

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



In cucina ... ai Georgofili
Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800

Firenze 2001



In cucina ... ai Georgofili
Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800

In copertina: *Manuel du cuisinier et de la cuisinière . . .*, Paris, 1835

Illustrazioni tratte da: F. Bartolozzi, "*I dodici mesi dell'anno*", [1761] per gentile concessione della Biblioteca nazionale centrale di Firenze

© Accademia dei Georgofili - accademia@georgofili.it
Proprietà letteraria riservata

Supplemento alla «Rivista di Storia dell'Agricoltura», A. XLI, fascicolo n. 1, giugno 2001

XI Settimana della Cultura Scientifica

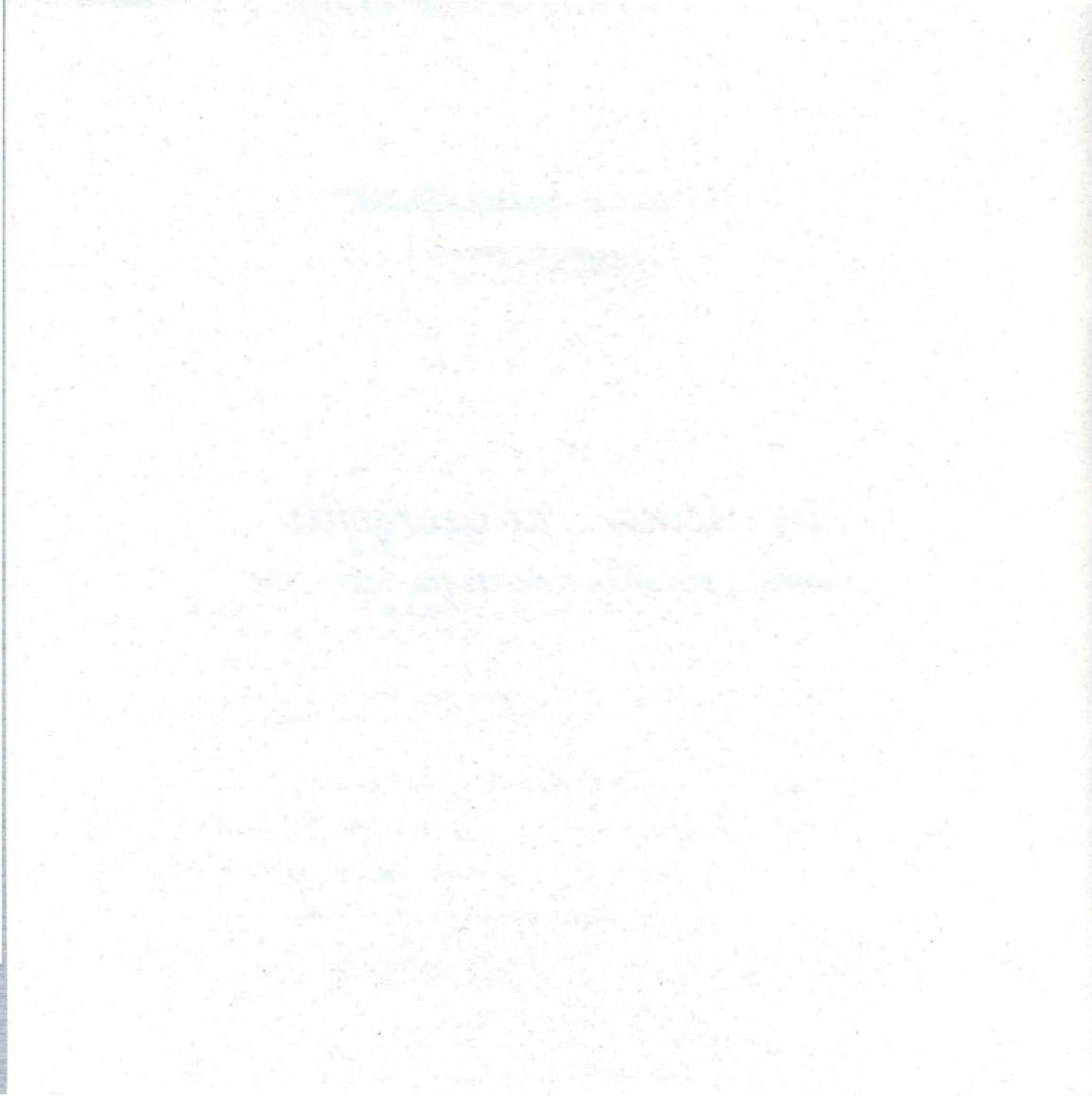
Progetto grafico e impaginazione: Mara Parenti

Assistenza fotografica: Angelo Faiazza/Foto 94

Lucia Bigliuzzi - Luciana Bigliuzzi

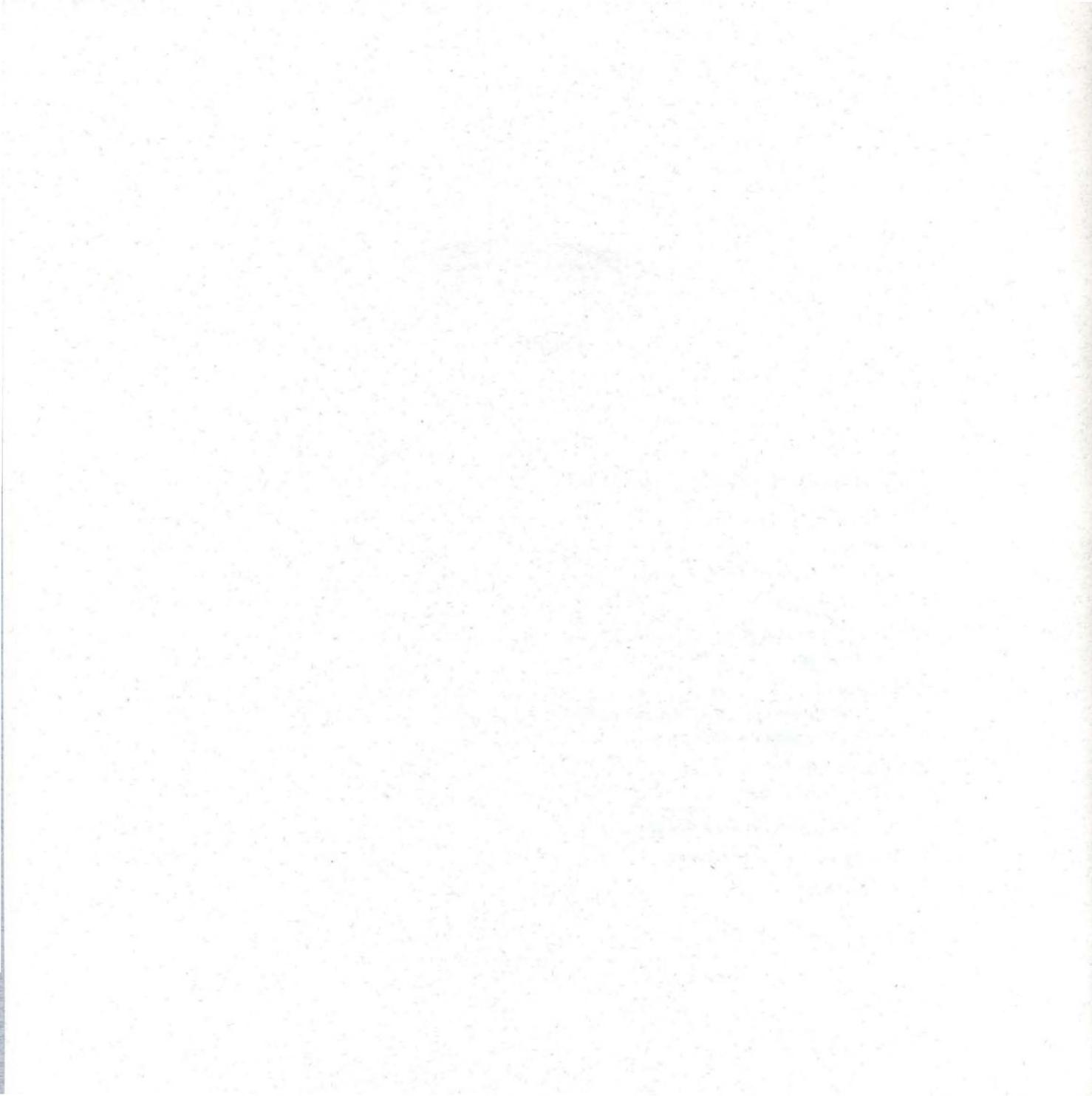
In cucina ... ai Georgofili
Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800

Firenze 2001



Indice

Presentazione	pag.	5
Dei prodotti da pane e della "panizzazione"	»	7
Delle castagne	»	28
Della patata	»	31
<i>Della dieta quaresimale</i>	»	43
Delle "piante ortensi"	»	44
Del latte, del formaggio e del burro	»	50
<i>Del formaggio e del burro</i>	»	51
Della carne	»	53
<i>Delle nozze rustiche: il pranzo dei contadini</i>	»	55
<i>Della conservazione della carne</i>	»	59
Del vino e dell'olio	»	65
<i>Del vino e dell'aceto</i>	»	71
Delle sostanze zuccherine e del sale	»	77
Indice degli alimenti e pietanze	»	85
Indice dei nomi	»	87



Presentazione

Come è ormai consuetudine, nell'ambito delle annuali manifestazioni per la *Settimana della Cultura Scientifica*, l'Accademia dei Georgofili allestisce nella propria Sede mostre tematiche, attingendo ai documenti del proprio archivio storico, biblioteca e fototeca. Credo sia opportuno chiarire in premessa le ragioni che hanno indotto quest'anno a scegliere un tema che sembra rispondere piuttosto ad una sorta di moda attuale, anziché alle severe problematiche di un tempo.

Quando 250 anni fa le spinte illuministiche indussero alcuni Georgofili a fondare la nostra Accademia, lo scenario socio-economico era radicalmente diverso da quello attuale. Anche a causa di ricorrenti e gravi carestie, si soffriva la fame che, insieme a diffuse epidemie, falciava le popolazioni; in Maremma, dove si aggiungeva la malaria, la popolazione incredibilmente registrava una vita media di soli venti anni. L'economia era quasi esclusivamente legata all'agricoltura; non esistevano scuole pubbliche; i mezzi di trasporto erano - nel migliore dei casi - a trazione animale, con precarie vie di comunicazione. Senza falsi pudori dobbiamo dire che la cruda realtà era per molti aspetti simile a quella odierna di alcuni Paesi "in via di sviluppo". I Georgofili, nei primi cento anni della loro attività, fra '700 ed '800, si impegnarono per realizzare innovazioni essenziali, quali: il progresso delle tecniche colturali per incrementare e migliorare le produzioni, la liberalizzazione del commercio del grano, le bonifiche, le strade ed i mezzi di trasporto, l'istruzione pubblica, la raccolta del risparmio, lo sviluppo delle manifatture. Dovettero necessariamente preoccuparsi innanzitutto del fondamentale bisogno di soddisfare le esigenze alimentari indispensabili. Cercarono quindi di valorizzare tutti gli alimenti disponibili ed illustrarono le possibilità di

utilizzarli nel migliore dei modi. Si adoperarono per far apprezzare anche alcune piante che erano state introdotte dal nuovo mondo già da due secoli, ma che stentavano a diffondersi, incontrando le umane diffidenze verso ciò che è nuovo. L'attenzione fu soprattutto dedicata alla patata, proprio perché appariva in grado di soddisfare più prontamente le esigenze primarie.

I Georgofili, fra l'altro, sostennero la mezzadria anche per questo ordine di problemi. La fame colpiva i cittadini; nelle campagne interessava soprattutto gli operai, mentre ai mezzadri, in un modo o nell'altro, il cibo non mancava perché essi erano legittimi proprietari dei raccolti. Naturalmente, anche le tavole dei mezzadri potevano essere più o meno ricche o povere, a seconda della natura del podere più o meno fertile e dell'annata più o meno favorevole alle singole produzioni, ma erano sempre imbandite secondo le tradizionali consuetudini della solida civiltà contadina.

Si può quindi comprendere l'ampio interesse dimostrato a quell'epoca dai Georgofili anche per la divulgazione di alcune ricette di cucina. In questa chiave di lettura, vanno quindi esaminati i documenti che le dott.sse Lucia e Luciana Bigliazzi hanno con tanta apprezzata competenza e cura raccolto nella mostra e commentato in questo catalogo, sempre con grande amore per la loro professione.

Vorrei concludere ricordando che i Georgofili, in realtà, non hanno mai smesso di interessarsi della sicurezza alimentare. Lo hanno fatto anche per motivi diversi, seguendo l'evoluzione dei tempi. Oggi sono tuttora fortemente impegnati nello studio e nella ricerca di soluzioni per nuovi problemi, quali: la promozione e la difesa della qualità dei prodotti agroalimentari, la certificazione dell'origine e della tracciabilità della filiera per la tutela dei produttori e dei consumatori, l'analisi delle più avanzate tecniche di mercato, la globalizzazione e la fame nel mondo. Lo scenario è assai diverso e sono profondamente mutati i problemi che ci affliggono e che comunque lasciano sempre di fronte a tante incognite e motivi di inquietudine.

Lo squarcio di storia illustrato con la mostra può apparirci lontano nel tempo. In realtà, possiamo dire che esso riguarda i nonni dei nostri nonni; considerandolo in questi termini, siamo aiutati a sentirli più vicini ed a valutare meglio i profondi cambiamenti che stiamo vivendo con crescente rapidità.

Franco Scaramuzzi

Dei prodotti da pane e della “panizzazione”

Quando nel 1765 apparve a Firenze l'opera *Delle diverse specie di frumento e di pane siccome della panizzazione*,¹ Saverio Manetti che ne era l'autore, aveva ben presente la difficile situazione economica della Toscana affamata dalle frequenti e gravi carestie che avevano sconvolto tutta l'Italia con la conseguente mancanza di alimenti, primo fra tutti, il pane: “La penuria grandissima in genere di frumento d'ogni sorte, e di biade, e particolarmente di grano, accaduta quest'anno ..., mi ha somministrato materia, sopra cui non poche riflessioni mi è sortito di fare”.²

Il lungo studio, uscito dai torchi di Moücke e venduto presso il libraio Giovacchino Pagani, condensava quanto il Georgofilo Manetti aveva già esposto in più di una occasione nel corso del 1764 alla Società fisico-botanica fiorentina di cui era membro. L'opera suddivisa in dieci “Articoli” si proponeva di divulgare notizie e indicazioni per poter ottenere pane da quei “prodotti del regno vegetale, che delle prerogative del frumento partecipano, e che in mancanza del pane per nutrimento comune possono ad esso supplire”.³

pane

¹ S. Manetti, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione*, in Firenze, nella Stamperia Moücke, 1765. Presso l'Accademia dei Georgofili è conservato un volume che raccoglie ben tre esemplari dell'opera. Le tre copie (citare nel seguito *Copia 1*, *Copia 2* e *Copia 3*) presentano tutte ampie note a margine e numerose carte, di mano di Manetti, interfoliate al testo che testimoniano il successivo lavoro di revisione, approfondimento e correzione apportato dall'autore al suo primitivo lavoro nel corso di diversi decenni.

² *Ibid.*, p. 1.

³ *Ibid.*, p. 2. Con medesimo intento qualche anno più tardi, altro Georgofilo, Giovanni Targioni Tozzetti, dava alle stampe l'*Alimurgia, o sia Modo di render meno gravi le carestie proposto per sollievo de' poveri*. L'opera il cui primo volume apparve a Firenze nel 1767 presso il tipografo Moücke, fu sostenuta finanziariamente dal libraio Giuseppe Bouchard e avrebbe dovuto completarsi in due volumi. Soltanto il primo vide la luce: strutturato in cinque parti, raccoglieva una minuziosa indagine sulle carestie delle quali l'autore studiava le “cause

Da sempre l'uomo, a fronte del venir meno della sua principale risorsa alimentare, era riuscito a supplire alle proprie necessità con l'adottare o riscoprire altre fonti di sostentamento; proprio in questa ottica Manetti affrontava la questione della carenza di frumento e di pane e non a caso la sua opera spaziava temporalmente e geograficamente, rinviando da un lato a consuetudini molto lontane nel tempo, fino all'Antichità classica, dall'altro indagando su aree geografiche molto ampie, prendendo in considerazione anche usanze alimentari stravaganti e inconsuete di altri popoli. D'altra parte l'emergenza della situazione non faceva perdere di vista a Manetti l'interesse scientifico per il mondo agricolo, quello stesso che aveva determinato la nascita dell'Accademia dei Georgofili nel 1753 e che incentivava lo studio, la ricerca, la sperimentazione in tale campo.

L'"Articolo primo" dell'ampio trattato era riservato al "grano, e sue specie" e condensava in poco più di quaranta pagine, un minuzioso esame, rivolto ai botanici assai più che ai "pratici", concernente le diverse specie di grano: "Per la voce grano, nel nostro senso s'intende comunemente, e come per eccellenza, la sorte migliore di tutti i semi, o granelli delle varie specie di frumento; materia cotanto interessante" sottolineava Manetti ma trattata, anche dagli stessi botanici troppo "generalmente, e superficialmente".⁴ Suo impegno era pertanto quello di fare, almeno del "grano, il più vantaggioso tra i frutti della terra", una dettagliata e particolareggiata descrizione, avvalendosi, oltre che della propria conoscenza anche di quanto era già stato elaborato da noti studiosi di scienze naturali quali Linneo, Bahuin, Tournefort, Morison, Tabernamontano.

Nella dettagliata elencazione delle diverse specie di grano di cui riportava accanto al nome assegnato dai botanici, il corrispondente volgare nonché le diverse traduzioni in altre lingue, frequenti erano i riferimenti ai luoghi della Toscana dove esso era maggiormente dif-

meteoriche" e forniva una cronologia dal 1165 fino al 1764. Alla puntuale ricostruzione storica erano affiancate le *Osservazioni meteorologiche fiorentine* dal 1756 al 1765, compilate da Luca Martini. Il lavoro di Targioni Tozzetti si concludeva con lo studio di alcune malattie (ruggine, volpe e carbonchio) che avevano colpito in quegli anni il "grano e le biade in erba". Il secondo volume, come era annunciato nell'*Avviso ai lettori* premesso al primo, avrebbe dovuto contenere le "regole pratiche" per sopperire alla fame in caso di carestia; l'autore lo ritenne probabilmente già superato, vuoi perché nel 1767 la situazione della Toscana era ormai migliorata, vuoi anche perché il trattato di Saverio Manetti che circolava già da alcuni anni con largo consenso, aveva espresso e realizzato quanto lo stesso Targioni Tozzetti si era proposto di produrre.

⁴ L'"Articolo primo" occupa le p. 1-44, citaz. a p. 4-5.



*Ravvivata appena in Ciel l'Alba novella
Che spunta il montal, ah appo' usate.*

LA MATTINA

*Torna il Gopolo in campi, e recle in prati
Con le pecore sue la Pastorella.*

fuso.⁵ Così il grano *aestivum*, “ovvero *triticum glumis ventricosis glabris imbricatis aristatis* ... detto trimestre [e] appresso di noi marzuolo, e marzuolino ... in francese froment de mars, e bled rouge”, molto apprezzato dai contadini per l’ottima resa, aveva ampia coltivazione nelle zone montuose del Casentino e del Pistoiese. La *calbigia* o *gentil bianco*, cioè il “grano siligneo degli antichi” e il *bled blanc* dei francesi, noto per il pane bianchissimo che da esso si otteneva, si raccoglieva “ne’ piani del Valdarno di sopra, per le coste montuose della Baronìa della Trappola” e “nel piano di Sesto ... a’ piedi di Monte Murello”; il *gran grosso comune*, volgarmente detto *ravanese*, dalla lunga spiga con reste assai ruvide che con la stagionatura assumevano colore nerastro, faceva “prova in tutte le pianure di terra piuttosto grossa, come nelle vicinanze di Firenze” e produceva, una volta ripulito dalla crusca, “un pane assai bianco, e saporito da famiglia”. Il pane che si ricavava dal *triticum nigrum peregrinum secundum* del Tabernamontano (il *bled turquet* dei francesi), dai granelli grandi, duri, e lucenti, coltivato anche nelle montagne più aride della Toscana, era invece “nero, grave, e difficile a digerirsi”, adatto pertanto a persone “di gran fatica”. Per produrre paste, quali “vermicelli fini, maccheroni fini, tagliatelli sottili ... foratini ... semini ... ghianderini ... rotelline ... semolino” ottimi erano il *grano duro rosso* e *farro*, prodotti in gran copia nel “Territorio di Barga e di Monte Carlo”: “per far ciò s’infragne, o acciaccia questa specie di grano, o farro naturale, per mezzo d’una macina d’*Alberese* o di altra pietra meno dura del marmo, che si muove lentamente, indi si passa per certi appropriati stacci, che separano il fiore, o sottile, il mezzano ed il grosso; il mezzano che viene egualissimo come una grossa

vermicelli
maccheroni
tagliatelli
foratini
semini
ghianderini
rotelline
semolino

⁵ *Ibid.*, p. 4-44. Nel redigere il lungo elenco delle diverse specie di grano e delle questioni connesse all’alimentazione dell’uomo, Manetti aveva sicuramente presente il trattato *Sitologia ovvero raccolta di osservazioni, di esperienze e ragionamenti sopra la natura e qualità dei grani e delle farine per il panificio* ..., apparso in due tomi, privo del nome dell’autore (anche se Manetti ne attribuiva la paternità al medico Giovanni Gentili, cfr. S. Manetti, *Op. cit.*, p. 67 nota manoscritta a margine della *Copia 2*), a Livorno presso Marco Coltellini nel 1765 e particolarmente quanto vi era stato ampiamente scritto relativamente al grano duro, alle sue proprietà, alla sua resa nella “panizzazione” e nella pasta. Sulla bontà del grano duro già il medico Antonio Cocchi aveva espresso parere favorevole e lo stesso Manetti all’inizio del 1752 era stato chiamato in causa per esprimere e giudizio, positivo anche in questo caso, in merito ad alcune par tite di grano sottopostegli ad esame dall’Ufficio di sanità di Firenze (cfr. *Sitologia, cit.*, v. 1, p. 83-86). L’autore della *Sitologia* ricordava poi che i francesi ne facevano largo uso già da tempo, importandolo dall’Italia e utilizzavano la farina non soltanto per farne-pane, ma bensì “per cuocerla nel brodo di carne, e come una pappa”, *Sitologia, cit.*, v. 1, p. 32.

arena, è il nostro semolino, il grosso è il farro artefatto, dell'uno e dell'altro ce ne serviamo cucinandolo in minestre, come si fa del riso".⁶

Produrre del buon pane, gradevole al gusto e valido nutrimento per il fisico, non era certo pratica diffusa e ciò era ben noto a Manetti, il quale dedicava l'"Articolo secondo" del suo trattato alla farina e al "panificio". "Il pane, cibo più comune e sostanziale per mantenimento degli uomini, non solo si fabbrica ... in forme e fogge diverse, ma si ricava da sostanze anco fra loro molto dissimili, e insolite, almeno per noi, come sono i semi, le foglie, i fiori e le radici di tante e tante piante"; Manetti intendeva però "ragionare" al momento soltanto del pane di grano poiché le "frumentacee ... sono realmente le migliori, e per tal effetto le più stimate, e coltivate".⁷ Quattro erano le operazioni fondamentali per dar corso alla "panizzazione": "separazione del puro dall'impuro, estraendo per via dello staccio la farina dalla crusca ...; mescolanza, e unione del puro (o sia della farina) con l'acqua, a forza di braccia ...; fermentazione che attenua la troppa viscosità delle sue parti ...; cottura che pone fine alla concepita fermentazione, e che rende un tal cibo più facile a digerirsi, sano, e di buon gusto".⁸

"Acciocché il pane sia buono" suggeriva Manetti "è necessario ... che dal grano restino separati tutti i corpi eterogenei"; altrettanto necessario era provvedere prima della macinazione, ad una leggera tostatura dei chicchi allo scopo di preservarli dai danni provocati dagli insetti e dalla fermentazione causata da un eventuale riscaldamento.⁹

Quanto alla seconda operazione, la lavorazione, "o manipolazione del pane in pasta", il lavoro delle braccia si rivelava sufficiente quando la quantità di pasta da lavorare non era molto elevata, come avveniva nelle "private famiglie"; i pubblici fornai invece per spianare una grande quantità di pane usavano talvolta "lavorarlo con i piedi, ponendo cioè quella

⁶ *Ibid.*, p. 27-28.

⁷ *Ibid.*, p. 44-45. Il secondo "Articolo" occupa le p. 44-60.

⁸ *Ibid.*, p. 47. Quanto al cibarsi di pasta non lavorata, avvertiva Manetti, era costume assai pericoloso per la salute dell'uomo, poiché provocava accumulo di "lentezza, e viscosità grande d'umori", tali da indurre in malattie, specialmente "in quella detta dai medici *Leucoflemmazia*".

⁹ *Ibid.*, p. 48. Per la tostatura Manetti consigliava l'utilizzo della "stufa da grano" ideata e perfezionata da Bartolomeo Intieri, il quale ne aveva data ampia descrizione, avvalendosi anche dell'ausilio di alcune tavole incise, nell'opera *Della perfetta conservazione del grano* stampata a Napoli presso Giuseppe Raimondi nel 1754. L'uso di tal stufa poteva rivelarsi ben utile anche in caso di "grano logliato", mucido o che avesse "principiato a infradiciare", cfr. S. Manetti, *Op. cit.*, p. 138, nota manoscritta a margine della *Copia 2*.

gran massa di pasta in una pulita, e calda stanza soprapposta appunto al forno, pestandola, rivoltandola, e dirompendola con i piedi passeggiandovi sopra".¹⁰

Questa consuetudine era largamente praticata a Firenze, mentre nel bolognese, a Venezia e in tutto il territorio lombardo, i fornai avevano costume di fare uso della *stanga* e della *gramola*, da qui il nome di "pane gramolato" che era meno soffice, "più duro, e più tenace" dell'altro. La lavorazione della pasta, scriveva Manetti, aveva lo scopo di provocare la fermentazione in modo uniforme e ciò rendeva un pane friabile, poroso e leggero. Sicuramente il nostro autore pur non facendone cenno doveva aver presente il ruolo primario della madia nel povero arredo della casa contadina; essa abbisognava di cure e di igiene particolari: doveva essere posta in luogo luminoso e comodo per la persona addetta ad impastare, lontana da fogne e latrine e con il coperchio che chiudesse perfettamente per non lasciar passare polvere e insetti; doveva essere poi mantenuta sempre ben pulita per non dare "agrezza e disgusto al pane".¹¹ La bontà dell'acqua era poi altrettanto necessaria per ottenere un buon pane: "Abbiamo per esperienza", scriveva Manetti "che il pane di Prato, dove l'acque sono perfette, riesce squisito, e migliore del nostro".¹² L'abitudine assai diffusa, di

pane
gramolato

¹⁰ *Ibid.*, p. 53.

¹¹ Cfr. anche A. A. Parmentier, *Avvertimenti ai panettieri di città, e di campagna sul miglior modo di far e pane*, in Milano, presso Giuseppe Galeazzi, 1784.

¹² S. Manetti, *Op. cit.*, p. 54. Una lunga nota apposta a margine della p. 54 della *Copia 2* segnala: "Le migliori acque sono quelle che sono sensibilmente fredde nell'estate, e calde in inverno; e che compariscono più fredde la sera che la mattina", ed ancora: "I requisiti generali di essa [l'acqua] perché sia pura, e leggiera sono che trovisi pronta a far cuocere i legumi, e che sciolga bene il sapore". In quegli anni la situazione relativa all'acqua per uso alimentare non era però delle migliori e i Georgofili ripetutamente affrontarono tale questione anche in relazione alle malattie causate dall'uso di acqua malsana. Lo scenario che Marco Lastrì delineava all'inizio dell'Ottocento nel tomo terzo del suo *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo* appariva infatti preoccupante: i pozzi erano poco profondi, "rozzamente murati" e non venivano mai ripuliti dalla sporcizia. Erano costruiti inoltre con sponde talmente basse che in caso di pioggia eccessiva o di inondazioni, l'acqua carica di terra e "corpuscoli" di diversa natura, si mescolava con quella in essi depositata. Per disinfettare l'acqua e poterla bere, Lastrì consigliava i contadini di mescolarla con vino e in assenza di questo, con aceto, cfr. M. Lastrì, *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo autore della Biblioteca georgica*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1801-1803, terza edizione, 3 v., p. 124-125. Questo problema non trovò una rapida soluzione, tanto che intorno al 1830 in ambito georgofilo ancora se ne discuteva e venivano presentati studi corredati da proposte relative a filtri per la purificazione, cfr. la memoria anonima *Utilità dei filtri portatili per migliorare le acque dei pozzi delle case*, 3 giugno 1832, c. 4, Accademia dei Georgofili, Archivio Storico (cit. nel seguito AG, AS), *Busta*



*Da l'ora del mezzogiorno ha da menarsi
Siccome per natura stento e indolito*

II. MEZZO GIORNO

*Con un cibo frugale: Vinje e Lactoni
Cibi che al campo e l'ortol di genere*

sostituire il latte all'acqua, produceva un pane "non tanto buono per la salute, inducendo viscosità e tardità negli umori" con conseguenti "ostruzioni ... affezioni ipocondriache, e malinconiche".¹³ L'autore segnalava inoltre che in alcuni luoghi si usava impastare la farina con acqua in cui era stata fatta bollire la crusca e ciò rendeva un pane di maggior sostanza e rendimento. Ottima resa e buona qualità di pane si otteneva anche quando la farina veniva impastata con decozioni di riso, e ancora migliore riusciva quando si faceva uso dell'orzo.

Terza operazione per produrre pane di buona qualità era quella della fermentazione, grazie all'azione del lievito, noto in Toscana anche con il nome di *formento*.¹⁴ Si procedeva in ultimo alla cottura nei forni costruiti appositamente; con questa operazione buona parte dell'umidità contenuta nell'impasto si dissipava e quanto più il pane rimaneva nel forno, tanto più risultava leggero, digeribile e saporito. Per la sua perfetta conservazione era necessario adottare accorgimenti tali da evitare guasti quali ad esempio le muffe o l'attacco di insetti: doveva pertanto essere conservato in luogo asciutto e non doveva mai venir riposto quando era ancora caldo.¹⁵

Gli "Articoli" "terzo", "quarto" e "quinto" trattavano poi *Delle specie e differenze principali del pane semplice ...; Di altre sorti di pane semplice, e fatto di grano, ma considerato diverso per la maniera differente di fabbricarlo e Del pane tanto semplice, che composto ... fatto generalmente di biade, o di grano e biade insieme*.¹⁶

Per uso quotidiano, per zuppe e minestre, "ovvero unitamente con altri cibi e vivande", ottimo era il *pane semplice*; il *pane composto* era quello invece da consumarsi per solo "tornagusto e delizia". Il pane prodotto dagli "appaltatori" di città si distingueva solitamente in

pane semplice
pane composto

93.185; L. Turchini, *Rapporto sopra una memoria del sig. Lorenzo Turchini relativa ad un apparato da esso proposto per filtrare l'acqua, letto nell'adunanza ordinaria del 1 luglio 1832, Atti, Continuazione*, 10, 1832, p. 168-171; V. Manteri, *Sugli apparecchi da filtrare e depurare le acque. Rapporto ... letto nell'adunanza ordinaria del 3 febbraio 1839, Atti, Continuazione*, 17, 1839, p. 86-90.

¹³ *Ibid.*, p. 54-55.

¹⁴ Il lievito era prodotto dalla pasta inacidita e veniva conservato coperto con farina nella madia fino a tre o quattro mesi. "Molto in uso appresso i Fiamminghi" era il "fermento di birra", anch'esso ottimo e che dava una resa anche superiore al lievito di pasta, in rapporto di sei a quattro per ciascuna infornata, cfr. S. Manetti, *Op. cit.*, nota manoscritta apposta su carta interfoliata a p. 56 della *Copia 1*.

¹⁵ *Ibid.*, p. 127-128 ("Articolo settimo").

¹⁶ Gli "Articoli" "terzo", "quarto" e "quinto" occupano le p. 61-112 del volume.

tre diverse qualità: il cosiddetto *sopraffine* o *buffetto* fatto con fior di farina ricavata dalla specie più bianca e gentile di grano, il *pan tondo* un po' inferiore per qualità e bontà, ma ricavato ugualmente da farine della migliore specie, così chiamato per "essere non solo tondo di figura, ma staccato per ogni verso" e il *pane ordinario*, detto anche a Firenze "a fila, ovvero di filo" perché cotto a file di più pani attaccati insieme.¹⁷ Completamente diverso era il *pan casalingo* (*pain de cuisson* per i francesi), quello cioè prodotto abitualmente nelle case per uso della famiglia. Il pane domestico si differenziava dall'altro detto *venale* (meno pregiato del *sopraffino* prodotto dai fornai) per essere assai più grande, bianco e cotto e asciutto, con l'esterno "più colorito".

Nelle campagne i contadini facevano uso di un pane fatto con farina grossolanamente setacciata: esso si presentava assai scuro esteriormente per essere rimasto a lungo nel forno. La cottura prolungata garantiva infatti la sua conservazione almeno per una quindicina di giorni e sollevava le donne, cui solitamente spettava tale compito, dalla necessità di dover procedere a farne di nuovo in tempi ravvicinati distogliendole così da altri lavori agricoli. Questo tipo di pane rustico era molto più gustoso di quello bianco e contrariamente a quanto si poteva pensare favoriva, per la presenza della crusca, la digestione, come avevano sostenuto fin dall'antichità medici quali Ippocrate e Galeno il quale aveva raccomandato "la crusca come molto detersiva", e come veniva prescritto ancora in quegli anni nei casi di ostinata costipazione.¹⁸

Ai poveri affamati delle città e della vicina campagna veniva distribuito in quegli anni

pane
sopraffine
o buffetto
pan tondo
pane
ordinario
pan
casalingo
pan venale

¹⁷ A Firenze, scriveva Manetti solitamente le fila erano composte di tre pani di peso maggiore o minore secondo la quantità di farina disponibile in quell'annata. Alcuni "fili" potevano poi essere composti di pani di peso doppio, in tal caso essi venivano chiamati *filoni*. Nel pisano invece le fila erano composte di soli due pani e si chiamavano *piccic*, *coppiette* e *panelle*, cfr. S. Manetti, *Op. cit.*, p. 67 nota 1.

¹⁸ In una nota apposta a margine della p. 74 della *Copia 2*, si legge: "Il tritello è molto saporito per non esser altro che parti della scorza esterna del granello stata lungamente esposta al sole ... e per conseguenza più saporosa ... e più nutritiva". Una carta aggiunta fra le p. 72 e 73 della *Copia 3* riporta sostanzialmente un analogo testo. Nell'"Articolo settimo" Manetti riproponendo il confronto fra il pane raffinato dei ricchi e quello grossolano dei contadini, riteneva il primo causa di indigestione, mal di stomaco e indebolimento dei denti; al secondo riconosceva invece il merito di garantire la salute grazie ad una maggiore digeribilità e ricchezza di sostanze nutritive: denti, gengive e stomaco della gente di campagna risultavano infatti ben più sani e forti, cfr. S. Manetti, *Op. cit.*, p. 135.

un pane assai ricco di tritello sul tipo di quello detto *di razione* che costituiva cibo in uso presso i soldati.

pan di
razione

Circa i diversi modi di fabbricare, cuocere e dar forma al *pane semplice* Manetti forniva un lungo elenco nel quale ricordava antiche *consuetudini* in uso presso Greci e Latini, come ad esempio la fattura del pane per i militari (il così detto *panis militaris*) cotto generalmente sopra la brace o il carbone, o come quella del *panis nauticus* o *bis coctus*, messo cioè in forno due volte per prosciugarne tutta l'umidità sì da garantirne la lunga conservazione anche in viaggio. Su quest'ultimo tipo di pane Manetti soffermava particolarmente la sua attenzione descrivendo minuziosamente il procedimento della doppia cottura: prima di essere posto per la seconda volta nel forno, il pane veniva immerso in acqua fredda contrariamente all'uso degli Antichi che lo bagnavano in acqua calda; si otteneva così un pane leggero e molto nutriente tale da poter alimentare perfino i malati, offrendolo loro a pezzi, sminuzzato o grattugiato, cotto in acqua o brodo, ridotto in pappa o *panbollito* o *pangrattato*. Ugualmente destinato alle persone deboli e "affaticate dal calore e moto febrile" era il *pan lavato* che dopo essere stato ben spremuto dell'acqua veniva nuovamente ammollato con "moscado, o altra specie di vino bianco generoso, ovvero con aceto, e agro di limone e zucchero"; le persone sane e robuste "e per lo più di bassa condizione" avevano invece abitudini di consumare sia per nutrimento che per "tornagusto" pane annaffiato e rinvenuto nel vino rosso; questa semplice pietanza era solitamente denominata *zuppa*, ed era severamente vietato somministrarla ai malati e ai fanciulli.¹⁹

panbollito
pangrattato
pan lavato

zuppa
con vino

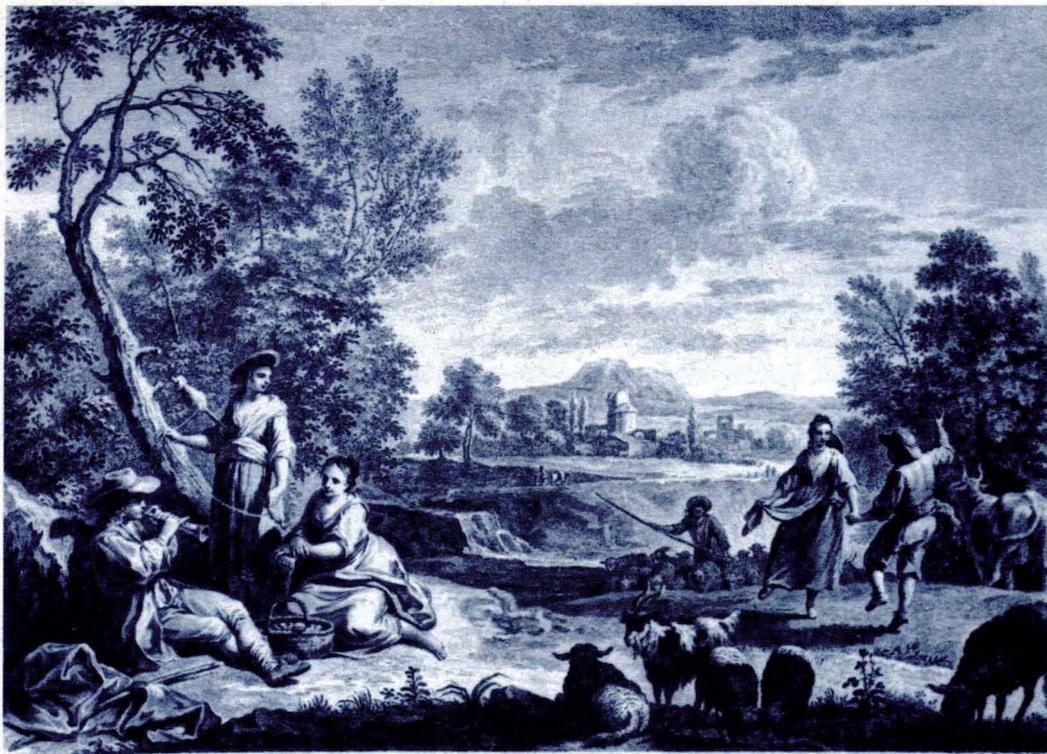
Per ristoro di questi ultimi e per loro divertimento, le donne di casa, quando impastavano avevano costume di staccare dalla massa della pasta delle piccole porzioni che venivano lavorate in forme solitamente ellittiche e di poco spessore. Queste schiacciate, volgarmente dette *quaccini*, venivano cotte sotto la brace o sul piano arroventato del focolare ed era gustoso assaporarle calde. In Francia, scriveva Manetti, erano gli stessi fornai che le producevano, ponendo una porzione di pasta ridotta a schiacciata alla bocca del forno nel momento in cui veniva infornato il pane.²⁰

quaccini

Per le pappe dei fanciulli o per coloro che non amavano pane ricco di mollica, erano confezionati quei piccoli pani di qualità sopraffina, dalla forma bislunga (più gonfia alle

¹⁹ S. Manetti, *Op. cit.*, carte manoscritte interfoliate a p. 76 e nota a margine della p. 77 della *Copia 2*.

²⁰ *Ibid.*, cartiglio apposto a p. 80 della *Copia 3*.



*Quando dal Meridiano vengo a Levante
Il gran Diametro, che misura il giorno,*

IL DOPPO MEZZO GIORNO

*Fanno pace i sudori, e fa ritorno
Al canto, al suon l'affaticata gente.*

estremità) fatti a piccia, denominati a Firenze *cacchiatelle* o *sgonfietti*, ciascuno venduto al prezzo di un quattrino. Si producevano anche nei dintorni di Roma dove però era costume fare piccie più lunghe e lineari rispetto a quelle fiorentine.

cacchiatelle
o sgonfietti

Prodotto e venduto a Firenze era anche il pane detto dai Latini *panis spiratus* (e dai fiorentini chiamato *pan francese* o *alla lorenese* per esservi stato introdotto da persone di quei luoghi), dalla forma circolare e forato nel mezzo "a guisa di anello" che si distingueva per essere più saporito di tutte le altre qualità in quanto salato. Manetti esaltava l'uso del sale, non solo perché ritenuto un ottimo condimento, ma anche un buon corroborante per la salute dell'uomo; inoltre pappe e zuppe fatte con pane salato oltre che più saporite erano più digeribili e facevano risparmiare quella porzione di sale che si sarebbe dovuta aggiungere al brodo. Nella "panizzazione" unico inconveniente era costituito dal fatto di dover usare una maggiore quantità di lievito e di dover lavorare la pasta più a lungo per non rischiare "pane più basso, più grave, denso, e più azzimo".²¹

pan francese

Quando nell'"Articolo quinto" Manetti volle affrontare l'esame di altre sostanze utili alla "panizzazione", premise alla loro elencazione una accurata disquisizione relativa ai termini *grascia* e *biada*, intendendo riferire al primo due famiglie di piante, le frumentacee e i legumi o civaie; al secondo altre piante cerealicole solitamente usate per alimento degli animali e che, se ridotte in farina (mescolata con quella di grano) potevano costituire valido sostentamento anche per l'uomo.

