

ARTUSI E DINTORNI  
ASSAGGI DI LINGUA NELLE CUCINIERE REGIONALI  
DOPO L'UNITÀ: IL CASO LIGURE

La pubblicazione, nel 1891, a trent'anni esatti dall'Unità d'Italia, de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, e l'"eterno lavoro" di revisione e ampliamento del ricettario lungo tutto quello che Alberto Capatti (in Artusi 2010, pp. VII-XIII) ha chiamato il "ventennio artusiano", sino alla quindicesima edizione del 1911, anno della morte dell'Autore, non poteva restare senza conseguenze sulla letteratura gastronomica (e, naturalmente, sul linguaggio culinario) di fine Ottocento e della prima metà del Novecento, con strascichi sino ad oggi. L'Artusi, lo sappiamo, fu plagiato, saccheggiato, imitato, venerato e anche osteggiato, come si deve ad un *long seller* dell'epoca (ed oltre) e ad un classico, insieme punto di arrivo di una tradizione gastronomica ottocentesca assai disomogenea e punto di partenza di una nuova civiltà della tavola per la borghesia della giovane Nazione; ma fu soprattutto letto, usato, sperimentato, in un dialogo ininterrotto con i lettori (dovremmo dire meglio: con le lettrici) come nessun altro libro dell'Italia postunitaria.

Che cosa ha rappresentato, dunque, la canonizzazione della cucina italiana attorno all'asse toско-romagnolo per i ricettari coevi e successivi, che cosa è stato, per dir così, l'"Artusi dopo l'Artusi"? E che riflessi ha avuto sulla formazione e il mantenimento, o gli sviluppi, dell'italiano in cucina? Chi sono gli eredi (i figli – e le figlie –, i nipoti) dello scapolo benestante di Piazza D'Azeglio 25?

Lo ha ricostruito, tra gli altri, come è noto, Maria Paola Moroni Salvatori (1998), secondo la quale i tratti caratteristici della letteratura gastronomica postartusiana sono, «da un lato, la scoperta e la diffusione [...] dei piatti regionali e, dall'altro, i ricettari femminili, contraddistinti da una morale domestica, da un forte senso dell'economia e da un legame reale tra le ricette e il potere d'acquisto della moneta» (1998, p. 889), tutte virtù ben presenti nella *Scienza in cucina*. Per menzionare molto sommariamente alcuni dei ricettari del "dopo Artusi", occorre però partire dalla data della prima edizione della *Scienza in cucina* (1891, 1000 copie, 475 ricette) e

non dalla quindicesima e definitiva (1911, poco dopo la morte dell'Autore, 58.000 copie, 790 ricette più l'appendice de *La cucina per gli stomaci deboli*), proprio per il carattere di *work in progress* dell'opera durante il "ventennio artusiano". E dovremmo ricordare almeno, tra i tanti "cuochi" e "cuciniere" regionali, *Il cuoco perfetto marchigiano* (dello stesso 1891); *La cucina di famiglia* (1899) e, poi, *Il pesce nella cucina casalinga* (1910), ricettario tematico, di tono colloquiale e pratico, del romano (nato a Napoli) Adolfo Giaquinto, autore anche de *I dolci in famiglia* (1914); *Come posso mangiar bene?* (1900), manuale Hoepli dallo stile "complice" e "intimo" di Giulia Ferraris Tamburini, prima fedele epigona "al femminile" di Artusi, seguita dal *Manuale pratico di cucina* (1904) della nobildonna trentina Giulia Lazzari Turco, autrice anche de *Il piccolo focolare* (1908) «ad uso dell'operaio le cui spose uscite dalle fabbriche e dalle filande non possono avere familiarità con i piccoli segreti del focolare domestico»; *La cucina di famiglia* (1905) dell'editore Salani, primo dei tanti plagii (o semiplaggi) artusiani (e contemporaneamente segno del suo successo); finalmente *La cucina delle specialità regionali [...]* (1909) del "Dottor" Vittorio Agnetti completata, dello stesso, da *La cucina nazionale* (1910), con il desiderio di leggere in chiave unitaria le diverse tradizioni regionali, pur se molto dipendente dall'Artusi; i due monumentali volumi de *L'arte culinaria in Italia* (1910-11) del nizzardo Alberto Cougnet, che ripulisce in chiave artusiana il lessico culinario ancora francesizzante e malcerto; il *Manuale di cucina e di pasticceria* del cuoco di Sua Maestà Amedeo Pettini (1914), autore tra l'altro dei testi del noto *Ricettario Carli*; nel dopoguerra, il fortunatissimo (e antiartusiano) *Talismano della felicità* (1925) di Ada Boni, nipote del Giaquinto e moglie del raffinato gastronomo Enrico, fondatrice di scuole di cucina per le signore della buona borghesia romana, autrice appunto anche de *La cucina romana* (1929); e poi *La cucina toscana* (1927) di Gustavo Pierotti; *L'apprendista cuciniere* (1928) del riminese Salvatore Ghinelli, con inserti della cucina di mare romagnola; e, infine, la *Guida gastronomica d'Italia* (1931) del Touring Club Italiano (anzi, della Consociazione Turistica Italiana) che, non essendo un ricettario, ma un profilo complessivo delle specialità "tipiche" regionali nato da indagini sul campo, pur guardando all'Artusi (e anche al Cougnet), rappresenta sostanzialmente, a vent'anni dalla morte dell'Autore, il *terminus ad quem* della sua influenza diretta (il che non ne esaurisce certo il successo editoriale). L'ombra ingombrante del forlìmpopolese naturalizzato fiorentino si era dunque allungata ben oltre il 30 marzo 1911.

