettario di Luraschi, cuoco milanese, è considerato tra i migliori del suo tempo

La serva cuciniera e credenziera

“Almanacco per l'anno” 1820

Treviglio, C. Bertoni, 1820

La cuciniera viennese

“Almanacco pel nuovo anno” 1826

Milano, Manini, 1826

Periodico pubblicato dal 1826 al 1829. Contiene anche uno spoglio di articoli di giornali italiani e stranieri su fatti che riguardano la cucina. L'autore fu Luigi Bossi, noto per il suo sostegno al governo austriaco

Giacomo Pirelli

Il cuoco per tutti, ossia l'arte di ben cucinare con economia e buon gusto

Milano, Cesare Gioffi, 1885

Giuseppe Sorbiatti

La gastronomia moderna

Seconda edizione

Milano, Boniardi-Pogliani di Ermenegildo Besozzi, 1866

Sorbiatti maturò come cuoco, una lunga esperienza sia in Francia che in Italia. Il volume, che si rivolge alle classi superiori, venne pubblicato nel 1855 quando l'autore lavorava presso la casa Turina. La sua specialità fu la pasticceria

Almanacco gastronomico 1877

Milano, Ripamonti Carpano, [1877]

La Cuciniera universale, ossia l'arte di spendere poco e mangiare bene

Milano, Guigoni, 1893

Il cuoco sapiente

Milano, Guidoni, 1901

La cucina casereccia per istruzione di chi ama unire al gusto la economia con cinque utili trattati delle frutta, de' vini, de' gelati, dei rosolj, e della manifattura de' dolci [...] di M.F.

Napoli, Luigi Russo, 1873

Pellegrino Artusi

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Terza edizione corretta ed ampliata

Sesto S. Giovanni, A. Barion, 1926

La prima edizione de *La scienza in cucina*, venne pubblicata nel 1891 dal tipografo Landi a spese dell'autore. Artusi (1820 –1911) dedicò l'opera ai suoi due gatti, Biancani e Sibillone

Eleganza e utilità in vetrina

Gaetano Rosina

Memoria sulle stoviglie fabbricate con terre del Regno Lombardo-Veneto

Milano, Imperiale Regia Stamperia, 1822

Fonti americane per acque minerali

Estratto del catalogo di James W. Tuefts

Milano, Cogliati, [1883-1884]

Catalogo del negozio casalingo di Carlo Sigismund

Milano 1881- 82

Fratelli Bocconi

Grandi magazzini Alle città d'Italia

Catalogo di vendita inverno 1882-83

Giuseppe Bianchi

Brevi cenni sulla fabbricazione del cioccolato

Milano, F. Poncelletti, 1881

L'alimentazione popolare

Anche l'Ottocento fu funestato da gravi carestie (soprattutto nel 1846 e nel 1853) a cui seguirono altrettante gravi epidemie come quella del colera. Durante la pestilenza del 1836, da maggio a settembre, morirono a Milano più di 1500 persone, 1 milanese su 103. Ma qui il morbo fu contenuto rispetto ad altre città grazie anche al sistema sanitario adottato dalla città.

La polenta era il piatto regionale del Lombardo Veneto, ma il suo consumo esclusivo comportò l'insorgere della Pellagra, malattia causata dalla carenza di vitamine del gruppo B.

Canti na noeuva bosinaa Su on argoment mai sta trattaa La diroo fort che tutt la senta Sui lod famos de la Polenta. Pitanza dai sciori ben poc stimada Ma ai noster temp da tut usada
Milano, Tamborin, [1820]

Ragionamenti di un pitocco intorno ad opere del giorno

Milano, Placido Maria Visaj, 1817

Pietro Mancini

Osservazioni teorico-pratiche su di alcune sostanze vegetabili farinacee per far del pane

Milano, Francesco Pulini, 1817

“Le ore casalinghe”
agosto 1854 e maggio 1855

Alessandrina Ravizza
Cucina pei malati poveri
Milano, A. Motorfano, 1894

Carlo Bazzi
La cucina economica annessa alla Società maschile di Mutuo soccorso di Treviglio
Treviglio, Tip. Messaggi, 1887