In Toscana, scriveva Manetti, era usanza assai diffusa quella di fare pane con *grano segalato*, intendendo con ciò denominare una farina composta di grano mescolato non solo a segale, ma anche ad orzo, avena, vecce, fave. Ovviamente si trattava di pane economico adatto al basso popolo, ma in altri Paesi, come ad esempio la Francia e la Germania, un simile pane poteva trovarsi anche sulle mense delle famiglie più agiate e di solito era fatto di sola farina di segale. Manetti riconosceva a questo cereale importanti qualità per la salute dell'uomo in quanto considerato "attemperante, o rinfrescativo". Metteva tuttavia in guardia contro l'utilizzo della cosiddetta "segale cornuta" che tanti danni aveva provocato in Francia intorno alla metà del secolo XVIII a chi se ne era servito per panificare; la malattia che ne derivava consisteva in un generale indebolimento con forti dolori agli arti e necrosi diffuse in molte parti del corpo, e chi ne era colpito soffriva a lungo e spesso ne moriva.²²

²¹ *Ibid.*, carte interfoliate a p. 82 della *Copia 3*.

²² *Ibid.*, p. 139 sgg.

La segale inoltre, tostata in padella, costituiva valido succedaneo al caffè: macinata e bollita e con l'aggiunta di zucchero essa era una bevanda gradevole che aveva trovato larga diffusione nel nord Europa e specialmente in Svezia.²³

Di poco inferiore per qualità al pane prodotto con sola farina di grano era quello fatto con orzo; per ovviare all'acidimento cui tale pane era soggetto, Manetti suggeriva di mescolare l'orzo con farro, grano e segale. Con la midolla di tal pane, mescolata a latte, si otteneva un'ottima polenta "di molto nutrimento". La farina d'avena al contrario, dava un pane "bruno, grave, e poco gustevole al sapore" e tuttavia adatto alle persone sottoposte a grandi fatiche poiché molto nutritivo. Un tipo particolare di avena, l'*avena elatior* di Linneo, presentava una "radice tuberosa che poteva costituire valido alimento bollita e condita similmente alle patate".

polenta
d'orzo

Ottime le pappe e polente che si ottenevano con le farine segalate; si riteneva anzi che tali pietanze se confezionate esclusivamente con farina di frumento, fossero indigeste e pesanti.²⁴

pappa

I più poveri contadini della Toscana erano usi far ricorso anche al sorgo, volgarmente conosciuto sotto il nome di saggina, che mescolato con farina di grano, di fave, di vecce o di segale, produceva un pane "di solito fatto a forma di schiacciata, assai denso, nero, e grave, e da persone molto robuste, o esercitate". Pure il miglio serviva per panificare, anche se solitamente con questo cereale, cotto in acqua, brodo o latte, venivano fatte delle polente, minestre, zuppe. Il pane realizzato con farina di miglio risultava molto pesante e difficilmente digeribile e talvolta era causa di forti coliche che colpivano coloro che ne facevano uso per lungo tempo. Essenzialmente tuttavia il miglio veniva destinato in Toscana all'alimentazione dei polli e di altri volatili.²⁵

polenta di
miglio
minestra di
miglio
zuppa di
miglio

Anche la farina di mais mescolata a quella di grano veniva utilizzata per fare il pane che Manetti definiva "bello e buono" ed assai nutriente. La Lombardia e particolarmente il milanese erano noti per le ottime e delicate polente ottenute con tale cereale; nel veronese

²³ *Ibid.*, nota manoscritta a margine della p. 90 della *Copia 2*.

²⁴ Anche Parmentier nei suoi *Avvertimenti ai panettieri* sosterrà tale opinione, ritenendo pappe e polente di sola farina di frumento simili ad "un mastice che ingorga le prime vie, che forma un chilo di grossa qualità, che affatica gli organi delicati della nutrizione, che produce mali di stomaco, pondi o dolori di ventre, diarree, vermini", cfr. A. A. Parmentier, *Op. cit.*, p. 68-70.

²⁵ S. Manetti, *Op. cit.*, p. 93-97.

invece, si facevano delle piccole schiacciate chiamate *zalletti*, cotte in forno e “accomodate con diversi ingredienti” che venivano vendute calde per le strade delle città. A Napoli il mais era scarsamente usato per la panificazione; veniva bensì ridotto “in pasta alquanto soda”, tagliata a “mattonelle” e fritta con olio dai friggitori della città.²⁶

zalletti

Manetti consigliava tuttavia di non abusare di tale cereale poiché lo riteneva causa di costipazione e ne consigliava l'uso solo a coloro che svolgevano attività di grande fatica “come ... manifattori ... servitori ... soldati e ... contadini”. Minestre, farinate e polente di mais si rivelavano particolarmente utili per curare “i tabidi, o consunti” e quelli che erano “soggetti alle dissenterie”.

minestra di
mais

farinata di
mais

polenta di
mais

Il nostro autore non poteva certo prevedere gli effetti devastanti che l'uso pressoché esclusivo del mais avrebbe provocato sull'uomo. Le carenze vitaminiche di questa alimentazione povera qualitativamente, si manifestarono con sintomi gravi fin dal loro sorgere: desquamazione della pelle, vertigini, debolezza fisica, malinconia, inclinazione al pianto, tendenza al suicidio; per molti il destino fu la morte.

La pellagra, comparsa nella seconda metà del Settecento nell'Italia centro-settentrionale, individuata nel corso del tempo con i nomi più disparati: *malattia nuova*, *mal della rosa*, *lebbra austriense*, *scorbuto alpino*, si diffuse con una tale rapidità che nel giro di pochi decenni moltiplicò i suoi attacchi: dai ventotto casi registrati nella Valdisieve all'inizio dell'Ottocento dal medico Vincenzo Chiarugi, si raggiunsero diverse centinaia di malati intorno al 1850. Sul finire del secolo l'Accademia dei Georgofili fu chiamata ad esprimere il proprio parere su alcuni provvedimenti legislativi inerenti la malattia e a presentare proposte per rimuovere o limitarne i tragici effetti.²⁷

Ritenuta la malattia dei poveri -fermo restando che non risparmiò nessuno, né bambini, né vecchi, né agiati- la pellagra costituì durante tutto il corso del XIX secolo una vera e propria piaga sociale, tale da richiedere l'intervento del governo granducale prima e unitario poi.

²⁶ *Ibid.*, p. 99-104.

²⁷ Cfr. L. Fabroni, *Memoria sulle cause che svilupparono la pellagra nella Romagna appenninica e sui mezzi per arrestarla*, 14 marzo 1845, c. 18, AG, AS, Busta 94.234; P. Cipriani, *Indagini sulle cause valevoli a produrre la pellagra e sui provvedimenti atti a modificarle ed estirparle*, 7 agosto 1853, c. 19, AG, AS, Busta 81.1399; *Parere della commissione nominata dall'Accademia per esaminare il volume degli Annali di agricoltura del 1885 contenente "Studi sulla pellagra in Italia e provvedimenti relativi"*, 9 agosto 1885, c. 8, AG, AS, Busta 100.58.



*Tempo è d'affrettar mentre il Sol dura,
Quel che la notte così umida ha pace.*

LA SERA

*Giunge la sera, onde il Villan son giace
Fin che ottenebra il Ciel la notte oscura.*

Fra i legumi Manetti segnalava le fave, la cui farina mischiata a quella di grano e segale, produceva un pane "assai grave e nero, e di sapore ancora un poco amaro", ma ben adatto "per la gente di gran fatica, e non abbondante di raccolte". Per ottenere un pane maggiormente digeribile erano necessari alcuni accorgimenti: mescolare cioè "tre parti di spelda con la quarta parte di fave" per correggere la "gravezza e grassezza della fave, e la molta leggerezza della spelda".²⁸

Tutte le *civaie* erano buone per panizzare se mescolate opportunamente con la farina di grano, in particolare piselli, vecce, ceci, lenticchie, fagioli, cicerchie; il pane "mescolo" fatto con farina di vecce risultava il migliore e poteva essere gradito anche a palati più raffinati, solo il suo colore giallognolo lo rendeva diverso da quello di sola farina di grano, per il sapore ne era perfettamente uguale, se non migliore.²⁹

pane
mescolo

Nella tradizione alimentare della famiglia contadina, i legumi oltre che essere usati per la "panizzazione", rappresentavano parte importante delle pietanze, consumati solitamente freschi o "allessi" conditi con una *C* di olio quando se ne disponeva (solo i ricchi come si diceva allora fra il popolo potevano permettersi una *O* di condimento, cioè esattamente il doppio). Le "piante baccelline" come le aveva definite nel 1759 Giovanni Targioni Tozzetti nei suoi *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana*,³⁰ costituivano infatti dopo i cereali la seconda fonte di nutrimento per l'uomo ed erano ingredienti di primaria importanza nella preparazione di zuppe e *potaggi*, grazie al loro elevato potere nutritivo. Le zuppe economiche da distribuire ai poveri delle città ideate alla fine del Settecento dal conte di Rumford, ebbe-

zuppe eco-
nomiche

zuppa alla
Rumford

²⁸ S. Manetti, *Op. cit.*, p. 107.

²⁹ L'utilizzo continuato per circa tre mesi di cicerchie provenienti dalla Tunisia, fu causa di un grave stato patologico che colpì alcuni contadini di Artimino e Montespertoli nell'inverno del 1785. Tutti denunciarono una grande "debolezza di gambe dalla cintola in giù" al punto che non furono più in grado di reggersi in piedi. Ottaviano Targioni Tozzetti fu incaricato di coltivare tali legumi nell'Orto botanico di S. Maria Nuova e di studiarne le caratteristiche; dallo studio compiuto ne dedusse che la causa della malattia in atto non era dovuta alla loro provenienza, ma che andava bensì ricondotta all'uso prolungato delle cicerchie. Consigliava di utilizzarle lessate piuttosto che ridurle in farina per farne pane: la fermentazione accentuava probabilmente la loro "parte venefica" che invece sarebbe stata attenuata con la bollitura, cfr. O. Targioni Tozzetti, *Sulle cicerchie; Memoria ... letta il dì 3 agosto 1785, Atti*, 2, 1795, p. 96-115.

³⁰ G. Targioni Tozzetti, *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana*, in Lucca, nella Stamperia di Jacopo Giusti, 1759.

ro nei legumi e nei cereali, in particolare nell'orzo i principali ingredienti che vennero arricchiti con l'aggiunta di patate, sedano, carote "od altri siffatti vegetabili".³¹

"Un pane nella composizione del quale entri zucchero, droghe, burro, latte, uova, frutti preparati e simili cose che lo rendono dolce, o molto saporito, non è praticato che per delizia, tornagusto, e lusso, essendo in primo luogo troppo dispendioso per farne un uso continuo; secondariamente mangiandolo solo, e mangiandone molto non reuscirebbe sano". Con queste parole Manetti introduceva l'"Articolo sesto" che aveva ad oggetto il *pane composto*.³²

pane
composto

Oltre gli ingredienti fondamentali sopra elencati, Manetti indicava come altrettanto indispensabili "le droghe tutte" e particolarmente il pepe, la cannella, la noce moscata, l'uva passa di Corinto, il croco, "i semi del coriando, del carvi, del comino, del finocchio", l'uva fresca, i fichi secchi, le mandorle, le nocciole, i pistacchi, le noci.

Il *pane impepato* "che in maniera più squisita si fabbrica a Siena" costituiva il risultato migliore della perfetta ed equilibrata combinazione di tutti questi ingredienti. Anche a Firenze si produceva un simile *pandigusto*, ma molto meno raffinato e con alcune varianti rispetto a quello senese. Se ne distinguevano tre qualità: la *sopraffina* lavorata con ingredienti scelti impastati con zucchero "bollito e chiarito", guarnita con una pasta di marzapane "in varie fogge lavorata, e ghiacciata con zucchero"; la qualità *mezzana*, "lavorata più dozzinalmente", priva di ingredienti scelti era impastata con miele, uva passa e droghe. Infine quella ordinaria, di qualità *inferiore* non aveva alcun ingrediente scelto e si limitava ad un semplice impasto fatto di farina di grano non ripulita dal tritello, pepe, noci, fichi secchi e miele; a Firenze questo dolce era chiamato *pan forte*.

pane
impepato
pan di gusto

I contadini toscani avevano abitudine in primavera di fare per "tornagusto" delle schiacciate di farina di grano, o di mais e fave, alle quali aggiungevano fiori freschi di sambuco; in autunno vi veniva aggiunta anche uva fresca e talvolta anche anici e sale. Fra le schiacciate

schiacciate

³¹ Per la zuppa alla Rumford, cfr. G. Palloni, *Sopra la così detta zuppa alla Rumford*, Atti, 5, 1804, p. 353-363. La memoria di Palloni fu letta ai Georgofili nell'adunanza del 5 agosto 1801 e costituì una sorta di sintesi dell'esperienza che il conte di Rumford aveva compiuta sul finire del Settecento per dar nutrimento alle truppe tedesche. La zuppa che aveva ideato, basata essenzialmente su "orzo mondato e pestato", patate, legumi e mais, fu poi generalizzata come sostentamento per i poveri delle città ai quali veniva distribuita dietro presentazione di biglietti preventivamente acquistati da persone agiate che li donavano poi ai bisognosi.

³² Cfr. S. Manetti, *Op. cit.*, l'"Articolo sesto" occupa le p. 112-126.

Manetti ricordava quella nota a Firenze con il nome di *migliaccio*, composta da farina frita con olio e formaggio e talvolta arricchita di miele, assai nota fin dall'Antichità durante la quale l'arte pasticceria si era andata affinando sì che alle semplici e rustiche schiacciate si erano aggiunte gustose *torte*.

La tradizione aveva tramandato queste prelibatezze le quali, con qualche variante ed arricchimento, erano giunte fino ai tempi del Manetti (e anche fino ai nostri), come ad esempio quel pane "fatto con fior di farina e impastato con il mosto" chiamato *mustaceus* e che all'epoca del nostro "addobbato con droghe e zucchero" portava nome di *mostacciolo*; o come le *cialde* (*panis obelius* dei Latini) che venivano distribuite alla fine dei conviti e che si accompagnavano splendidamente ai vini passiti: da esse avevano avuto origine i così detti *brigi* o *brigidini* e i *cialdoni*, che altro non erano che cialde arrotolate, sovente servite con una crema composta di latte, burro, sale, zucchero, uova e anici, le *stiacce* e infine le *ostie*, sottilissimi e candidi veli di pasta spesso usati anche in medicina "per involtura dei medicinali che si dovevano inghiottire sotto forma di *boli* o *pillole*".

Manetti non poteva certo sottacere i famosi *cantucci di Prato* dolce semplice, che dopo la prima cottura, veniva tagliato a fette e rimesso in forno, il *buccellato* e le *stiaciat'unte*, schiacciate fatte con lardo di maiale o con quei "residui arrostiti di carne del medesimo animale ... addimandati *siccioli*", cibo prelibato dei contadini durante il Carnevale. Al contrario in Queresima era usanza consumare il semplice *pan di ramerino* fatto di farina bianchissima impastata con uva passita e olio nel quale era stato soffritto ramerino.

A Firenze e dintorni erano note e assai richieste le *scuole* "in figura della *spuola* da tessere" confezionate con pane fine, anici e sale e talvolta con zafferano in luogo degli anici; famose quelle di Prato che trovavano largo commercio anche al di fuori di quella città grazie al fatto che si conservavano a lungo e potevano essere consumate molto tempo dopo la loro confezione. Anche le *ciambelle*, fatte con fior di farina impastata con uova e alcune volte con zucchero e burro, erano molto richieste sia per "intingerle nella cioccolata", sia per "mangiarle fritte alle tavole, nutrite prima nel brodo e uova disfatte".

Pan di Spagna, *pasta reale*, *bocca di dama*, *marzapane* erano altre prelibatezze che sovente comparivano sulle tavole più ricche; Manetti le definiva "generi di confettura" prodotti dalle mani abili dei *pastellieri* meglio noti con il nome di *pasticcieri*, termine derivato "da *pasticcio*, lavoro ed oggetto principale di tali manifattori, consistente in un guscio o spoglia di pasta per cuocervi dentro con varj condimenti e aromati carne, o pesce, o frutta o simili

migliaccio

mostacciolo

cialde

brigidini

cialdoni

stiacce

ostie

cantucci di Prato

buccellato

stiaciat'unte

pan di ramerino

scuole

ciambelle

pan di Spagna

pasta reale

bocca di dama

marzapane



*Veniva Aquaro in Ciel, principia l'anno
Con neve, gelo, e furiosi venti.*

GENARO

*Quindi ristoro all'agghiacciato scoti
Sono le fiamme, e delle lane il panno.*

Americhe meridionali, godeva di favore anche presso le famiglie toscane di città e di campagna e ne era fatto uso soprattutto per minestre, torte e frittelle. Le *castagne* costituivano al contrario un vero e proprio alimento primario per i contadini delle montagne che se ne nutrivano “senza far ricorso” ad altre pietanze; con la loro farina facevano *polenta*, “detta volgarmente *pattona*”, *migliacci*, *frittelle* e certi “migliaccetti asciutti cotti in forno” detti *necci*.

Nei decenni successivi alla edizione del 1765, nel corso dei quali Manetti sottopose a revisione il suo lavoro, ormai la Toscana, l'Italia e tutti i paesi Oltramontani avevano formato ideale coalizione nella lotta contro la fame ed era sicura di tale atteggiamento può considerarsi quel riferimento che egli fece agli studi di Parmentier relativi all'uso delle castagne. In una lunga nota manoscritta aggiunta al testo, così scriveva: “Merita di essere consultato il Trattato della castagna del Sig. Parmentier, a Parigi 1780. In 8° nel quale questo autore esamina le preparazioni che si possono praticare di questo prodotto tanto utile, esponendo molte correzioni da potersi fare ai metodi più usati, specialmente nel seccarle e macinarle, e possano panizzarsi. Sarebbe desiderabile”, scriveva Manetti “che i ricchi possidenti delle nostre montagne, dove abbondano le castagne come specialmente nel Casentino, e montagne Pistoiesi dove sono il principale nutrimento di quelle popolazioni, conoscessero e studiassero quest'opera”.³⁶

L'“Articolo decimo” che conclude il lungo studio, *Di alcune qualità di pane insolito a noi*, costituisce una sorta di sintesi dell'intero lavoro di Manetti e sembra riassumere le intenzioni con le quali egli si era messo al lavoro, quelle cioè di offrire valide soluzioni, per rispondere alla fame a fronte di situazioni caratterizzate da drammatica penuria di alimenti fondamentali. In mancanza di grano e di qualsiasi altra *biada*, Manetti suggeriva *batate*, *patate*, *tartufi bianchi* e *tartufi di canna* già utilizzati dai contadini toscani che usavano venderli nei mercati. Sui tartufi e in particolare sui bianchi, aveva scritto anche il già citato Antoine Augustin Parmentier parlando di una polvere che se ne otteneva pestandoli, ben adatta ad essere utilizzata per fare pappe per i fanciulli, le quali oltre ad essere nutrienti si erano rivelate ottimi rimedi contro i vermi.

Anche i *girasoli* potevano costituire una importante fonte alimentare: Manetti suggeriva di consumarne le foglie raschiate delle villosità, arrostate in gratella e condite con olio e sale. *Mandorle*, *pistacchi*, *pinocchi* tutti “di sostanza dolce, oleosa, e farinacea”, erano altri

minestra di
riso

torta di riso

frittelle di
riso

pattona

migliaccio

frittelle di
castagne

necci

pane insolito

pappa

³⁶ S. Manetti, *Op. cit.*, carta manoscritta interfoliata a p. 126 della *Copia 3*.

succedanei al pane, i quali oltre ad essere “gustosi di sapore”, si rivelavano “ristorativi, nutritivi, e incrassanti”. Infine i noccioli delle albicocche e delle pesche prosciugati, tostati e macinati potevano produrre farina di buona qualità e favorire maggiore resa al pane.

Delle castagne

Non è certo che tutti i suggerimenti di Manetti trovassero poi pratica applicazione quotidiana, ma sicuramente castagne e patate si rivelarono nel corso dei decenni successivi due indispensabili alimenti per nutrire l'uomo.

Le castagne, unico sostentamento “di tanti abitatori sparsi nelle sterili e desolate montagne” come scriveva all'inizio degli anni novanta del Settecento il proposto Lastri nel suo *Calendario del castagnajo*, costituivano un valido succedaneo ai cereali e grazie alla robustezza della pianta capace di resistere anche ai più forti rigori dell'inverno, fornivano cibo per quasi tutto l'anno.³⁷ Grate al gusto e nutrientissime per il corpo, le castagne avevano il merito di rendere sani, vigorosi e belli nell'aspetto; le giovani donne, simili “a tante vaghe amarillidi”, reggevano benissimo il confronto con quelle delle città per il colore bello e rubicondo del volto e per la loro robustezza.

Il *Calendario* scandiva mese per mese le faccende che dovevano essere eseguite per ottenere dei buoni risultati: la cura delle piante era la prima raccomandazione di Lastri e questa contemplava anche i lavori per mantenere pulito il sottobosco. A metà giugno quando ormai la pianta aveva “preso un vigore di adulta vegetazione” il riccio cominciava a spuntare: era allora il momento, sottolineava Lastri, di “sfogliare i castagni”; le foglie raccolte, legate in mazzetti, scottate in acqua bollente e successivamente asciugate sarebbero servite come recipienti nella “fabbricazione de' così detti *nicci*”.

nicci

Per S. Michele la succiola nel panier: con l'arrivo dell'autunno i contadini dovevano prepararsi alla raccolta del frutto giunto ormai a maturità.

Prima fra tutte doveva essere eseguita l'operazione di “chiudere i castagneti”, delimitare cioè lo spazio entro il quale doveva aver luogo la raccolta, ciò sarebbe servito ad ostacolare

³⁷ M. Lastri, *Calendario del castagnajo nel quale restano descritte le faccende mensuali del castagnajo ...*, in Venezia, nella Stamperia Graziosi, 1793.



*An. Pensi e al Sol le rustiche feste
Auspicate il trullo, e mascherate intanto*

FEBRARO

*L'olmo ricrean con danze, suone e canto
O' al industrii cultor le turbe amiche.*

l'intrusione dei *facidanno* (coloro che vagabondavano affamati per le campagne e le montagne) e ad evitare che i ricci cadendo fuori dal castagneto facessero disperdere il prodotto. Poi con l'aiuto di *rastrellini*, *mazzapicchi*, *picchiotti* la gente di montagna provvedeva ad aprire i ricci e in alcuni luoghi, come nel Mugello, era consuetudine formare delle *ricciaie*, cioè degli ammassi di ricci, affinché, con la fermentazione si aprissero per permettere l'estrazione delle castagne. Queste venivano poi trasportate agli essiccatoi e distese sopra dei cannicci erano lasciate ad asciugare grazie al fuoco costante e misurato mantenuto acceso nella stanza sottostante. Questa operazione era di somma importanza poiché dalla sua corretta esecuzione dipendeva la buona qualità della farina; in caso di castagne non completamente asciugate la farina avrebbe infatti avuto un sapore vieto ed un brutto color rossastro che ne avrebbe ridotto il valore.

Giunti a dicembre con le castagne ben secche, i contadini provvedevano a separarle dalla loro corteccia ponendole solitamente entro sacchi di panno ruvido unto di sego che venivano poi battuti ripetutamente sopra un grosso ceppo detto *pestatojo*. In Lombardia era costume eseguire questa operazione ponendo le castagne in un recipiente concavo di legno e pestandole con un manganello azionato con i piedi al quale era impressa maggior forza percuotendolo con una mazza.

Si procedeva poi a macinare le castagne e la farina che se ne otteneva abbisognava di particolari cure per essere conservata; Lastrì raccomandava luoghi asciutti "meglio tra i tavolati, o scrigni, dello stesso castagno, che ne' roggi a muro" e consigliava di "calcarla" con i piedi in modo da renderla una massa compatta; se coperta di cenere la sua conservazione era garantita fino e oltre tre anni.

La gente di montagna si nutriva anche dei frutti freschi, in particolare di quelli di miglior qualità come i *marroni* utilizzati arrostiti, le *bruciate*, o bolliti, le *ballotte* così chiamate per il loro colore scuro che ricordava il frutto fresco di una specie di castagno denominato *ballotto*.

Nelle parole dell'avvocato casentinese Montini, che Lastrì riportava nel suo *Calendario*, si condensava il grande valore alimentare assegnato a questo prezioso frutto delle montagne toscane:

"... Sue grazie il benedetto arbor dispensa,
coll'imbandire al popolo minuto,
e ai cavalieri montanar la mensa,

bruciate
ballotte

quasi a tutta l'Etruria unico ajuto,
le scarsezze di Cerere compensa
coll'abbondanza de' suoi freschi doni
di castagne sugose e di marroni³⁸

Della patata

Nell'elencare i vari tipi di *pane insolito* Saverio Manetti aveva citato la patata, segnalandola quale alimento di popoli stranieri; ed è così evidente il suo ritenerla ancora estranea alla cultura alimentare toscana e italiana che nell'indice alfabetico posto in fine alla sua opera, la voce patata non compare e soltanto nella successiva fase di revisione fu aggiunta in una nota manoscritta a margine per essere evidentemente recepita nella seconda edizione che peraltro non vide mai la luce.³⁹

Considerare la patata connessa all'alimentazione umana non fu questione né semplice né acquisita d'impatto; anzi si può dire che nei primi decenni dell'Ottocento essa era ancora considerata ad esclusivo uso alimentare del bestiame e quand'anche se ne parlava come alimento per l'uomo, era sempre con una punta di scetticismo, come ben dimostrano le parole di Filippo Re del 1817 attraverso le quali egli si dichiarava apertamente in polemica con le esperienze di Antoine Augustin Parmentier: " Non ho mai appoggiata l'opinione di quelli che volendo fare gli elogi della radice di cui ho parlato ... in quanto all'uso che può farne l'uomo, credettero poter convincere tutti con lo schierare una folla di vivande squisite, mettendo prima in vista il pranzo che fece servire *Parmentier* tutto di esse, cominciando dalla minestra e terminando col pasticcio ...".⁴⁰

Il nome di Parmentier è ancora oggi legato alla patata e al suo utilizzo in cucina (al

³⁸ *Ibid.*, p. 7.

³⁹ Le note, le postille, le carte manoscritte assolutamente inedite, che corredano l'esemplare conservato ai Georgofili, costituiscono fonte di particolare rilievo per cogliere da un lato la volontà della esaustività circa l'argomento trattato, dall'altro l'evoluzione dello stesso pensiero di Manetti che recepì nel corso del tempo, le novità che in fatto di alimentazione comparvero sullo scenario toscano e italiano.

⁴⁰ F. Re, *Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra e specialmente come valga a migliorare i terreni* ..., Milano, per Giovanni Silvestri, 1817.

punto che alcune pietanze portano il suo nome); la sua fama prese avvio da un pubblico concorso bandito dall'Accademia di Besançon nel 1773 avente a tema: *Quelle substance végétale serait susceptible de remplacer le pain?* e ancor prima era stata la penuria di cibo sperimentata durante la prigionia in Germania nel 1757 a spingerlo verso il disprezzato tubero che gli aveva garantito la sopravvivenza.

Nel primo capitolo dei *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* del 1759 Giovanni Targioni Tozzetti aveva trattato della patata, elencandola tra gli alimenti o condimenti che "con le loro radiche" davano nutrimento all'uomo:⁴¹ un breve accenno, senza altre notizie, similmente alla descrizione comparsa circa dieci anni prima nel *Catalogus plantarum Horti Caesaris Florentini* di Pietro Antonio Micheli che Targioni Tozzetti aveva completato e dato alle stampe nel 1748.⁴²

Le carestie che colpirono pesantemente la Toscana dal 1764 al 1767, costituirono lo spartiacque fra "ragionamenti generali e filosofici dell'arte georgica" e "ragionamenti pratici e approfonditi sulle sostanze atte a sfamare" e se lo studio di Manetti rappresentò la *summa* degli sforzi di quegli anni, altri Georgofili scesero in campo per combattere la fame e per offrire suggerimenti, esprimendo in tal modo un perfetto equilibrio fra attività scientifica (ricerca e sperimentazione) e attività pratica (applicazione).

Lo stesso fondatore dell'Accademia, Ubaldo Montelatici nel 1767 pubblicava il suo *Estratto da' più celebri autori ... che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*.⁴³ Dedicata a Giacomo de Sabouin segretario di Gabinetto e tesoriere del Granduca, l'opera si proponeva di "giovare al pubblico" con l'espone utili notizie circa l'utilizzo alimentare delle patate e "spezialmente per farne pane col miscuglio della farina di grano". Montelatici ricordava quanti prima di lui avevano scritto su questo tema e citava la *Breve istruzione circa i modi di accrescere il pane col miscuglio di alcune sostanze vegetabili* attraverso la quale Giovanni Targioni Tozzetti che ne era l'autore aveva suggerito come ridurre a pane le patate e come cucinarle.⁴⁴

⁴¹ G. Targioni Tozzetti, *Op. cit.*

⁴² Cfr. P. A. Micheli, *Cl. Petri Antonii Michelii Catalogus plantarum Horti Caesaris Florentini, opus postumum ...*, Florentiae, ex Typographia Bernardi Paperinii, 1748.

⁴³ U. Montelatici, *Estratto da' più celebri autori, sì editi, come inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*, in Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini, 1767.

⁴⁴ La *Breve istruzione* del Targioni Tozzetti fu pubblicata a Firenze nel 1766 in numero esiguo di esemplari



*Al Celote Monton di querc amice
L'inavera gentil al Mondo appresta.*

MARZO

*Ecco il Bisoleo alla Campagna e inesta
A tenero arboscello a tronco antico.*

Montelatici non poteva non ricordare il trattato di Manetti, specie quando scriveva dei diversi modi di utilizzare il tubero per preparare alimenti. Auspicava che in Toscana, superata la atavica diffidenza dei contadini verso qualsiasi novità, le patate divenissero coltura e alimento consueto: “Queste mele di terra, o sia patate ... sono ... di tale utilità a tutta la gente di campagna, che subito che saranno ben conosciute in Toscana, non sarà coltivatore che non sia premuroso di averne una competente quantità per supplire a i bisogni della sua famiglia, specialmente se sia numerosa. Oltredichè le patate sono saporite, e si mangiano in molte maniere, come le rape, ancora senza condimento cotte sotto la cenere; condite poi con sale, olio, ed aceto, cotte prima in acqua, e anche con burro etc. sono buone”.⁴⁵

patate lessate
e condite

Tra gli autori ricordati da Montelatici figurava anche l'udinese Antonio Zanon, Georgofilo ordinario dal 12 dicembre 1763, il cui saggio sulla coltivazione delle patate era uscito a Venezia nel 1767.

Zanon, prendendo le mosse dallo scritto di Targioni Tozzetti, si stupiva del fatto che “in un paese così colto ed industrioso” come la Toscana, la coltura di questa pianta fosse alquanto “negletta” e coltivata non per alimento ma soltanto per curiosità e ciò a suo vedere costituiva un grave limite al progresso dell'agricoltura del Granducato.⁴⁶

Nel settembre dello stesso 1767 il canonico conte Guasco sottoponeva ai Georgofili una sua memoria sull'uso della patata come alimento per l'uomo.⁴⁷ Dopo aver denunciato l'indifferenza e il disprezzo dei contadini (analoghi atteggiamenti vi erano stati al momento dell'introduzione dei gelsi in Toscana), Guasco presentava il suo saggio come supplemento all'opera di Montelatici al quale riconosceva il merito di aver reso noti gli autori che avevano trattato della patata e proponeva alcuni articoli da lui estratti da giornali stranieri di agricoltura. Nella memoria erano esaltate le proprietà nutritive della patata come cibo per gli uomini, oltre che l'economicità una volta che essa era ridotta a pane: una libbra di pane di

pane di
patate

che furono tutti distribuiti gratuitamente dall'autore, come si legge nell'*Avviso al lettore* premesso alla seconda edizione uscita a Pisa nel 1767 presso Agostino Pizzorno. Il titolo dell'edizione pisana compare leggermente modificato, mentre nessuna aggiunta fu apportata al testo, cfr. G. Targioni Tozzetti, *Istruzione ... circa le varie maniere di accrescere il pane con l'uso di alcune sostanze vegetabili*.

⁴⁵ U. Montelatici, *Op. cit.*, p. 7.

⁴⁶ A. Zanon, *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, in Venezia, appresso Modesto Fenzo, 1767.

⁴⁷ Canonico conte Guasco, *Supplemento per la coltivazione delle patate*, 2 settembre 1767, c. 4, AG, AS, Busta 56.3.

patate costava infatti un soldo e tre denari a fronte dei due che era il costo di una uguale quantità di pane di frumento.

L'autore descriveva la coltivazione della patata anche come alternativa a quella del grano e quindi la proponeva negli avvicendamenti e, contro lo scetticismo tutto italiano verso questa coltivazione ricordava i paesi del nord Europa, come Inghilterra Francia e Olanda, nei quali il consumo e l'utilizzo della patata erano ormai un fatto acquisito, risolutivo di molti problemi di alimentazione particolarmente in tempo di carestia.⁴⁸

Al "tubero di sussistenza" o "pantubero" dedicava in quegli stessi anni un ampio studio Agostino Coltellini che in una memoria presentata ai Georgofili descriveva ben diciassette diverse combinazioni di farina di patate e di frumento per farne pane e pasta di differente qualità. Ottima, con la sola farina del *pantubero*, la pasta per minestre, *tagliatini*, *cagliesi*, *maccheroni*, la quale associata a verdure di stagione, costituiva una nutriente pietanza capace di supplire alla mancanza di legumi.⁴⁹

Sul finire del Settecento l'attenzione verso la patata quale alimento umano sembra ormai dato acquisito e l'Accademia dei Georgofili diviene punto di convergenza di studi e memorie, sempre più numerosi, elaborati su questa tema in ogni parte d'Italia.

Significativo di quanto progredita fosse la considerazione della patata è il *Trattato delle patate per uso di cibo* ..., dell'abate e agronomo Vincenzo Corrado uscito a Napoli nel 1798 e rimesso ai Georgofili. Con stile semplice e divulgativo Corrado proponeva facili ricette ad uso popolare nelle quali il modesto tubero appariva arricchito nel gusto grazie a sapienti manipolazioni. Nella introduzione egli riferendosi a quanto Parmentier aveva asserito circa il fatto che le patate erano il miglior prodotto degli "Oltremontani luoghi", affermava di non voler in alcun modo trattare di esse come oggetto di coltivazione o di commercio, ma di volerne parlare come alimento, perché esse "si possono servire nelle mense de' facoltosi,

⁴⁸ Numerosi furono gli studi relativi al valore nutrizionale delle patate. L'anonimo autore del saggio *De' pomi di terra ossia patate*, apparso a Genova nel 1793 ricordava che la popolazione della Certosa, nei dintorni di Firenze, non aveva sofferto la fame ed era sopravvissuta alla carestia del 1764 grazie all'"abbondante raccolta di pomi di terra fattasi da uno di que' solitarij, che ne avea recate le piantazioni d'Irlanda sua patria". L'autore oltre che proporre semplici ricette per "panizzare" le patate o per farne pietanze diverse, descriveva anche il modo di coltivarle, cfr. *De' pomi di terra ossia patate. La Società Patria a M. Revv. Parochi rurali* ..., Genova, dagli eredi di Adamo Scionico, 1793, in particolare nota 33 p. 37-38.

⁴⁹ A. Coltellini, *Nuovo metodo per ridurre in farina il pantubero detto impropriamente patata*, [s. d., ma sec. XVIII], c. 6, AG, AS, *Busta* 91.54.

tagliatini
cagliesi
maccheroni

ma cotte e condite nel modo che si dirà; siccome poi, alla semplice ser vite, son d'ottimo cibo a poveri perché molto nudrono e poco dispendiano".⁵⁰

In un breve capitolo trattava della panificazione, in altro, molto più consistente, scriveva *Delle varie, e molteplici vivande di patate* con lo scopo di proporre gustose pietanze piacevoli al palato e non dannose alla salute.

La sanità o meno del nuovo alimento era stato oggetto di studio del medico Filippo Baldini, il quale avendo avuto occasione di gustare prelibate pietanze confezionate con patate, aveva ricevuto incarico dal suo anfitrione di studiarne gli effetti sul corpo umano.⁵¹ Grazie ai molti esperimenti e osservazioni, Baldini poté dichiarare che quei "commestibili ... creduti di niun vantaggio per la salute" erano al contrario molto utili per l'uomo: avevano infatti la virtù di "sciogliere il sangue viscoso, e lento ... e di fortificare i solidi, quando si sieno rilassati"; ottime si erano rivelate le patate per coloro che soffrivano di "mal di petto, come di supporazioni, per il loro principio balsamico ancora, e corroborante". Baldini azzardava anche l'ipotesi di utilizzarle nella cura di malattie gravi come la tisi e consigliava, assieme all'uso del latte ritenuto "bastante per soddisfare a tanto", una soluzione composta da questo e acqua di patate. Ma ad altra malattia, ben più diffusa e ritenuta "quasi universale", Baldini raccomandava per cura il prezioso tubero: lo scorbuto. Nessun rimedio violento poteva dirsi efficace per una simile malattia, occorreva soltanto prescrivere "blandi ajuti, che restituir possano ai vasi la forza elastica, e liberarli da quella materia densa che vi si appicca e li tura" e tutto questo poteva essere ottenuto con l'uso dei "pomi di terra in alimento, che come deostruenti, e corroboranti, possono piucchè ogni altro rimedio ristabilire la forza elastica de' nostri solidi, aprire i vasi già chiusi, e distruggere le concrezioni, ch'erano cagioni principali dello scorbuto".⁵² Valido anche l'impiego delle foglie contro i dolori alle giunture sulle quali si doveva applicare "un pannolino tuffato nel sugo di esse caldo"; le stesse foglie seccate erano usate nel nord Europa e particolarmente in Svezia quale ottimo succedaneo al tabacco.

Contro l'errore popolare che considerava l'uso alimentare delle patate dannoso per l'uomo poiché ne indeboliva il fisico, Baldini ricordava al contrario come in alcuni cantoni svizzeri si nutrissero con esse "donne gravide ... vecchi ... fanciulli".

La seconda parte del breve trattato esaminava i vari modi di utilizzare le patate in cuci-

⁵⁰ V. Corrado, *Trattato delle patate per uso di cibo ...*, Napoli, presso Vincenzo Orsino, 1798; citaz. a p. 13.

⁵¹ F. Baldini, *De' pomi di terra ...*, in Napoli, [s. e.], 1783.

⁵² *Ibid.*, p. 16.



*Al celesti Montem che regge Aprile
Sparca la mandra del pesante vello*

APRILE

*L'agto pasora l' pastor lieto f'agnello
Cantava coi lunghi campi l' chiuso ovile*

na: dagli inglesi che usavano cuocerle con carne di bue o di montone, o sciolte nel latte per pappe, oppure con il burro in luogo del pane o come buon contorno condite con vino e servite assieme al pesce, agli olandesi che se ne cibavano dopo averle cotte sotto la brace e condite con mostarda. In Svizzera nel “baliaggio di Hemmenthal” era costume preparare una vivanda molto rassomigliante ai ben noti *maccheroni* italiani.⁵³

patate e
carne

pappa di
patate

patate con
burro e
mostarda

maccheroni

L'Orto sperimentale agrario, nato nel 1783 con la cessione ai Georgofili del cinquecentesco Orto dei semplici, costituì luogo di ampia sperimentazione delle coltivazioni agricole e nei rapporti annuali presentati dai direttori, fu dato puntualmente conto dei risultati ottenuti. Ottaviano Targioni Tozzetti che ne ebbe la cura dal 1801 al 1829, condensò le sue osservazioni nelle *Lezioni di agricoltura specialmente toscana* che uscirono a Firenze in sei volumi, presso Guglielmo Piatti nel 1802.⁵⁴ Alla *Lezione ottava* del secondo volume Targioni Tozzetti trattando della patata assieme agli altri “solani”, seguiva tutte le operazioni che dovevano essere compiute per la sua corretta coltivazione e concludeva affermandone l'utilità “per gli uomini, per gli animali e per le terre”.⁵⁵ Respingeva quindi le critiche mosse verso il pane di patate ritenuto “troppo umido, e non bene lievitato”; erano sufficienti alcuni modesti accorgimenti, come ad esempio quello di far passare le patate lessate “per una stammina, o altro strumento bucato, per liberarle dalla buccia, e dalle fibre” e l'altro di impastare la pasta di patate con farina ben asciutta, per ottenere un pane sano “e di buonissimo sapore”.