Naturalmente, per valutare quantità e qualità dell'influsso artusiano anche su chi non si dichiarava (o nascondeva di essere) suo seguace, sarebbe necessario uno spoglio imponente e impegnativo anche dal punto

di vista filologico, dato lo stato spesso precario e trascurato dell'editoria gastronomica. Per tentare un primo carotaggio nel vivo ho scelto, anche per maggiore familiarità di ricerca, di verificarne l'impatto sulla cucina e sul linguaggio culinario della Liguria (meglio, di Genova). Dirò subito che i risultati non sono cospicui. Non risulta, infatti, dall'*Autobiografia* di Pellegrino Artusi curata da Capatti (2003, II ediz.) che egli, servendosi come sua consuetudine del treno, abbia compiuto viaggi a Genova; né che nella sua biblioteca (studiata, tra l'altro, da Giovanna Frosini 2009b) custodisse volumi di gastronomia genovese, di cui pure esistevano, come vedremo, alcuni esemplari ottocenteschi; ma è possibile che qualche traccia di corrispondenti genovesi si trovi nell'archivio di Casa Artusi, che non ho ancora potuto consultare (non fa testo la lettera riconoscente, del 1897, della vedova Mantegazza dalla villeggiatura estiva di San Terenzo, La Spezia).

Eppure, la Liguria aveva, per così dire, il "suo Artusi" (caso, peraltro, anche di altre regioni) fin dal 1863, due anni dopo l'Unità: vale a dire *La cuciniera genovese ossia la vera maniera di cucinare alla genovese* di Gio Batta (Giovanni Battista) Ratto, affiancato, dalle edizioni a partire dalla terza, dal figlio Giovanni, con un glossario dei termini dialettali di Giovanni Casaccia, autore di un tuttora insuperato *Vocabolario genovese-italiano* (1876, II ediz.), comprendente anche un *Elenco di tutti i pesci del mercato di Genova, la loro stagione e qualità e il modo di cucinarli* (con ittonimi dialettali), un *Catalogo dei vini* (tra l'altro, nell'Artusi vi sono solo accenni sporadici ai vini) e infine un *Ragguaglio dei pesi e delle misure antiche con il sistema decimale*. L'opera dei Ratto, che conteneva, nella prima edizione, ben 481 ricette (solo in parte, per la verità, caratteristiche della "vera" cucina genovese) ebbe, localmente, un po' la stessa sorte riservata, un trentennio più tardi, a quella maggiore dell'Artusi: grande successo editoriale, ancora non esauritosi (nel 2003 è stata ristampata, con prefazione del giornalista e gastronomo Paolo Lingua, la diciottesima edizione ricca di 526 ricette, con glossarietto, opera questa volta del poeta dialettale Alfredo Gismondi); continue revisioni di edizione in edizione; valore di canone e di *auctoritas* regionale; e, ovviamente, saccheggi e plaggi. Nel 1865 il poligrafo livornese Emanuele Rossi pubblica a Livorno, e successivamente a Milano (Bietti), *La vera cuciniera genovese facile ed economica*, con un ricettario di ben 654 ricette di dubbia genovesità (ma il cui nucleo è ripreso dal Ratto) scritte in un toscano più forbito e scorrevole rispetto all'italiano farcito di genovesismi (da cui la necessità del glossario) della *Cuciniera* 1863. L'opera del Rossi ebbe un succedaneo dallo stesso titolo ben cinquant'anni dopo, nel 1910 (ne esiste una ristampa anastatica di Forni, 1992, con premessa di Moroni Salvatori) ad opera di Emerico

Romano Calvetti, che sfrondò decisamente il suo modello, portandolo a 311 ricette.