Igiene e progresso tra i fornelli

Le scoperte scientifiche e tecnologiche avvenute nel primo Ottocento fecero sì che, ad esempio, carne e verdura si potessero consumare anche in scatola. I vantaggi di questo procedimento consentirono che alimenti altamente deteriorabili potessero essere trasportati in ogni parte del globo. Altre importanti scoperte furono: quella di Nicholas Appert (1749 –1841) che, nel 1810, venne premiato dal governo francese per aver inventato un metodo per la conservazione ermetica dei cibi; quella di Thomas Stewart che, nel 1848 ideò la cucina economica, un fornello mobile in ghisa molto apprezzato dai pionieri; e quella dell'americano John Gorrie (1803 – 1855) che, nel 1851, brevettò una macchina del freddo.

Adolphe Fosset
Enciclopedia domestica o Raccolta di ricette, istruzioni e metodi concernenti le arti, i mestieri, l'economia rurale e domestica, ed applicabili a tutti gli stati e in tutte le occorrenze della vita, estratti dalle opere speciali de' signori Appert [...]
Milano, P.E. Giusti, 1823-1825

L'arte di conservare e d'impiegare i frutti contenente domestici processi i più economici per confetturarli, e per comporre liquori, siroppi [...]
Milano, Placido Maria Visaj, 1830
Tavola. Piccola ghiacciaja domestica, e d'una fontana atta a conservare il ghiaccio

Oscar Giacchi
Il medico in cucina
Milano, E. Croci, 1881

Verdura, legumi e frutta. Zibaldone di Sapienza domestica del dott. Antonio
Milano, Paolo Carrara, 1896

Almanacco igienico popolare del dott. Paolo Mantegazza. Igiene della cucina
Milano, Brigola, 1866

Mantegazza (1831 –1910), figlio di Laura Solera Mantegazza, figura di spicco del Risorgimento italiano, fu antropologo, igienista, scrittore e uomo politico.

Angelo Dubini
La cucina degli stomachi deboli
Ottava edizione
Milano, Bernardoni, 1874

Quest'opera uscì a Milano nel 1858, nel 1892 arrivò alla ventunesima ristampa

IL NOVECENTO

Il secolo delle donne

Fino alla fine dell'Ottocento i ricettari furono per lo più di competenza maschile. Fu solo con l'inizio del Novecento che presero avvio quelli scritti da donne. Ma se gli chef sono uomini, da che mondo è mondo, ai fornelli ci sono le donne che, a partire dal nuovo secolo, non si limitarono a cucinare, ma “sforarono” decine e decine di ricettari per i tempi difficili che l'Italia stava attraversando.

Dopo le privazioni della Prima guerra mondiale, l'altra metà del cielo venne chiamata ancora una volta, a prestare la massima collaborazione come angelo del focolare affinché la nazione intera sopravvivesse al massacro del secondo conflitto. La cucina futurista di Marinetti venne sostituita, ad esempio, da quella ben più praticabile di Petronilla che, con i suoi consigli sostenne le donne nella difficile impresa.

I ricettari dell'inizio Novecento
Una collana anche per l'infanzia
La prima guerra mondiale ... in cucina
Dopo la brezza degli anni Venti
La cucina tra qualità ed eleganza
Le sanzioni, l'autarchia, la guerra

I ricettari dell'inizio Novecento

Una perfetta padrona di casa è anche una donna che sa gestire al meglio i denari del proprio sposo.

Se, in situazioni normali, questo non implica generalmente un onere eccessivo, diventa un'impresa eroica in tempo di guerra. I primi libri di cucina per i "magri tempi di guerra" risalgono a poco dopo la Rivoluzione francese. In Italia apparvero invece solo verso la fine della Prima guerra mondiale.

Hoepli, editore milanese noto per i suoi manuali, pubblicò nel 1900, *Come posso mangiar bene* di Giulia Ferraris Tamburini inserendolo all'interno della collana *Biblioteche delle famiglie*. Questo tipo di precettistica conquistò fasce di pubblico sempre più numerose, il cui successo è ribadito dalle continue ristampe fino agli anni Trenta. Nel 1906, la casa editrice Sonzogno, sempre di Milano, diede alle stampe la serie *Biblioteca casalinga* che raccoglieva volumetti monotematici dal titolo *Cento maniere di cucinare*. L'ultimo di questi ricettari, sulle vivande di magro, è del 1934, ed è la riedizione di un opuscolo uscito per la prima volta nel 1906. Sempre di Sonzogno fu una delle prime riviste dedicate all'arte culinaria.