Ottaviano Targioni Tozzetti ripercorreva tutte le tappe storiche che avevano accompagnato la patata dal suo luogo d'origine, all'Europa, percorso spesse volte segnato da diffidenza e ripugnanza che avevano portato gli uomini ad attribuirle crimini spaventosi, come ad esempio quello di essere causa della lebbra. La sua coltivazione dunque era

pane di
patate

⁵³ “Premono essi i pomi in vaso cilindrico, il cui fondo è di ferro coperto di stagno, tutto perforato, e ne passano la pasta per quei fori, che prende subito la figura vermicolare. Vivono essi tanto appassionati per questo cibo, che non comprendono punto, come i loro antenati abbiano potuto vivere senza di tali terrestri produzioni”, *Ibid.*, p. 20-22.

⁵⁴ O. Targioni Tozzetti, *Lezioni di agricoltura specialmente toscana*, Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1802, 6 v. Una seconda edizione sempre in sei volumi, fu stampata negli anni 1804-1810.

⁵⁵ Altrettanto dettagliata e con medesimo intento fu l' *Istruzione ad uso dei contadini per la piantazione, coltivazione, raccolta, e conservazione delle patate* presentata alcuni decenni dopo ai Georgofili, nella quale in ben trentanove punti l'autore, del quale non è noto il nome, esponeva tutte le operazioni da compiere per una corretta coltivazione e conservazione delle patate, cfr. AG, AS, *Busta 91.97*, 22 febbraio 1818, c. 6.

stata accompagnata nel corso del tempo da proibizioni dei governi e da rifiuti degli stessi contadini che la consideravano un frutto perverso non trovandone traccia neppure nelle Sacre Scritture.

Nel 1809 Ottaviano Targioni Tozzetti in qualità di lettore d'agricoltura e botanica e il segretario dei Georgofili Giuseppe Sarchiani licenziavano alle stampe un *Estratto* di memorie agrarie francesi su vari temi trasmesse all'Accademia dalla Giunta straordinaria di Toscana, affinché fossero rese pubbliche accompagnate da osservazioni e suggerimenti.

In ventisette articoli gli autori condensarono quanto contenuto nelle memorie; due erano gli studi pervenuti ai Georgofili che trattavano delle patate ed entrambi descrivevano diversi modi per trarne farina e come conservarla. Targioni Tozzetti e Sarchiani esaminarono le due memorie e dichiararono di preferire il metodo che prevedeva una preliminare scottatura dei tuberi in acqua salata e la successiva riduzione in farina dopo aver provveduto all'asciugatura, anziché quello che prescriveva di macinare a crudo il tubero preventivamente essiccato nel forno. Circa il modo di conservare le patate i due autori concordavano con quanto proposto e cioè di collocarle in buche profonde "foderate di paglia" oppure "in piramidi coperte di paglia, come i pagliai".⁵⁶

Ben altro clima si respirava quando nel 1816 il tipografo fiorentino Leonardo Ciardetti intenzionato a ripubblicare in unico volume due opere uscite all'inizio dell'Ottocento a Milano, chiedeva in una lettera indirizzata a Giuseppe Sarchiani l'autorevole parere dell'Accademia: "La coltivazione delle patate, o come altri le chiamano pomi di terra, avendo trionfato dei pregiudizj volgari, soliti sempre d'opporci a tutti gli utili ritrovati, ed alle verità le più luminose, mi ha determinato ... a intraprendere la ristampa dell'Istruzione sopra la coltivazione delle patate e loro uso del bibliotecario dell'Ambrosiana ... abate Carlo Amoretti, pubblicata per la prima volta in Milano, nel 1801, ed il Quarto discorso della Coltivazione ed uso dei pomi di terra del sig.re Vincenzo Dandolo, parimente impresso in Milano nel 1806".⁵⁷

La lettera comparve poi in apertura del volume che Ciardetti pubblicò nel 1817 seguita dalla *Replia del segretario* nella quale venivano ricordati da un lato la diffidenza verso que-

⁵⁶ O. Targioni Tozzetti, G. Sarchiani, *Estratto di memorie agrarie francesi fatto e pubblicato per commissione dell'imperial Società de' Georgofili di Firenze*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1809.

⁵⁷ Lettera di L. Ciardetti a G. Sarchiani, Firenze, 18 dicembre 1816, c. 2, AG, AS, Busta 25.612.

sto tubero e ogni altra "coltura peregrina", dall'altro tutti gli studi e gli sforzi compiuti Oltralpe e in Italia per diffondere la coltivazione della patata rivelatasi "ottimo succedaneo alle granaglie ed agli altri vegetabili che si possono "panizzare".⁵⁸

Il tipografo Ciardetti in quello stesso 1817 rieditò l'opera del Georgofilo Verdiano Rimbotti avente ad oggetto la coltivazione delle patate, la cui prima edizione era uscita per i torchi di Guglielmo Piatti sempre in quell'anno. Nella lettera dedicatoria premessa all'edizione Ciardetti, l'autore motivava la ristampa a così breve distanza di tempo con il successo che l'opera aveva incontrato al suo primo apparire: dimostrazione certa del cambiamento avvenuto nei confronti della patata nell'arco di pochi decenni.⁵⁹

Eppure nonostante tanti studi e tanta pubblicistica sul tema delle patate come cibo per l'uomo, intorno agli anni venti dell'Ottocento c'era ancora chi diffidava di esse: da un lato la resistenza dei contadini che continuavano a respingerne la coltivazione anche per il timore, infondato, del conseguente detrimento della coltura del grano e relativo crollo del prezzo;⁶⁰ dall'altro chi sebbene autore di fama, quale Filippo Re, partecipava solo timidamente agli entusiasmi dei sostenitori del nuovo alimento: "Domando a questi tali che mi dicano di buona fede, se la polenta di formentone cotta nell'acqua con al più un poco di sale sia veramente una cosa squisita? Non aspetto la risposta, perché è noto che le polente servite alle

⁵⁸ *Della coltivazione delle patate e loro uso. Istruzione del sig. Carlo Amoretti ... Col discorso sul medesimo oggetto del sig. Vincenzo Dandolo e col giudizio sulle due opere dell'I. e R. Accademia dei Georgofili*, Firenze, presso Leonardo Ciardetti, 1817. La *Replica del segretario* Sarchiani, datata 30 dicembre 1816, è conservata manoscritta nell'Archivio Storico dell'Accademia dei Georgofili e porta collocazione *Busta 91.88*. Lo studio di Amoretti era arricchito di una tavola incisa contenente tre figure che illustravano quanto l'autore sviluppava nel "Capo XII", "XIII" e "XVI" concernenti rispettivamente i modi di ridurre le patate in cibo, come utilizzarle per farne pane e della qualità del pane di patate. Fra i diversi metodi di cottura, Amoretti ricordava quello di far cuocere a vapore le patate e nella figura numerata 1 vi era la rappresentazione della pentola necessaria a tale scopo. Quanto alla "panizzazione" Amoretti presentava nella figura segnata col numero 2 l'immagine di una "gramola piatta" che avrebbe garantito migliori risultati e più speditezza per impastare la polpa di patata; la figura segnata col numero 3 rappresentava invece la grattugia ideata dal francese Baumé per estrarre l'amido.

⁵⁹ V. Rimbotti, *Memoria sopra il metodo per coltivare le patate per averne un'abbondante raccolta e maniera di panizzarle*, Firenze, presso Leonardo Ciardetti, 1817; prima ediz.: Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1817. Lo studio di Rimbotti aveva costituito oggetto di una memoria di carte 4 che l'autore aveva presentato ai Georgofili l'8 gennaio 1817, cfr. AG, AS, *Busta 64.499*.

⁶⁰ Cfr. A. Brissone, *Estratto dell'opera di Vincenzo Dandolo sulla coltivazione delle patate, inviata dall'autore alla Società dei Georgofili di Firenze*, 4 giugno 1817, c. 16, AG, AS, *Busta 91.89*.



*Nelle Gemine stelle il chiaro ragno
Orbe nuove e di fior adorna il prato*

MAGGIO

*Cangiata aspetto natura e cangian stato
Uomini e fere all'apparir di Maggio*

mense degli agiati sono per metà tutt'altro che formentone, e quelle dei cacciatori italiani lombardi sono rese squisite dagli uccelletti che ne formano forse più della metà delle vivande. Dicasi lo stesso dei pomi di terra. Distingua il pomo di terra oggetto di gola o di lusso, ed il pomo di terra che servir dee a sfamare il povero. A questo insegniamo i modi più economici e sani di usarne, e lasciamo agl'ingegnosi sacerdoti della gola il fabbricare pasticci, frittelle, dolci, minestre".⁶¹

Certo è che le miserevoli raccolte degli anni 1815 e 1816 ebbero il loro peso in questo rinnovato interesse verso la patata e nella gran massa di studi che su essa comparvero. Lo stesso Granduca preoccupato dello stato dell'agricoltura e della condizione dei contadini, proprio in quegli anni ne promuoveva la coltura fin "nelle valli più ascose e inospiti della Toscana" come scriveva Uberto de' Nobili quando l'11 dicembre 1817 presentava all'Accademia il suo *Metodo per ridurre le patate in stato di conservarle per più anni*.⁶²

"Non vi è forse vegetabile, fra quei destinati al nutrimento dell'uomo, di cui tanto si sia scritto, intorno a cui tanti lavori vi sieno stati fatti in brevissimo tempo quanto sulla patata", così Cosimo Ridolfi esordiva in un suo scritto letto all'Accademia il 23 marzo 1818.⁶³ Economisti, botanici, "georgici", chimici, tutti avevano voluto dire la loro opinione e Ridolfi nel proporre il suo studio ne intendeva presentare un utilizzo diverso. Con la sua consueta passione per la sperimentazione e la pratica agraria, egli aveva provato a sottoporre a distillazione le bacche delle patate e ne aveva ricavata un'acquavite di "un color giallastro ed un gusto particolare" che con alcuni aggiustamenti, sarebbe stata a suo credere, gradita "ai bevitori di rum e d'altre spiritose composizioni".

acquavite
di patate

Il prodotto ricavato da Ridolfi sarebbe stato sicuramente definito da Saverio Manetti "genere di tornagusto", segno evidente che il binomio patata-carestia era in qualche modo superato e la patata da genere di sussistenza nelle emergenze alimentari, era divenuta oggetto acquisito di coltivazione e nutrimento.⁶⁴

⁶¹ F. Re, *Op. cit.*, p. 72-73.

⁶² Il documento di carte 4 porta collocazione AG, AS, *Busta 65.516*; cfr. anche U. de' Nobili, *Estratto dell'opera del signor cavaliere Gilberto Blane ... sopra le cause ed effetti della passata scarsità ed alto prezzo dei viveri ...*, *Atti, Continuazione*, 1, 1818, p. 399-410.

⁶³ C. Ridolfi, *Sull'acquavite di bacche di patate*, 23 marzo 1818, c. 4, AG, AS, *Busta 65.526*.

⁶⁴ Indicativi al riguardo sono i numerosi studi sulla patata apparsi dal 1828 al 1854 sul *Giornale Agrario Toscano*.

Della dieta quaresimale

. . . E perché sarà uicina la Quaresima à cominciarsi; Si faccia prouisione di legumi, come dire fichi secchi, noci, Ceci, lenti, Piselli verdi, e bianchi, Cicerchie, fagiuoli, faua infranta, Riso, e mandorle; farro, e miglio brillato; E di salumi, come sorra, Tonnina, Cauiale, Aringhe, Acciughe sermone, sardelle ò simili. Et il Gouvernatore della Casa dispensi tutti li sette giorni della Settimana nella seguente forma, & ordine. Verbigrazia. La Domenica mattina à desinare; Ceci, ò riso, con sorra ò Aringhe, noci, fichi secchi, e mele; intendendosi questo per la famiglia. La Domenica sera poi, insalata; faua fritta; acciughe; & qualche frutta, come pere, ò mele; o bruciate, ò fichi secchi o noci; Il Lunedì, lenti in minestra, Pesce fresco, ò salato, insalata di lattuga, ò altro, spinaci, e cauiale. Il Martedì fauerella con saluia fritta, insalata d'endiua, o altro, Pesce fresco, ò salato, & frutta &c. Il Mercoledì Cauolo, o foglietta. Et per insalata fagiuoli, o cicerchie asciutte, Pesce fresco, ò salato, e frutta &c. Il Giovedì Riso con mandorle; o senza con olio, e zafferano, Cipolle cotte, o spinaci, Pesce fresco, o secco, e frutta: Il Venerdì, finocchini, Radicchio in insalata, Pesce fresco, o secco, Cauiale, ò funghi fritti, e noci, e mele; Sabato Cauolo, ò broccoli, piselli verdi, ò cicerchie asciutte, pesce, secco ò fresco, noci, & altre frutta sendone. La sera di Quaresima per colazione. Mandorle tagliate, Pinocchi. Uue passere, & anici confetti, in zibaldone, oliue, una mela, ò pera, e poco pane, che fra ogni cosa non rompere il digiuno . . .

(Vitale Magazzini, *Coltivazione toscana* ..., 1669)

Delle “piante ortensi”

Nelle *Riflessioni sopra il metodo di studiare l'agricoltura* che costituivano il primo capitolo dei *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* di Giovanni Targioni Tozzetti,⁶⁵ l'autore assegnava il terzo posto, in quanto a valore nutrizionale e “sostanziosità” per l'uomo, alle *pian- te ortensi*, dopo le frumentacee collocate al primo e le baccelline al secondo.

La loro coltivazione, circoscritta entro uno spazio limitato di terreno, più che legata al bisogno primario della sussistenza, era connessa secondo Targioni Tozzetti da un lato alle “diverse utilità” che da simili piante si potevano trarre, dall'altro ai “piaceri” che esse arrecavano.⁶⁶ Occorrevano comunque cure particolari che richiedevano “perizia” ed “attenzione” molto maggiori di quelle che dovevano essere riservare ai “frutici” e agli “alberi”. Le “diverse utilità” cui Targioni Tozzetti faceva riferimento nell'opera sicuramente contemplavano anche l'uso di impiegare le piante a scopo medicinale, tradizione questa che affondava le proprie radici nell'Antichità classica e che era giunta praticamente immutata fino al XVIII secolo grazie all'ampia trattatistica medievale la cui fortuna durò a lungo e il cui più illustre e significativo rappresentante fu Pietro de' Crescenzi.⁶⁷

In sei “articoli” Targioni Tozzetti elencava le operazioni necessarie per l'orto: dall'adattare il terreno lavorandolo e concimandolo, al seminare le piante e trapiantarle, l'annaffiarle, difenderle dalle “offese ... delle meteore e degli animali”, conservare i loro frutti “a beneficio degli uomini e degli animali domestici”: poche note, ma dalle quali si poteva comprendere quanto era indispensabile fare “per ricavare i desiderati prodotti dalle accennate piante”.⁶⁸

⁶⁵ G. Targioni Tozzetti, *Op. cit.*, p.1-27.

⁶⁶ “Le piante ortensi ... si sogliono tenere dentro ad un limitato spazio della possessione, di terreno migliore, che si chiama Orto ... Grandissimi sono i comodi ed i piaceri, che si ricavano dalle piante ortensi, e diversa è la coltura ch'esse richiedono, secondo la diversità delle loro parti, che sono adattate agli usi cibarii, o economici, o tennici ...”, *Ibid.*, p. 13.

⁶⁷ P. de' Crescenzi, *Ruralia commoda* in particolare il Libro Sesto che ha ad oggetto gli orti. Le erbe sono utili, scriveva de' Crescenzi sono necessarie quali “alimento del humano corpo”, ma sono altrettanto indispensabili per le loro virtù terapeutiche la cui conoscenza “molto utile sarà à tutti, et massimamente alle abitanti nelle uille dove la copia delle medicine non si ha”, cfr. P. de' Crescenzi, *Opera di agricoltura. Nella qual si contiene à che modo si debbe coltiuar la terra ...*, in Venetia, per gli heredi di Ioanne Padouano, 1553.

⁶⁸ G. Targioni Tozzetti, *Op. cit.*, p. 15.



*Bello è il veder quando nel Cincero è il sole,
Allora il metitor scolar a lato*

GIUGNO

*Bella sua bella è per calcar il prato
Con piede snello, e restente canale*

La sintesi dell'autore Georgofilo condensava quanto *Efemeridi e Lunari* con stile semplice e divulgativo ma molto più dettagliato, proponevano scandendo mese per mese i lavori dei campi e degli orti. La lettura di questi semplici libretti permette di cogliere attraverso il passare del tempo nel corso dell'anno, oltre alle faccende legate al lavoro dei campi e le colture, anche la vita della famiglia contadina con i suoi ruoli, la sua organizzazione, i suoi aspetti intimi e domestici durante le sere di veglia nel lungo inverno e quelli sociali e pubblici in occasione di momenti di vita collettiva quali la *battitura*, la vendemmia, le nozze.⁶⁹

L'orto per questa famiglia (magari numerosa e con tante bocche da sfamare) rappresentava la "seconda madia" come dirà Ignazio Malenotti intorno agli anni trenta dell'Ottocento; eppure l'attenzione verso le *piante ortensi* non era per niente un fatto acquisito e nel corso del tempo più di una volta vedremo i Georgofili intervenire per sollecitare l'attenzione verso questa importante fonte di sussistenza.

Anche perché non si può dimenticare, che l'alimentazione dei secoli passati, oltre che basata su cereali e legumi, era in buona parte fondata su alimenti di tipo vegetale e le zuppe escogitate per nutrire le grandi masse di poveri ed affamati che soprattutto nelle città reclamavano cibo, difficilmente erano preparate con carne o lardo aggiunti ai consueti fagioli, ceci, lenticchie, piselli; molti ortaggi al contrario ne divenivano ingredienti basilari e trasmettevano alle minestre e alle zuppe oltre la loro sostanza anche il loro aroma ed il loro colore.

A metà Ottocento, al momento della nascita della Società toscana di orticoltura, i

minestra di
verdura

zuppa di
verdura

⁶⁹ Si cita al riguardo, considerata l'impossibilità di una puntuale elencazione di tutti i *Lunari e Efemeridi* pubblicati nel tempo, il bel libretto del padre Vitale Magazzini Vallombrosano, *Coltivazione toscana ...* che uscì in diverse edizioni, di cui la terza "ricorretta et ampliata", cfr. V. Magazzini, *Coltivazione toscana ...*, in Firenze, et in Venetia, ad istanza di Nicolò Rossi libraio alla Condotta, 1669. L'interessante opera del monaco Vallombrosano, oltre a scandire i lavori dei campi mese per mese, permette di cogliere aspetti della vita domestica di una famiglia contadina del secolo XVII, con le sue abitudini private e sociali. Accanto all'approfondimento che consente sulle colture in uso e sulle pratiche agricole del tempo, la *Coltivazione toscana* offre anche l'opportunità di cogliere la corrispondenza fra le abitudini alimentari di un piccolo nucleo sociale e il contesto generale. Il trattato di Vitale Magazzini ebbe larga fortuna e la stessa Accademia dei Georgofili, a distanza di un secolo, lo assunse a modello quale ottimo manuale per "coltivare perfettamente le possessioni, per governare diligentemente una casa di villa, secondo l'uso di Toscana", cfr. al riguardo *Notizie sulla storia delle scienze fisiche in Toscana cavate da un manoscritto inedito di Giovanni Targioni Tozzetti*, Firenze, dalla I. e R. Biblioteca Palatina, 1852, in particolare p. 282.



*Arde il Leone in Ciel. stenti e sudori
L'ando. Misticor lieto sopporta.*

LUGLIO

*Le stanche membra poi con viri conforta
E nell'onde del rio tempora gl'antico.*

Georgofili lamentavano ancora lo stato pietoso nel quale versava la cura degli orti nel Granducato: "Presso di noi la cultura degli orti e quella stessa dei giardini non è ispirata da buone pratiche" e proclamavano la necessità di imitare ciò che avveniva presso altri Paesi, come Francia, Inghilterra, Belgio, nei quali si producevano "erbaggi e frutta" delle migliori e più svariate qualità. Porre attenzione a tutto questo avrebbe significato scoprire "nuove specie di piante utili pel vitto umano" e contemporaneamente "darsi con tutto l'animo all'esercizio dell'orticoltura" avrebbe anche avuto il grande pregio di tenere lontani gli uomini "dalle scioperatezze e dai pericoli ... dei borghi ... [dall'] ozio bruttissimo delle città".⁷⁰

La nuova Società nasceva proprio con lo scopo di rilanciare l'orticoltura toscana e di fare di questa attività un punto centrale nell'economia agricola della famiglia contadina e quasi a voler sottolineare il legame antico che univa l'uomo del XVIII e XIX secolo ad erbe e ortaggi più disparati Antonio Targioni Tozzetti in un lungo studio presentato ai Georgofili nel 1851, rintracciava le origini di tante piante, alcune esotiche, ma tante indigene che dovevano essere recuperate alla cura e all'attenzione dei contadini.⁷¹

Tuttavia, nonostante tante sollecitazioni, non era facile recuperare ciò che a lungo era stato lasciato decadere; l'Accademia dei Georgofili, avendo ben chiare le infinite correlazioni tra la cura degli orti (e dei giardini) e altre attività agricole importanti per l'economia familiare (come ad esempio l'apicoltura), promosse nel corso del tempo più di un pubblico concorso su questo tema e nel bando del 1907 richiese espressamente la presentazione di un "manuale pratico di orticoltura" da destinare agli ortolani.⁷²

Ben sei furono le memorie presentate ed una in particolare, quella contrassegnata dal motto "Amore e il cor gentil sono una cosa", univa alla lunga trattazione tecnica alcuni bei disegni a china ai quali talvolta seguivano brevi cenni relativi al modo di cucinare l'ortaggio in questione.⁷³

⁷⁰ P. Betti, G. Geri, A. Salvagnoli Marchetti, *Rapporto intorno ai mezzi meglio adatti a render in Toscana prospera l'orticoltura ...*, Atti, *Continuazione*, 30, 1852, p. 44-48.

⁷¹ A. Targioni Tozzetti, *Cenni storici sull'introduzione di alcune piante nell'agricoltura toscana ... letti nell'Adunanza ordinaria del dì 1° giugno 1851*, Atti, *Continuazione*, 29, 1851, p. 337-383.

⁷² *Bando del 30 aprile 1907 per un "Manuale pratico d'orticoltura"*, cfr. AG, AS, Busta 121.134a-g.

⁷³ *Memoria contrassegnata col motto "Amore e il cor gentil sono una cosa"*, 28 giugno 1908, c. 45, AG, AS, Busta 121.134f.



*Quando in Venezia e il Sol, reca a' mortali
Qui d'ora giorni, e più tranquillo stato,*

AGOSTO

*Ne più paventa il villanel turbato
L'ire del Cielo e i minacciati mali.*

Del latte, del formaggio e del burro

Latte, formaggio e burro, tre alimenti che meritavano l'attenzione dei Georgofili efficacemente esemplificata dal *Calendario del cascinajo* che Marco Lastri pubblicò sul finire del secolo XVIII. Il libretto che faceva seguito ad altri suoi simili testi divulgativi (*Calendario dell'apiajo*, *Calendario del castagnajo*, *Calendario del giardiniere fiorista*, *Calendario del boscajolo*), forniva le "avvertenze necessarie" per ben condurre stalle e cascine, per "far il burro, ricotto, cascio, ed altre, riguardo al latte, alle pasture, alle vacche etc."⁷⁴

burro

Le raccomandazioni di Lastri ricordavano quelle espresse oltre un secolo prima da Vitale Magazzini che aveva dedicato diverse pagine della sua *Coltivazione toscana* alla lavorazione del latte, dalla mungitura, alla fattura e alla conservazione dei formaggi.⁷⁵

ricotto

cascio

Lastri doveva avere sicuramente presente anche la lunga memoria pervenuta ai Georgofili nel 1782 avente ad oggetto la lavorazione in Svizzera del formaggio "detto groviera" e quella del burro,⁷⁶ e la storia del formaggio dai tempi biblici alla fine del Settecento compilata da Giovanni Francesco Gastone Molinelli pochi anni dopo.⁷⁷

"Per quanto grandi sieno i vantaggi che l'uomo riceve dai vegetabili, i quali oltre il cibo gli somministrano la più gran parte degl'abbigliamenti, l'abitazione ed altri comodi, con tutto ciò di non minore importanza devono dirsi i prodotti del regno animale": così esordiva Andrea Cozzi diversi decenni più tardi, nell'aprile 1838 presentando all'Accademia dei Georgofili una sua memoria nella quale illustrava sia il metodo da lui sperimentato per preservare il burro da inacidimento sia la macchinetta che egli aveva usato allo scopo.⁷⁸

groviera

Dopo aver descritto i diversi tipi di "zangole" usate in Inghilterra ed in Germania per ottenere la pregiata sostanza di cui anche gli Antichi parlavano (il "Butyrum" di Erodoto e Ippocrate) e dopo aver passato in rassegna i vari metodi per conservare il burro una volta prodotto (dall'aggiungervi un miscuglio di zucchero, nitrato di potassa e cloruro di sodio—metodo usato in Scozia ed Inghilterra— alla forte pressione cui si sottoponeva il burro come

⁷⁴ M. Lastri, *Calendario del cascinajo* ..., in Venezia, nella Stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1793.

⁷⁵ Cfr. V. Magazzini, *Op. cit.*, in particolare p. 24-26.

⁷⁶ *Osservazioni sulla lavorazione del formaggio detto groviera* ..., (1782), c. 24, AG, AS, Busta 90.21.

⁷⁷ G. F. G. Molinelli, *Memoria I e II sopra i formaggi antichi e moderni*, 3 gennaio 1787, c. 10, AG, AS, Busta 58.117.

⁷⁸ A. Cozzi, *Metodo di preparare il burro e macchina relativa*, 10 aprile 1838, c. 6, AG, AS, Busta 75.1068.

Del formaggio e del burro

. . . Si fa cacio e ricotte di tutte le sorti. Auuertendo il cacio di Vald'elsa, e Val di Pesa, che si chiama Marzolino, che la donna, che lo preme sia fresca di mani, e non faccia erba, e si rappigli co'l fiore di Cardo, e non con caglio, ò ventrucci. E sono alcune erbe come i Curiandoli Saluatichi, l'aristolocchia che chiamano starloggio, e gicheri, e aglietti Saluatichi, che lo fanno gonfiare, e'nforzare. Così anco le pasture siano di buon'erbe fresche, e odorifere. Come palei, gramigne, lupini saluatichi, Sermollini, e Citiso; non di fiori di ginestra, o mastreselue, e titimali, che fanno gonfiare, e guastare il cacio.

Si tenghino tutti i caci in una stanza asciutta, e fresca, oue non sia puzzone, o odore troppo acuto, in pezze line pulite: i marzolini riuoltandoli spesso, e le forme in su l'asse riuoltandole, e fregandole con le mani unte di buon'olio, le caciuoole, & cacetti in su la paglia sfienata, e grossa.

Et come tutti li caci cominciano à fare la pelle, e scorza di fuori alquanto sodetta, s'unga con mano (com'è detto) di buon'olio, e riuoltando insino à che sia assodato alquanto. All'ora si metta in orci, ò dogli fatti perciò à posta con olio, à sufficienza, & ogni giorno, o due al più si ruotoli, e riuolti. Et oue sia abbondanza di ricotte, si seccano anch'elleno, e son buone. Ma meglio per fare un ottimo e delicato burro, se bene fussero forti.

Si mettino dunque le ricotte in un mortaio, & si pestino bene, e lungamente, che la ricotta diuenga come unguento finissimo. E così diuenuta, vi si docci sù acqua fresca à poco, à poco, rimenandola pure, che la parte più leggieri e sottile, facendo separazione dalla grossa, e dal siero, verrà a galla, & quella si ricolga con una mescola, che sarà una cosa bianchissima

spumosa, & gittato via il siero, e acqua, che serue per il porco si ritorni nel mortaio la meteria raccolta, & si meni benissimo co'l pestello, e rinfresandola d'acqua, di mano in mano mutandola tanto, che s'assodi, haurete un butiro bianchissimo, e delicato, & eccelente . . .

(Vitale Magazzini, *Coltivazione toscana* ..., 1669)

era solito farsi in Francia) Cozzi presentava il suo esperimento dichiarando assolutamente inefficaci tutti gli altri fino ad allora utilizzati. Consisteva questo, nel porre il burro già sbattuto "in un vaso di terra verniciato" forato "nella sua estremità inferiore" e dopo aver chiuso ermeticamente il recipiente con un tappo di legno o sughero, si provvedeva a liquefare il burro ponendo il recipiente stesso "al bagno Maria" e lo si manteneva completamente disciolto per un po' di tempo. Vi si aggiungeva poi "un'oncia" per ogni libbra di burro "di un miscuglio composto di parti eguali [di] cloruro di sodio e solfato di soda". Seguivano infine le operazioni di togliere il recipiente dal fuoco e di far raffreddare il burro la cui superficie veniva nuovamente ricoperta del miscuglio composto dai due sali allo scopo di "rasciugare la massa burrosa di tutta l'umidità", causa prima, secondo Cozzi, del deterioramento a cui molto spesso questa sostanza importantissima per il nutrimento dell'uomo, andava soggetta.

Un burro così lavorato poteva, a detta dell'autore, mantenersi ottimo anche per ben due anni e ciò rappresentava una importante garanzia contro il rischio di rimanere privi di sostanze grasse e oleose.

Della carne

E la carne? La carne sembra essere la grande assente nello scenario alimentare fra Sette e Ottocento!

È una domanda ed una risposta che vengono spontanee dopo il percorso fino qui tracciato e nel quale, se spesso l'uomo è stato visto messo alle strette dalle carestie e dalla fame e dunque obbligato ad accettare alimenti e cibo per lui estranei, anche nei momenti di cosiddetta "normalità", sulla sua tavola pietanze con alimenti di origine animale sembrano costituire eccezioni legate il più delle volte a situazioni di vita sociale particolare, come ad esempio le nozze. Tuttavia anche in tali circostanze l'uso della carne suscitava critiche e reprimende poiché veniva assimilato alla perdita di valori antichi e alla rinuncia della semplicità e della purezza dei costumi.

Lo stesso Giuseppe Giovanni Ippoliti vescovo di Cortona che pure testimoniava una sensibilità tutta particolare verso le misere condizioni dei contadini del Settecento, nella sua *Lettera paretica* del 1772 giudicava negativi gli eccessi cui la gente di campagna incedeva

e così si esprimeva al riguardo nel capitolo che porta titolo *Delle nozze rustiche*: “Il disordine ... dei nostri contadini nelle nozze, non stà sempre ... nel mangiare all’uso dei Patriarchi: ma appunto nell’esser voluti escire dal costume antico, e nel non contentarsi più di apprestare alla semplice e vitella, e castrati, e capretti, e capponi quanti ne basta, e ne avanza. Se li sposi son di famiglie punto punto comode, ecco due gran Cuochi di primo ordine chiamati dalla Città, che fanno a gara a chi di loro dà del più e del meglio, e si lavora a josa con budini, salse, intingoli, e ragù”.⁷⁹

budini
salse
intingoli
ragù

Associare il consumo della carne ai costumi morali dei contadini è ciò che farà anche Luigi Fiorilli ben venti anni dopo. In una lunga memoria presentata all’Accademia dei Georgofili nell’aprile 1795, rimpiangendo il passato improntato a semplicità e modestia, lamentava la poca moderazione dei suoi tempi nei quali era costretto ad assistere al totale rilassamento dei costumi che si manifestava in ogni aspetto della vita: dall’abbigliamento (la gente di campagna aveva abbandonato gli abiti semplici di una volta) alla mensa sulla quale raramente si trovavano ormai pane, legumi ed un frizzante acquerello, ma “ghiottonerie” di città quali “mortadella, e prosciutto, e pesce, e salame”.⁸⁰

mortadella
prosciutto
pesce
salame

⁷⁹ G. G. Ippoliti, *Lettera parenetica, morale, economica di un paroco del Val di Chiana a tutti i possidenti o comodi, o ricchi, scritta dell’anno MDCCLXXII. Concernente i doveri loro rispetto ai contadini. Nuovamente impressa coll’aggiunta di una Istruzione morale-economica sull’educazione, e sui doveri dei contadini ...*, in Firenze, per Gio. Battista Stecchi e Anton Giuseppe Pagani, 1774, citaz. a p. 92. A distanza di poco più di dieci anni il pensiero di Ippoliti sembrava ormai superato dalle intenzioni manifestate nel ricettario *Oniatologia* che uscì a Firenze in fogli quindicinali (al prezzo di un paolo per ogni cinque) a partire dal 1785 fino al 1794. L’anonimo autore affermava che l’“arte della cucina” consistente “in una chimica artificiale” era andata sempre più perfezionandosi ed egli intendeva pertanto offrire ricette variegate negli ingredienti e succulenti nel gusto, ma parsimoniose nel costo. La carne si sposava a meraviglia con ogni sorta di “vegetabile”, le semplici uova si trasformavano in elaborate pietanze, le frittiture (di granelli, cavolfiore, zampe di vitello, piccione, cervello, coscie di ranocchie, sedani, fagioli) dominavano da regine sulle tavole, infine il sale era ampiamente esaltato, cfr. *Oniatologia, ovvero Discorso de’ cibi con le ricette e regole per bene cucinare all’uso moderno*, Firenze, presso Ant. Gius. Pagani, e Comp. [poi] presso J. A. Bouchard, 1785-1794, 4 v.

⁸⁰ L. Fiorilli, *Sul Lusso dei contadini*, 8 aprile 1795, c. 10, AG, AS, *Busta 59.172*. Sulla moralità dei costumi e le “distrazioni” della gente di campagna, i Georgofili manifestarono particolare sensibilità e ricco fu il dibattito che su questi temi si svolse presso l’Accademia. Se questa attenzione fu mossa da un lato da valutazioni di carattere politico-economico, dall’altro non mancarono osservazioni di tipo sociale che trovavano la loro ragion d’essere nelle miserevoli condizioni di vita dei contadini toscani, a partire dalle loro abitazioni, la loro istruzione, la loro alimentazione.

Delle nozze rustiche: il pranzo dei contadini

... Il disordine dunque dei nostri Contadini nelle nozze, non sta sempre (e ciò per una ragione tutta diversa da quella degli antichi) nel mangiare all'uso dei Patriarchi: ma appunto nell'esser voluti escire dal costume antico, e nel non contentarsi più di apprestare alla semplice vitella, e castrati, e capretti, e capponi quanti ne basta, e ne avanza. Se li sposi sono di famiglie punto punto comode, ecco due gran Cuochi di primo ordine chiamati dalla Città, che fanno a gara a chi loro dà del più, e del meglio, e si lavora a josa con budini, salse, intingoli, e ragù, di cui si fanno le meraviglie i Vecchi di casa, fino ad essere stati veduti otto pasticci reali al primo pranzo della sposa, e altrettante magnifiche crostate di fraole al secondo dello sposo. Avvertite, sento dirvi, che alle nozze favoriscono i Signori, e i Padroni della nostra Casa. Ottimamente; è cosa buona, e lodevole ...; ma questi Signori, che onorano, e favoriscono le nozze contadinesche, si debbono contentare del galletto più tenero, del cappone più grasso, del più delicato lattajolo, senza introdurre nelle case dei contadini il lusso dei nobili ...

(Giuseppe Giovanni Ippoliti, *Lettera parenetica, morale, economica di un parroco della Val di Chiana ...*, 1774)

Se comunque Fiorilli rimpiangerà cibi parchi e pietanze semplici basate quasi esclusivamente su cereali, legumi, ortaggi, intorno alla casa colonica si muoveva tutto un universo a due e quattro zampe finalizzato al nutrimento della famiglia contadina: dai piccioni, alle galline e polli, dalle pecore ai maiali, ai bovini.

Vitale Magazzini già nel secolo XVII raccomandava cure particolari verso tutti questi animali perché da essi dipendeva una mensa più o meno ricca; per le galline spendeva qualche parola in più e suggeriva alcuni accorgimenti per avere garantite le uova anche nei mesi di “gran carestia”.⁸¹

Sicuramente se alla gente di campagna si richiedeva di ben custodire gli animali, alla popolazione della città che già subiva la difficoltà dell’approvvigionamento dei prodotti agricoli (situazione che trovò sollievo con i provvedimenti liberisti di Pietro Leopoldo), si tentava di garantire un livello minimo di condizione alimentare e furono necessari numerosi e frequenti proclami delle autorità per migliorare le cose: dall’obbligo di utilizzare carne di buona qualità ed esclusivamente di suino per la confezione di “salsicciotti ... salsicce ... soprassati ... salami” (*Bando* del 1685), al divieto di introdurre bestie morte e di venderne la carne (*Bando* del 1708), alla prescrizione per “beccai e garzoni” di compiere il loro lavoro con diligenza e senza frode e con l’obbligo di “dare il giusto peso ai compratori” (*Bando* del 1725), al divieto di fare commercio di carne per strada e all’obbligo di “aprir bottega” per chi voleva assumere questa attività; alla istituzione infine di un macello e una “bottega di malacarne” che doveva esclusivamente smerciare a prezzo ridotto carne di “bestie vacchine” morte accidentalmente e doveva mantenersi sempre distinta dalle botteghe di “buona carne” (*Bando* del 1773):

salsicciotti
salsicce
soprassati
salami

La necessità di organizzare e regolamentare la macellazione e la vendita della carne rispondeva a vari principi e se era chiaramente manifesta la volontà di tutelarne la qualità e garantire i consumatori da eventuali frodi (“buona carne” e “mala carne” ben separate), altrettanto palese era la difesa della salubrità e dell’igiene collettive che trovò concretizzazio-

⁸¹ Fra i lavori da farsi durante il mese di febbraio così si esprimeva il monaco Vallombrosano a proposito dell’allevamento dei polli: “Si pongono le chioce nostrali, e quelle d’India ancora. E volendo galletti si ponghino l’uoua appuntate, e volendo pollastre l’uoua tonde; E questi nascono in marzo; E volendo: hauer chioce in detto tempo si dia loro il mese di Gennaio del seme d’ortica in poluere frà la stiaciatura, che fa far molte uoua, e couar presto; E le pollastre che in detto tempo nascono, fanno poi l’uoua il Nouembre, o Dicembre, che n’è gran carestia”, cfr. V. Magazzini, *Op. cit.*, p. 11.



*Il Sol è in Libra e il Villanel non teme
L'ur di fuoco Ciel grandini e tuoni*

SETTEMBRE

*Mentre maturi già di Bianco i dardi
D'opie alle viti ed in liquor li sprime.*

ne nell'istituzione dei cosiddetti "ammazzatoi", luoghi chiusi e ben areati nei quali si doveva macellare.

Attorno all'istituzione dei macelli prima e loro adeguamento poi (argomento che dai primi decenni dell'Ottocento giunse ad infervorare il dibattito anche in tempi post-unitari) gravitarono molti Georgofili ad iniziare da Giuseppe Del Rosso fino a Giuseppe Poggi al quale veniva affidato a metà Ottocento l'incarico di elaborare un *Piano* generale per l'ingrandimento della città di Firenze divenuta oramai capitale del nascente Regno d'Italia. L'architetto Poggi, accademico ordinario dal marzo 1855 era già intervenuto ai Georgofili in più occasioni per presentare alcuni progetti relativi al nuovo assetto architettonico ed urbanistico della città e fra questi suoi studi è senz'altro da ricordare quello relativo ai "pubblici mercati" nel quale ipotizzava a Firenze l'istituzione di un grande mercato cittadino sull'esempio delle altre capitali europee, che avrebbe permesso di liberare la città da ingombri e "sozzure" e avrebbe riunito in un solo luogo la vendita di "carne grossa", pesce, verdure.⁸²

Se da un lato sulla generalizzazione dell'uso della carne come alimento influirono condizionamenti socio-economici e morali, dall'altro sicuramente ebbero il loro peso aspetti legati alla sua conservazione ed anche su questo l'Accademia fiorentina pose la sua attenzione.

Ai semplici metodi usati dagli sperimentatori del Settecento nei quali l'aceto e il sale erano gli elementi base, si venivano contrapponendo nuove ipotesi che tenevano conto da un lato della tutela e della salvaguardia dei principi nutritivi della carne, dall'altro dei danni alla salute provocati dall'uso continuo di alimenti conservati con metodi che ne impoverivano la sostanza.

Andrea Cozzi in un lungo resoconto del 1847 presentava il suo *Rapporto* sulla memoria che l'anno precedente Francesco Cecconi aveva inviato all'Accademia dei Georgofili, nella quale aveva trattato di alcuni esperimenti compiuti dopo aver passato in rassegna i metodi fino ad allora usati, dimostrandone vantaggi e svantaggi.⁸³

⁸² G. Poggi, *Dei pubblici mercati in Firenze*, 23 marzo 1862, c. 14, AG, AS, *Busta 84.1545*. Il lungo studio di Poggi offre uno spaccato molto suggestivo della Firenze di metà Ottocento; l'autore, pur nella scientificità della trattazione, riesce a disegnare quartieri e strade della città con la sua gente, i rumori dei barrocci e carretti che passano per le vie, i mercati delle erbe dove la "gente di campagna" si mescola a quella di città nelle chiacchiere e nel brusio; ed infine tutto quel fervore di commerci fatti sulle pubbliche vie contro ogni regola di igiene e di sanità.