Nel 1880 era stato intanto pubblicato un ricettario singolare, la *Cucina di strettissimo magro senza carne, uova e latticini*, rispettosa della regola conventuale, del Padre Superiore Gaspare (al secolo Stanislao) Delle Piane dei Padri Minimi di San Francesco di Paola, con 476 ricette, solitamente stringate, e articolate in diciotto “capi” (II ediz. 1931, III ediz. 1950, disponibile oggi [2009] in ristampa anastatica della II edizione con scritti di Meriana, Fochesato, Bruzzo, Pronzati in cui si sottolinea, tra l’altro, il rilievo dell’uso dell’olio d’oliva). Padre Dellepiane nella prefazione alla II edizione dichiara di aver avuto di mira tre punti essenziali: «la salubrità delle preparazioni, l’economia, e una coscienziosa sincerità», per cui quanto viene prescritto nei «moduli di ciascun piatto, ognuno può essere certo, che [...] non è già il parto di capricciosa fantasia, ma di una lunga esperienza dovuta all’esercizio dell’arte» (Delle Piane 2009, p. vi). Naturalmente la cucina della Regola dei Frati Minimi poteva essere seguita da chi avesse voluto osservare il precetto della Quaresima (ricordo che nel periodo pasquale in alcune pasticcerie genovesi si possono trovare i dolci *quaresimali*, rigorosamente senza l’uso di uova), così come dagli *stomachi deboli* (ma laici) artusiani, secondo l’ispirazione dell’opera del medico milanese Angelo Dubini, 1857.

Alla fine del secolo non era tramontata la fortuna della *Cuciniera* dei Ratto. Vale la pena di riportare il titolo per intero della ottava edizione «corretta ed accresciuta di molte ricette in pasticceria» del 1893, perché costituisce un piccolo lessico di alcune tra le specialità genovesi ritenute più note: *La cuciniera genovese, ossia La vera maniera di cucinare alla genovese ravioli, lasagne, tagliolini, gnocchi (troffie), minestra maritata (menestron), ripieni d’ogni sorta, intinti, sughi, salse, soffritti, arrosti, ragouts, stufati, fricassees, umidi, pesce in tocchetto (buridda), frittiture, cappon magro, torte, polpettoni, frittate, farinate, frittelle, ecc., pan di natale, latte, dolci, marmellate ecc.* compilata da Giovanni Battista padre e figlio Ratto [...]. Non era mancato il solito plagio, *La vera cuciniera genovese facile ed economica* (Torino, Arneodo, alla VI ediz. nell’ultimo decennio dell’Ottocento), che è una scopiazzatura del Ratto e del Rossi.

Nel 1905 comincia ad uscire a Genova la rivista «Cucina moderna», diretta da Ernesto Romagnoli, i cui articoli saranno poi raccolti nell’*Antologia della cucina* pubblicata nel 1913. Il Romagnoli si sforza di far conoscere una cucina internazionale, o in ogni caso, molto lontana da quella delle “cuciniere” genovesi: «i nomi delle ricette diventano quelle storpiature del francese che verso la fine dell’800 erano comuni in molti libri di cucina» (Moroni Salvatori in *La vera cuciniera genovese*, 1992, p. 8).

Pellegrino Artusi poteva avere dunque a disposizione, se non un'esperienza di prima mano, almeno qualche testo di riferimento sulla Genova culinaria. Ma non si può certo dire che le preparazioni genovesi (e non vi è traccia di piatti di altre località della Liguria) siano ben rappresentate, nella *Scienza in cucina*. Si tratta, salvo errore (nell'indice di Capatti-Montanari 2007, p. 111, se ne citano cinque), di sei soli *loci* (quattro dei quali del tipo gastronomico "nome + preposizione *alla* + aggettivo", due del tipo "nome + aggettivo toponomastico": Caffarelli 2002). E precisamente: tra le "minestre asciutte e di magro", i *Ravioli alla genovese* (n. 99); tra le "salse", la *Salsa genovese per pesce lesso* (n. 134); tra gli "umidi", le *Scaloppine alla genovese* (n. 304), la *Carne alla genovese* (n. 342) e il *Budino alla genovese* (n. 347); tra la "pasticceria", la *Pasta genovese* (n. 588).