Giulia Ferraris Tamburini

Come posso mangiar bene?

Milano, Hoepli, 1928

Uberto Ferretti

Le carni conservate col freddo artificiale

Milano, Hoepli, 1911

Cento maniere di preparare la selvaggina

Biblioteca casalinga, 8

Milano, Sonzogno, 1907

"La cucina moderna illustrata"

Milano, Sonzogno, 1911

Una collana anche per l'infanzia

Lucrezia Fasolo

Dal chicco di grano al panetto

Milano, Vallardi, 1912

Margherita Pagani Perego
Nell'orto
Milano, Vallardi, 1912

Margherita Pagani Perego
Nel pollaio
Milano, Vallardi, 1912

Virginio Carnevali
Nel vigneto e nella cantina
Milano, Vallardi, 1913

Lucia Petrali Castaldi
La cucina e le sue suppellettili
Milano, Vallardi, 1924

La Prima guerra mondiale ... in cucina

Il valore alimentare del pane fatto con farine a diversa resa
Milano, Tip. degli Operai, 1915

Cucine popolari e ristoranti economici
"Città di Milano" giugno 1917

Associazione Nazionale Cucinieri
Ricettario per alimentazione popolare
Milano, Tip. Degli Operai, 1917

C. Giuseppe Monti
Cucina buona in tempi cattivi
Milano, Treves, 1917

Dopo la brezza degli anni Venti

Al primo conflitto mondiale, seguirono alcuni anni di follia, i folli anni Venti. Ma già nel 1929, il crollo della borsa di Wall Street, obbligò tutti ad un brusco risveglio.

Con l'avvento del Regime fascista, che impose un ritorno ai valori tradizionali, l'abilità ai fornelli, divenne una virtù indispensabile per le future spose. L'editoria che, come la comunicazione in generale, durante il fascismo acquistò nuovo slancio, fu prodiga di pubblicazioni ad hoc.

Lo stile adottato nei ricettari diventò sempre più confidenziale e le autrici non celarono mai il fatto che un buon piatto potesse essere un ottimo mezzo per conquistare un fidanzato o un marito. In Italia una delle più note dispensatrice di suggerimenti sul governo della casa in generale fu Lidia Morelli i cui consigli talvolta vennero dispensati con lo pseudonimo di Donna Clara.

Ines e Mimy Bergamo

A tavola! Menus stagionali e relative ricette per tutti i mesi

Milano, Hoepli, 1932

Ada Bonfiglio Krassich

Le gioie della mensa

Milano, Sonzogno, 1934

Giandomenico Grossi

Il cuoco per tutti, ossia l'arte di spender poco e mangiar bene

Milano, Bietti, 1932

Lidia Morelli

La casa che vorrei avere

Milano Hoepli, 1931

Lidia Morelli

La casa che vorrei avere

Seconda edizione

Milano Hoepli, 1933

Lidia Morelli
Come sistemare e governare la mia casa
Quinta edizione
Milano, Hoepli, 1932

Lidia Morelli
Nuovo ricettario domestico.
Nona edizione
Milano, Hoepli, 1935

Il volume è di fatto una piccola enciclopedia che offre, oltre a 5.390 ricette, consigli di ogni genere, comprese indicazioni su come si catalogano le ricette stesse.

Marinetti: i futuristi e la cucina

Il futurismo fu un movimento a tutto tondo, toccò tutti gli ambiti dell'arte e della vita. Anche la cucina fu quindi oggetto di studio: quella classica italiana venne tacciata di passatismo e indicata come generatrice di fiacchezza. Alla pastasciutta i futuristi preferirono il riso, non senza l'approvazione del Regime.