⁸³ A. Cozzi, *Rapporto su di una memoria del canonico Francesco Cecconi di Bastia sopra due metodi di conser-*

Della conservazione della carne

... Et à luna crescente s'ammaza i porci per insalare, & à detta luna si insalano. Percioche ricresce nel queocerla, & à luna scema, scema anch'ella ... In capo à quindici giorni, ò tre settimane, secondo l'occasione d'una tramontana, si caua la carne porcina di sale, e si spone à detta tramontana, & oue non batta sole; E come è ben suzza, e rasciutta, si tenga otto giorni al fummo (chi può) senza che la senta il caldo del fuoco, che l'inuieta; & ogni caldo l'inuieta. Però leuata dal fummo è ottimo seppellirla (potendo) nel miglio, ò nelle vecce, ò nel grano senza poluere, non riscaldato; E non hauendo niuna delle sopradette, se ne faccia suola in un cassone, tramezzandola d'Alloro, ò Mortella; & ogni quindici giorni riueggendola dalle marmegge, che la inuacano di quelli vermini bianchi chiamati salterelli. Et si tenga in luogo fresco, non umido. Et il vero, & ottimo modo d'insalarla, che non in vermini, & non inuieti. Se gli dia Sale per tutto à sufficienza, ò più tosto d'auanzo, ch'ella piglia quello che le basta; e rimenandola da ogni banda alquanto, se gli dia sale asciutto, e non caldo; coprendola con esso; massime li coscetti. E mettendola in sù una tauola, ò asse larga che penda alla china, accioche la salamuoa si vada scolando, & à piedi della tauola, ò asse si metta un vaso per ricorgierla. Et in questa maniera verrà perfetta ...

(Vitale Magazzini, *Coltivazione toscana ...*, 1669)

Cecconi ricordando lo scorbuto che colpiva con ulcerazioni nella bocca e nello stomaco soprattutto chi faceva uso per molto tempo di carne (o pesce) conservata sotto sale, ricordava come anche i metodi dell'affumicazione, dell'uso di acidi e delle marinate, finivano per modificare il sapore della carne e per toglierle buona parte delle sue qualità nutritive. Il metodo Appert, basato sulla bollitura in contenitori ben chiusi, se aveva il pregio di non provocare nessuna variazione né di odore né di sapore, aveva tuttavia il limite della conservazione una volta aperti i contenitori.⁸⁴

L'autore proponeva due sistemi di conservazione che egli stesso aveva sperimentato: il primo presupponeva la distribuzione con un pennello della gelatina precedentemente preparata sulla superficie della carne; il secondo prevedeva l'uso della gomma arabica in luogo della gelatina. Entrambi avevano il merito di non provocare nessuna alterazione alla carne così trattata.

In questo stesso spirito di curiosità scientifica posta a vantaggio degli uomini e della loro vita, l'Accademia fiorentina non aveva certo trascurato quanto già da diversi decenni era stato sperimentato in Francia dal chimico Darcet il quale era riuscito nel 1814, grazie ad una macchina di sua invenzione (ma già rudimentalmente utilizzata nel secolo XVII allo stesso scopo) ad estrarre gelatina dalle ossa e che ridotta in brodo costituiva valido alimento nutrizionale per i malati degli ospedali e gli infelici ospiti degli istituti di carità.

gelatina

Su questo aspetto della povertà sociale e dunque sulla conseguente carenza di alimentazione, i Georgofili avevano da sempre manifestato la loro attenzione. Verso la campagna la loro risposta al riguardo si esprimeva da un lato con una grande forza propulsiva tesa alla conoscenza e alla sperimentazione e dall'altro con una tenace volontà di stimolo verso proprietari terrieri intelligenti e sensibili e contadini aperti e volenterosi; verso la città l'atteggiamento dell'Accademia fu quello di divenire punto di convergenza di esperienze compiute

vazione della carne commestibile, 7 marzo 1847, c. 8, AG, AS, *Busta 79.1277*; F. Cecconi, *Due metodi per la conservazione della carne commestibile*, 8 settembre 1846, c. 8, AG, AS, *Busta 94.236*.

⁸⁴ Nel ricordare i metodi usati per la conservazione della carne, Cecconi nel suo studio non faceva riferimento ad un'altra sostanza che era stata invece ritenuta nel passato la più idonea a tale scopo, l'aceto di cui Parmentier così aveva scritto all'inizio dell'Ottocento: "Dans le nombre des moyens imaginés pour arrêter ou prévenir ces altérations, le vinaigre tient le premier rang" e proseguiva indicando il procedimento pratico da osservare per poter mantenere per qualche giorno senza alterazione le "sostanze animali", cfr. A. A. Parmentier, *L'art de faire les eaux-de-vie ... suivi de L'art de faire les vinaigres simples et composés ...*, à Paris, chez Delain, 1801.



*Ch'iove è quanto, l'andante albe
Frangè l'aratro, e si fecinda il suolo*

OTTOBRE

*Così metello crudel s'ha ferma il viso
Cui tende agnata alla penultima pieve*

te anche fuori d'Italia alla ricerca di soluzioni dirette al miglioramento della vita di masse immense di persone. In questo contesto vanno lette le numerose memorie aventi ad oggetto l'alimentazione presentate all'Accademia per un trentennio a partire dai primi anni dell'Ottocento, da quella di Giovacchino Carradori che nel 1802 presentava la sua *Ricetta di un brodo per i poveri* fatto con gelatina estratta dalle ossa,⁸⁵ agli studi di Cosimo Ridolfi sulle zuppe economiche nei quali forniva oltre ai parametri nutrizionali (una razione di zuppa alla Rumford equivaleva a 325 libbre di pane di buona qualità) anche dieci tabelle che costituivano altrettante varianti della ricetta base.⁸⁶

brodo per i
poveri
zuppe
economiche

Se questi studi furono il frutto di uomini sensibili e concreti, l'attenzione verso la macchina di Darcet che poteva essere applicata non solo all'incentivazione delle risorse alimentari, ma anche ad attività economiche quali la fabbricazione di saponi e colla, la decolorizzazione dello zucchero, fu senz'altro ispirata da un pragmatismo socio-economico che vedeva nella scoperta del chimico francese una novità veramente positiva. Più di una memoria fu presentata e discussa presso i Georgofili su questi argomenti, a cominciare da quella di Vincenzo Manteri del gennaio 1831 nella quale l'autore presentava anche alcuni suoi esperimenti relativi alla saponificazione.⁸⁷ Nel marzo dello stesso anno Giovanni Aldini rendeva conto all'Accademia di quanto egli stesso aveva verificato presso un suo laboratorio nel quale aveva messo in funzione la macchina ideata dal chimico francese e richiamava l'attenzione dell'illustre auditorio circa altri utilizzi della gelatina così estratta. Ricordava in particolare quello che la vedeva ingrediente principale nella confettura dei così detti *biscotti di mare* che ne contenevano ciascuno ben "tre oncie": simili alimenti, sostanziosi e durevoli, avevano costituito valido sostentamento durante "la grande spedizione fatta in Algeri". Altro impiego non meno importante era quello di destinare la gelatina alla conservazione di frutti e fiori mentre i residui dell'estrazione potevano costituire alimento per gli animali in un preparato composto con farina di grano.⁸⁸

biscotti di
mare

⁸⁵ G. Carradori, *Ricetta d'un brodo per i poveri*, 10 febbraio 1802, c. 2, AG, AS, *Busta 61.268*.

⁸⁶ C. Ridolfi, *Sull'utilità delle zuppe economiche dette alla Rumford*, 1 ottobre 1817, c. 10, AG, AS, *Busta 64.511* e *Resultato dell'uso delle zuppe economiche*, 1 ottobre 1817, c. 4, AG, AS, *Busta 64.512*.

⁸⁷ V. Manteri, *Dell'estrazione della gelatina dalle ossa*, 2 gennaio 1831, c. 10, AG, AS, *Busta 71.896*. Nel suo studio l'autore oltre a descrivere minuziosamente la macchina di Darcet e il procedimento usato per l'estrazione della gelatina dalle ossa, incitava i contadini ad imparare il semplice procedimento per fare sapone che poteva costituire un'utile attività durante le lunghe giornate invernali quasi prive di lavori agricoli.

⁸⁸ G. Aldini, *Memoria sopra la macchina inventata dal signor Darcet per estrarre la gelatina dalle ossa*, 6 marzo



*Quando al celeste Anor s'accosta in Cielo
La serena del Sol lucida face,*

NOVEMBRE

*Per aver il villanello, si compiono
Cibo opportuno alla stagione del gelo.*



*Prima il Capro in Ciel in ogni loco
L'attender dell'ovino immunde il arcoro*

DECEMBRE

*Con le Crumitate il cibo dopo,
Cute passar il verno a canto il toro*

Del vino e dell'olio

L'aceto che già era stato identificato come sostanza in grado di garantire la conservazione degli alimenti sia di origine animale che vegetale,⁸⁹ era stato anche consigliato come valido ingrediente per le bevande degli uomini quando si intendevano neutralizzare possibili nefaste conseguenze dovute all'assimilazione di acqua sporca ed insalubre.

aceto

Tuttavia questo consiglio aveva più scopo terapeutico che non quello di fornire un valido suggerimento per una buona bevanda e se è vero che furono necessari molti studi prima di realizzare del vino durevole e di ottima qualità, è pur vero che la presenza di una simile bevanda alle mense di ricchi e poveri era da sempre considerata una benedizione e un buon ristoro per il corpo e lo spirito.

L'interesse dei Georgofili verso il vino, la sua fabbricazione, la sua conservazione e la coltura delle viti, può essere ritenuto contemporaneo alla nascita stessa dell'Accademia e senza alcun dubbio può dichiararsi che il vino e la viticoltura costituiscono argomento della maggior parte delle decine di migliaia di carte conservate nell'Archivio Storico dei Georgofili. Quando, nel corso del tempo, le viti e l'uva furono attaccate da parassiti e malattie che portarono alla distruzione del prodotto, l'Accademia divenne punto di riferimento, fucina di

vino

1831, c. 4, AG, AS, *Busta 71.903*, cfr. in particolare c. 6 sgg. Quale supplemento alla memoria di Aldini e per sottolineare la grande importanza della macchina di Darcet veniva presentato ai Georgofili, anonimo e non datato, un *Commento alla memoria di Giovanni Aldini*, cfr. *Commento alla memoria di Giovanni Aldini sulla costruzione della macchina di Darcet per estrarre la gelatina dalle ossa e sull'importanza di questa macchina*, [s.d., ma 1832], c. 2, AG, AS, *Busta 93.186*. Circa il somministrare alle bestie alimenti di origine animale, Aldini sosteneva che questi dovevano costituire la minima parte del composto che invece doveva contenere massimamente farina di origine vegetale. Della stessa opinione era stato anche, diversi decenni prima, il riminese Francesco Bonsi che in un suo lavoro del 1786, inviato in dono all'Accademia, relativo alle cure da adottare contro l'"epidemia contagiosa dei buoi" invitava i contadini a far uso di "brodi, uova, e tali altre cose" solo limitatamente al periodo della malattia poiché tali elementi di origine animale "non si convengono per conto alcuno a questi animali, che non sono carnivori", cfr. F. Bonsi, *Istruzione veterinaria per maniscalchi e coloni sulla presente epidemia contagiosa de' buoi limitrofa all'agro riminese ...*, in Rimini [ma Rimini], nella Stamperia Albertiniana, 1786.

⁸⁹ Parmentier nel suo saggio sull'aceto aveva dedicato l'"Article VIII" all'*Application du vinaigre à la conservation des fruits et légumes* fornendo anche la ricetta per la conservazione delle barbabietole, cfr. A. A. Parmentier, *Op. cit.*, p. 197-202.

idee, luogo di sperimentazione e il suo ruolo tecnico-scientifico non perse mai quel connotato di profonda e radicata umanità che permetteva all'istituzione fiorentina di vedere dietro un raccolto distrutto, la sofferenza di un'intera economia e la miseria dei contadini.

Il primo pubblico concorso bandito dall'Accademia sulla vite e sul vino era datato 10 aprile 1771 e il suo titolo: *Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana*⁹⁰ era particolarmente significativo in quanto condensava l'idea ben articolata e dettagliata che ispirava l'atteggiamento dell'Accademia fiorentina verso questo importantissimo oggetto di "pubblica economia". Veniva infatti chiamata in causa per un verso la "pubblica autorità" il cui intervento era ritenuto fondamentale per la ripresa di tale settore dell'agricoltura e del commercio e dall'altro si richiamavano i "possessori": dalle loro forze congiunte poteva discendere un nuovo vigore per questo importante ramo dell'economia nazionale.

Il concorso, reiterato l'anno successivo, vide la partecipazione di tre concorrenti le cui memorie sottolinearono che il problema primo e più urgente da risolvere era quello legato alla qualità dei vini toscani che si dimostravano veramente scadenti e tali da non poter sostenere alcun confronto con quelli prodotti all'estero. Tutti e tre gli studi ricevettero il plauso dell'Accademia ed in particolare quello proposto dal pievano Ferdinando Paoletti che esordiva con il motto "Vin toscano d'ogni vino il re" e che con l'approvazione dell'Accademia, uscì a stampa per i torchi di Stecchi e Pagani nel 1774 con il titolo *L'arte di fare il vino perfetto e durevole*.⁹¹

Di *arte* parlava Paoletti e affermava: "credo che la mia [memoria] insegni con precisione, e con chiarezza la vera arte di fare il vino ... Quest'arte, non bisogna lusingarsi, quest'arte si necessaria specialmente in Toscana, dove la fabbricazione di questa derrata, se si sapesse conoscere, dovrebbe essere la più rispettabile, e la più preziosa di tutte le nostre fabbriche, quest'arte io dico è sconosciuta quasi totalmente da noi" e ciò era a suo vedere motivo di "rimprovero che ... dovrebbe cuoprir di rossore".⁹² Questa stessa ignoranza era denunciata

⁹⁰ Bando del 10 aprile 1771: "Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana", AG, AS, Busta 105.3a-b.

⁹¹ F. Paoletti, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole da poter servire all'esterno commercio* ..., Firenze, nella Stamperia Stecchi e Pagani, 1774.

⁹² *Ibid.*, p. XVI-XVIII.



*Topole auree, e fiori vermelli
Scendono dal fianco, ed in fuori unon*

PRIMAVERA

*Spuntan l'erbe novelle i nuovi fiori
E herzan le manche in terra in ciel de' nuvoli*

da Marco Lastri il quale accusava i contadini anche di "indolenza" che manifestavano chiaramente quando dovevano rinnovare vecchi vitigni o dovevano impiantarne di nuovi: le loro scelte cadevano su qualità di uve non adatte e dunque i vini che ne risultavano "invece di convenire a stomaci delicati" erano solo buoni ad essere "consumati nelle osterie, con danno ancora per la salute, perché snaturati".⁹³

L'Accademia dei Georgofili, proprio per rimuovere questa ignoranza e l'indolenza dei contadini, impegnò tutte le sue forze e tutte le sue risorse per dare avvio ad una riforma sostanziale che doveva riguardare da un lato la cura delle vite e dall'altro la fattura dei vini: sollecitò studi, bandì pubblici concorsi, svolse un'attività di promozione editoriale sostenendo la stampa di scritti e memorie che potevano stimolare ed incentivare l'emulazione; infine riconfermò anche in questo contesto la sua vocazione alla sperimentazione accogliendo con curiosità scientifica ogni suggerimento e innovazione.⁹⁴

Eppure questa bevanda, esaltata nel corso del tempo per le sue virtù farmacologiche e terapeutiche (antidepressiva, ansiolitica, lassativa, stimolante, antisettica), sembrava attirare le mire più sfacciate dei commercianti senza scrupoli e quelle dei ladruncoli affamati che sciamavano per le campagne rovinando le vendemmie.⁹⁵ La stessa autorità governativa era dovuta intervenire fin dall'inizio del Settecento con provvedimenti punitivi in presenza di osti e venditori che incuranti della qualità del vino, ne facevano incetta acquistandolo direttamente "in su la vite" e così la bontà di ciò che veniva venduto non poteva essere in alcun modo garantita; monopolizzando poi tutto il prodotto erano gli stessi venditori che ne fissavano il prezzo (ovviamente al rialzo) e dunque i poveri erano i primi a dover rinunciare ad una bevanda così corroborante per chi come loro era adibito a lavori pesanti e di fatica.

Alto il prezzo e scadente la qualità: più di un bando granducale era stato emanato contro la vendita di vini andati a male per timore che dal loro consumo ne derivasse qualche

⁹³ M. Lastri, *Lezioni di agricoltura ... ristampate per la quarta volta con aggiunte e note del priore Jacopo Ricci ...*, Firenze, Giuseppe di Giovacchino Pagani, 1819-1821, 6 v., citaz. dal v. 3, nota a p. 118-119.

⁹⁴ È impossibile fornire una indicazione esaustiva di tutti gli studi che furono compiuti in ambito accademico a questo riguardo. Si rinvia comunque per il secolo XVIII e buona parte del XIX al volume *Vitivinicoltura tra la fine del '700 e la crisi fillosserica. Il contributo dei Georgofili*, Firenze, Studio Editoriale Fiorentino, 1997 e alla bibliografia ivi contenuta.

⁹⁵ I contadini si vedevano costretti a vendemmiare anticipatamente quando ancora l'uva non era giunta a maturazione, con gravi ripercussioni sulla qualità del vino.



*Mentre bagna il bel corpo in onda pura
La casta Osa che al primo ciclo impera*

ESTATE

*Attorno la anata della serena
Il lascivo pastor cambia natura*

“mala infezione”; pene severe erano state previste per chi ne smerciava o ne regalava: oltre le consuete multe pecuniarie, era anche contemplata la perdita del vino che veniva gettato davanti all’abitazione di colui che lo aveva venduto o regalato.

Se ripetute erano le adulterazioni, non minori erano le frodi che osti e tavernieri imbastivano a danno dei viandanti e che non riguardavano soltanto la qualità del vino venduto, ma anche la sua quantità: fu per questo motivo che all’inizio del Settecento vennero introdotti obbligatoriamente presso le mescite i “fiaschi marcati” sotto pena di multe e di punizioni corporali.

La qualità del vino divenne per l’Accademia dei Georgofili uno degli scopi principali e molto del suo impegno fu diretto verso questo aspetto dell’attività agricola; quando per cause diverse, il vino veniva a mancare, i Georgofili, consapevoli di quanto fosse importante un buon bicchiere sul fisico e sul morale della gente, molto si adoperarono per trovare bevande succedanee e per suggerire la fabbricazione di altri “spiritosi liquori”.⁹⁶

“Fra le molte sostanze che l’uomo ha saputo preparare ed appropriare ai suoi bisogni, non ven’è forse alcuna, che per la molteplicità, e per l’importanza degli usi, cui si destinano, possa compararsi alle sostanze grasse ed oleose”: così esordiva Giuseppe Gazzeri in una sua memoria letta ai Georgofili il 6 marzo 1805.⁹⁷ All’olio di oliva era riservata la massima attenzione ed il nostro Georgofilo collocava questo pregiato prodotto al primo posto fra le sostanze grasse e dichiarava che le “preziose qualità” di cui era dotato lo avevano destinato da sempre “quasi esclusivamente ... alla preparazione [degli] alimenti”. Tuttavia, proseguiva l’autore, questa pregiata sostanza veniva spesso distolta dal suo utilizzo prioritario per essere destinata ad altri scopi; l’autore denunciava questa “usurpazione” poiché danneggiava essenzialmente i poveri che ne godevano usualmente solo di “qualche stilla” e metteva dunque a disposizione tutte le sue ricerche e conoscenze per individuare validi succedanei da impiegare in attività ed utilizzi nei quali l’olio di oliva era senza ombra di dubbio sprecato.⁹⁸

olio

⁹⁶ Si citano alcuni scritti al riguardo: G. Giuli, *Sulla distillazione del sugo fermentato dei frutti del Sambuco*, Atti, 8, 1807, p. 388-394; C. Ridolfi, *Sull’acquetta di mele*, Atti, Continuazione, 1, 1818, p. 182-184 e dello stesso autore *Sull’acquavite di bacche di patate*, Atti, Continuazione, 1, 1818, p. 509-511; S. B. Guarducci, *Metodo per fare un vermouthe passabilmente piacevole*, 2 luglio 1826, c. 5, AG, AS, Busta 68.760.

⁹⁷ G. Gazzeri, *Delle sostanze oleose e grasse, sì del regno vegetabile che animale, e dell’importanza dei succedanei, che possono alle medesime sostituirsi, in specie pe’ bisogni delle arti*, Atti, 7, 1812, p. 357-370.

⁹⁸ “Altri bisogni, e specialmente quelli di alcune arti ne hanno usurpato una gran porzione, ed una enorme

Del vino e dell'aceto

. . . E perche uno de' migliori frutti per il vitto humano per la salute, e sanità nostra è l'uua; Con breuità si dirà come ordinariamente secondo il nostro uso s'acconcino i vini, i raspati, l'acquette, i mezi vini, i colati, le verdee, trebbiani. E prima al vino ordinario rosso, si colgono l'uue s'ammostano in bigoncie. E si portano al tino, oue sopra starebbe bene quello ordingo fatto per pestarlo bene, che si chiama Culla, dentro alla quale con i piedi si pestano, e ripigliano; E così accomodate, il vino non vuole bollire, se non al più otto giorni à voler, ch'egli sia viuo, e saporito, e non ismaccato; Ma quando l'uue sono poco peste può anco bollire dieci, e dodici giorni, secondo la diuersità de' paesi; Ma alla Montagna, e nel Chianti, & oue sono li vini sottili, e scarichi, vuole essere imbottato chiaro; si dice ben questo, che oue i vini sono grossi, e maturoni, che l'uue sono peste poco, & che poco si lascia bollire il vino, è molto meglio il vino, più gagliardo, e viuo ma ne cauerai manco uino almeno la quarta parte, che torna in utilità de' lauoratori, che fanno acquati, che sono mezi uini, massime aiutati dall'uue de' cappellacci, e macchie, e dalli abrostini, che fanno gli acquati coperti saporiti, e frizzanti. Onde chi uole del uino la sua parte, usi detta Culla e faccia bollire il uino poco, che l'harà buono, & harà il suo conto. Si può anco, oue è gran famiglia, far mezo uino, e meza acqua, che rispiarma assai, e dura sino à tutto Febbraio buono, e francamente; Ma l'acqua (com'hò detto uorrebbe essere di fiume corrente purgata) Raspati poi si fanno con una parte d'ottimo uino uecchio, con buonissimo mosto, e con uue spicciolate canaiole, o rafone, ò mammolo eletto, non acerbo ò forte: s'mbotti, e si metta al cocchiere, che non isfia-

ti, la sua canna co'l peuerino, e si attende, mentre che ei bolle à riempire. Il secondo raspato si fa di mosto eletto, d'uee spicciolate scelte elette come sopra, e d'acqua bollente quanto vorrai; E questo si bee più presto, e non è così ottimo, e si chiama anco acquetta, e talvolta piglia un poco di quioio. Il terzo raspato si piglia una botte grossa, e benissimo cerchiata, con due spranghe anco grosse di legname à trauerso, e s'empie di buonissimo mosto, ò bianco, ò nero come vorrai, e d'uee dolci spicciolate quella quantità che vorrai, e si tiene in terra, e si ruotola, e gira spesso, ma vuole soprattutto essere turato fortissimo. E questo viene poi gagliardissimo. Si fa anco il vino d'Amarene in tre modi. L'uno hauendo serbato il vino d'Amarene fatto di Luglio à l'ordinario in buon vaso; E mescolandone poi un terzo con ottimo vino e così imbottandolo si tenga ripieno ; l'altro modo; Hauere le amarene in mazzetti secche al Sole e metterle nella botte, quando s'imbotta il vino, in quella quantità, che vorrai. Il terzo è hauere pur dette Amarene secche, e metterle con buon mosto à bollire, e così cotte darle al vino in luogo d'abrostini, ma il mosto non sia grosso, ma sottile, altrimenti sarebbe un vino maccherone, e come inchiostro, E questi vini si possono usare per medicina, più che per bere, perché sono gustosi & aggradeuoli allo stomaco. Si fanno ancora vini medicinali, mettendo nel vino, mentre ch'ei bolle, sena, scamonea, Eleboro, o altri solutiui, che di questo ne lasceremo la inuentione à medici. Il vino colato si fa mettendo il mosto bianco in calze fatte à posta di panno serrato, e sodato bene; E così chiaro imbottarla, e venderlo perché a lungo facilmente inforzerebbe. La Verdea dee essere d'uee dette Bergo ammostate bene, e cauatone il mosto subito imbottarlo in botticini fatti à posta di quattro, ò sei barili il più, e mettere il suo peuerino, e canna com'è detto, e tenute ripiene. E se

il bergo non fusse così ben dolce, e maturo per dare il morbido alla verdea vi si puo mescolare alquanto di vino colato dolce bene; ma meglio è potendo lasciar maturare il bergo bene; Et al medesimo modo si fa il trebbiano. E non solo le verdee, & i trebbiani si possono fare dolci assai, ò poco; secondo che più tardi, ò auaccio si muteranno, perché mutandoli spesso, e presto verranno dolci assai, e così anco li vini bianchi, ma lasciando poi che sono imbottati bollire assai, e mutandoli radamente, verranno più gagliardi, e manco dolci, e questo lo potrai fare secondo la dispositione, e qualità della maturità dell'uue. Peroche in alcuni luoghi si fanno anche vini bianchi, e trebbiani bonissimi generosi, e che hanno il morbido, e'l cotognino insieme, e sono imbottati non essendosi mutati, se non una sol volta al tardi; E questo auuiene per la dolcezza, e maturità dell'uua. La sapa si fa di mosto cotto bollendolo a certo termine; Ma la mostarda si fa di buon mosto, e bonissime uue dolci nere cotte insieme co'l mosto lunga mente fino a che siano l'uue ammassate co'l mosto, e disfatte, e che comin- ci alquanto a sodare, e si faccia fuoco chiaro di legne secche, che non pigli di fummo. E però alcune donne diligenti, serbano per far la sapa, e mostarda i pali vecchi leuati dalle viti alla palatura. L'aceto si fa facilissimamente, e forte bene in questa maniera cioè; doue è gran quantità di vino, si piglia, cauato il vino del tino, quelle scoperchiature delle vinacce di sopra un palmo in circa, e si mettono in una tinella, e le uinacce non sieno tocche da l'acqua; E s'ammassano nella tinella, poi si piglia del mosto, ò fondate di mosto senz'acqua, quella quantità, che vorrai farne, e con detto mosto s'annaffia la vinaccia nella tinella, che sia bucata, e cali giù il mosto in un vaso sotto la tinella, e questo si faccia una volta il giorno, che a poco, a poco la vinaccia riscaldando piglierà il forte, o dimano

in mano annaffiandola farai passare il mosto, che vorrai per fare aceto, sino che tu sentirai, che la vinaccia sia venuta in ultimo feruore di fortezza, e che accostandotela al naso, non la potrai sopportare. All' hora turerai il buco della tinella, e rouescierai sù il mosto, che già per più passate harà preso il forte, e lo rimescolerai bene con la vinaccia inferuorita di fortezza; E così lo cauerai, e lascerai scolarlo, & imbottarlo in palco; E stringi la vinaccia, e metti lo stretto insieme con quello, che verrà fortissimo. Ma s'auuertisca di non lasciar passare il feruore del forte, perche da la volta, e si volta in fradicio, e manderesti à male ogni cosa, però sia in questo accorto, e diligente. Importa assai hauer buon vasi, però si tenghino le botti pulite, e quando si sfondano lauate di vin buono, e si tenghino, oue non sia puzzore, o fetore alcuno. E quelle, che non vorrai sfondare, ui terrai dentro al quanto d'ottimo uino, che le mantenga fresche. Così anco le cantine uogliono hauer le finestre à tramontana, essere asciutte, ne ui sia, o n'esca puzzore alcuno di necessarij, ò d'altro. Peroche il uino, e l'olio, e'l mele pigliano ogni odore e qualità. A mezo Nouembre poi i uini rossi tutti s'assaggiano, e si turino forte, e si suggellino, che saranno fatti, & haranno finito di bollire . . .

(Vitale Magazzini, *Coltivazione toscana* ..., 1669)



Santi e Fanni a le lor Vantè unti **AUTUNO** *Bacco vicino alla sua Ornade intanto*
Merrante col suoi le dornè e panni *Questo il liquor delle Cistena via*

Altri scritti, prima e dopo Gazeri, erano stati presentati ai Georgofili con identico tenore, ad iniziare da quello che decenni prima Francesco Pagnini aveva sottoposto alla pubblica adunanza del 7 settembre 1767 nel quale aveva affermato di aver individuato nell'olio tratto dal sanguine se non una sostanza atta a "servire per condimento" almeno una atta a "supplire ... a quello di oliva per uso dei lumi, e delle manifatture". Pagnini si proponeva con la sua memoria di "eccitare nell'animo degli altri la voglia di esaminare" e "indurre, ed animare i contadini ad applicarsi a spremere l'olio di una pianta, che non costa nessuna spesa, che nasce, e cresce presto sopra tutti i terreni con grandissima facilità, e senza cultura ... e per mezzo [della] quale si risparmierebbero una porzione almeno dell'olio di oliva, che abbisogna per le loro lucerne, e forse ancora per i condimenti".⁹⁹

Preziosa sostanza l'olio d'oliva: verso di essa erano necessarie tutte le attenzioni non solo per non sprecarlo, come si è visto, in usi impropri, ma anche per centellinarlo nel consumo alimentare. Vitale Magazzini suggeriva addirittura di tenerlo sotto chiave, ben riparato da abusi di massaie troppo prodighe: "Si mette negli orci, ò Vettine, o nelle conserve, o nelle pile di pietra chi ne ha quantità: E nelle pile si può misurare e con segni; e serrare anco a chiave; Et così ci conserua buono, bello, e chiaro, et non iscema quando si ripon, chiaro et non sala. Però si dice mercante d'olio; mercante d'oro".¹⁰⁰

quantità di questa preziosa sostanza viene impiegata in altri usi, come per illuminare, per acconciar le lane, e prepararle alla filatura, per la fabbricazione dei saponi, ed altro, sicchè le officine di queste arti, non meno che le lampadi che illuminano l'interno di molte case, e fino le pubbliche strade, rigurgitano di questo fluido, di cui il povero può appena con qualche stilla render meno ingrato l'uso di uno scarso e vile alimento", *Ibid.*, p. 358-359.

⁹⁹ F. Pagnini, *Dell'olio di sanguine ...*, *Atti*, 1, 1791, p. 69-75, citaz. a p. 73 sgg. Circa le piante dalle quali trarre sostanze oleose da servire come succedanee all'olio di oliva in usi non alimentari, furono annoverati oltre il sanguine del Pagnini, anche il papavero grigio e la marruca. Il primo costituì oggetto dello studio di Ippolito Matteuzzi che porta titolo *Olio economico di papavero grigio* (*Atti, Continuazione*, 1, 1818, p. 639-643); della seconda trattò l'avvocato novarese Benvenuto Poggio in una memoria presentata ai Georgofili il 1 luglio 1832, *Sopra l'uso dell'olio di marruca*, AG, AS, c. 4, *Busta 72.940*. Successivamente Alessandro Rivani si fece promotore dell'estrazione dell'olio dalla sansa e presentò il frolo, l'apparecchio ideato allo scopo dall'abate Nicola Felice Tomeoni che lo aveva reso di pubblica conoscenza già dal 1810, cfr. A. Rivani, *Estratto sul frolo*, *Atti, Continuazione*, 1, 1818, p. 369-380.

¹⁰⁰ V. Magazzini, *Op. cit.*, p. 8.

Oltre le ottime qualità per la cucina, all'olio d'oliva erano attribuite grandi virtù terapeutiche: mitigava i dolori delle coliche, quelli articolari e "della sciatica", difendeva dal freddo e ammorbidiva l'epidermide. Serviva anche mescolato con aceto o con vino, ad attenuare il mal di denti.

Delle sostanze zuccherine e del sale

Allo zucchero e al sale le popolazioni del Settecento e dell'Ottocento affidarono sempre più il compito di esaltare il gusto delle pietanze e questi due ingredienti finirono per soppiantare quasi totalmente le "droghe" di cui si era fatto largo uso nei secoli precedenti continuando una tradizione culinaria che affondava le proprie radici nel Medioevo e nell'Antichità.

zucchero
sale

È indubbio che il miglioramento dell'agricoltura e il conseguente aumento quantitativo e qualitativo dei prodotti, condussero a modificazioni notevoli e generalizzate delle abitudini alimentari, ma è altrettanto vero che zucchero e sale per l'alto costo che avevano sul mercato erano riservati alle pietanze più accurate e alle tavole più ricche.

Fu pertanto impegno dei Georgofili quello di individuare e proporre soluzioni che rispondessero da un lato alla richiesta della popolazione, dall'altro alla necessità di ridurre i costi di acquisto all'estero.

La massiccia importazione di zucchero e le gravi ripercussioni sull'intera economia del Granducato furono lamentate da Giacomo Sardini in una memoria presentata ai Georgofili all'inizio del 1794.¹⁰¹ "Ci siamo fatti una necessità di mendicare da lontanissime contrade i mezzi di appagare il gusto della dolcezza", scriveva il socio corrispondente dei Georgofili, rilevando quanto l'agricoltura ne aveva sofferto in una delle sue principali attività: l'apicoltura. Nel tracciare una breve storia degli alimenti dolcificanti in uso fino dall'Antichità classica, Sardini ricordava con una punta di nostalgia il sano e semplice miele, oggetto principale di prelibati alimenti, come il *melimelum*, lo squisito composto di mele cotogne e di miele tanto decantato dagli antichi autori, o di bevande come l'*hydromel*, l'*aqua muls*a, l'a-

miele

¹⁰¹ G. Sardini, *Della dolcezza nella composizione degli alimenti; Mem. del Sig. March. Giacomo Sardini ... letta il dì 2 aprile 1794, Atti, 3, 1796, p. 160-183.*

pomeli, l'*aximel*, costituito da una miscela di aceto e miele, o l'*elomeli* che si otteneva dall'infuso di miele nel vino. Il miele inoltre unito al pane costituiva una pietanza semplice ma fortemente nutriente e ristorativa per l'organismo; gli Antichi gli attribuivano grandi capacità curative poiché ritenuto "dono degli dei, rugiada celeste, ed emanazione degli astri".

zucchero di
canna

Lo zucchero di importazione lo aveva quasi totalmente soppiantato e la trascuratezza in cui era caduta la cura degli alveari andava imputata oltre che alla cattiva volontà dei contadini, anche alle nuove abitudini alimentari che ne escludevano l'uso. I Georgofili cui questa situazione era ben nota avevano cercato di porvi rimedio promuovendo all'inizio del 1783 un pubblico concorso avente ad oggetto l'allevamento delle api e l'individuazione dei motivi di decadenza di tale attività.¹⁰² L'Accademia fiorentina era consapevole dell'importanza che l'allevamento delle api aveva nella economia della famiglia contadina, sia come possibile occasione di guadagno, sia e principalmente come fonte di sussistenza: accanto alla cera utile per far candele per uso domestico e per poter essere eventualmente vendute nei mercati, il miele costituiva alimento importante per la gente della campagna.

La memoria di Sardini si poneva anche come tentativo di conciliare un prodotto di alta qualità come il miele toscano con il nuovo costume alimentare e confidava nella ricerca dei chimici al fine di riuscire ad ottenere miele che incontrasse il gusto di palati ormai abituati al sapore dello zucchero. A tale riguardo egli ricordava gli studi e gli esperimenti compiuti dal chimico Lowitz che era riuscito ad estrarre una sostanza dal carbone capace di spogliare il miele "della sua mucillagine fino al segno di ricavarne una porzione di zucchero". Da parte sua Sardini aveva eseguito delle ricerche sul mosto di uva al fine di estrarne la materia zuccherina. Portando ad ebollizione il mosto, avendo cura che il fuoco si mantenesse sempre ben regolato, era riuscito ad ottenere una "cozione di un giulebbe a perla" che era stata servita alla sua tavola utilizzata in pietanze diverse; i suoi ospiti avevano manifestato tale gradimento al punto da indurlo a tentare nel periodo estivo la confezione di sorbetti. Questi erano risultati di ottima qualità e coloro che li avevano gustati non avevano percepito alcuna differenza di gusto rispetto a quelli realizzati con zucchero. Sardini annunciava di aver

mosto

¹⁰² Bando del 2 aprile 1783 sul tema: "Posto che il clima della Toscana sia adattato universalmente come pare all'educazione delle api, si desidera che vengano indicati i motivi per i quali si sia finora trascurato questo utilissimo oggetto e con quali mezzi si possa ristabilire e propagare utilmente per tutto lo stato, AG, AS, Busta 107.16a-l. La memoria di Carlo Castelli fu ritenuta degna di premio e quella dell'ungherese Gaetano Harasti ricevette menzione speciale e l'autorizzazione alla stampa.

continuato i suoi esperimenti e che era riuscito a perfezionare ulteriormente il giulebbe, sottoponendolo ad un secondo processo di raffinamento; il prodotto che aveva ottenuto aveva perso totalmente il sapore di mosto ed era molto simile allo zucchero.

Nel 1798 la Stamperia di Filippo Stecchi licenziava un libretto di piccolo formato ed esiguo di consistenza che forniva pratiche notizie per fare zucchero con l'uva.¹⁰³ Il breve scritto, pubblicato privo di indicazione di autore, altro non era che la presentazione delle ricerche e degli esperimenti, peraltro già noti al pubblico, effettuati da Domenico Tommasi di Napoli; all'anonimo autore il metodo di Tommasi era parso talmente semplice e praticabile da chiunque che aveva ritenuto utile proporlo nuovamente al pubblico. L'operetta presentava sei diversi procedimenti messi in atto "per ottenere dall'uva lo sciroppo purificato per mezzo del carbone, lo sciroppo del mosto cotto, lo zucchero come quello d'America, la purificazione dello zucchero, la purificazione dello zucchero di prima cotta in poche ore".¹⁰⁴

zucchero d'uva

sciroppo d'uva

Nell'adunanza accademica dell'8 gennaio 1806 Antoine Augustin Parmentier veniva nominato insieme a numerosi altri eminenti personaggi, socio corrispondente dei Georgofili. Il rapporto fra l'istituzione fiorentina e il chimico francese, ormai celebre per i suoi numerosi studi sulle patate e per le prelibate pietanze che con queste egli aveva ideate, fu ricco e duraturo. Ai Georgofili l'illustre francese trasmise tutte le sue opere che in quegli anni, a ritmo frequente, vedevano la luce e l'Accademia ricambiò l'omaggio incaricando alcuni fra i suoi membri di studiare gli scritti ricevuti e di farne relazione in pubblica adunanza. Tale fu il caso del volume contenente la *Instruction sur les moyens de suppléer le sucre* apparso a Parigi nel 1808 presso l'editore Méquignon;¹⁰⁵ Giovanni Menabuoni fu incaricato di stendere relazione in proposito e nell'adunanza del 5 aprile 1809 presentò le sue osservazioni all'opera di Parmentier.¹⁰⁶ Menabuoni lodò gli studi compiuti dal collega francese ed

¹⁰³ *Della maniera di far lo zucchero coll'uva*, Firenze, nella Stamperia di Filippo Stecchi, 1798.

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 7.

¹⁰⁵ A. A. Parmentier, *Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on fait la médecine et l'économie domestique*, Paris, Méquignon, 1808; cfr. Lettera di Joseph Marie de Gerando, datata Firenze 24 novembre 1808, con la quale trasmetteva l'opera di Parmentier ai Georgofili, *Atti*, 7, 1812, p. 7.

¹⁰⁶ G. Menabuoni, *Estratto delle istruzioni pubblicate da Parmentier sopra i mezzi per supplire allo zucchero*, 5 aprile 1809, c. 17, AG, AS, *Busta 63.410*. Sullo zucchero estratto dall'uva, cfr. anche la memoria presentata ai Georgofili nel settembre del 1815 da Giovanni Carboncini il quale sottoponeva al giudizio accademico il disegno di una "macchina per l'evaporazione del mosto" da lui ideata, cfr. G. Carboncini, *Sopra lo zucchero d'uva*, 15 settembre 1815, c. 13, AG, AS, *Busta 91.83*.

analizzò tutte le operazioni indicate da Parmentier per ottenere materia zuccherina, dalla scelta dell'uva, alla sua raccolta, alla confezione del mosto. Il Georgofilo descriveva poi alcune preparazioni già sperimentate dal francese, che si potevano ottenere con l'uva e che si erano rivelate ottime al gusto ed utili per l'alimentazione, dagli sciroppi, alle conserve, alle confetture di mosto. Quanto agli sciroppi l'illustre chimico francese aveva fornito alcune ricette per ricavarne oltre che da uva anche da pere e da mele, nonché da carote; aveva inoltre fornito istruzioni per produrre dei ratafià, ottimi liquori aromatizzati con semi ed erbe diverse (anice, finocchio, prezzemolo, etc.), che si ottenevano dalla macerazione in alcool di frutti (ciliegie, lamponi, uva spina) e noccioli di albicocca e di pesca.

sciroppi
conserve
confetture
ratafià

Nel 1812 Antoine Augustin Parmentier inviava ai Georgofili, accompagnato da una lunga lettera, il supplemento al suo trattato sugli sciroppi e conserve d'uva¹⁰⁷ e confidava nell'interesse dell'Accademia fiorentina verso questo "genre de ressource nationale"; grazie agli studi di valenti chimici, sottolineava Parmentier, si era ormai giunti a un grado tale di perfezione che i prodotti che si ottenevano potevano non soltanto figurare alle mense degli agiati, ma anche "rivaliser ceux de la betterave, et partager l'avantage de remplacer partout le sucre des cannes".¹⁰⁸

L'interesse dei Georgofili su tale aspetto della attività produttiva, se scaturiva dalla necessità di offrire una soluzione al commercio con l'estero, era altrettanto determinato dal maturare di un atteggiamento che andava sempre più a definire i contenuti della "domestica economia" alla quale era demandato il compito di migliorare qualitativamente il livello di alimentazione delle popolazioni, con l'arricchire in varietà e gusto le pietanze.

Allo zucchero estratto dalle castagne faceva invece riferimento la memoria di Giuseppe Guerrazzi letta ai Georgofili nel giugno del 1811.¹⁰⁹ L'autore dopo aver sottolineato di voler offrire il proprio contributo allo sforzo di tanti ingegni italiani e d'Oltralpe coalizzati per risolvere il problema delle massicce importazioni di zucchero di canna, dichiarava di aver già depositato a tutela delle ricerche eseguite, i risultati di quanto ottenuto. Le castagne, sosteneva Guerrazzi, oltre ad essere alimento degli abitanti delle montagne, erano ottime per

zucchero di
castagne

¹⁰⁷ A. A. Parmentier, *Aperçu des resultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811 ...*, Paris, de l'Imprimerie Impériale, 1812.

¹⁰⁸ Lettera di A. A. Parmentier a G. Sarchiani, Parigi 20 maggio 1812, c. 2, AG, AS, Busta 25.534.

¹⁰⁹ G. Guerrazzi, *Memoria riguardante la estrazione dello zucchero dalle castagne*, 14 giugno 1811, c. 8, AG, AS, Busta 63.435.



A membra giovanil serve di gioco **INVERNO** *Ma fugge dal rigor di freddo cielo*
Scherzar anco di remo in mezzo al ciclo *L'età canuta, e si ritira al foco*

produrre farina di buonissima qualità dalla quale si otteneva pane altrettanto squisito; durante i suoi esperimenti, dai quali aveva ottenuto zucchero raffinato al pari di quello dell'*arundo saccharifera*, aveva avuto modo anche di gustare lo sciroppo che era derivato dall'acqua di cui si era servito per sottoporre a lavaggio prolungato le castagne. Unica cautela da osservare, raccomandava Guerrazzi, era evitare la fermentazione: il prodotto in questo caso sarebbe risultato non gradevole al palato.

pane di
castagne
sciroppo di
castagne

Certo è che il decreto emanato dal Governo francese all'inizio del 1812 che vietava l'importazione di zucchero di canna e dell'indaco provenienti dalle colonie inglesi, impose anche alla Toscana di dover velocemente mettere a frutto quanto studi teorici e pratiche esperienze avevano fino a quel momento messo a punto. Firenze fu dotata di un laboratorio di ricerca istituito presso l'antico convento del Maglio che doveva procedere ad esperimenti per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola. Il laboratorio venne affidato a valenti chimici e farmacisti, fra i quali i Georgofili Gazzeri, Targioni Tozzetti, Mascagni e Pagni, farmacista di Santa Maria Nuova. Il decreto governativo stabiliva inoltre che l'Accademia dei Georgofili doveva vigilare sulla attività del laboratorio e doveva trasmettere a cadenza regolare di otto giorni relazione di quanto compiuto. A Firenze veniva istituita inoltre una fabbrica per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola; il decreto imponeva anche di dare avvio alla sua coltivazione e stabiliva che cento ettari di terreno nel Dipartimento dell'Arno dovevano essere destinati a tale scopo.¹¹⁰

zucchero di
barbabietola

Gli studi sulla barbabietola si intensificarono in ambito georgofilo e ci fu anche chi come il meccanico Lorenzo Turchini pensò di ideare delle macchine atte alla sua triturazione.¹¹¹

¹¹⁰ Cfr. Lettera di J. Fauchet, Prefetto del Dipartimento dell'Arno al Presidente dell'Accademia dei Georgofili, 13 maggio 1811, *Atti*, 7, 1812, p. 14-20. Alla metà degli anni trenta dell'Ottocento in occasione di una delle consuete riunioni a Meleto, Policarpo Bandini presentò una breve, ma puntuale memoria inerente lo "zucchero indigeno". L'autore si dichiarava lieto nel constatare che l'importazione di zucchero era andata diminuendo e che per contro la coltivazione di barbabietole si era notevolmente diffusa e l'estrazione dello zucchero si andava ormai configurando come una vera e propria attività di tipo industriale; ipotizzava addirittura l'istituzione di almeno 80 grandi fabbriche per ottenere prodotto sufficiente per rispondere al fabbisogno annuo della Toscana, calcolato in circa dodici milioni di chilogrammi, cfr. P. Bandini, *Due parole sullo zucchero indigeno*, 14 giugno 1837, c. 2, AG, AS, *Busta 93.210b*.

¹¹¹ L. Turchini, *Memoria sui vantaggi della coltura delle barbabietole da zucchero e su una affettatrice delle medesime inventata dal relatore*, 4 febbraio 1837, c. 8, AG, AS, *Busta 75.1064*. Dalla metà degli anni trenta fino

Alle saline di Volterra cui fin dalla seconda metà del Settecento veniva attinto sale quasi esclusivamente adoperato a scopo medicinale (il sale era infatti un ottimo purgante)¹¹² e quale ottimo corroborante per gli animali, e a quelle di Portoferraio, i Georgofili dedicarono particolare attenzione sia per aumentarne le potenzialità produttive, sia per migliorare la qualità del prodotto. Sfruttare i bacini naturali in prossimità del mare, come sosteneva Ubaldino Peruzzi all'inizio del 1848,¹¹³ o ampliare e ammodernare le saline già presenti nel Granducato, come invece scriveva Gaetano Burci, erano queste le linee entro le quali procedeva l'indagine dei Georgofili.¹¹⁴ sale

Peruzzi nel suo lungo studio prospettava alcune soluzioni per migliorare la qualità del sale toscano e citava ad esempio quanto realizzato nel sud della Francia, dove fin dall'Antichità era stato predisposto un sistema di canalizzazione lungo e tortuoso entro il quale l'acqua marina si muoveva rimanendo a lungo sottoposta all'azione dell'aria, per giungere in bacini dove sostava fino a completa evaporazione. Il sale che se ne otteneva era di qualità eccellente, uguale a quello prodotto nelle saline dell'interno. Riteneva possibile attuare questo anche in Toscana.

L'Accademia dei Georgofili nominò apposita Commissione per esaminare la memoria di Peruzzi, insieme ad altra, di Giovan Battista Pandolfini Barberi, con medesimo oggetto. Andrea Cozzi che stese il *Rapporto* finale espresse lodi per entrambi i lavori, ritenuti necessari per il progresso di "questo ramo di attività" e convenne con entrambi gli autori sulla necessità di ridurre ulteriormente i costi di produzione affinché il sale potesse divenire oggetto di più ampio consumo.¹¹⁵

ad oltre il 1850, il *Giornale Agrario Toscano* e gli *Atti* testimoniano con la vastità di studi pubblicati, l'interesse e l'attenzione dell'Accademia verso questo vegetale utile per alimento sia all'uomo sia agli animali.

¹¹² Al riguardo, cfr. U. Höfer, *Sopra il sal mirabile cavato dalla Grose delle Saline di Volterra; Memoria ... letta il dì 5. Agosto 1789, Atti, 2, 1795, p. 233-244.*

¹¹³ U. Peruzzi, *Della fabbricazione del sale in Toscana. Memoria letta ... nell'adunanza del 19 marzo 1848, Atti, Continuazione, 26, 1848, p. 192-206.*

¹¹⁴ G. Burci, *Sulle giaciture salifere del Volterrano e sopra un nuovo ed economico metodo di fabbricazione del sale comune, 10 luglio 1853, c. 27, AG, AS, Busta 81.1397.*

¹¹⁵ A. Cozzi, *Rapporto della commissione istituita per l'esame delle due memorie sul sale presentate rispettivamente da Ubaldino Peruzzi e da Giovan Battista Pandolfini Barberi, riguardanti la fabbricazione del sale in Toscana, 17 settembre 1848, c. 4, AG, AS, Busta 79.1304.*

“... I nostri agricoltori si cibano di pane di grano puro, e solo nelle annate le più scarse vi mescolano un terzo di fave. Quando è mite il prezzo della carne, i più la mettono al fuoco due o tre volte la settimana, contentandosi negli altri giorni degli erbaggi del podere e delle civaie e patate.

Sogliono essere molto sobrii, e una volta sola al giorno, e ordinariamente la sera, mangiano la minestra, ma nell'epoca delle maggiori faccende fanno più pasti. Il consumo del vino per ogni adulto può valutarsi dai tre ai quattro barili di vino l'anno, poiché fann'uso del vino stretto e del vinello, o acquerello, riserbando in generale pochi barili di vino buono alla mietitura, e quello che loro avanza lo vendono per le spese comuni della famiglia. Il consumo dell'olio, compreso quello da lumi, può valutarsi dai sei agli otto fiaschi a testa ...”¹¹⁶

Questo scriveva intorno al 1840 Francesco Inghirami, disegnando la mensa di una famiglia contadina toscana ed è evidente dalla lettura del quadro tracciato di quanto fossero cambiate le abitudini alimentari, a testimonianza della profonda evoluzione economica e sociale avvenuta nel corso di circa un secolo.

¹¹⁶ F. Inghirami, *Storia della Toscana ...*, Fiesole, Poligrafia fiesolana, 1841-1843, 16 v., citaz. a p. 230-231 del v. 11.

Indici degli alimenti e pietanze

- aceto 65
- acquavite di patate 42
- ballotte 30
- barachiglie 26
- berlingozzi 26
- bevicuocoli 26
- biscotti di mare 62
- bocca di dama 24
- brigidini 24
- brodo, minestre, zuppe, farinate e pappe
19, 20, 22, 27, 38, 46, 62
- bruciate 30
- buccellato 24
- budini 54
- burro 50
- cacchiatelle o sgonfietti 18
- cagliesi 35
- cantucci di Prato 24
- cialde 24
- cialdoni 24
- ciambelle 24
- confetture 80
- confortini 26
- conservate 80
- foratini 10
- formaggio 50
- frittelle 27
- gelatina 60
- ghianderini 10
- groviera 50
- intingoli 54
- maccheroni 10, 35, 38
- marzapane 24
- miele 77
- migliaccio 24, 27
- mortadella 54
- mostacciolo 24
- mosto 78
- necci 27, 28
- nicci *vedi* necci
- olio 70
- orfelle 26
- ostie 24
- pan bollito 16
- pan di gusto 23
- pan di ramerino 24
- pan di Spagna 24
- pan lavato 16
- pane 7, 12, 14, 15, 16, 18, 22, 23, 27
- pane di castagne 82

pane di patate 34, 38
pane impepato 23
pangrattato 16
pasta frolla 26
pasta reale 24
pasta sfoglia 26
pasticcini 26
patate 34, 38
pattona 27
pesce 54
polenta 19, 20
prosciutto 54
quaccini 16
ragù 54
ratafià 80
ricotta 50
rotelline 10
salame 54, 56
sale 77, 83
salse 54
salsicce 56

salsicciotti 56
schiacciate 23
scioppi 79, 80, 82
scuole 24
semini 10
semolino 10
soprassati 56
stiacce 24
stiaciat'unte 24
tagliatelli 10
tagliatini 35
torta di riso 27
vermicelli 10
vino 65
zalletti 20
zucchero 77
zucchero di barbabietola 82
zucchero di canna 78
zucchero di castagne 80
zucchero d'uva 79
zuppa con vino 16

Indice dei nomi

- Accademia dei Georgofili 7, 8, 12, 20, 23,
31, 34, 35, 38-40, 42, 46, 48, 50, 54,
58, 60, 62, 65, 66, 68, 70, 76-80, 82,
83
- Accademia di Besançon 32
- Albizzini Gaetano, tipografia 32
- Aldini Giovanni 62, 65
- Amoretti Carlo 39, 40
- Appert François Nicolas 60
- Arcet Jean Pierre Joseph d' *vedi* Darcet
Jean Pierre Joseph
- Bahuin Kaspar 8
- Baldini Filippo 36
- Bandini Policarpo 82
- Betti Pietro 48
- Biblioteca Ambrosiana, Milano 39
- Biblioteca Palatina, Firenze 46
- Blane Gilberto 42
- Bonsi Francesco 65
- Bouchard Giuseppe 7
- Bouchard Jean Ange 54
- Brissonne Antonio 40
- Burci Gaetano 83
- Carboncini Giovanni 79
- Carradori Giovacchino 62
- Castelli Carlo 78
- Cecconi Francesco 58, 60
- Chiarugi Vincenzo 20
- Ciardetti Leonardo, tipografia 39, 40
- Cipriani Pietro 20
- Cocchi Antonio 10
- Coltellini Agostino 35
- Coltellini Marco 10
- Corrado Vincenzo 35, 36
- Cozzi Andrea 50, 53, 58, 83
- Crescenzi Pietro de' 44
- Dandolo Vincenzo 39, 40
- Darcet Jean Pierre Joseph 60, 62, 65
- Delain, tipografia 60
- Del Rosso Giuseppe 58
- Dipartimento dell'Arno 82
- Eredi di Adamo Scionico, tipografia *vedi*
Scionico Adamo, eredi di, tipografia
- Erodoto 50
- Fabroni Lorenzo 20
- Fauchet J. 82
- Fenzo Modesto, tipografia 34
- Ferdinando III, granduca di Toscana 42
- Fiorilli Luigi 54, 56
- Galeazzi Giuseppe, tipografia 12

- Galeno 15
 Gazzeri Giuseppe 70, 76, 82
 Gentili Giovanni 10
 Gerando Joseph Marie de 79
 Geri Giovanni 48
 Giuli Giuseppe 70
 Giunta straordinaria di Toscana 39
 Giusti Jacopo, tipografia 22
 Guarducci Sabatino Baldassarre 70
 Guasco, conte 34
 Guerrazzi Giuseppe 80, 82
 Harasti Gaetano 78
 Höefer Uberto 83
 Imprimerie Impériale 80
 Inghirami Francesco 84
 Intieri Bartolomeo 11
 Ippocrate 15, 50
 Ippoliti Giuseppe Giovanni 53-55
 Istituto teorico-pratico di Meleto 82
 Lastri Marco 12, 28, 30, 50, 68
 Linnée Karl af 8, 19
 Linneo *vedi* Linnée Karl af
 Lowitz Tobias Johann 78
 Magazzini Vitale 43, 46, 50, 52, 56, 59,
 74, 76
 Malenotti Ignazio 46
 Manetti Saverio 7, 8, 10, 11, 12, 14-16,
 18-20, 22-24, 26-28, 31, 32, 34, 42
 Manteri Vincenzo 14, 62
 Martini Luca 8
 Mascagni Paolo 82
 Matteuzzi Ippolito 76
- Meleto *vedi* Istituto teorico-pratico di
 Meleto
 Menabuoni Giovanni 79
 Méquignon, tipografia 79
 Micheli Pietro Antonio 32
 Molinelli Giovanni Francesco Gastone 50
 Montelatici Ubaldo 32, 34
 Montini, avvocato 30
 Morison Robert 8
 Moüche Francesco 7
 Nobili Uberto de' 42
 Orsino Vincenzo, tipografia 36
 Orto botanico di S. Maria Nuova 22
 Orto de' semplici, Firenze 38
 Orto sperimentale agrario, Firenze 38
 Padovano Giovanni, eredi di, tipografia 44
 Pagani Anton Giuseppe e Comp., tipogra-
 fia 54
 Pagani Anton Giuseppe *vedi anche* Stecchi
 Giovan Battista e Anton Giuseppe
 Pagani, tipografia
 Pagani Giovacchino 7
 Pagani Giuseppe di Giovacchino, tipogra-
 fia 68
 Pagni Lorenzo 82
 Pagnini Francesco 76
 Palloni Gaetano 23
 Pandolfini Barberi Giovan Battista 83
 Paoletti Ferdinando 66
 Paperini Bernardo, tipografia 32
 Parmentier Antoine Augustin 12, 19, 27,
 31, 35, 60, 65, 79, 80

Peruzzi Ubaldino 83
Piatti Guglielmo, tipografia 38, 40
Pietro Leopoldo, granduca di Toscana 32,
56
Pizzorno Agostino, tipografia 34
Poggi Giuseppe 58
Poggio Benvenuto 76
Poligrafia fiesolana 84
Raimondi Giuseppe, tipografia 11
Re Filippo 31, 40, 42
Ricci Jacopo 68
Ridolfi Cosimo 42, 62, 70
Rimbotti Verdiano 40
Rivani Alessandro 76
Rossi Nicolò, libraio 46
Rumford Benjamin Thompson, conte di
22, 23, 62
Sabouin Jacques de 32
Salvagnoli Marchetti Antonio 48
Sarchiani Giuseppe 39, 40, 80
Sardini Giacomo 77, 78
Scionico Adamo, eredi di, tipografia 35
Silvestri Giovanni, tipografia 31
Società dei Georgofili *vedi* Accademia dei
Georgofili

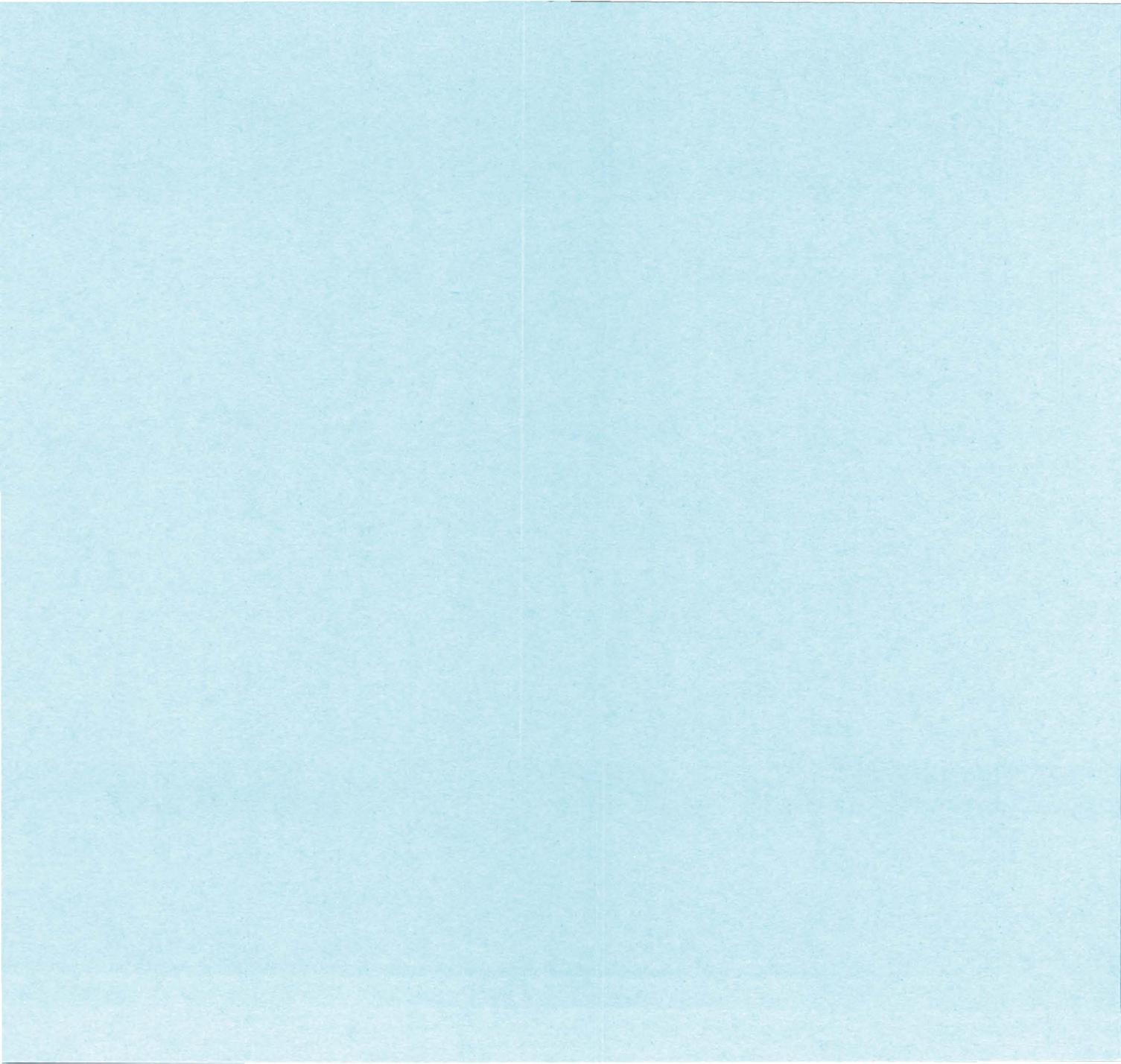
Società toscana di orticoltura 46, 48
Stamperia Albertiniana 65
Stamperia del Giglio 12, 39
Stamperia Graziosi 28, 50
Stecchi e Pagani *vedi* Stecchi Giovan
Battista e Anton Giuseppe Pagani
Stecchi Filippo, tipografia 79
Stecchi Giovan Battista e Anton Giuseppe
Pagani, tipografia 54, 66
Studio Editoriale Fiorentino 68
Tabernamontano *vedi* Theodor Jacob
Targioni Tozzetti Antonio 48
Targioni Tozzetti Giovanni 7, 8, 22, 32,
34, 44, 46
Targioni Tozzetti Ottaviano 22, 38, 39, 82
Theodor Jacob 8, 10
Thompson Benjamin, conte di Rumford
vedi Rumford Benjamin Thompson,
conte di
Tomeoni Nicola Felice 76
Tommasi Domenico 79
Tournefort Joseph Pitton de 8
Turchini Lorenzo 14, 82
Ufficio di sanità di Firenze 10
Zanon Antonio 34

*Finito di stampare
nel mese di marzo 2001
dalla F&F Parretti Grafiche
Firenze*



Indice schede

<i>Del pane insolito</i>	<i>1 - 8</i>
<i>Zuppe e minestre</i>	<i>9 - 15</i>
<i>Delle varie, e molteplici vivande di patate, della carne e d'altro</i>	<i>16 - 63</i>
<i>Delle salze, saporì, colì e purè</i>	<i>64 - 82</i>
<i>Per tornagusto e per delizia</i>	<i>83 - 91</i>
<i>Bevande e liquori</i>	<i>92 - 99</i>
<i>Sciropi e conserve</i>	<i>100 - 109</i>



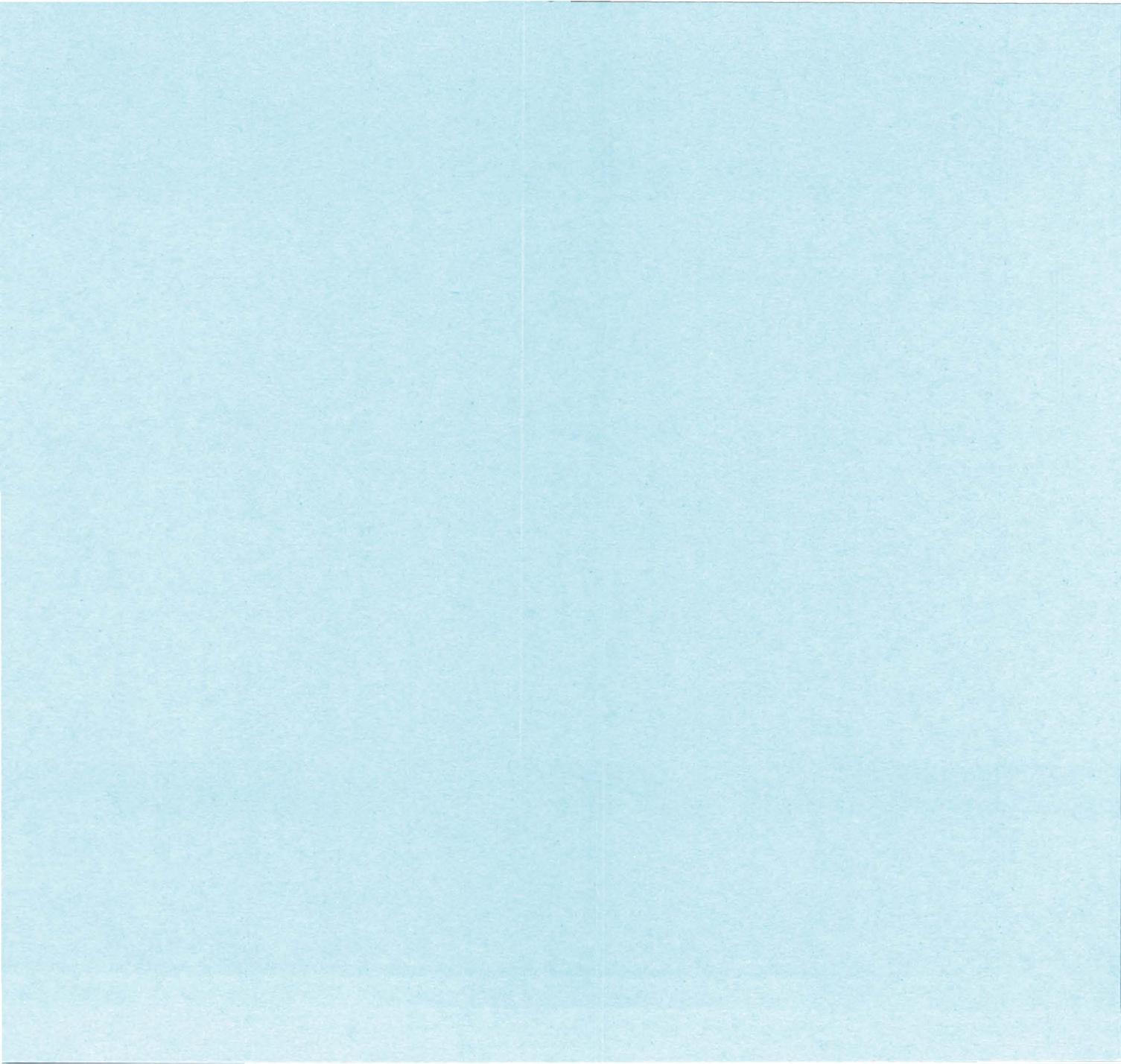
Pane di zucca ortense

Il curato di Quincey presso Negent sulla Senna faceva un pane con la polpa o sostanza della zucca ortense comune il quale riusciva di color d'oro e di ottimo gusto, senza che fosse riconosciuto di tal frutto da chi lo mangiava.

Questo industrioso paroco cuoceva la zucca nell'acqua ed avendola sgrondata di tutto l'umido sopra a dei graticci di vinco, vi univa una porzione di lievito, e tanta quantità di farina di grano da render tale impasto della dovuta consistenza.

Indi poneva questa pasta in vasi di legno dove la lasciava stare a fermentare per 12 o 14 ore, e la passava al forno dove la faceva cuocere come l'altro pane

(Saverio Manetti, 1765)



Pane di pomi di terra

Il Du-Hamel, ed ultimamente il Parmentier da utili cittadini hannoci additata la maniera di ricavar dai Pomi di terra una farina bianchissima, per fabbricare un pane ... paragonabile sì per l'apparenza, che per la nutrizione a quello di frumento”

Volendosi far poi il pane, conviene avere il lievito già antecedentemente preparato. Si fa questo coll'unire una libbra di polpa di Pomi assieme con altrettanta quantità di amido, in ott'onze d'acqua calda: una tal mistura a capo di tre giorni esalerà un odor d'acescenza; vi si aggiungerà allora altrettanta dose di amido, di polpa, ed acqua calda, con ripetersi l'operazione anche per la terza volta, ed in tal guisa si viene dopo pochi altri giorni a formare il lievito.

Questo lievito, allorché vuolsi formare il pane, coll'acqua calda si stempera, e con esso, s'impastano la polpa de' Pomi, e l'amido altresì.

Per far dunque ottanta libbre di pane, convien prendere venticinque libbre di lievito, altrettanta quantità di polpa, e di amido, con il quinto d'acqua calda, che dopo lo spazio di ore quindici si troverà il miscuglio gonfiato, e screpolato; si raddoppiano allora le dosi de' riferiti agenti, coll'aggiunta di due dramme di sal comune per libbra, ed indi formatane una pasta molle, a lungo

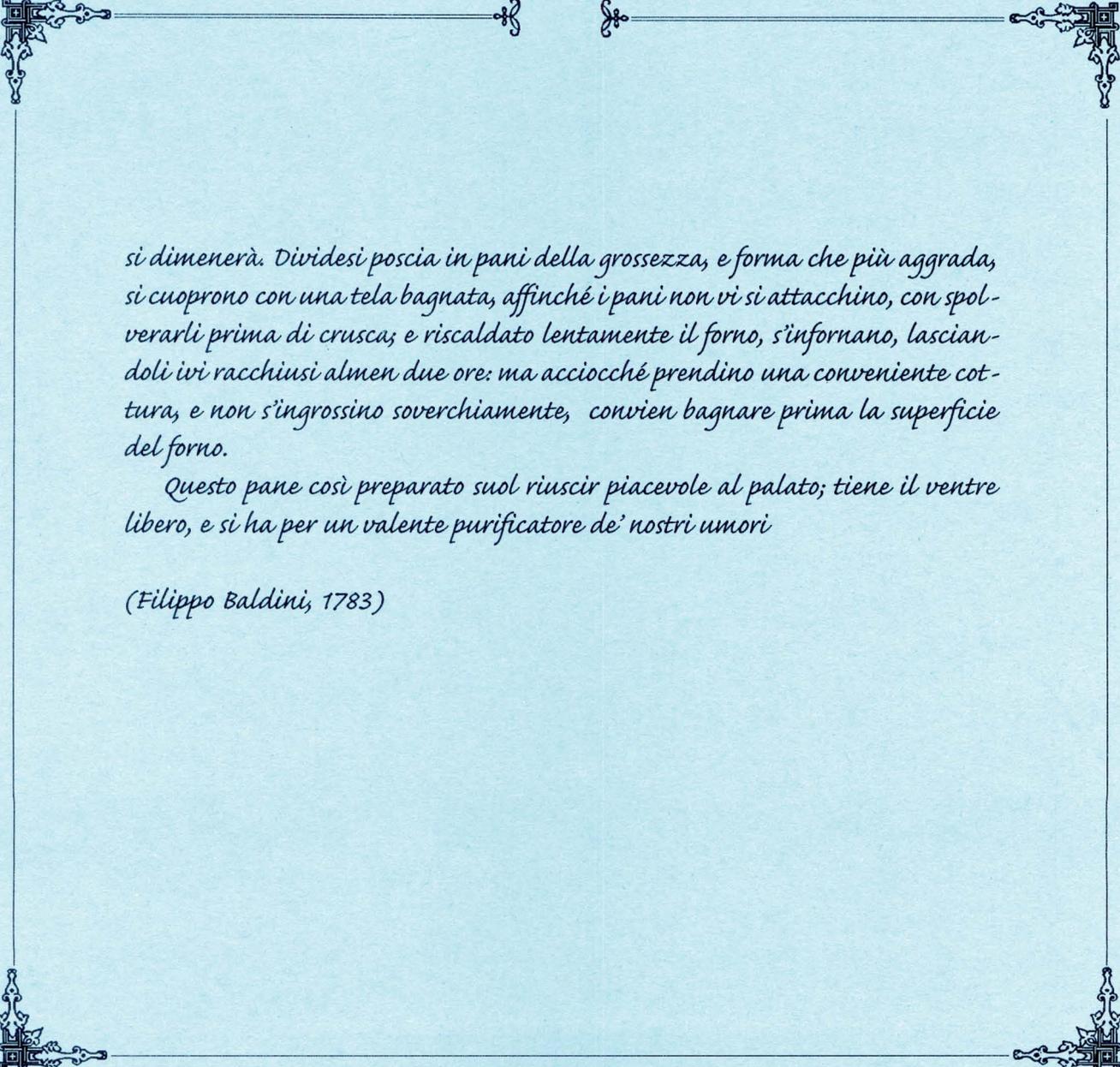
Per estrarre amido dalle patate

Lavate in più mani d'acqua delle patate per distaccarne la terra e la sabbia che vi sono aderenti; minuzzate queste radici per mezzo di una grattugia di latta piantata sopra un telaio di legno; e posata sopra una terrina, o sopra una secchia, che si svuota, a misura che si riempie, in un vaso più grande.

La patata grattugiata offre una pasta liquida che si colora all'aria; si diluisce questa pasta in più o meno d'acqua, la si mescola con un bastone o con le mani, e si versa il tutto in uno staccio posto sopra d'un vaso: l'acqua torbida, che passa attraverso, porta seco l'amido, che trovasi deposto al fondo del vaso. Si getta via l'acqua rossigna che sta al di sopra del precipitato; e se ne aggiugne di nuova finché cessa di essere tinta. Rimane sopra lo staccio una materia fibrosa spogliata interamente d'amido e di estratto. Si può darla ai bestiami, o farla seccare per impiegarla poi in alimento degli uomini.

Terminata questa prima operazione, si cava la deposizione ben lavata, la si distribuisce a pezzi nel setaccio rivestito di carta, e si espone in un luogo caldo, o all'aria libera, per levarle l'umidità sovrabbondante: a misura che l'amido si secca, va perdendo il bigio sporco, per passare allo stato di bianchezza brillante: allora se lo infrange fra le dita, e si staccia facilmente

(Antoine Augustin Parmentier, [1792])



si dimenerà. Dividesi poscia in pani della grossezza, e forma che più aggrada, si cuoprono con una tela bagnata, affinché i pani non vi si attacchino, con spolverarli prima di crusca; e riscaldato lentamente il forno, s'informano, lasciandoli ivi racchiusi almen due ore: ma acciocché prendino una conveniente cottura, e non s'ingrossino soverchiamente, convien bagnare prima la superficie del forno.

Questo pane così preparato suol riuscir piacevole al palato; tiene il ventre libero, e si ha per un valente purificatore de' nostri umori

(Filippo Baldini, 1783)

Pane di patate

Quantunque tutte le specie di patate sieno suscettibili di essere convertite in pane, tuttavia le rotonde, con la superficie esterna bigia, essendo le più farinose, danno maggior quantità di amido: le rosse, all'opposto, avendo più adesione, convengono meglio alla preparazione della polpa.

Vi sono due maniere di cucinare le patate: o si fanno bollire, nell'acqua, o si mettono sotto la cenere calda. Il primo metodo è preferibile all'altro.

Quando l'acqua è bollente vi si gettano le patate, senza che sia necessario lavarle: si lasciano sul fuoco circa un quarto d'ora, o sino al momento, in cui si scorge, che la loro superficie crepola, e che si arrende sotto al dito che la comprime.

Quando le patate sono cotte convenientemente, si cavano dal fuoco, e subito si pelano; e finché sono ancora calde, o con un rotolo di legno, o a forza di mano si schiacciano: appena hanno elleno perduta la loro forma, che cominciano già a legarsi, e a presentare agli occhi una pasta, che diventa sempre più spugnosa ed elastica, senza che sia necessario aggiugnervi né acqua, né altro fluido qualunque. Si continua a maneggiare la polpa finché si sia sicuro, che non vi sono più grumi.

Tali sono le operazioni preliminari, ch' esigono le patate. Passiamo ora ad esporre ciò che riguarda la conversione della patata in pane.



Non si potrebbe ridurre i farinosi in pane, senza il concorso d'una sostanza di già in fermentazione. Questa sostanza è conosciuta sotto il nome generico di lievito.

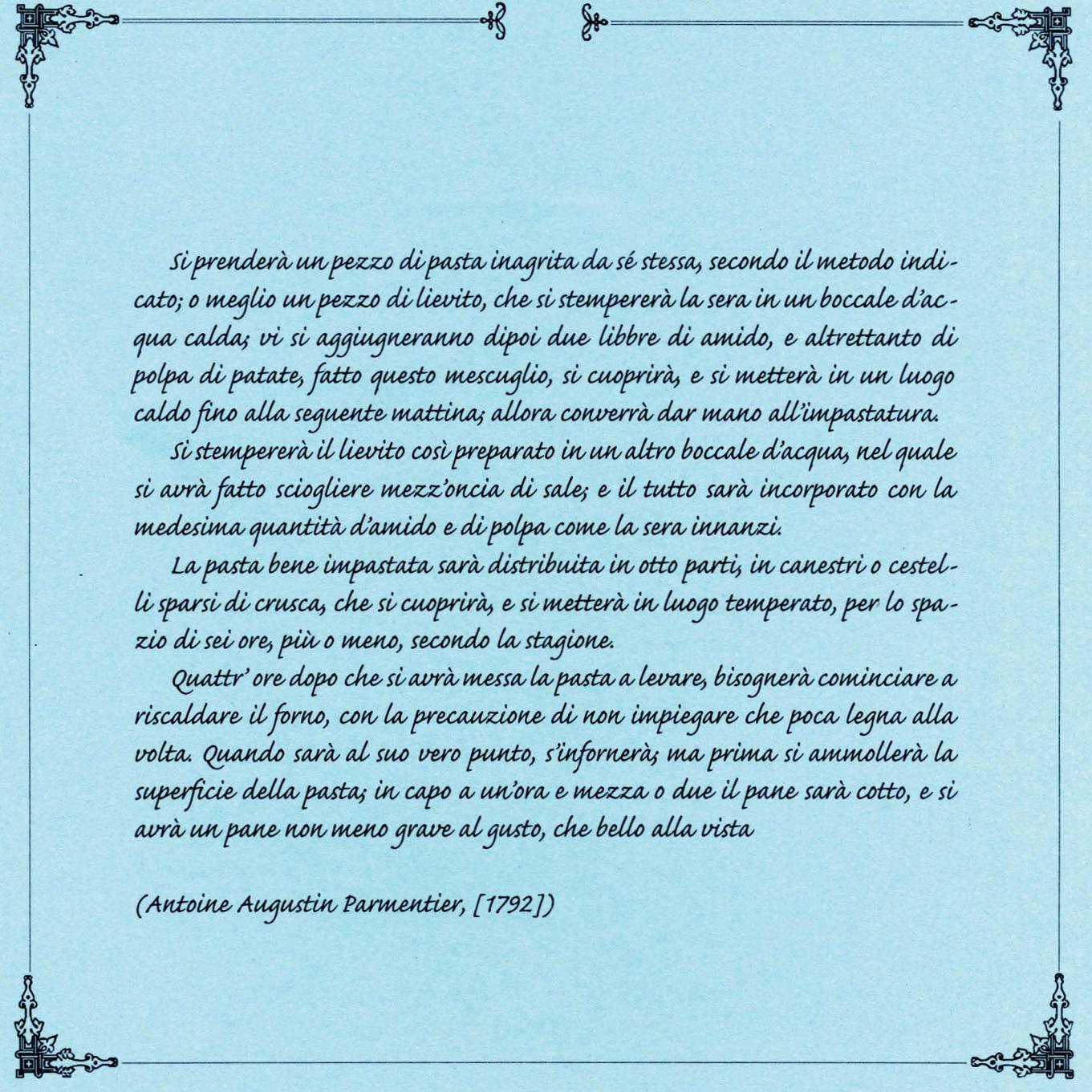
Prendete mezza libbra di polpa di patate, ed altrettanto amido, che mescolerete con quattr'onze d'acqua calda; portate di poi questo mescolglio in un luogo caldo; in capo a quarantott'ore esalerà un leggero odore agro: aggiungete allora a questa massa, una nuova quantità d'amido, di polpa e d'acqua calda, che esporrete alla medesima temperatura, e per pari tempo e lo stesso replicherete ancora un'altra volta. Questa pasta, così preparata, acquista in sei giorni la facoltà di agire in qualità di capo-lievito.

La indicata preparazione non avrà più luogo per le infornate che seguiranno. Le proporzioni dell'amido e della polpa non variano mai, sia nella composizione del lievito, sia per quella della pasta. Si mettono sempre parti uguali dell'uno e dell'altro.

L'acqua destinata all'impastatura del lievito, o della pasta dev'essere ben calda; essa forma la quinta parte di tutto il mescolglio.

La quantità del lievito dev'essere la metà di quella della pasta. Il condimento è essenziale alla patata, mezza dramma di sale basta per una libbra di pane.





Si prenderà un pezzo di pasta inagrita da sé stessa, secondo il metodo indicato; o meglio un pezzo di lievito, che si stempererà la sera in un boccale d'acqua calda; vi si aggiugneranno dipoi due libbre di amido, e altrettanto di polpa di patate, fatto questo mescuglio, si cuoprirà, e si metterà in un luogo caldo fino alla seguente mattina; allora converrà dar mano all'impastatura.

Si stempererà il lievito così preparato in un altro boccale d'acqua, nel quale si avrà fatto sciogliere mezz'oncia di sale; e il tutto sarà incorporato con la medesima quantità d'amido e di polpa come la sera innanzi.

La pasta bene impastata sarà distribuita in otto parti, in canestri o cestelli sparsi di crusca, che si cuoprirà, e si metterà in luogo temperato, per lo spazio di sei ore, più o meno, secondo la stagione.

Quattr' ore dopo che si avrà messa la pasta a levare, bisognerà cominciare a riscaldare il forno, con la precauzione di non impiegare che poca legna alla volta. Quando sarà al suo vero punto, s'informerà; ma prima si ammollerà la superficie della pasta; in capo a un'ora e mezza o due il pane sarà cotto, e si avrà un pane non meno grave al gusto, che bello alla vista

(Antoine Augustin Parmentier, [1792])

Le Patate in Panificazione

Cotte le Patate si lascian fuor dell'acqua freddare, e freddate si poliscono dalla loro pellicola. A poco per volta, ed in un gran mortajo di marmo si pestano, e a poco anche per volta, dopo ben fine peste, si passano per setaccio di largo crino a fine di raffinar essa già pesta sostanza, e renderla scevra da parte grossa, ed impura; ma non potendo, o non volendo ciò fare, peste soltanto si metteranno nella madia, ed in unione di altrettanta massa di frumento, e colla giusta dose di lievito e sale, se ne farà l'impasto, l'ammasso e la divisione in tanti pani, che si metteranno alla fermentazione in luogo caldo, e non interrotto da ventilazione, che se ciò accade il pane non eleverà, e resterà azimo e greve.