Giuseppe Galleani
Come si cucina il riso?
Milano, Hoepli, 1929

“La cucina italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai”
Milano, 1929-1933

Mensile fondato il 15 dicembre 1929 da Delia Notari, moglie di Umberto, editore della *Biblioteca di gastronomia*. Al periodico collaborò un *Comitato di degustazione* che poté contare sulla presenza, tra gli altri, di Filippo Tommaso Marinetti.

“Biblioteca di gastronomia”
Milano, Soc. Notari (Istituto Editoriale Italiano), 1932-1933

La cucina tra qualità ed eleganza

Guida gastronomica d'Italia

Milano, Touring club, 1931

Il Quattrova illustrato ovvero La cucina elegante [di Emma Vanzetti]

con prefazione di Piero Gadda e 32 disegni di Tomaso Buzzi e di Gio Ponti

Milano, Domus, 1931

E' uno dei più eleganti e raffinati ricettari del periodo. Venne pubblicato a Milano dall'editoriale Domus di Gianni Mazzocchi proprietario dell'omonima rivista di architettura voluta da Gio Ponti.

Antonio Calzoni

32 pagine d'un buongustaio milanese per una gara fra le osterie milanesi

Milano, Alfieri & Lacroix, 1932

Paolo Monelli

Il ghiottone errante

Seconda edizione

Milano, Treves, 1935

Henri-Paul Pellaprat

L' arte nella cucina, l' eleganza della mensa

Milano, Casa italiana del libro, 1937

Pellaprat (1869-1950), uno dei maggiori cuochi francesi, nel 1895 fondò la scuola del Cordon Blue, l'istituzione gastronomica francese più rinomata al mondo.

Le sanzioni, l'autarchia, la guerra

Tutti le autrici e gli autori di libri di cucina, a metà degli anni Trenta, dovettero fare i conti, non in senso figurato, con le sanzioni economiche imposte all'Italia dalla Società delle Nazioni per aver invaso l'Etiopia.

Al blocco commerciale internazionale, il Regime rispose adottando misure di politica autarchica. Come durante il primo conflitto, si rispolverarono e si aggiornarono tutti i trucchi necessari affinché la famiglia mangiasse senza mettere nulla nel piatto.

Ben presto però dai piatti autarchici si passò ai ricettari per il tempo di guerra, il secondo tempo di guerra, fatto di tessere annonarie e borsa nera.

Ada Bonfiglio Krassich

La cucina italiana in tempo di sanzioni

Milano, Sonzogno, 1936

Zia Carolina

Cucina pratica : ricette gastronomiche ad uso delle famiglie

Milano, SACSE, 1936

Ricette di donna Francesca

Milano, Lucchi, 1938

Lina Ferrini

Economia in cucina senza sacrificio a tavola

Milano, Conte, 1939

Antonio Lamaro

La casa per le masse e l'ideologia fascista

Milano, CLAM, 1941

Ditta Ettore Moretti

Complesso di tenda Mensa e tenda cucina. Descrizione ed istruzione per il montaggio.

Milano, Tip. Rozza di Corbella, 1941

Enciclopedia pratica della casa
Milano, Garzanti, 1938

Tra le autrici del periodo, primeggia Petronilla al secolo Amalia Moretti Foggia. La Moretti fu la terza donna medico, specializzata in pediatria, in Italia. A Milano partecipò, insieme alle amiche Alessandrina Ravizza, Paolina Schiff, Linda Malnati ed Ersilia Maino, alle iniziative promosse dall'associazionismo laico femminile. Negli anni Venti, quando iniziò a collaborare con "La domenica del corriere", adottò lo pseudonimo di Petronilla o dottor Amal.

Amalia Moretti Foggia della Rovere
Ricette di Petronilla
Milano, Olivini, 1938

Amalia Moretti Foggia della Rovere
Altre ricette di Petronilla
Milano, Sonzogno, 1937

Amalia Moretti Foggia della Rovere
Parla il dottor Amal su piante medicinali
Milano, Sonzogno, 1938

Amalia Moretti Foggia della Rovere
Desinaretti per questi tempi
Milano, Sonzogno, 1944

Mezzo secolo di storia e costume attraverso le cronache e le indimenticabili immagini della Domenica del Corriere, 1939-1948
Milano, 1970