Il lievito, ed il sale sono le due cose di necessità al pane, poiché l'uno accelera la fermentazione, e porta la pasta alla elevazione, e l'altro la sostiene, perché l'accresce di nerbo ... E quando tutto ciò si ottiene, è certa cosa, che ... si avrà il pane elevato, leggiero, e sapito.

Collo stesso composto di pane si possono fare delle Ciambelle, e dei Biscotti col condimento di butirro ed ova ... collo stesso composto di pasta si possono fare e maccheroni, e gnocchi, e lagane, le quali cotte e condite con butirro, o con sugo di carne, e buon formaggio riesce piacevol boccone

(Vincenzo Corrado, 1798)

Del pane di patate, o misto

Si cuoceranno le patate nell'acqua . . . , poi si schiacceranno colla gramola, e sarà questo il metodo migliore d'ogni altro.

Si aggiungerà nel tempo di questa operazione la farina di frumento od altro grano, aggiunedovi sempre un poco d'acqua: però talvolta potrà farsene senza, dependendo ciò dal grado differente della cottura delle patate più o meno asciutte. Nell'impastare vi si dee aggiungere il lievito, stemperandolo nell'acqua, come usano tutti. La prima volta bisognerà servirsi del lievito di sola farina, ma in progresso di lievito fatto con pasta di farina di frumento e di patate. Per questo pane però torna meglio il lievito di birra.

Ogni 200 once di pasta domandano un'oncia di sale.

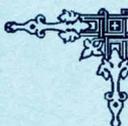
Sarà ottima cosa preparare la pasta la sera, e riporla in luogo caldo in modo che possa fermentare; avvertenza specialmente necessaria in inverno. Poi quando sia levata, si farà il pane al solito. Il forno non vuole tanto caldo, onde non cuocasi il pane troppo al di fuori, e rimanga poi mal cotto di dentro. Bisogna che si cuoca a poco a poco . . . Venti libbre di farina di frumento e dodici di farina di pomi di terra impastate col lievito, col sale e coll'acqua alla maniera ordinaria danno quarantadue libbre di pane eccellente

(Filippo Re, 1817)

Le patate e maniera di panizzarle

Gran vantaggio e gran risparmio per la classe indigente, e molto più per le famiglie dei Contadini, sarebbe il panizzare le patate, essendo il pane che se ne ricava molto nutritivo.

Per far questo, bisogna primieramente prendere la metà del peso di farina di grano, o di biade, come fave, segale, orzo ec., o di qualunque altro mescolo, ed una metà di patate, le quali si lessano, e dopo si sbucciano, e poi si tritano, e si schiacciano per bene, formandone una pasta ben tritata in maniera che non vi resti alcun pezzo di patata, e questo può farsi, o con una gramola piatta, quale si costuma nella Romagna, o piuttosto in un vaso di legno di figura conica, il quale abbia nel mezzo una lastra di rame ben grossa a guisa di grattugia bucherellata con fori piccolissimi, e con un pestello si pigiano nel detto vaso in maniera che i replicati colpi faccian passare la pasta di sotto alla grattugia, nel fondo di detto vaso di legno, e così non resta parte di esse che non sia ben triturata, e volendone fare il pane si cominci dal fare il solito fermento, o lievito nella sera avanti, stemperandolo nell'acqua, impastando insieme metà della polpa di patate, e metà di farina di grano, o biade, e fatto questo, si deve tenere il detto impasto per l'intera notte ben coperto, ed in luogo caldo, anco più del solito, e si troverà la mattina dopo quest'impasto, o fermento gonfiato, e screpolato, ed esalante un odore acidetto come suole essere il fermento di sola farina di grano,

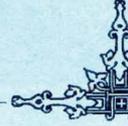
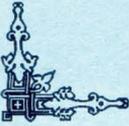


ed allora si raddoppia tanto la farina di grano o biade, che la polpa delle patate, la quale deve essere calda per produrre l'effetto, e s'impasta tutto insieme mettendovi l'acqua necessaria, la quale non deve essere tanto bollente, perché allora accresce la viscosità alla pasta di patate, essendo cosa particolare, che nel tempo, che alla pasta di farina di grano l'acqua bollente le toglie la viscosità, questa l'aumenta alla pasta di patate.

Fatto questo si lavora, e si dimena la pasta mescolata con molta forza non servendo di ficcarvi dentro la pugna, e strignerla insieme come si suol costumare ma deve esser ben rimescolata, e rivoltata . . . e fatto che sarà quest'impasto vi si mescoli ancora un poco di sale a ragione di un oncia ogni venti libbre di farina, perché le patate essendo un poco insipide, si rende necessario un poco di sale per rendere il pane più gustoso . . .

Fatto che sarà il pane nella maniera indicata, e lievitato, si metta in forno, avvertendo che non sia tanto bollente, dovendo essere scaldato più lentamente, non dovendosi impiegare meno di due ore per scaldarlo, acciò non resti troppo presto indurita la crosta del pane che vi si mette senza che questo, sia cotto abbastanza nell'interno, e perciò si lasci stare il pane più lungamente in forno, e non meno di due ore, perché questo possa bene asciugarsi in ogni sua parte, e si troverà questo pane eccellente, e molto più gustoso del pane fatto di solo grano

(Verdiano Rimbotti, 1817)



Del pane di patate unito alle farine de' semi cereali. Istruzione del fisico dottor Cioni

Si usi 1/3 di farina di patate rispetto a quella di grano. Per ottenere 43 libbre di pane si faccia uso di 30 libbre di farina di grano e 10 libbre di farina di patate.

Si facciano in prima cuocere le patate; si mondino quand'ancora son calde, e si sciolgano in una piccola quantità d'acqua calda, nella quale si faccia parimente sciogliere quella porzione di lievito, che sarà proporzionato alla quantità di farina, che vogliasi panizzare. Procurisi che l'acqua sia quanta possa sciogliere le patate, ed il lievito ma in una pasta però un poco liquida.

Quindi si versi nella farina questo lievito non diluito, come d'ordinario si fa, ma divenuto quasi impasto, o composto di patate, e di pasta di lievito, e si lasci a riposo.

Dopo di otto o dieci ore, ad una temperatura di 6 in 8 gradi, il lievito sarà nel suo punto, e si potrà procedere a fare il pane, il quale dopo le due o tre ore, mantenuto alla stessa temperatura, sarà in grado d'essere infornato

(Cioni, 1817)

Del minutal degli Antichi: minestra di pane e pappa

Minutal in genere fu addomandata dai latini ogni minestra o vivanda, tanto di pane che di altri ingredienti, minutamente tritati. La preparazione più semplice fu da essi detta anche pulpa; onde al minutal degl'Antichi benissimo corrisponderebbe ciò che noi diciamo pangrattato, ed al vocabolo pulpa la nostra pappa o panbollito.

Ciò che da noi oggigiorno è chiamato minuto consiste realmente in una minestra di pane, ma di pane tagliato a larghe fette, e molto addobbato di erbe ortensi minutamente tritate, e condite con uova, cacio, droghe, etc.

(Saverio Manetti, 1765)

Ricetta d'un Brodo per i Poveri

Si prendano 10 libbre di ossa fatte in polvere, e bollite in 80, o 100 libbre d'acqua per quattro ore in una pentola di rame stagnata, e coperta d'un coperchio forzato. Quando l'acqua è ridotta a 50 libbre in circa, se ne ottiene un brodo sì carico di gelatina, che nell'inverno si rappigli tutto in gelatina, e nell'estate, per farlo rappigliare similmente, non ci bisogna che farlo bollire un poco da vantaggio.

Se ne possono trarre zuppe e minestre, aggiungendovi sale

(Giovacchino Carradori, 1802)

Zuppa alla Rumford
(ricetta di quella che si serve a Parigi)

In 150 libbre di acqua si mettono 10 libbre di orzo pestato, si fa bollire fino alla consistenza di gelatina, e si condisce con tre libbre di sale, con pepe, erbe odorose, ed altri vegetabili.

Vi si aggiungono 10 libbre di piselli, e fagioli, 50 libbre di patate, dieci libbre di pane tostato, o invece di esso, 5 libbre di formentone, ed una libbra e mezzo di grasso; e bollendo, ed agitando bene il tutto, dividesi la Zuppa in 150 razioni.

Vi si potrà pure aggiungere della carne sottilmente tagliata

(Gaetano Palloni, 1804)

Modo per fare i Brodi in giorno di grasso

Si prenda un taglio di carne, o culaccio, o lombata o spicchio di petto, che sia o manzo o vitella adattata per sei, persone, legatelo, e lavatelo; quindi metterlo a cuocere in una marmitta o pentola. Quando principia a bollire stummiatelo, e metteteci un poco di acqua fresca, che tiri fuori tutta la stummiia, perché la carne venga bianca. Salatelo, osservate che non sia troppo il sale ... quando è ben stummiato ci metterete una cipolla steccata, o sia con 4. garofani infilzati, e un mazzetto d'erbe cioè prezzemolo, sedano, una carota, e una rapa mondata. Di poi questa marmitta o pentola la farete bollire a un fuoco moderato, che bolla piano, e questa carne potrà servire per lessò con dell'erbe attorno ...

(Oniatologia, 1804)

Per fare un piatto semplice di Ravioli

si prendano due ricotte o libbre due ricottone, e si passino per un setaccio. si levi tutte le costole a una quantità di bietola, e lavata, si lessi sin che sia ben cotta, e si getti nell'acqua fresca per cinque minuti, acciocchè lasci quell'acuto che ha, e scolata dall'acqua si sprema fin che esca tutto l'umido. Si trinci poi fine quanto si può e si unisca in un tegame con quella ricotta, o ricottone passato per setaccio. Ci si ponghino due ova con la chiara: un poco di sale, cannella pesta, noce moscada, e once sei di parmigiano grattato, e di tutto ben mescolato assieme se ne formi un impasto. Si metta al fuoco in un pajolo, o altro simil vaso con acqua, e sale, e quando è per bollire si facciano del detto impasto tante piccole polpette bislunghe, rivoltandole, nella farina, e si buttino nell'acqua, allorché bolle, e quando vengono a galla con una mestola bucata si levino, si accomodino in un piatto, e si condischino con butirro strutto, parmigiano, e cannella pesta, ed in tal guisa si servano in tavola

(Oniatologia, 1804)

Zuppa, ossia Purè di pomi d'oro

Mettete in una cazzarola un buon tocco di butirro, e quando sarà strutto tagliatevi a fette la quantità dei Pomi d'oro, che crederete sufficiente con più della cipolla trinciata, due spicchi d'aglio, sedano, timo, basilico, e prezzemolo, conditi con sale, pepe, e quattro o sei garofani.

Cotti che saranno passate tutto l'umido per un setaccio di crino, osservando che non vi resti che i semi, e le buccie dei detti Pomi d'oro, e mettetelo in una marmitta con del brodo, ed un poco di sugo, e fatelo finir di cuocere. In tal guisa servirete in tavola questa Purè con sotto del pane arrostito.

Nella medesima vi potete cuocere ancora delle paste, o del riso, e tutt'altro che vorrete, ed essendo giorno di grasso, oltre il butirro, vi unirete del prosciutto tagliato a dadi

(Oniatologia, 1805)

Lasagne e maccheroni con pasta di patate

Il degno proposto d'Asso, signor Carlo Mazza ne fa pasta, unendo la polpa di patate a fior di farina di grano in peso uguale, e lavora poi la pasta in guisa da farne con la cannellina sottili sfoglie, che poi taglia in lasagne; ovvero riduce il pastone alla necessaria consistenza per farlo poi col torchio passare alla forma dei maccheroni, e d'altre simili paste. Queste, asciugate coll'usato metodo sulla carta, conservansi quanto fossero di sola farina di grano.

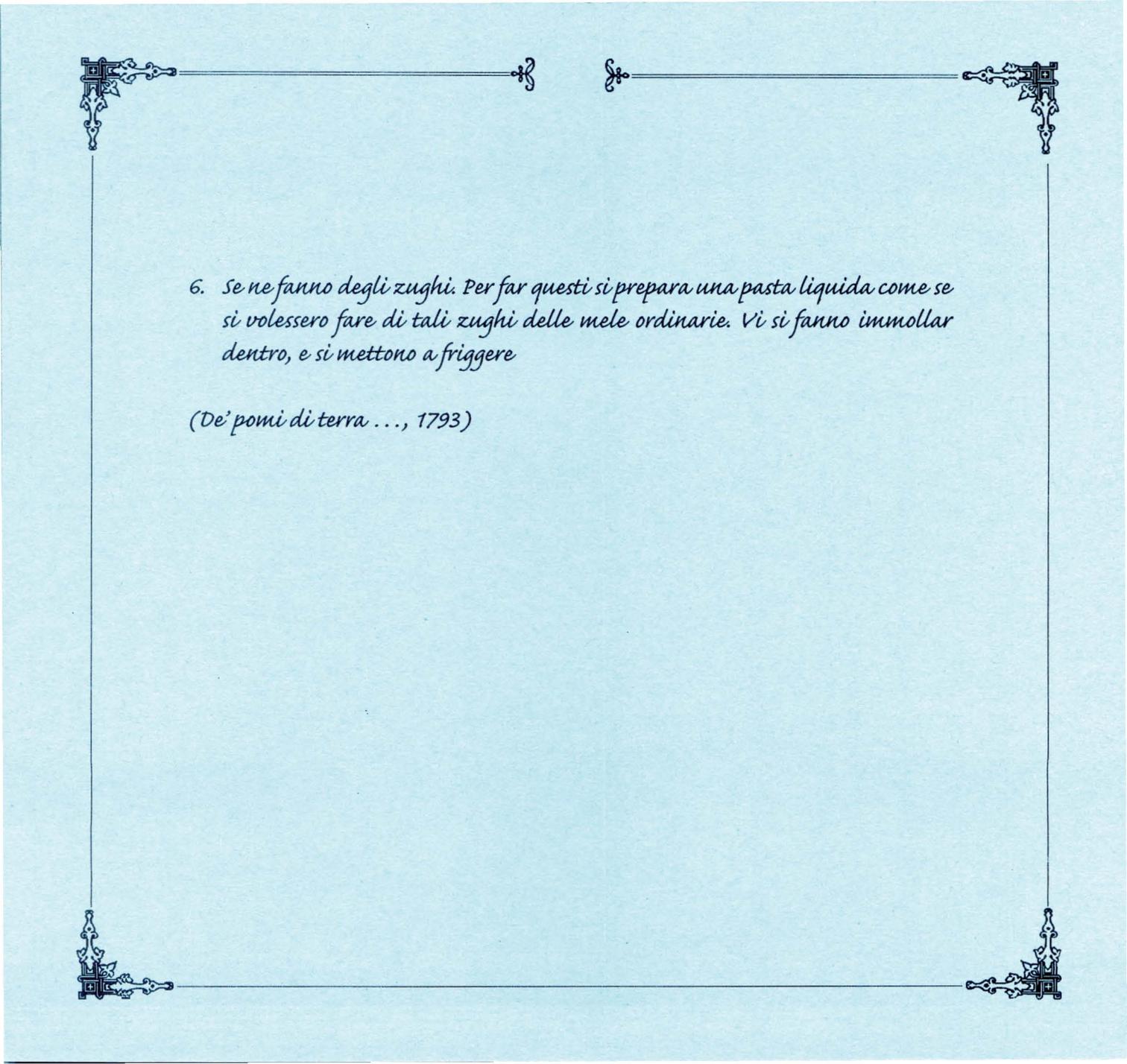
Questa pasta quando è ben secca, la si può anche macinare, o anche pestare, e stacciare, e se ne ottiene una farina, che può servir a tutti gli usi della pura farina di grano

(Carlo Amoretti, 1817)

Patate all'uso dei contadini e degli "agiati"

I contadini le apprestano con semplicità come i navoni, e le rape, coll'agliata sono appetitose al maggior segno. Le persone agiate le imbandiscono con butirro; le mangiano colle carni; ne fanno delle frittelline; degli zughì melati. Tralle principali maniere di cucinarle ... se ne registrano sei:

- 1. Si fan semplicemente cuocer nell'acqua: la pelle si stacca per così dire da sé; e mangiansi calde senz'altro condimento che quello di un poco di sale. Questa è la maniera con cui apprestansi ne' paesi, dove le patate tengono luogo di pane.*
- 2. Le patate cotte in tal guisa si fanno in bocconcini, e si condiscono a uso d'insalata; aggiuntavi qualche erba odorosa, come timo, persa ec. Invece d'olio può usarsi il butirro.*
- 3. Si tagliano egualmente; si mantengono tiepide; e mescolansi con butirro, o crema, con un po' di sale, erbe odorose, pepe, e spezierie. Questo piatto chiamasi in Francia à la maître d'hôtel.*
- 4. Si prepara una salsa bianca con butirro, e un poco di farina; e intinte in essa si mangiano.*
- 5. Si affettano sottilmente, e si friggono nel butirro, o olio, o lardo. Questo metodo è assai in voga nel lionese.*



6. *Se ne fanno degli zughi. Per far questi si prepara una pasta liquida come se si volessero fare di tali zughi delle mele ordinarie. Vi si fanno immollar dentro, e si mettono a friggere*

(De' pomi di terra ..., 1793)

Patate in insalata

In qualsiasi modo e maniera si vogliono preparare e mangiare le Patate è di necessità cuocerle prima o in acqua o in vino, o nel forno, o pur fra le braci, e dalle si fatte cotture passar poi alla preparazione, che si vorrà, anche in quella, per far mangiare oltre la fame.

Bollite e cotte le Patate in acqua, si toglie loro la pellicola, che tiene la loro sostanza involuppata; indi si fettano a quella grossezza che si vuole, e si dispongono in un piatto col semplice condimento di sale, pepe, olio, e sugo di limone

Patate in salsa di acciughe

Cotte che saran le Patate in acqua, e polite della pellicola, si lasciano intiere, e si accomodano ben ordinate nel piatto. Si pesta una giusta quantità di pinocchi con altrettanta di acciughe, e pesto tutto a fino si stempra con sugo di limone, e con giusto condimento d'olio; si condisce di pepe, si passa per setaccio, e si serve sulle patate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate alla ramolata

Le Patate cotte in acqua, e fette si servono con la salsa, che siegue. Si trinciano a fino acciughe, e con esse capperini, scalogne, e foglie di timo; e condito tutto con olio, sale, pepe, e con sugo di limone si serve la salza

Patate al sapor verde

Si pestino foglie di petrosèmolò, con foglie di maggiorana, di cerfoglio, di targone, con qualche acciuga, ed un pezzetto di pane bagnato in aceto. Quando è tutto pesto si condisce di sale, di pepe, e di olio, ed indi a giusta densità si scioglie con aceto, si passa per setaccio, e si serve sopra le patate, già prima cotte in acqua

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate al butirro

Le Patate si fan cuocere tra le braci, e cotte si poliscono, si fettano, e si accomodano nel piatto tramezzate di parmeggiano grattato, e condite con butirro. Si fan per poco rappigliare sopra la brace, e ciò fatto si servono

Patate alla Parmegiana

Le Patate cotte che saranno al forno, si poliscono e si bagnano di butirro liquefatto, e si rotolano fra l' parmeggiano grattato con sale, e pepe. Così fatte si fanno rappigliare al forno, e si servono, dopo con salsa di butirro, e giallo d'uovo temprati insieme

(Vincenzo Corrado 1798)

Patate alle cipolline

Si fan soffriggere cipolline ben fine trite, e con esse (entro molto butirro) acciughe, e petrosemolo, e ciò condito con sale, e pepe, si serve sopra le patate cotte alle braci

Patate al sapor di pistacchi

Quantità proporzionata di pistacchi, pesti con foglie di petrosemolo bollito, ed un pezzetto di pane bagnato in brodo. Si stempri con brodo, si passi per setaccio, e condito di sale, e di butirro, si farà riscaldare, per servirlo sopra le patate cotte in acqua

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in frittata

Cotte le patate nel forno, e polite, la loro sostanza si stempererà, e si unirà con giusta dose di parmegiano grattato, e condimento di sale, e di pepe. Con la giusta quantità di uova sbattute si unirà il composto, e con arte se ne farà la frittata, da servirla calda

Patate in frittata al cervellato

Colla sostanza delle Patate, cotte sotto la brace, si unisca una proporzionata quantità di cervellato di porco, che sia stato cotto, e sia tutto ben condito di spezie. Se ne farà la frittata, colle necessarie uova sbattute, e si servirà

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in frittata al grasso di vitello

Il grasso del rognon di vitello, cotto che sarà in arrosto, si triturerà e si unirà con doppia dose di sostanza di Patate cotte al forno. E condito il composto di parmegiano grattato, di sale, e di pepe, si unirà colla dose necessaria di sbattute uova, e se ne farà la frittata

Patate in frittata alle cervella

Due parti di sostanza di Patate, cotte in acqua, ed una di cervella d'agnello, cotte in brodo, si pestino con la quarta parte di provature e di medolla di manzo, e condite di sale, pepe, e di parmegiano grattato, si stempererà tutto con le uova sbattute che necessitano, e se ne farà la frittata

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate fritte al parmegiano

Cotte le Patate sotto la brace, e polite, si passano nel butirro liquefatto, nel fior di farina, nelle uova sbattute, e nel pane, e parmegiano grattato. Così fatte si friggono, e calde si servono

Patate fritte alla pastetta

Fatta una liquida pasta con lievito, acqua, e vino bianco, e condita di sale e pepe, si farà fermentare, e dopo ciò si attuffino in essa le Patate, cotte in acqua, e per metà tagliate. Inviluppate di pasta si friggono, e si servono

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in bigné

Bollite le Patate in acqua e polite, si passino con poco parmegiano grattato, e poco grasso di midolla di manzo. Pesto tutto si condisca di sale, e di pepe, e con uno o due uova sbattute si unischi, e si leghi. Questo composto ridotto a bocconi, e questi passati al fior di farina, ed alle uova sbattute, si friggono

Patate al vino, e in bigné

Le Patate si fan bollire e cuocere nel vino bianco, condite di sale, di semi di finocchio, di foglia d'alloro, e di corteccia di limone. Cotte se ne toglie la pellicola, ed involte ad una ad una in bianca carta, così si servono, e senza altro condimento si possono mangiar fredde, o pure calde in bigné alla pastetta

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate arrostiti alla semplice

Si fan cuocere le Patate al forno, e pulite si passano nel butirro liquefatto, e nel pan grattato condito di sale. Si dispongono sulla graticola, si mettono sul fuoco, si ragirano, e fatta la crosta si servono

Patate arrostiti alla rete

Era le braci cotte le Patate, e condite di sale, pepe, e polvere di semi di finocchi, s'inviluppano ad una ad una in tanti pezzi di rete di porco, o di capretto. Così fatte si dispongono al fuoco, sulla graticola per far riscaldare e cuocere la rete, la quale si polverizzerà di pan grattato, per farle far crosta

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate ripiene al butirro

Cotte in acqua le Patate, e polite si vuotano, e si polverizzano di sale e di pepe. Indi il vuoto si riempie di butirro liquefatto, ed indurito poi che sarà si servono

Patate ripiene al colì di pomodoro

Dopo cotte le Patate in acqua si poliscono, e con attenzione si vuotano. In esso vuoto ci si mette del riso cotto in brodo, e condito di gialli di uova, e parmegiano. Dopo s'infarinano, si passano nell'uova sbattute, si friggono, e con colì di pomodoro si servono

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate ripiene al grasso di vitello

Col grasso di vitello arrostito, piccato ben fino, e condito con gialli d'uova, e di spezie se ne riempino le Patate, già cotte in acqua e vuotate. S'infarinano, si passano nell'uova, indi nel pane e parmegiano grattato, e si friggono per servirle calde

Patate ripiene alla puré di ceci

Essendo le Patate cotte nell'acqua, e vuotate, si riempino di sarza d'uova, condita di butirro, e di parmegiano. Ciò fatto s'infarinano, si passano nell'uova, e così si friggono. Fritte si servono con puré di ceci condita di butirro

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate ripiene alla purè di riso

Fatta sarza dal petto di pollo arrostito, e con midolla di manzo, condita di gialli d'uova, e spezie, di essa se ne riempino le Patate, di già cotte, e vuotate. Infarinate, dopo, e passate nell'uova si friggono, e fritte si servono con purè di riso

Patate in polpette

Per le polpette si devono cuocere in forno le Patate: e cotte, la loro sostanza, polita dalla pellicola, si pesta con poco butirro, poco parmegiano grattato, e poca mollica di pane bagnata in brodo. Pesto tutto, si liga e si mescola con giusta dose di uova sbattute, si condisce di spezie, e se ne formano bocconi rotondi. Fatti s'infarinano, si friggono, ed indi si mettono a stagionare entro colì di vitello, col quale si servono

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in buden piccante

Colla sostanza delle Patate cotte al forno, e polite, pesta con la quarta parte di midolla di manzo, con altrettanta di pane brustolato, e con poche mandorle brustolate si fa il composto di questo buden. Si pesta tutto, e poi si condisce di presciutto trito, di gialli d'uova, e di chiare, a proporzione, montate. Si scioglie con giusta dose di latte, e si versa entro cassarola unta di grasso, e foderata di bianca carta.

Così si farà cuocere, come sopra, e cotto si fa assodare, e per servirlo si versa nel piatto, e se ne toglie la carta

Patate in gattò semplice

Cotte che saranno in acqua le Patate, si pestano con poco butirro, e poco parmegiano grattato. Si condisce il composto di giusta dose di uova sbattute, di panna di latte, e di sale, e cannella. E pronta una cassarola unta di butirro, e panata in essa si versa il composto, e come sopra si fa cuocere

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in gattò ripieno

Con grasso di vitello si pestano le Patate, cotte prima nel forno. Indi si condiscono con petrosemolò trito, e con spezie, e si framescolano con un trito di presciutto, di fegatelli, di animelle, di funghi, ed altro. Tutto, dopo, si framescola ancora con uova sbattute, ed in cassarola unta, e panata si fa cuocere

Patate in polenta

Con tre parti di sostanza di Patate cotte e peste, si unisce una parte di farina di granturco, e per la metà di questa, parmegiano grattato, e si condisce di sale, e di pepe. Mescolato tutto si mette a bollire in brodo per formarne la pasta di una giusta sodezza, ed indi versarla in una tortiera per farla assodare, e raffreddare. Raffreddata si taglia a sottilissime fette, le quali tramezzate di parmegiano grattato, e da butirro liquefatto si dispongono entro di un vaso piano e aperto; e terminato il lavorio, si copre tutto di parmegiano, si bagna di più butirro, e si mette ad incorporare, ed a far crosta al forno; e fatta si servirà la polenta coll'istesso vaso

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in scagliozi

La già descritta composizione della polenta, cioè bollita, e fredda servir può per gli scagliozi. Fredda dunque che sarà si taglierà a quadretti e alla grossezza di un mezzo dito, e questi infarinati, passati nell'uova sbattute, e nel pane con parmegiano grattato, si friggono, e si servono

Patate in chinef

Le Patate cotte in acqua e polite, si pestano con la quarta parte di grasso di vitello, con altrettanta di parmegiano grattato, e con gialli d'uova a giusta quantità. Si condisce di spezie, si passa per setaccio, e passato si mescola con chiare d'uova montate a regola d'arte. Si dispone, dopo, questo composto sopra ad un coverchio di cassarola, e con arte si lascia cadere a bocconi in chiaro brodo bollente, nel quale bolliti appena si cavano, si dispongono nel piatto, e con purè di gialli d'uova, condita di poche gocce di limone, si servono

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in gnocchi

Cotte, che saranno al forno le Patate, la loro, già polita sostanza si pesta con la quarta parte di gialli d'uova duri, altrettanta di grasso di vitello, e anche di ricotta. Si unisce, e si liga, dopo, con qualche uovo sbattuto, si condisce di spezie, e si divide in tanti bocconi lunghi e grossi come ad un mezzo dito, i quali infarinati si mettono nel brodo bollente, e bolliti, per poco, si servono nel piatto incaciati, e conditi con sugo di carne

Patate in pastette

Una libbra di sostanza di Patate, cotte in acqua, si pesta con quattr'onze di parmegiano grattato, un'oncia di butirro, quattro gialli d'uova, ed un senso di cannella in polvere.

Con una chiara d'uovo montata si mescola tutto, e si dispone, in schiacciati bocconi, in una tortiera, polverata prima di fior di farina, nella quale, al forno, si faran cuocere

(Vincenzo Corrado, 1798)

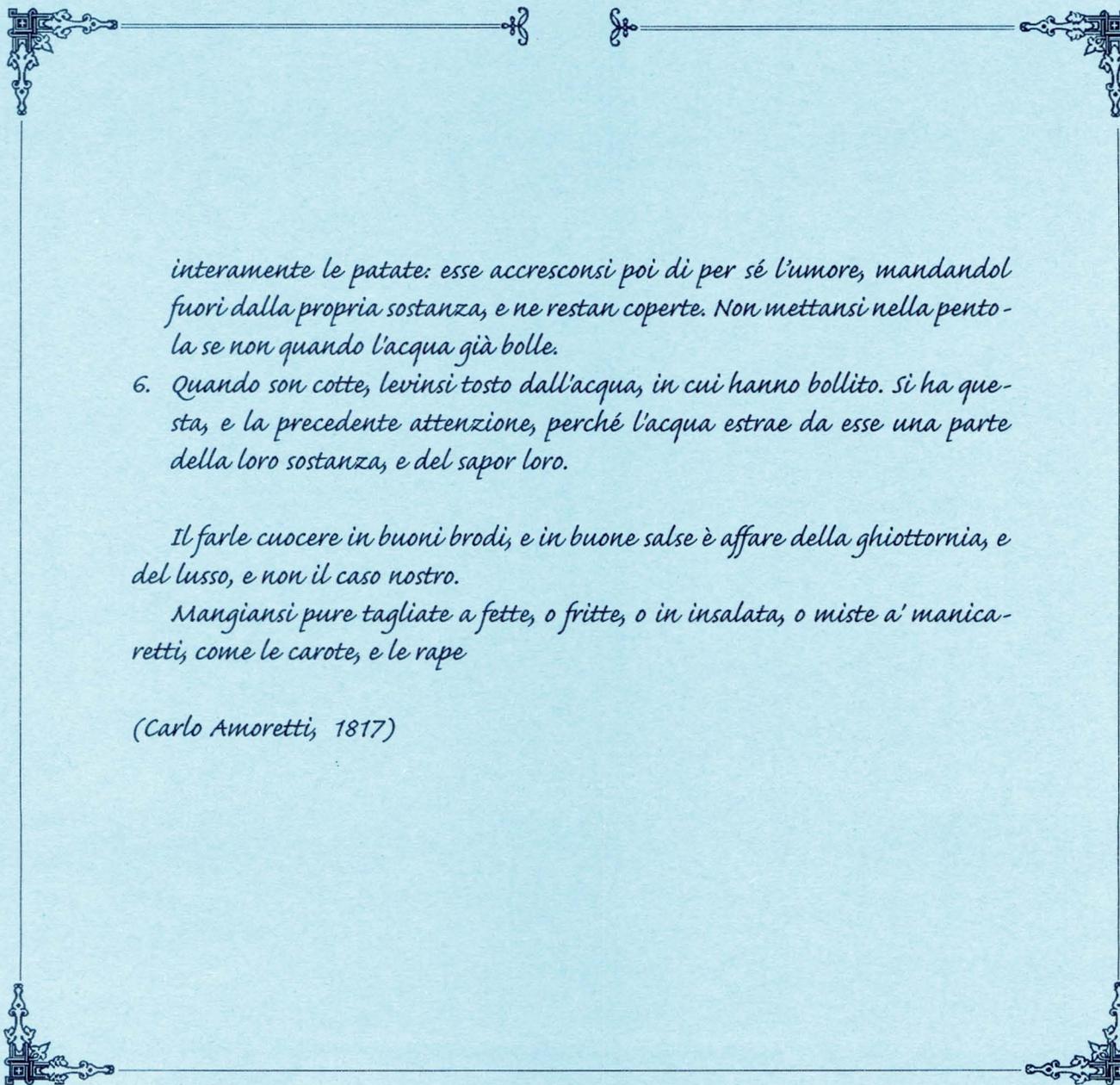
Delle patate, cibo dell'uomo in stato di bulbo

Per cibarsi delle patate la più semplice maniera è quella di mangiarle in natura, cioè in istato di bulbo, facendole cuocere sotto la cenere calda, come si fa delle mele, e d'altri frutti; ovvero nel forno, tosto che n'è tratto il pane.

Pelansi, cioè si spogliano della sottil pelle, che le copre, finché son calde, acciò facil ne riesca l'operazione, e si mangiano, aggiugnendovi un po' di sale per rilevarne il gusto.

Si fanno ugualmente cuocer nell'acqua con un po' di sale, che non solo accresce sapore, ma le rende anche più farinose. Volendo far cuocere nella caldaja le patate abbiansi le seguenti attenzioni:

- 1. Si lavin prima con una scopetta nell'acqua, e se si può, in acqua corrente.*
- 2. Si separino le grosse dalle piccole, e si facciano cuocere separatamente; altrimenti o queste si spappoleranno, e perderanno ogni gusto, o quelle saranno ancor crude.*
- 3. Perché non siano troppo cotte, si levin dal fuoco tosto che cedono alla compressione delle dita, e la loro pelle si screpola.*
- 4. Perché le grosse non siano troppo cotte al di fuori, e crude al di dentro, gioverà versare a tempo a tempo dell'acqua fredda nella pentola, o caldaja.*
- 5. In questa, da principio, mettasi solo tant'acqua quanto copra appena, e non*



interamente le patate: esse accresconsi poi di per sé l'umore, mandandol fuori dalla propria sostanza, e ne restan coperte. Non mettansi nella pentola se non quando l'acqua già bolle.

- 6. Quando son cotte, levinsi tosto dall'acqua, in cui hanno bollito. Si ha questa, e la precedente attenzione, perché l'acqua estrae da esse una parte della loro sostanza, e del sapor loro.*

Il farle cuocere in buoni brodi, e in buone salse è affare della ghiottornia, e del lusso, e non il caso nostro.

Mangiansi pure tagliate a fette, o fritte, o in insalata, o miste a' manicaretti, come le carote, e le rape

(Carlo Amoretti, 1817)

Altre animelle d'agnello ubriache

Le Animelle per questo piatto dovranno esser di quelle della gola, o del cuore, bianchite al solito nell'acqua bollente, e pulite dalle pellicole, e quindi bene asciuttate le porrete nella farina. Prendete un tegame di terra con un buon pezzo di butirro, e mettete sopra un treppiede a gran fuoco, e quando bolle, scosse l'Animelle dalla farina, mettetele in questo tegame, e lasciatevele stare fin tanto che non sono rosolate da tutte due le parti. Dopo gettatevi un mezzo romajolo di sostanza per finirle di cuocere, e consumato che sarà, aggiungeteci un mezzo terzino di moscado del migliore, e lasciatele bollire in questo per cinque minuti, rivoltatele dall'altra parte, e servitele in tavola nel detto tegame

(Oniatologia, 1804)

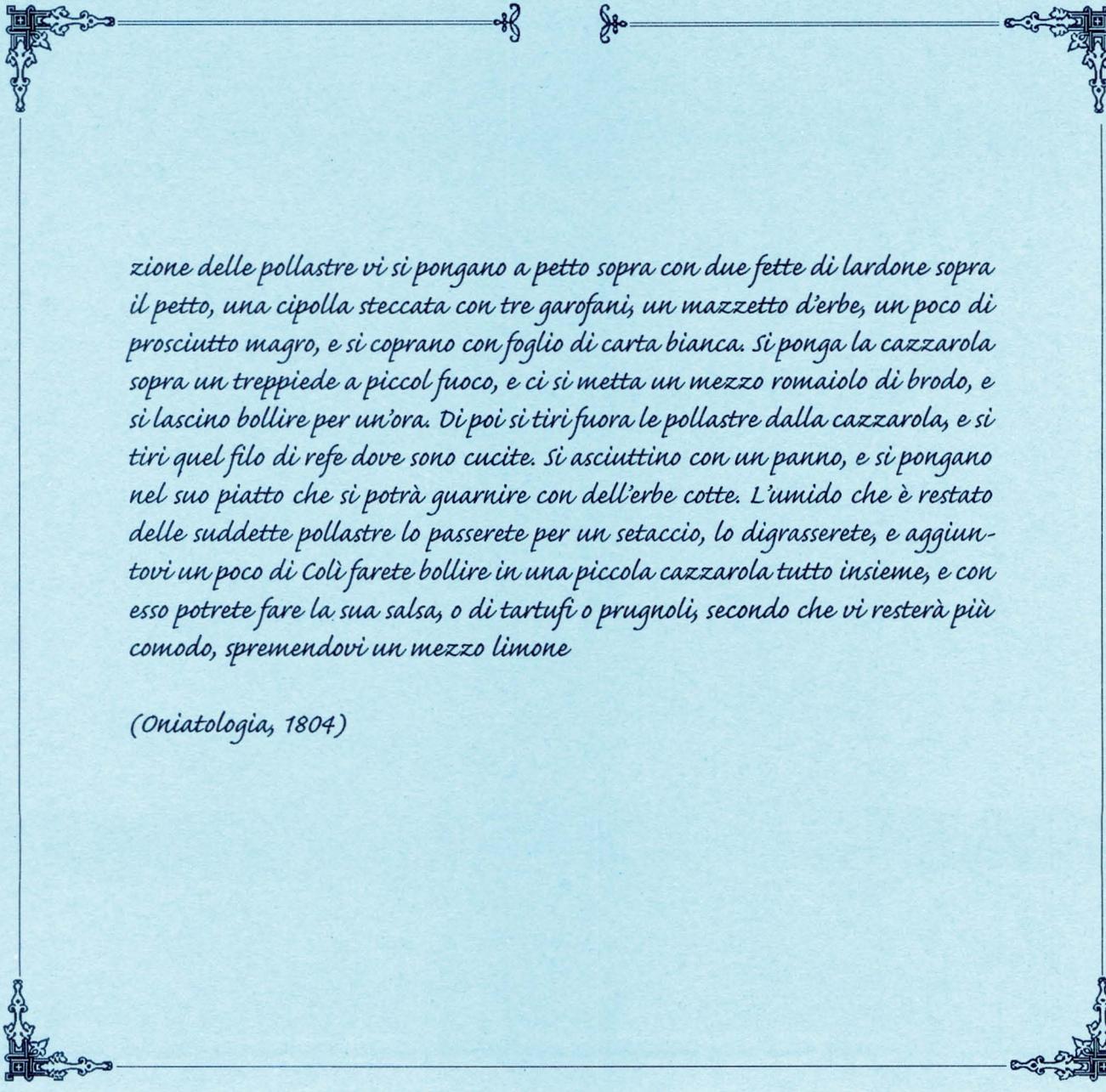
Altre costolette di agnello nostrale in umido con salsa di piselli

Accomodate come le altre la quantità delle costole che vi possono abbisognare, e dopo mettetele in una cazzarola con del prosciutto, del butirro, e conditele con pepe, e noce moscada, lasciandole soffriggere per 5. Minuti da tutte due le parti. Spolverizzateci un poco di fior di farina, e bagnatele con del brodo buono bianco, e lasciatele bollire fintantoché saranno ben cotte ma non disfatte, onde si possono prendere in mano senza che esca l'olio della carne. Prendete un quartuccio di piselli, bianchiteli in acqua bollente, e dopo poneteli in altra cazzarola con un pezzo di butirro, assieme con un poco di fior di farina, e bagnateli con del brodo, cotti che saranno legateli con due torli d'ovo, un poco di prezzemolo fine, ed un mezzo limone spremuto; votateli nel piatto, e sopra rapportatevi le costolette di agnello, e servitele in tavola calde

(Oniatologia, 1804)

Antré o un piatto di due pollastre disossate

Le pollastre o pollastri si fiammino a un fornello bene acceso, per bruciarle tutti i peli vani, e si sgozzino per la parte di dietro, e posandoli sopra un panno gli si stacchino i peducci. Tagliato, che gli averete il collo gli lascerete la pelle lunga, e principierete dall'ala, e tirerete giù come un sacco fino al codione, e disosserete ancora le coscie, osservando che il culo del pollastro resti sano, e le coscie senz'ossa mettetele in dentro a rovescio. Addirizzerete poi per il suo verso le dette pollastre, e levata col fuoco la prima buccia ai pieducci tagliateli l'ugna, gli serberete per rimettergliene dentro un piede per pollastra, come si dirà. Gli ossi delle pollastre vi serviranno per fare un brodo bianco, e così vi risparmierete una Gallina. Per fare il ripieno a detti polli prenderete i loro fegati levati dalle carcasse, ben puliti dal fiele e uniti ad altri fegati, e ad un poco di prosciutto fine, un pezzo di butirro, con del prezzemolo, e uno scalogno; trincerete il tutto ben fine, e lo condirete con moderato sale, pepe, noce moscada, e un torlo d'ovo e con tal mescolanza riempirete le pollastre, e le ricucirete con del refe. Prendete poi una cazzarola mettendoci un pezzo di butirro, mezzo limone spremuto, e un poco di sale: ponetevi le pollastre, e sopra un fornello acceso, fate che nel fermarsi ripiglino la forma di prima. Quando son ben ritirate e fermate le volterete col petto sotto, e le lascerete freddare, infilzandovi il pieduccio per la parte di dietro. Poi presa una cazzarola più grande a propor-

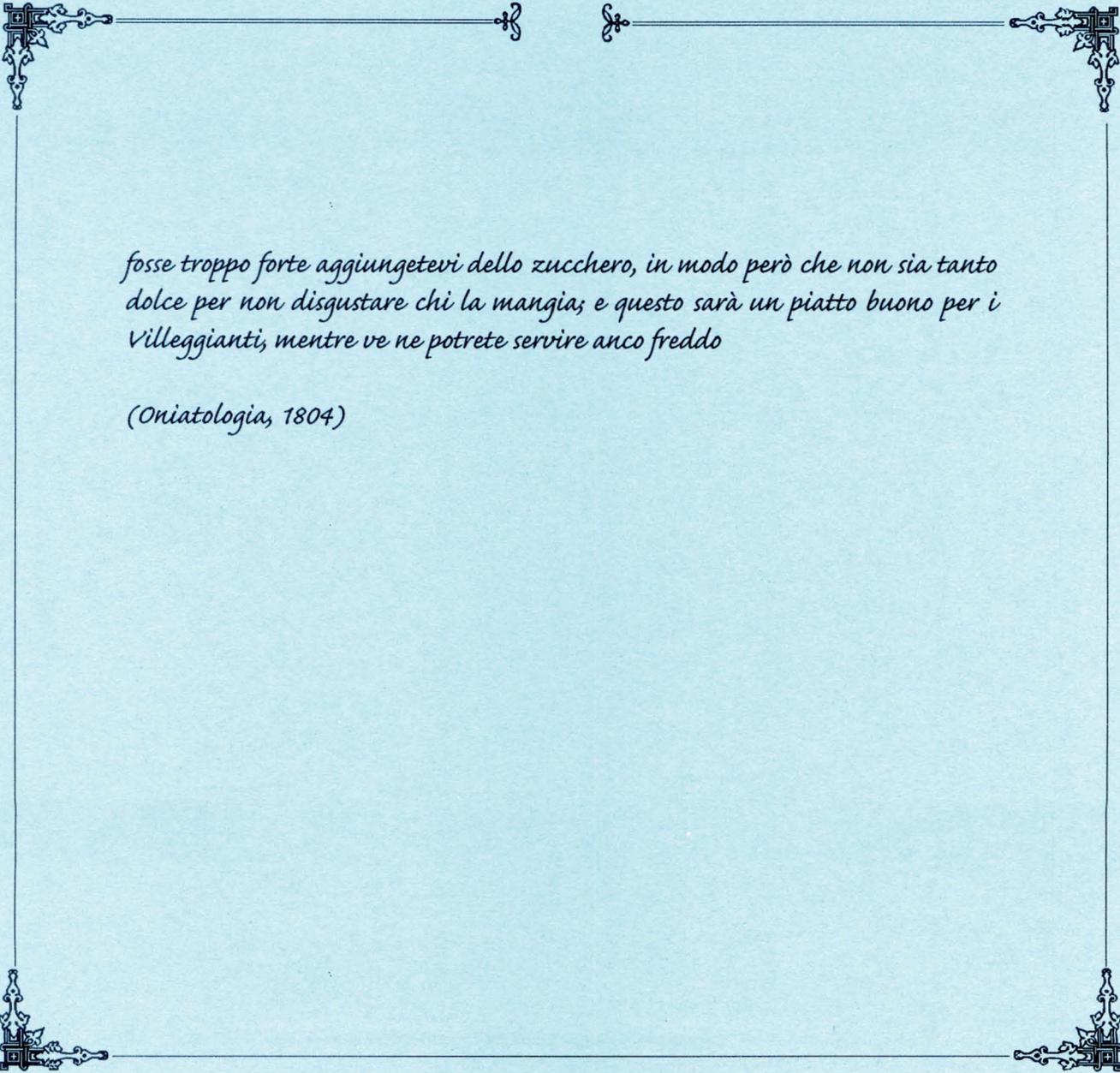


ziona delle pollastre vi si pongano a petto sopra con due fette di lardone sopra il petto, una cipolla steccata con tre garofani, un mazzetto d'erbe, un poco di prosciutto magro, e si coprano con foglio di carta bianca. Si ponga la cazzarola sopra un treppiede a piccol fuoco, e ci si metta un mezzo romaiolo di brodo, e si lascino bollire per un'ora. Di poi si tiri fuori le pollastre dalla cazzarola, e si tiri quel filo di refe dove sono cucite. Si asciuttino con un panno, e si pongano nel suo piatto che si potrà guarnire con dell'erbe cotte. L'umido che è restato delle suddette pollastre lo passerete per un setaccio, lo digrasserete, e aggiuntovi un poco di Coli farete bollire in una piccola cazzarola tutto insieme, e con esso potrete fare la sua salsa, o di tartufi o prugnoli, secondo che vi resterà più comodo, spremendovi un mezzo limone

(Oniatologia, 1804)

Maniera per fare il cignale, lepre, ovvero un pezzo di carne di manzo dolce, e forte, potendosi cucinare questi tre capi di roba con l'istesso condimento

Prendete il Cignale o lepre che sia, fiammatela per bruciarli quei peli vani. Osservate di non sporcarla, perché queste carni non si lavano. Tagliatela a pezzi giusti, e dentro a una cazzarola con un poco di lardo vergine, una cipolla steccata con tre garofani, una foglia d'alloro, un poco di prosciutto, due spicchi d'aglio, due scalogni, una carota, un mazzetto d'erbe odorose, e un poco di sale, lasciatela soffriggere a piccol fuoco, e rivoltatela, e quando ha preso colore di cottura, che chiamano grattè, (o sia carne attaccata alla cazzarola) levatela trasportando tutti i pezzi della carne in altra cazzarola o tegame pulito. Nella cazzarola poi dove è stato il Cignale metteteci una porzione di zucchero: un poco di fior di farina, e sopra un fornello farete struggere questo zucchero, girandolo con un mestolo attorno alla cazzarola, perché non bruci. Indi infondetevi un terzino di vin bianco, un bicchiere di aceto forte, e il tutto fate bollire per un quarto d'ora. Questa salsa passata per un setaccio versatela sopra la Lepre, e metteteci un romaiolo di sostanza o brodo, esponendola a piccol fuoco. Aggiungeteci dei capperi con del sale se vi fa bisogno, e un poco di cannella fine, e di noce moscada. Aggiungetevi se vi è bisogno un poco d'aceto; se



fosse troppo forte aggiungetevi dello zucchero, in modo però che non sia tanto dolce per non disgustare chi la mangia; e questo sarà un piatto buono per i Villeggianti, mentre ve ne potrete servire anco freddo

(Oniatologia, 1804)

Maniera per fare un piatto di zampetti di Majale alla santa minù

si prenda la quantità delli Zampetti di Majale d'avanti, che farà di bisogno, e abbruciati i loro peli si lavino nell'acqua calda due volte; si lascino bollire per tre ore a piccol fuoco in una marmitta o pentola, con mettervi dentro, del sale, pepe sodo, una cipolla steccata con quattro garofani, un mazzetto d'erbe odorose, una carota, quattro scalogni, quattro spicchi d'aglio e una foglia d'alloro secco, e del grasso buono se ve ne sia. Cotti che saranno si caveranno dal brodo, e volendoli mangiar freddi non se gli levino gli ossi. Se poi si vogliono mangiar caldi, e che sieno migliori, si disossino affatto. Si sbatta, e si mescoli in un tegame un poco del loro grasso con due torli d'ovo, pepe, sale, e noce moscada; vi si rinvoltino i detti Zampetti, e poi si ricuoprino di pan fine grattato, a ciò preparato. Così coperti si pongano sopra alla gratella, lasciandoli rosolare a piccol fuoco, e quando avranno preso un color d'oro si voltino dall'altra parte, perché prendino l'istesso colore. Indi si mettano sopra un piatto, e spremendovi l'agro di un limone, si mandino in tavola più caldi che si può

(Oniatologia, 1804)

Maniera per fare un Tacchino giovine arrosto in addobbo

*Prendasi un Tacchino grasso, sgozzatelo e levategli gl'interiori, fiammate-
lo, per levargli tutti i bordoni. Prendete diciotto bruciate di quelle belle non
tanto arrostate, una quantità di scalogni, due spicchi d'aglio, un poco di prez-
zemolo, un poche d'erbe odorose, un tartufo, ed alcuni prugnoli. Il tutto trin-
ciato fine, si ponga in una cazzarola con un pezzo di butirro, e vi s'aggiunga
sei rocchi di salsiccia, noce moscada, e cannella fine lasciando il tutto soffrig-
gere per un quarto d'ora, e con un mestolo si volti le suddette robe, che si uni-
schino assieme, e si ponga dentro al Tacchino, e si cucia dal piede, acciò non
esca il ripieno. Ponetelo arrosto, incartatelo e quando, che sarà cotto levategli
lo spago dove l'avete cucito, servitelo in tavola, che sarà buono caldo, e miglio-
re lo troverete freddo*

(Oniatologia, 1804)

Modo di fare un piatto d'ova fritte

si faccia bollire dell'acqua in una cazzarola, e quando bolle forte vi si ponga quella quantità d'ova che si crederà necessaria, e si lascino bollire sette minuti, dipoi si mettino nell'acqua fresca, e si mondino con tutta diligenza, asciugandole bene. Indi si sbattino quattr'ova, si gratti del pane bianco, e parmigiano, passandole per un colabrodo per servirsi del più minuto; dipoi s'intridano l'ova sode in quelle sbattute, e si rivoltino nel suddetto pane e cacio grattato, e di nuovo si ripassino nell'ova sbattute, e si rivolgano nella detta roba grattata; indi si friggano nell'olio vergine, e poste che saranno nel piatto vi si metta sopra una quantità di prezzemolo fritto, e si dieno in tavola

(Oniatologia, 1804)

Per fare una Anguilla panata al forno

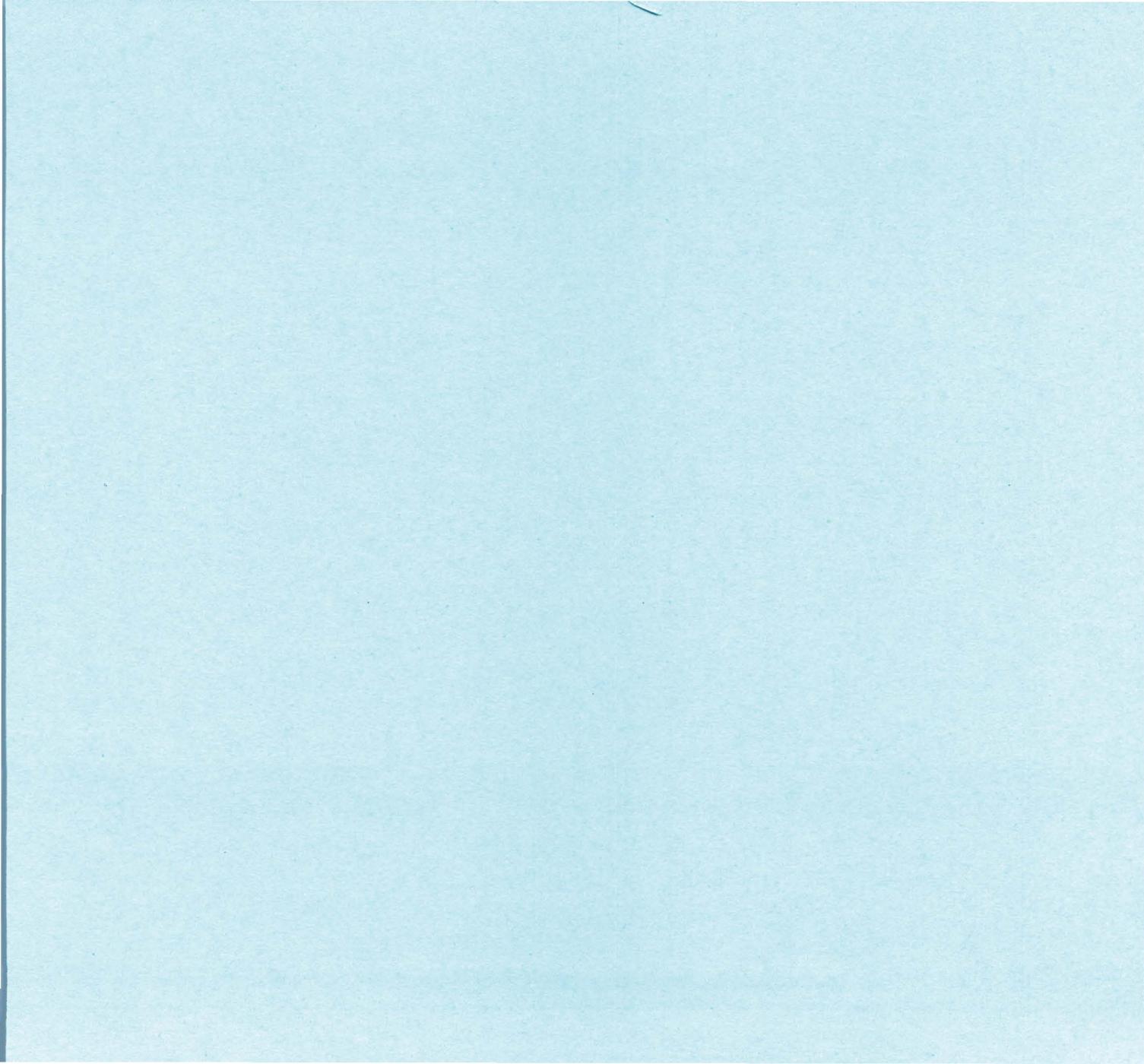
Prendasi l'Anguilla, si tagli a pezzi, e si ponga in una cazzarola a lessare con vino bianco brusco; droghe, e erbe odorose, con sale, e quando sia cotta si cavi dalla cazzarola e si lasci freddare, si gratti del pane fine, si strugga del butirro, e vi si sbattino tre rossi d'ovo, sale, pepe, o noce moscada, e si rivolti l'Anguilla suddetta, dopo si ponga del butirro in una teglia e vi si ponga l'Anguilla, e dipoi mettesi in forno a prendere un bel colore

(Oniatologia, 1804)

Per fare un piatto di Baccalà sulla gratella

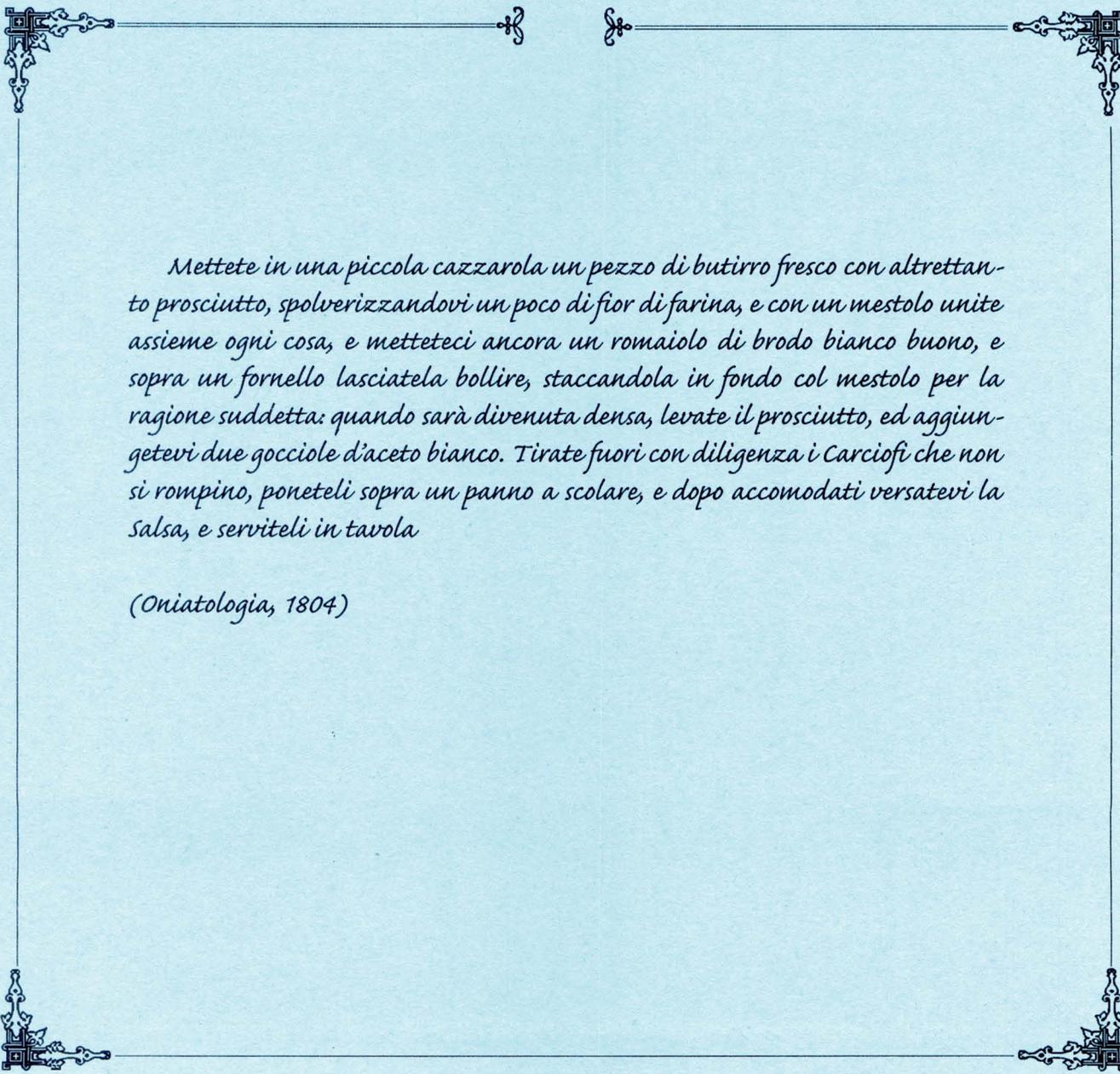
Prendasi del Baccalà sottile e bianco, si pulisca da tutte le spine, e si tagli in pezzi quadri; si marini con olio, agro di limone, pepe, sale, prezzemolo fine, e si lasci stare per due ore in questo marinaggio; si gratti del pane vagliandolo per scegliere il più fine, e s'impani il detto Baccalà e si ponga sopra la gratella a piccolo fuoco. Quando ha preso colore si volti per far lo stesso dall'altra parte, procurando di mantenerlo morbido con untarlo spesso: si ponga in un piatto, e vi si getti sopra quel marinato che si è detto sopra, aggiungendovi delle acciughe disfatte

(Oniatologia, 1804)



Per fare un piatto di Carciofi intieri alla francese

si prenderanno i Carciofi grossi, e madornali, a cui levate tutte le foglie dure, e mondato il gambo gli si tagli un poca di punta, e con un coltello riuniteli onde venghino di bella figura: con un mezzo limone fregherete tutto il Carciofo, e ciò perché non diventi nero. Dopo poneteli per mezz'ora in una cazzarola con acqua, sale e aceto; quindi si passeranno in altra cazzarola parimente con acqua, sale e aceto, allorché bolle gettatevi i Carciofi, e dopo sei minuti di cottura levateli, e rimetteteli nell'acqua fresca. Prendete una piccola marmitta entrovi un pugnello di fior di farina, un limone spremuto, oncie tre di grasso bianco d'arnione di Vitella tagliato a piccoli pezzetti, con della cipolla, una carota, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro secco, quattro scalogni, un poco di sale, quattro garofani, dodici granella di pepe sodo; stemperate tutto colla detta farina, o con acqua fredda, ed un poco di brodo assieme ad un pezzetto di prosciutto, e ponete la marmitta sopra il fornello, e con un romaiolo, o mestolo toccate al fondo fin tantoché non bolle, perché non s'attacchi la farina, ponete dentro i Carciofi, che già avete nell'acqua fresca, e lasciateli bollire a piccol fuoco, ed allorché saranno cotti, ma peraltro intieri levateli dal fuoco, e non li tirate fuori dalla marmitta fino che non gli dovette servire in tavola perché mutano colore, e diventan neri; intanto preparate loro l'appresso salsa.

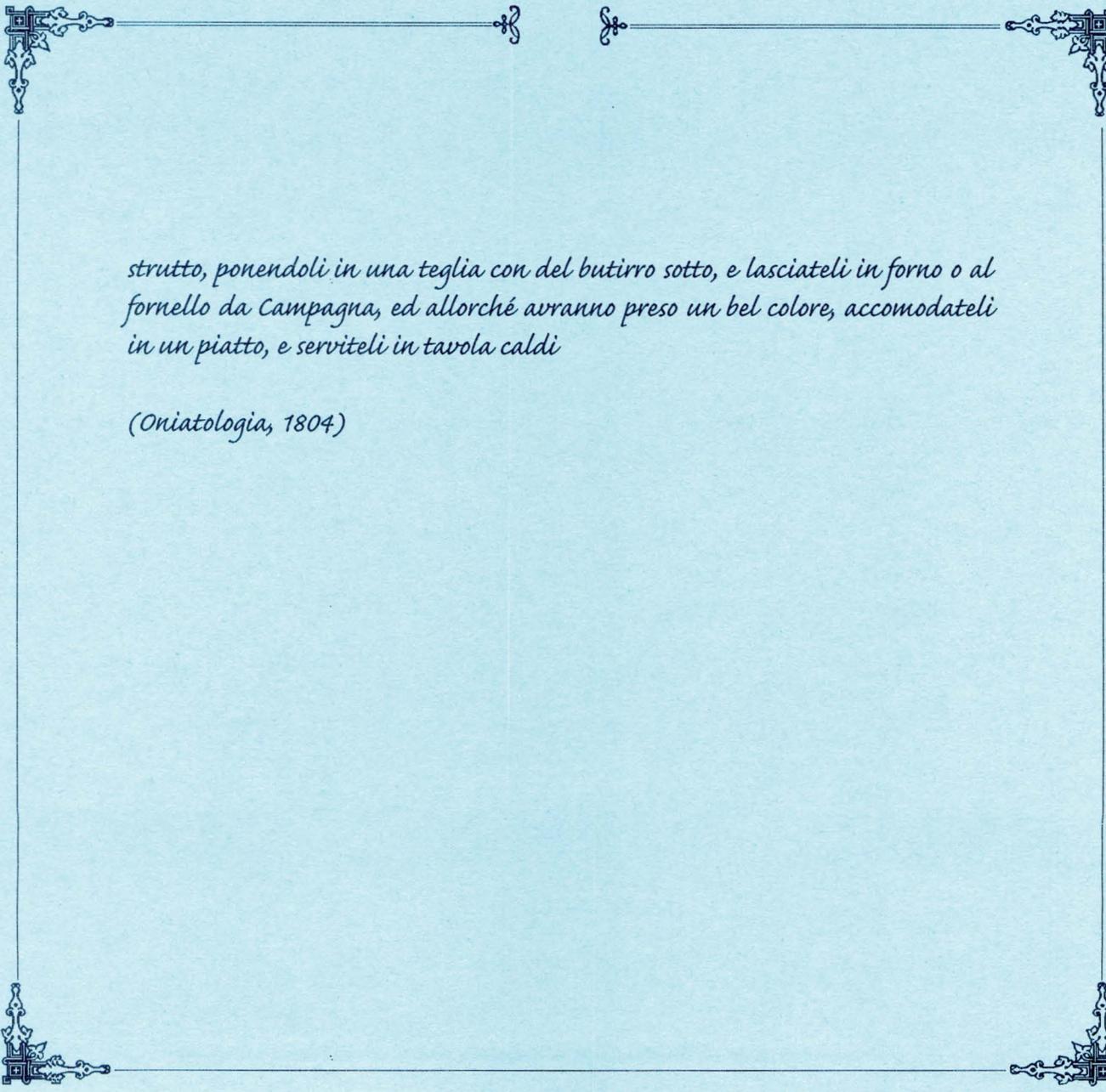


Mettete in una piccola cazzarola un pezzo di butirro fresco con altrettanto prosciutto, spolverizzandovi un poco di fior di farina, e con un mestolo unite assieme ogni cosa, e metteteci ancora un romaiolo di brodo bianco buono, e sopra un fornello lasciatela bollire, staccandola in fondo col mestolo per la ragione suddetta: quando sarà divenuta densa, levate il prosciutto, ed aggiungetevi due gocciole d'aceto bianco. Tirate fuori con diligenza i Carciofi che non si rompino, poneteli sopra un panno a scolare, e dopo accomodati versatevi la salsa, e serviteli in tavola

(Oniatologia, 1804)

Per fare un piatto di Crostini al forno

Si prenda un pane sopraffine, a cui leverete tutta la corteccia, e la midolla tagliatela in fette, non tanto grosse, né tanto sottili, ed'ogni fetta fatene due parti a guisa di mostacciolo, e questi prosciugateli sopra un treppiede con poco fuoco, e che non siano arrostiti. Fate un Raù di Pesce anche di quello avanzato, poiché di tutte le qualità è buono: il composto si farà nell'appressa maniera. Tagliate in piccoli pezzetti il pesce e mescolatevi pochi prugnoli, e due tartufi di Norcia affettati. Trinciate sei scalogni, uno spicchio d'aglio, un poco di prezzemolo, e ponete tutto in una cazzarola con un pezzo di butirro, e lasciateli soffriggere per due minuti; spolverizzateci un poco di fior di farina, bagnate con un romajolo di brodo di pesce, se ne avete, oppure con quello di fagioli bianchi con pepe, sale, cannella pesta, ed acciughe passate per setaccio, ponendoci il pesce con i tartufi e i prugnoli, che avete tagliati. Lasciatelo bollire fintanto che non sarà prosciugato tutto quell'umido, e con un mestolo staccatelo attorno, e al fondo della cazzarola, perché non s'attacchi, e non prenda di cattivo sapore. Aggiungetevi dopo tre torli d'ovo, e un mezzo limone spremuto, e con l'istesso mescolate tutto acciò venga a incorporarsi assieme: indi levatelo dal fuoco, e lasciatelo per un quarto d'ora a freddare e dopo distendetene abbondante porzione sopra i Crostini onde venghino rilevati, e che facciano una bella figura. Spolverizzateci del pan grattato bianco, e versatevi del butirro

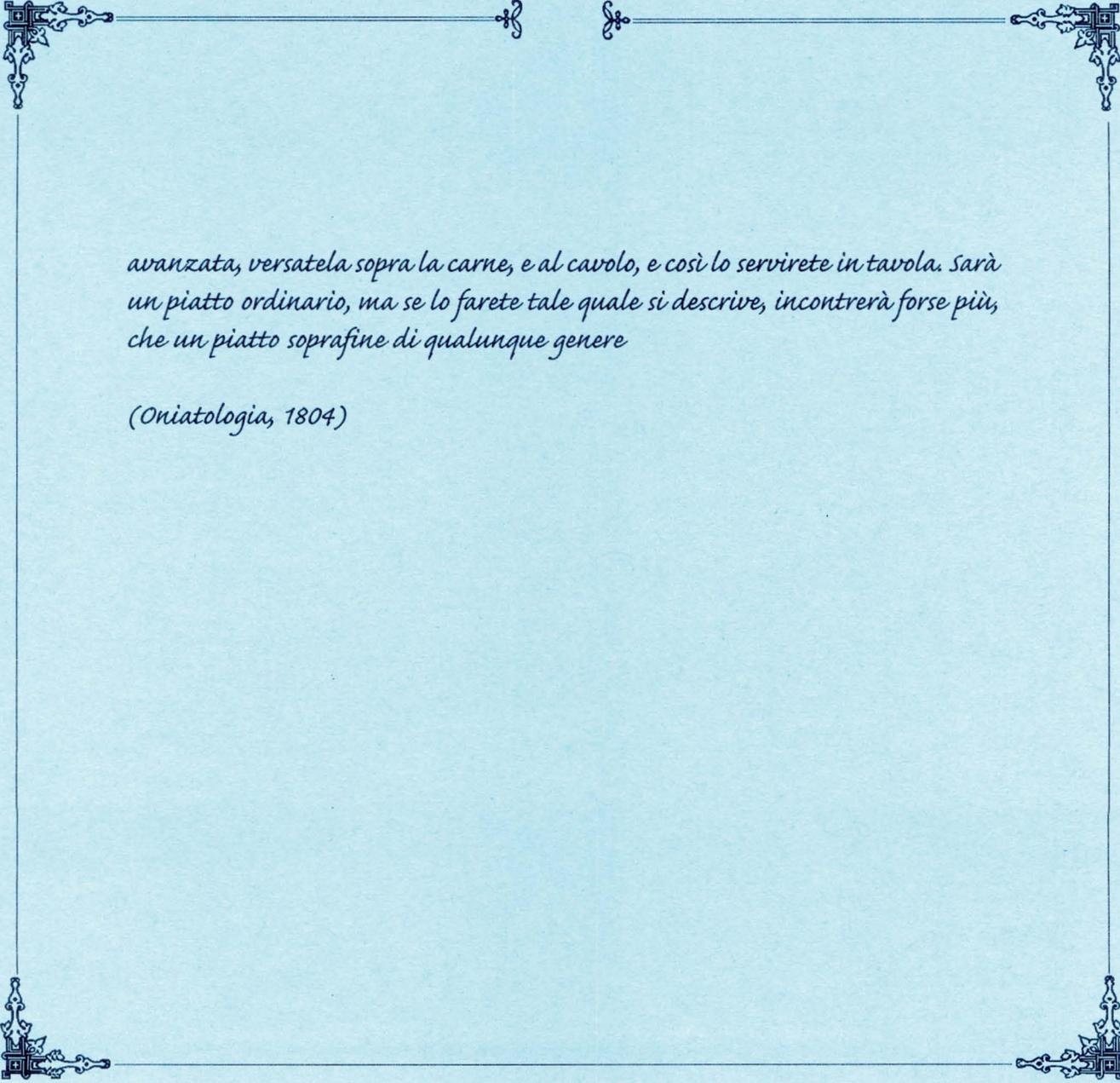


*strutto, ponendoli in una teglia con del butirro sotto, e lasciateli in forno o al
fornello da Campagna, ed allorché avranno preso un bel colore, accomodateli
in un piatto, e serviteli in tavola caldi*

(Oniatologia, 1804)

Per fare uno Stracotto di vitella grossa col cavolo bianco

Prendete il pezzo della vitella nella coscia dalla parte grassa, che non sia tanto poca, e più frollo che sia possibile; involtatela in un panno bianco, e con bastone, battetela, acciocché venga a frollarsi d'avvantaggio; infilatevi con un coltello del prosciutto grasso, e magro, degli spicchi d'aglio, dei garofani, e della cannella soda, e così ponetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, per farle prendere un bel colore da tutte due le parti. Dipoi bagnatela o con acqua, o con del brodo se ne avete, e lasciatela bollire a piccol fuoco, e che la cazzarola sia ben coperta: conditela con pepe, e noce moscada, e quando sarà ben cotta levatela dal fuoco, e tenetela a parte. Prendete la quantità dei cavoli bianchi a proporzione del pezzo della carne, levateli le foglie verdi, e tutte le costole delle foglie bianche che ci restano, e lessateli in acqua bollente a mezza cottura. Dopo ponete il detto cavolo in acqua fresca, e spremetelo forte a piccoli pezzi con una mano acciò esca tutta quell'acqua. Accomodate tutti questi rociotti di cavolo in una cazzarola, che stiano ben distesi, e metteteci tutto quell'umido, ove avete cotto lo stracotto; lasciatelo bollire a fuoco moderato sotto finché sia prosciugato, e ben cotto. Prendete un piatto, e poneteci sopra il pezzo dello stracotto, e attorno guarnitelo con quel cavolo, e la salsa, che vi è



avanzata, versatela sopra la carne, e al cavolo, e così lo servirete in tavola. Sarà un piatto ordinario, ma se lo farete tale quale si describe, incontrerà forse più, che un piatto soprafine di qualunque genere

(Oniatologia, 1804)

Cardoni, o sia Gobbi in Ragù

Bisogna praticar diligenza nel cuocere i Gobbi, essendo questa un'erba molto acuta. Sfogliateli, e mondateli da tutti quei nervolini, e ben lavati gli farete cuocere nell'acqua salata, con un limone mondato dalla scorza, e quando saranno a metà cottura, gli terrete per due ore nell'acqua fresca.

Dopo di ogni pezzo fatene delle strisce larghe un dito, tagliandole a mostacciolo, le quali metterete in una cazzarola con del butirro, e quando saranno per prender colore gli darete un poca di farina, cannella della regina, pepe, e sale, ricuoprendoli con del sugo, onde finiscano di cuocere, ed in tal guisa serviteli alla tavola ben caldi

(Oniatologia, 1805)

*Per fare un piatto di piccioni terraioli
alla casereccia*

Prendere la quantità dei detti piccioni a quali levato il gozzo, e le interiora, fiammateli per bruciarli i peli vani, e rimetteteli le coscie dentro, e tagliateli il collo.

Poneteli in una bastardella di terra, con dentro un pezzo di butirro, del prosciutto magro trinciato fine, un poco di prezzemolo, e conditeli con sale, pepe, e noce moscada, e bagnateli con un poco di brodo senza sale. In tal guisa fateli bollire, e cotti che saranno arrostiti delle fette di pane, accomodateli sopra un piatto, e ponetevi i piccioni: versate loro sopra la sua salsa, e così gli servirete in tavola

(Oniatologia, 1805)

Salza di acciughe

La quantità di acciughe, che si stima necessaria, si lava in aceto, se ne toglie la spina, e con la quarte parte di pinocchi si pesta ben fina.

Pesto tutto si condisce di petroseuolo trito con maggiorana, d'origano, e di pepe.

Si stempra dopo, e si allunga ad una giusta densità, con olio, e sugo di limone, e così passata per largo setaccio, si serve alle Patate rifredde

Salsa di capperini

Una bastante quantità di capperini, in aceto, si tritura con qualche acciuga, e con poche foglie di cerfoglio, e di arughetta.

Tutto ben trito, si condisce di sale, pepe, e d'olio, si scioglie con aceto, e si serve sopra le Patate bollite, e freddate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Salsa di tarantello (1)

*Bianchito il tarantello in acqua, ed in quella quantità che dee servire, si pesta con la dose della metà di esso, con pistacchi, e con un pizzico di cortec-
cia di limone; e quando sarà ben tutto pesto si condisce di pepe, e di sale, e si
scioglie con sugo di limone.*

Si passa dopo per setaccio, e si serve a condirne le Patate bollite

*(1) Salume fatto con pancetta di tonno; specialità campana, pugliese e cala-
brese*

Salsa alla spagnola

*Due peperoni in aceto, uno di essi secco, uno spicchio d'aglio, radiche di
petrose-molo, foglie di maggiorana, pochi filamenti di zafferano, ed una molli-
ca di pane bagnata in brodo si pestano, e ben pesto tutto, si condisce di sale, e
pepe, e si scioglie con brodo chiaro.*

Si passa per setaccio, si riscalda, e si serve per le Patate cotte alle braci

(Vincenzo Corrado, 1798)

Salsa alla tedesca

Fegatelli di polli, cotti su' carboni, si pestino con poche mandorle brustolate, un secco peperone, coriandri, e spezie, e pesto tutto si scioglie con brodo oscuro, si passa indi, per setaccio, si riscalda e si serve sulle Patate cotte al forno

Sapor di butirro

Un bastante pezzo di butirro messo in cassarola con proporzionata dose di fior di farina, si dimena con mestola di legno, e si scioglie con brodo chiaro. Si mette a lento fuoco a bollire col condimento di sale e pepe, di uno spicchio d'aglio schiacciato, e con foglie di cerfoglio.

Addensato si passa per setaccio, e si serve alle Patate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Sapor di sugo di arrosto

Raccolto il sugo da un pezzo di vitello arrostito, in esso si fan soffriggere cipolline, uno spicchio d'aglio, e delle pastinache. Dopo si bagna con brodo, si condisce di spezie, di una foglia d'alloro, e di un pezzo di cortecchia di limone. Si farà bollire con delle croste di pane per addensarlo, e ciò fatto si passa per setaccio e si serve sopra le Patate calde, e cotte al forno

Sapor di tartufi

Pesta la quantità necessaria di tartufi, con uno spicchio d'aglio, pochi semi di senapa, ed una mollica di pane bagnata in brodo.

Pesto tutto, si condisce di spezie, si scioglie con brodo chiaro, si passa per setaccio, e caldo si serve sulle patate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Sapor di gialli d'uova

Giusto numero di gialli d'uova crudi, dimenati con un pezzo di butirro, poco fior di farina, e conditi di sale, noce moscata, e sugo di limone, si scioglie con brodo chiaro, si dimena sul fuoco per cuocerlo ed addensarlo, e ciò fatto si passa per setaccio, e se ne condiscono le Patate

Sapor di malvasia

Poco fior di farina s'impasti con vino malvasia, e con esso si stempri, e si allunghi. In esso si ponga un pezzo di butirro, uva passa, corteccia di limone, e spezie.

Si facci a lento fuoco cuocere addensare, e passato, dopo, per setaccio si mette per condimento alle Patate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Colì di pomodoro

Li pomodoro ben maturi si passano con grasso, e fettoline di presciutto, si condiscono di spezie, di un senso d'aglio e di basilico; e ben soffritte e disfatte, si bagnano con brodo chiaro, e si fan bollire con poche fettoline di pane abbrustolato.

Addensato che sarà si passa per setaccio, ed essendo caldo, si versa sopra le Patate

Colì di presciutto

Con grasso si faccian soffriggere quantità di fettoline di presciutto, e con esse una foglia d'alloro, radiche di petrosemolo, e pastinache.

Soffritto tutto si pesti, dopo, con fette di pane abbrustolato e bagnato in brodo, e si stemprì con brodo oscuro, e alla giusta densità. E passato per setaccio si servirà caldo a condir le Patate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Coli di fegato di capretto

Il fegato di capretto, ridotto in pezzi, si passa con grasso di presciutto, e soffritto per poco, si pesta con poche mandorle abbrustalate; si condisce di spezie, si stempra, e si scioglie con brodo oscuro.

Indi si passa per setaccio, si fa riscaldare e caldo con le Patate si serve

Purè di ceci

Si fan cuocere i ceci in acqua conditi di sale, d'olio, di radiche di petroselino e di un peperone secco.

Cotti che saranno si pestano, e pesti ben fini si stemprano, e si sciolgono ad una giusta densità collo stesso loro brodo. E passata la già pesta e sciolta, purè per setaccio, si serva calda sopra le Patate

(Vincenzo Corrado, 1798)

Purè di erbe

Si fan bollire in poco brodo foglie di bietole, di spinaci, e finocchi. Si condiscono di sale, di petrosemolo, di maggiorana; e bollite che saranno, si pestino con poco pane bagnato in brodo, ed indi collo stesso brodo si stemprino, e si sciogliono per formarne a giusta densità la purè, la quale passata per setaccio, e riscaldata si versa per condimento sulle Patate

Purè d' uova

Indurire le uova, colla bollizione, se ne cavano i gialli, e con un pezzo di butirro, ed un pezzetto di pane bagnato in brodo si pestino, e pesti si disfanno, e se ne forma la purè alla necessaria densità da condir le Patate, dopo passata per setaccio, condita di spezie, e riscaldata

(Vincenzo Corrado, 1798)

Purè di latte

Panna di latte, in quella quantità che si considera necessaria, si unisce con un pezzo di butirro, si condisce di sale, e di noce moscata, e con giusta dose di latte si stempra, si riscalda, e si adatta alle Patate per condimento

Purè di lente

La lente si fa cuocere in brodo con fettoline di presciutto, aglio, e finocchietti selvatici. Cotto tutto si pesta, e si scioglie collo stesso suo brodo a densità da purè. Si passa per setaccio, si condisce di pepe, e per le Patate si serve caldo

(Vincenzo Corrado, 1798)

Purè di riso

Si cuoce il riso nel latte, ed in quella quantità necessaria per la purè.

Cotto che sarà, si pesta, e pesto si dislatta con altro latte, col quale formandone la bastante purè, si passa per setaccio, si condisce di botirro, e di cannella, si fa riscaldare; ed indi alle Patate cotte in acqua si serve

(Vincenzo Corrado, 1798)

D'una specie di Cioccolata

Merita che sia quivi fatta menzione d'una specie di cioccolata espressamente economica, e stata inventata e praticata da qualche anno in qua nell'Alsazia, la quale se non gode tutte le qualità della genuina e primaria cioccolata ne ha per altra in qualche parte il sapore ed il colore e poi è di essa più nutritiva. Si mettano in una padelletta o altro vaso di ferro sopra il fuoco due o tre cucchiagate di fior di farina, che si fa tostare e divenir rossa, dimenandola sempre così a secco con un mestolo o spatola di legno; voltando questa al nero, vi si versa dolcemente sopra una bottiglia di latte, e sempre come sopra rimescolandola vi si aggiunge una certa quantità di zucchero, ed un poco di cannella, lasciandola indi alquanto bollire come se fosse cioccolata, senza però mai lasciare di agitarla; quando si suppone al giusto segno bollita, vi si aggiungono due o tre rossi d'uovo, si ritira dal fuoco, si frulla come l'altra cioccolata, e si mesce nelle tazze

(Saverio Manetti, 1765)

Del pan di gusto ad uso degli Antichi

Si mangiava non a sazietà o per intero alimento, ma soltanto per variazione di cibo e per piacere. Si faceva entrare nella sua composizione il farro, il cacio, il miele e delle uova. Si pestava, e si stemperava il cacio nel mortajo, e si univa ad esso una libbra di fior di farina, se volevasi tenace, se volevasi poi più tenero mezza libbra soltanto di semolino, e vi si aggiungeva un uovo, e fatta ne pagnotta, si poneva a cuocere di fuoco graduato sul piano del focolare ben caldo, sottoponendovi una foglia perché il fondo non si arroventasse troppo, e si cuopriva con specie di pentola, o sia un'adattata copertura di terra cotta, la quale facesse l'effetto della nostra teglia martuata

(Saverio Manetti, 1765)

Crescentina

Si chiama a Genova una torta fatta di farina di ceci, impastata con acqua e sale, aspersa sopra con un poco di pepe pesto, e cotta in forno, la quale è molto gustosa e nutriente e si vende nella detta città, a tagli, per le strade al popolo

Sommomoli

Si chiamano dal popolo in Firenze certi bocconotti di pasta di farina di miglio brillato, e fritti nella padella con olio, che si vendono per le strade al basso popolo

(Saverio Manetti, 1765)

Patate in buden dolce

Dopo cotte in acqua le Patate, e polite dalla pellicola, si pestano con poco cedro candito, pochi pinocchi, per la metà di esse di pane bagnato in latte, la quarta parte di butirro, e con gialli d'uova, e panna di latte a discrezione.

Questo già pesto composto, si scioglie con latte in giusta quantità, si condiscce con zucchero, e con cannella, e si mette sul fuoco ad addenzare come se si avesse a fare con la crema. Addensato si lascia freddare, e freddato si dimena mescolando con chiare d'uovo montate, a seconda della quantità del composto. Così fatto, si versa in cassarola, unta e panata prima, si mette al forno, o col fuoco d'intorno e sotto e sopra, e si fa assodare, elevare, e far crosta intorno.

E ciò fatto si serve

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in crema

Pesta, e passata per setaccio la sostanza delle patate, cotte in acqua, si unisce con tanti gialli d'uova per quanti se ne considerano necessari; si condisce di zucchero in giulebbe, e di cannella in polvere.

Indi si stempri tutto con latte, e si allunghi per poterne formar la crema. Questo fluido composto si ripassi per setaccio, ed in vaso di rame se ne facci la cottura a quella giusta densità. Così fatta si versa nel piatto, e fredda si serve

Patate in torte

La sostanze delle Patate, cotte in forno, si pesta con un condimento di cedro candito, ed indi si unisce con giusta dose di panna di latte, di gialli d'uova, e di zucchero; e ben mescolato tutto, e condito di cannella in polvere si metterà fra la pasta sfogliata, formandone la torta, la quale cotta che sarà si servirà giassata di zucchero

(Vincenzo Corrado, 1798)

Patate in pastette in altro modo

Dalle Patate cotte al forno e polite, se ne prende una libra di sostanza, e si pesta con quattro mandorle amare, oncia una butirro, once due zucchero, ed un senso di noce moscata.

E mescolato tutto con un intiero uovo sbattuto, si mette il composto in una tortiera, già unta, e polverata di fior di farina, ma spaso sottilmente, e tagliato a quadretti, quali polverati di fino zucchero, si faran cuocere al forno

(Vincenzo Corrado, 1798)

Per fare una frittura di Bigné di Pesche

Abbate delle pesche di quelle che spiccano, apritele in mezzo, mondatele, e ponetele in un tegame con un pezzo di cannella soda, sei garofani, e un poca d'acquavite, lasciandole stare in fusione circa due ore. Dopo distendetele sopra un panno bianco ad asciuttare, e quindi fate la pastella nella seguente maniera. Mettete in una cazzarola due libbre di fior di farina con del sale, ed un poco di vin bianco, una ventina di gocciole d'olio, e spegnetela con acqua fresca, lavorandola per più di mezz'ora. Montate due chiare d'ovo che siano asciutte, ed unitele alla suddetta pasta.

Ponete sul fuoco la padella con olio fine, se è giorno grasso adoprare lardo, e quando bolle intridete le pesche nella pastella per friggerle, e prese che avranno colore, levatele, e distendetele sopra una teglia, spolverizzandovi dipoi dello zucchero fine, e con una paletta infuocata grassatele.

Le accomoderete in un altro piatto per servirle in tavola calde

(Oniatologia, 1805)

Della Malvagia di Mezzomonte

Per formar con le uve il buon liquore della Malvagia, ecco il metodo che si suol praticare dagli Agenti dell'Eccellentissima Casa Corsini a Mezzomonte.

Si colgono le uve quando son ben mature, e queste bene asciuttate, si distendono sopra stoe o canicci, soleggiandole finché si conosca esserne stata espulsa la soverchia umidità. Quindi si prendono due terzi di uva Malvagia, e l'altro terzo, metà di uva Moscadella, e metà tra Sangiovetto e Trebbiano del migliore. Tutte queste uve spicciolate si mischiano ammostandole, e facendone passare il sugo per una cola di rame, di quella maggiore o minor grandezza da potersi collocare in piano alla bocca del tinello.

Dato che abbia segno d'incominciare a bollire, si leva il mosto dal tinello suddetto, e si travasa in tanti botticini o caratelli, avvertendo di non gli chiudere in forma da impedirne la traspirazione.

Passati dieci o quindici giorni questo vino deve travasarsi dai primi in altri diversi caratelli, risciacquandoli avanti più volte con acqua chiarissima, e poi con parte dello stesso vino. Un secondo travasamento deve farsi dopo altro simile spazio di giorni, ed un altro terzo dopo trenta, seguitando sempre le stesse diligenze di sopra indicate.

Eseguito tutto ciò, dopo dieci mesi incirca deve estrarsi il vino dai caratelli, e porlo nei fiaschi, ed in seguito devon questi mutarsi ogni mese, finché desti-

Delle ratafià

Rilevasi in questo articolo, che non differiscono detti liquori da quanto viene usato ... nei comuni rosolj assegnandone i componenti cioè l'alcool, il zucchero e l'acqua pura, ed un aroma tratto dai vegetabili consistendo l'arte nell'assegnare le giuste dosi

Ratafià di noccioli di albicocca

Si fa prendendo i noccioli di albicocca, riempiendone due terzi di un vaso aggiungendo dell'acquavite, e turato il vaso si espone al sole per lo spazio di un mese, e separati i noccioli si aggiunge una libbra di sciroppo di uva bollente per ogni pinta d'acquavite, e dopo un mese si filtra per calza, e si conserva in bottiglia operando similmente per il ratafià di noccioli di pesca

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Ratafià di quattro frutti

Si prendono 10 libbre di ciliegie mature, 5 libbre delle bisciole di bosco (1), 2 libbre di lamponi, 1 libbra di uva spina. Il tutto deve essere spremuto secondo l'arte e tenuto in macerazione, indi filtrato per setaccio, stringendo per torchio le feccie, aggiungendo ad ogni pinta di sugo altrettanta dose di acquavite con 1 libbra e mezza di sciroppo di uva bollente, e la dodicesima parte di "oillet rosso" e tutti i noccioli intieri dei frutti fatti seccare, ed il tutto lasciato in infusione per quarantotto ore

(1) Bisciola, variante di visciola. Qualità di ciliegia di colore rosso scuro, con polpa acidula e asprezza

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Ratafià di sette grani

Con lo stesso metodo si prendono i semi di anaci, comino, finocchio, sedani, prezzemolo, pastinache, ammi di ciascuno due oncie; due pinte di acquavite, ed una libbra e mezza di sciroppo di uva, e tre fogliette di acqua bollente mescolando il tutto insieme per otto giorni.

Indi si sprema, ed allora il liquore si digerisce così per un mese, e si filtra in seguito per calza, e si conserva

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Sulla distillazione del sugo fermentato dei frutti del Sambucus Ebulus

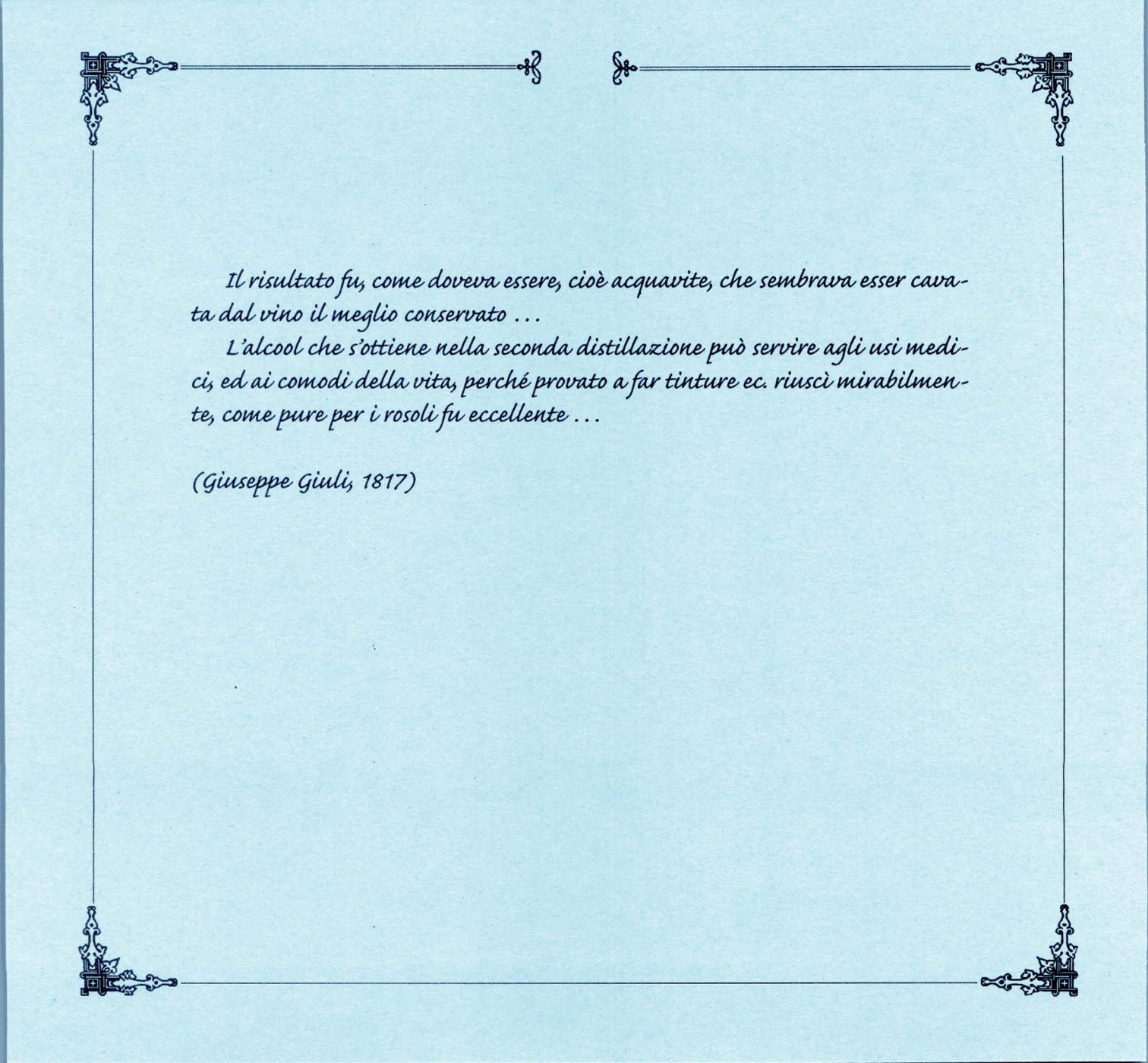
Verso la fine di settembre feci cogliere tutti quei frutti di Ebbio ... questi frutti erano in tanta quantità, che riempirono una bigoncia da uva della capacità d'uno staio, e mezzo; li feci pestare come si fa all'uva, e dipoi li lasciai nel vaso, ove gli aveva fatti pestare, in riposo, acciocché fermentassero.

Dopo otto, o nove giorni la fermentazione fu terminata, ed il sugo aveva acquistato l'apparenza di vino rosso.

La quantità del sugo fermentato, che cavai dal vaso, ove l'aveva fatto fermentare, fu sei fiaschi: questo aveva un sapore agretto, e l'odore che è proprio dell'Ebbio.

La prima esperienza, che feci su questo liquido, fu quella di sottoporlo alla distillazione per vedere se era buono a dare per mezzo di questa operazione l'acquavite. Presi una certa quantità di questo sugo, che posi in un apparecchio distillatore di vetro, e fattane la distillazione ne ottenni dell'acquavite la quale era ragionevole, ma aveva l'odore dell'Ebbio.

Per togliere a questo alcool l'odore fetido ... posi in opera il metodo ... di unire all'acquavite fetida la polvere di carbone, e dopo farle subire una nuova distillazione.



Il risultato fu, come doveva essere, cioè acquavite, che sembrava esser cavata dal vino il meglio conservato ...

L'alcool che s'ottiene nella seconda distillazione può servire agli usi medici, ed ai comodi della vita, perché provato a far tinture ec. riuscì mirabilmente, come pure per i rosoli fu eccellente ...

(Giuseppe Giuli, 1817)

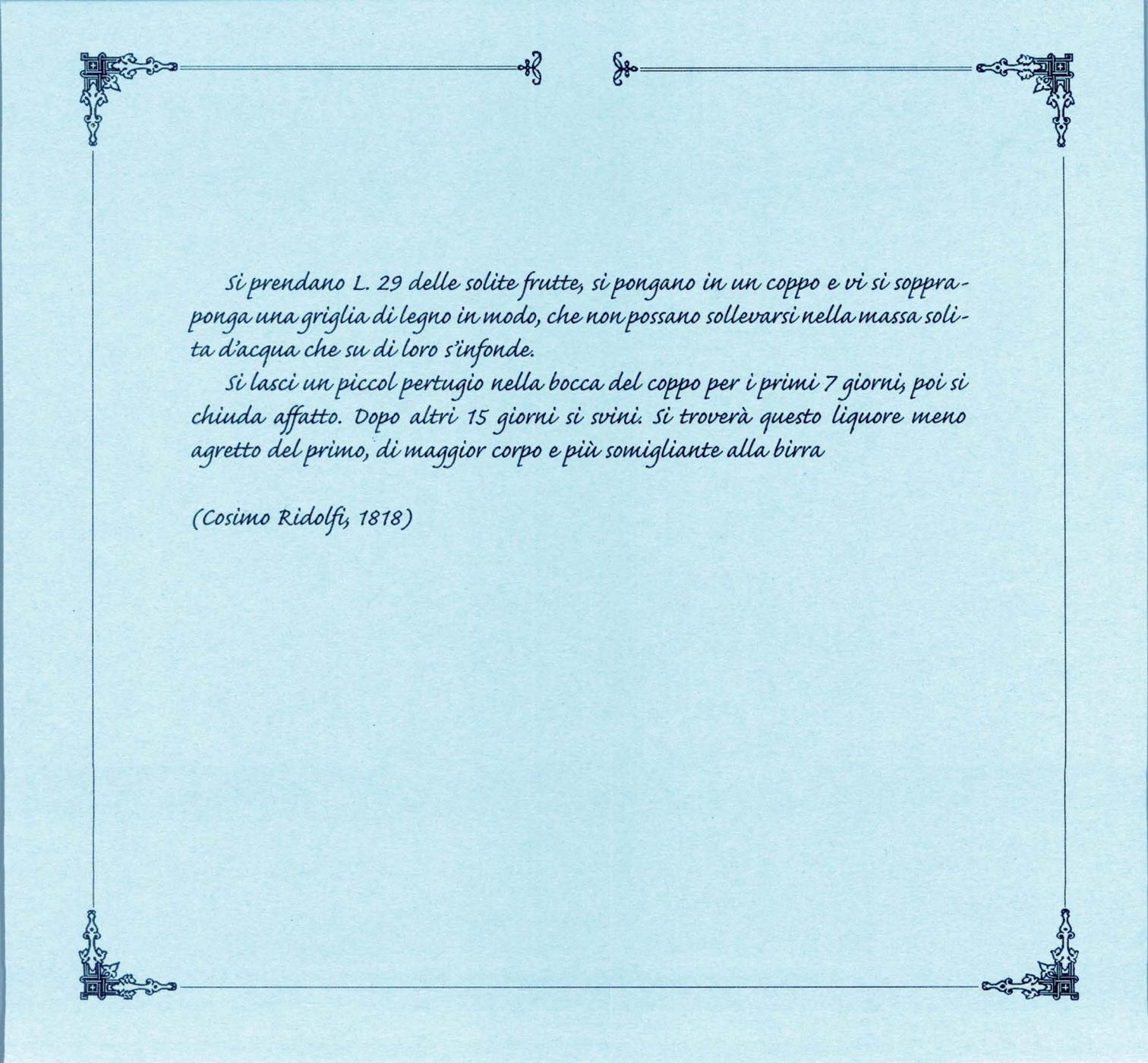
Acquetta di Mele

Alcuni popoli industriosi hanno immaginata un'economica bevanda alla quale han dato il nome di piccol sidro e che noi potremmo chiamare acquetta di mele. Eccone la preparazione:

Si prendono L. 24 di mele o pere secche, o entrambi mescolate. Si pongano in un caratello o coppo, vi si gettin sopra L. 350 acqua pura. Si lasci il tutto in miscuglio per 7 giorni d'estate e per 10 d'inverno. Ogni giorno si spreman le frutta rinvenute e si affondino nel liquore.

Dopo un tal tempo si getti il tutto sulle così dette Cole o filtri di tela, e raccolto il liquido che prontissimamente ne cade, si ponga in bottiglie di vetro ben chiuse legandone ancora i tappi e tenendole orizzontali per altrettanto tempo quanto se ne è impiegato per la prima fermentazione. Dopo di ciò la bevanda è preparata; conviene allora metter verticali le bottiglie e beberle all'occorrenza.

I caratteri di questa bevanda sono di far gran spuma e sviluppare una gran quantità di gas acido carbonico; d'avere un color giallo semitrasparente come la birra di grano. Di avere odore vinoso, sapore agretto, spiritoso, rinfrescante, d'essere in somma un composto di mezzo fra la birra e il vino. Siccome il chiuder questo liquore in bottiglie è un poco imbarazzante, e siccome la molta spuma che si fa, d'altro non sarebbe origine che di gran perdita, noi considereremo questo metodo di prepararlo come posponibile al seguente:



Si prendano L. 29 delle solite frutta, si pongano in un coppo e vi si sopra-ponga una griglia di legno in modo, che non possano sollevarsi nella massa solita d'acqua che su di loro s'infonde.

Si lasci un piccol pertugio nella bocca del coppo per i primi 7 giorni, poi si chiuda affatto. Dopo altri 15 giorni si svini. Si troverà questo liquore meno agretto del primo, di maggior corpo e più somigliante alla birra

(Cosimo Ridolfi, 1818)

Modo di fare un wermuth passabilmente piacevole

Molti e diversi sono i metodi con i quali si costuma fabbricare il wermuth tanto ai nostri tempi richiesto. Chi per non pochi giorni, e taluno per un mese ancora costuma di tenere la composizione degli aromati immersa nel vino bianco ... e di assaggiarlo onde poterlo mettere nei fiaschi quando lo reputi fatto. Ma questo è un metodo ... erroneo, perché è naturale che col progredire del tempo vien meno ... la sua grazia ... Chi usa di fare il wermuth per mezzo dell'essenze. La qual cosa non posso che lodar come un compenso di fondo del momento, ma da non abbracciarsi costantemente perché questo liquore non può essere della grazia ... di quello fatto in guisa che appena estratto il vin bianco dalle calde sue vinacce, si facciano insiem con esso bollire gli aromati. Tali cose mi hanno adunque deliberato ad esporre ... due metodi ... uno tendente a fabbricarlo più dolce, l'altro più amaro

Composizione per un barile di 20 fiaschi

Assenzio romano once 2; centaurea minore once 2; genziana once 2; enula campana once 2; angelica radici once 2; calamo aromatico once 2; scorza d'arance forte once 2; coriandoli once 3; zedoaria danari 12; galanga danari 12; china danari 12; garofani danari 12; cannella danari 6; una noce moscada; un cedro

Per fabbricare un wermuth più dolce:

Estraggasi sul primo bollore il vin bianco, si metta in un vaso adattato, quindi s'includa in un sacchetto di tela discretamente rada, ma resistente, la composizione aromatica descritta, con la cautela però di separar l'assenzio in un piccolo sacchetto. Il primo tosto vi s'immerga e vi resti per lo spazio di ventiquattro ore trascorse quindici delle quali vi si ponga quello pure dell'assenzio, e si comprima precisamente ogni tre ore il primo ed il secondo (che vi resterà per nove ore) o con le mani o con uno strumento

Per fabbricare un wermuth più amaro:

Per ottenere il secondo intento non si differisca dalla sopraccennata maniera se non che col prolungare l'immersione d'ambedue i sacchetti, il primo per il corso di dodici ore, ed il secondo (l'assenzio) per il corso di sei. Si avverta di richiudere a perfezione il vaso, in cui segue l'operazione tutte le volte che conviene scuoprilo per le pressioni dei due sacchetti onde impedirne l'esalazione.

Quindi al termine delle due operazioni, che la prima di ore 24 e la seconda di 36 si coli il liquore, e s'infiaschi

(Sabatino Baldassarre Guarducci, 1826)

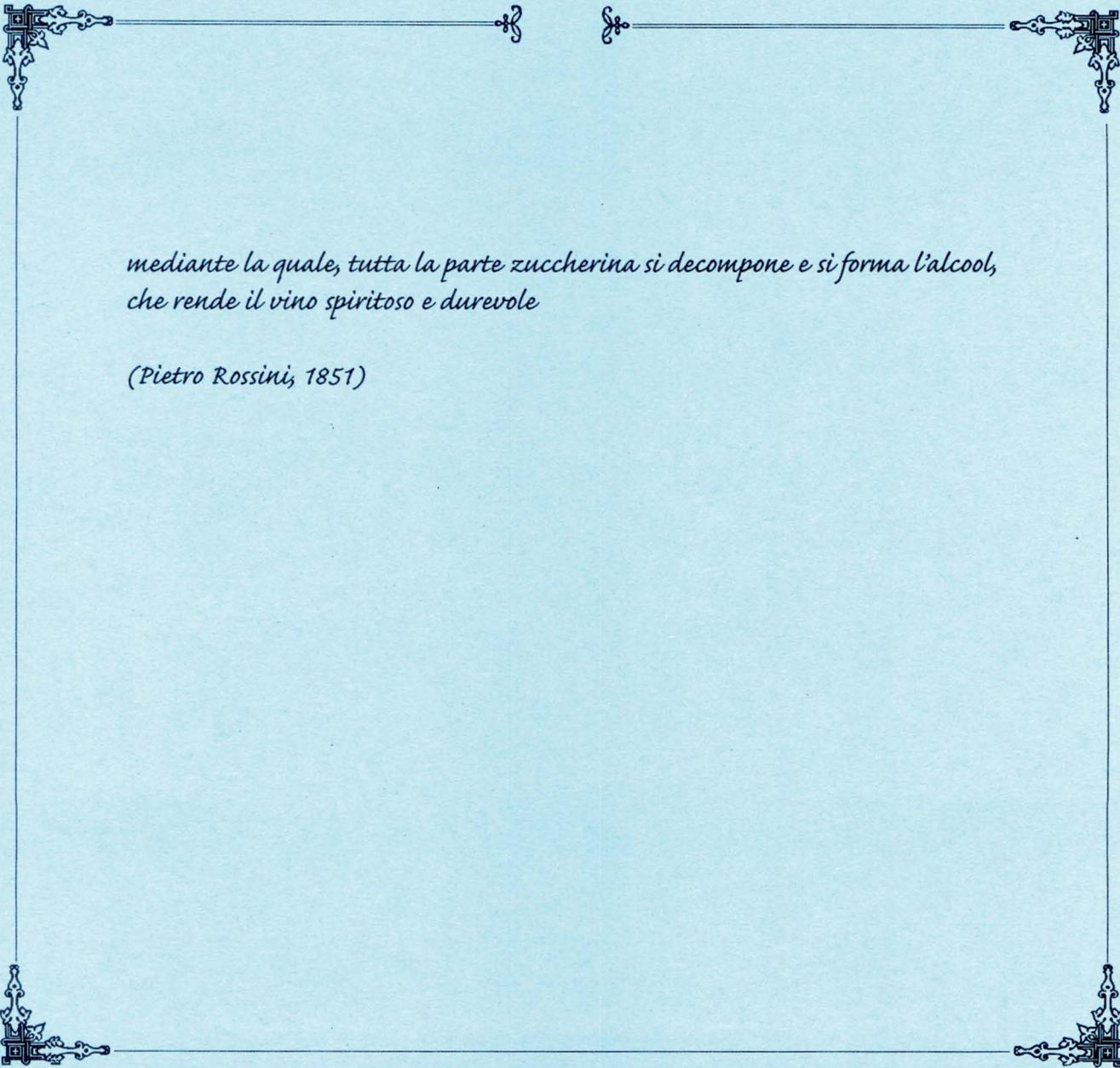
Del vino-liquore, detto Riottoli secco

Io pensai che migliore e più sicuro partito fosse quello di perfezionare dei vini toscani, non cercando d'imitare un vino estero, ma di fare con le uve toscane un vino che avesse le qualità ricercate dal commercio. E mi accinsi a risolvere questo problema con le uve comuni del piano di Empoli, e precisamente di Riottoli, dove son situati alcuni miei possessi

Le specie d'uve che si scelgono per fare il vino da bottiglia da me detto Riottoli secco, sono tutte bianche e vengono comunemente chiamate tribbiano, s. Colombano, greco, uva grassa, verdea, cimicino.

La proporzione osservata sopra cento parti si è di 70 di tribbiano e 30 delle altre specie. Vengono colte diligentemente, ben mature, in buona giornata, e dopo che sia prosciugata la rugiada, si collocano dipoi sopra le stoje ad appassire in una stanza ariosa, ove si tengono sin verso la fin del dicembre. Allora si puliscono le ciocche dalle parti marce, si pigiano in bigonce e si pongono subito sotto lo strettojo per estrarne il mosto; questo si pone in un caratello che si ha l'avvertenza di non empire per l'intero, e vi si introducono sei libbre, per ogni cento chicca, di uva infranta lasciata appositamente senza stringere. Si chiude poi nel miglior modo possibile con sughero e catrame.

Quest'aggiunta di vinaccia fa sviluppare una vigorosa fermentazione,



*mediante la quale, tutta la parte zuccherina si decompone e si forma l'alcool,
che rende il vino spiritoso e durevole*

(Pietro Rossini, 1851)

Sciroppo di uva e sua preparazione

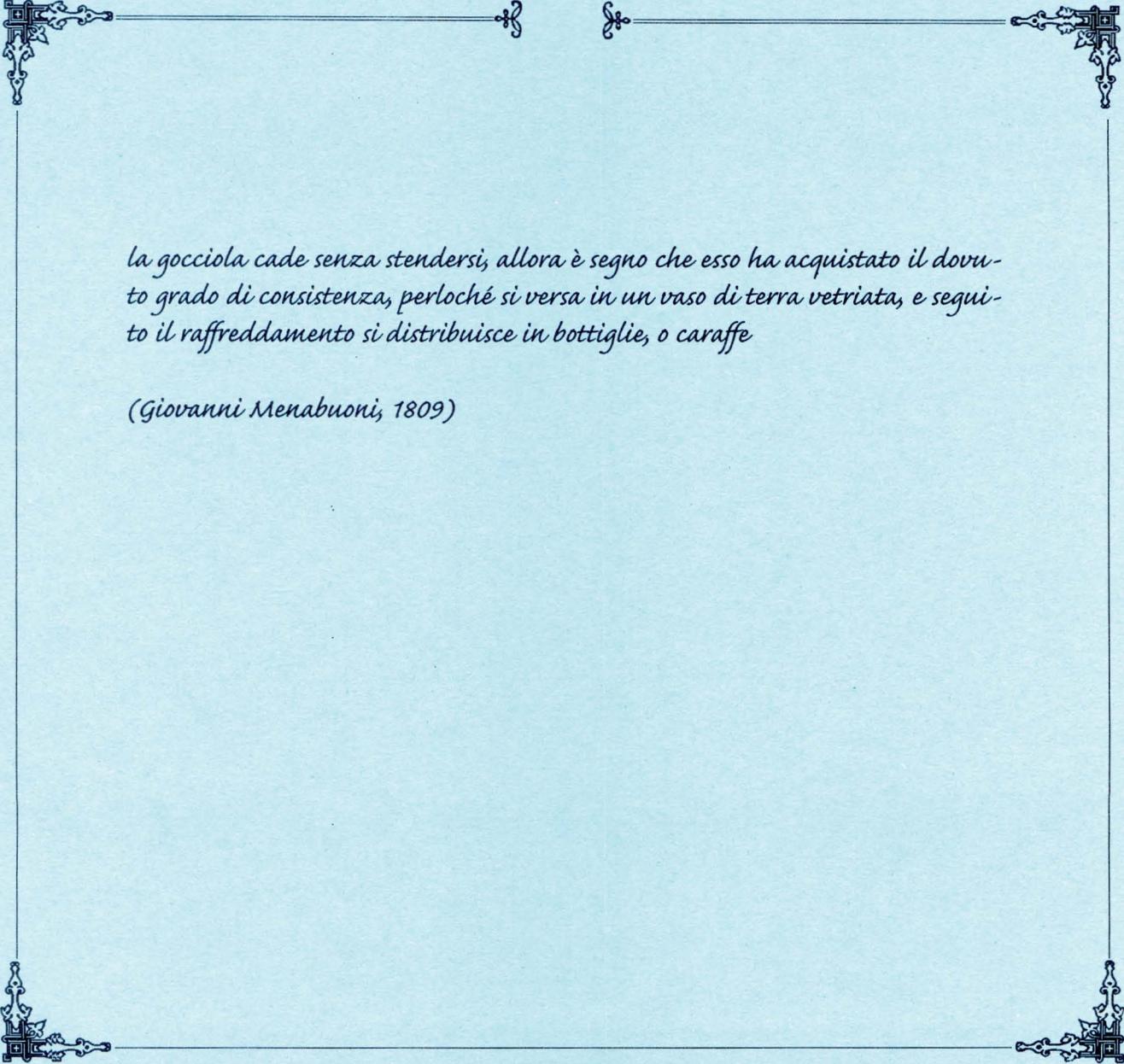
Non mancano esempi che provano quanto mai sia antica l'arte di concentrare il mosto per mezzo dell'evaporazione procurata dall'azione del fuoco. Si prendono 24 pinte di mosto e si versano in una caldaja collocata sopra al fuoco avendo l'avvertenza d'evitare la forte ebollizione, e si aggiunge mosto a misura che quello entro la caldaja evapora, si schiuma e si agita alla superficie affinché l'evaporazione s'aumenti e si faccia con più celerità.

Poi si leva la caldaja dal fuoco aggiungendovi entro un panno lino legato, della cenere già lisciviata, del bianco così detto di spagna, della creta ridotta in polvere stemprata in un poco di mosto. Con questo mezzo si naturalizza l'acido dell'uve.

Per accertarsi che il liquore abbia perduto l'acidità, vi si immerge un pezzo di carta azzurra la quale deve sortire dal bagno non colorita in modo alcuno di rosso.

Ciò fatto, si rimette la caldaja sopra il fuoco, e vi si mettono entro due bianchi d'uovo sbattuti per chiarificare il mosto. Indi si filtra a traverso di un panno di lana, e filtrato che sia nuovamente si rimette a bollire perché continui l'evaporazione.

Onde conoscere se il sciroppo sia cotto o nò, se ne prende una piccola quantità con un cucchiajo, e se ne lascia cadere una gocciola sopra d'un piatto. Se



la gocciola cade senza stendersi, allora è segno che esso ha acquistato il dovuto grado di consistenza, perloché si versa in un vaso di terra vetriata, e seguito il raffreddamento si distribuisce in bottiglie, o caraffe

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Dei sciroppi

*Si può coll'ive stesse, e senza cambiar processo ottenere due sciroppi l'uno dall'altro di proprietà diverse. Il primo col descritto metodo dell'aggiunta della cenere, il secondo agretto preparato senza questa addizione. Ambi questi sciroppi contengono per lo meno i due terzi del lor peso di materia zuccherina. Il mezzo semplice, e comodo per rendere atto il sciroppo dell'ive a conservarsi, si è quello di proseguire l'evaporazione del mosto già arrivato allo stato di sciroppo, e ridurlo a quello di **Rob**, termine molto noto in farmacia, ed in medicina*

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Sciroppo di conserva di uve

Si diluisce la conserva d'uve con acqua e si pone in una caldaja sopra al fuoco; al primo bollore si schiuma e vi si aggiunge la cenere ed i bianchi d'ova. Si decanta, si filtra e si fa evaporare fino a consistenza di sciroppo, per ottenere l'intento. Se in luogo di semplice acqua vi si sostituiranno delle infusioni, o decozioni di piante, si ottengono dei sciroppi medicinali. In questa circostanza però si deve tralasciare l'aggiunta delle ceneri poiché in questo caso la preparazione non ha neppur bisogno d'essere filtrata

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Sciroppo delle uve secche

Si prende una elevata quantità a piacimento di uve secche, si stropicciano con le mani, vi si versa sopra acqua calda in più volte; si lasciano per lo spazio di 12 ore macerare e scorso questo lasso di tempo si premono leggermente; si mette il liquore zuccherino sopra al fuoco, vi si aggiunge la cenere, ed il bianco di Spagna, li bianchi d'ovo sbattuti, si filtra ancor bollente a traverso di un panno di lana, indi di nuovo si espone al fuoco per darvi la giusta consistenza di sciroppo mediante la cottura già descritta, e novissima ai farmacisti

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Conserva di uve

Ecco come si prepara la conserva d'uve.

Si comincia l'evaporazione del mosto nella maniera già descritta. Si continua finché la materia è ridotta ai tre quarti, allora si diminuisce il calore, si agita incessantemente la massa a fine d'impedire che non s'attacchi alle pareti ed al fondo della caldaja, e quando è divenuta mediocrementemente di color bruno, e che lasciandone di essa cadere una porzione sopra di un piatto di majolica così detta di Faenza, e che questa non si spande, ma bensì all'opposto conserverà il grado suo di consistenza, e la propria figura, allora si verserà in una pentola di terra ben pulita la materia tutta, la quale dovrà indi coprirsi seguito che ne sia il raffreddamento

(Giovanni Menabuoni, 1809)

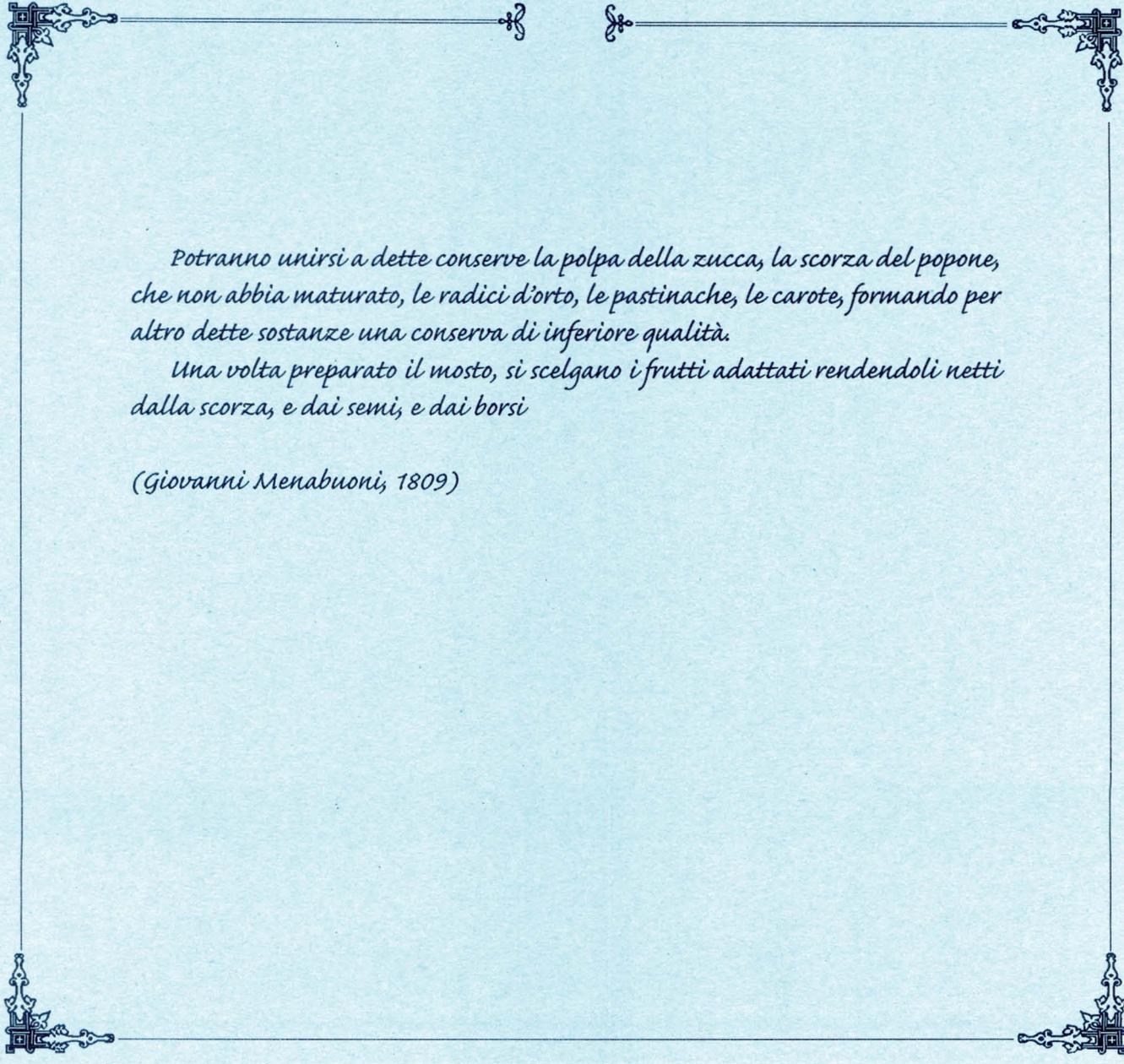
Confetture dell'uve

Nei tempi andati se ne preparava diverse in tutte le classi della società in forma di preparazione col mosto unito al miele in diversi aspetti per l'uso economico, e di presente non è molto generalizzato che l'uso del mosto per diverse operazioni, che si praticano in autunno unito questo alla polpa dei frutti autunnali di diverse specie

Confezione del mosto con frutti di stagione

È necessario nel suo principio di far buona scelta delle pere, e delle cotogne, delle mele, delle susine, e simili, e questi scelti non alla sua perfetta maturità i quali tutti s'uniscono a maraviglia con il mosto d'uva, formando col mezzo dell'adattata cuocitura molta materia zuccherina.

In questa operazione si può trar profitto dai frutti caduti, i quali non possono portarsi alla maturità per l'andamento della stagione e incapaci a presentarsi al commercio. E se la stagione della raccolta delle uve fosse per alcuni frutti lontana, e che essi non potessero conservarsi, si può estrarre da essi la loro polpa, la quale ridotta a cottura condensata si serbi per unirla in quella necessaria dose al mosto per ben comporre una graziosa conserva.



Potranno unirsi a dette conserve la polpa della zucca, la scorza del popone, che non abbia maturato, le radici d'orto, le pastinache, le carote, formando per altro dette sostanze una conserva di inferiore qualità.

Una volta preparato il mosto, si scelgano i frutti adattati rendendoli netti dalla scorza, e dai semi, e dai borsi

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Preparazione del mosto

Sia presa l'uva spremuta dal vino 24 ore dopo di essere stata pigiata, e sia posta a fuoco moderato agitando continuamente la massa, ed in altra forma si fa spicciolando l'uva, e collocata così nel vaso conveniente al fuoco si faccia lentamente cuocere fino al punto, che l'uva sia rincotta, e si rompa per il calore acquistato. Con questo metodo diminuisce la dolcezza assai e non viene grato quanto mettendo l'uva spremuta come s'è detto di sopra, e colata la massa sia nell'uno modo, o nell'altro, sono necessarie le regole ordinarie di passarlo per setaccio, e sfumarlo alla sua giusta consistenza

Mosto semplice

Questa manifattura non differisce per niente dalla passata operazione, e soltanto si sfuma il mosto per i due terzi del suo peso avanti di ridurlo a conserva, avvertendo di schiumare una pellicola salino-barbarosa che si forma quando il mosto è prossimo alla sua cottura, poiché lasciando detta sostanza unita al mosto non farebbe che impedire la dolcezza in gran parte della conserva

(Giovanni Menabuoni, 1809)

Mosto composto

Ridotto il mosto semplice alla metà della sua cottura si aggiungono le frutta nella dose assegnata con le consuete leggi dell'arte, e queste tanto si aggiungono cotte in acqua e passate come pure si cuociono nello stesso mosto quando per altro il medesimo trovasi al punto della metà di sua cottura

Altra ricetta per il mosto composto

In quanto all'operazione non differisce dalle altre, unica differenza è che le massaie devono privare il mosto della parte barbarosa con aggiungervi nel primo bollore della cenere dei vegetabili, e della creta semplice per poter con questo metodo assorbire, e neutralizzare il sopraddetto acido

(Giovanni Menabuoni, 1809)