Alberto Capatti (nell'edizione Rizzoli 2010) ha annotato minuziosamente ogni ricetta, rilevandone ascendenze, discendenze e consonanze. Proprio i *Ravioli alla genovese* (che, secondo l'Artusi, «veramente non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia», cioè sono ravioli 'nudi', come nella ricetta n. 98 *Ravioli all'uso di Romagna*; la sfoglia appare più tardi nei ricettari di Lazzari Turco 1908 e di Boni 1925) sono la spia che Pellegrino non conosceva la *Cuciniera* dei Ratto, perché la sua ricetta comprende per il ripieno sì spinaci, uova, burro e parmigiano, ma non le erbe che caratterizzano sopra ogni altra cosa la cucina ligure, borragine e scarola e, aggiungo io, gli "odori" o "sapori" come la superba maggiorana; ma che l'Artusi faccia comunque scuola anche quando "sbaglia" lo dimostra la ricetta dei *raviuoli alla genovese* della fedele Lazzari Turco (1904), col vitello al posto del pollo. Ben più ampia e corretta la ricetta della *Cuciniera* dei Ratto, che definisce i *Ravioli (Ravieu)*, n. 125 «la regina di tutte le minestre inventata da un cuoco genovese, ed ormai per l'eccellenza sua generalizzata in tutto il mondo». E non sarà ozioso ricordare che ai *Ravieu*, come ad altri cibi locali, aveva dedicato una ricetta in versi il poeta dialettale genovese settecentesco Martin Piaggio (1914, p. 371). Anche la *Salsa genovese per pesce lesso* con fumetto di pesce e vino rosso o aceto e zucchero, presente nella "distinta" del pranzo di Quaresima artusiano, che risale, col nome di *geneoise* o *genevoise* (qui c'è il sospetto che si tratti piuttosto del toponimico di Genève / Ginevra) alla cucina francese dalla prima metà del Settecento (come annota Capatti in Artusi 2010, p. 183, n. 20), sembra aver poco a che fare con la *Salsa per condire il pesce lessato* (n. 25) della *Cuciniera*, a base di acciughe, olio e capperi. Gli "umidi" *Scaloppine alla genovese* e *Carne alla genovese* fanno riferimento piuttosto generico all'uso della carne di vitello; le prime sono presenti, per via artusiana, in Cougnet 1910, II, ma, aggiunge Capatti (in Artusi 2010, pp. 326-27, nota 87), «genovese

è toponimo riferito a preparazioni non riconducibili alla matrice artusiana come *lo stufato alla genovese* che è uno spezzatino (*Il cuoco sapiente* 1871), le *bracirole di vitello alla genovese, con frittata* (Pettini 1914) o le *scaloppine di vitello alla genovese*, impanate con ‘funghi genovesi o sopra o a parte’ (Ghinelli 1928)»; la seconda è una sorta di *roulade* che solo vagamente ricorda la vitella ripiena della nota *cima alla genovese* (nn. 257 e 257 bis del Ratto) celebrata anche da Fabrizio De André e da Ivano Fossati (probabilmente sulla scorta del poeta dialettale Aldo Acquarone, 1959, p. 203). Il *Budino alla genovese* (inserito dopo l’edizione del 1905 nella “distinta” di Berlingaccio, il Giovedì Grasso nelle *Note dei Pranzi*) è uno sformato di carne guarnito con fegatini che nel Ratto si trova, col nome dialettale (anche piemontese) di *bonetto* (*budino* sarà un francesismo da *budin*), sia nella versione carnea sia in quella dolce in varie preparazioni; Padre Delle Piane (1880) ne prevede, con la fasciatura di pasta sfoglia, ben diciotto varianti (tutte, ovviamente, ‘di strettissimo magro’). Infine, tra la “pasticceria”, la *Pasta genovese*, che è una base pasticceria della cucina elegante introdotta in Francia nell’Ottocento e attestata diffusamente anche prima dell’Artusi (Vialardi 1854, Chapusot 1846, Nelli 1868, Sorbiatti 1879).

Niente cima, dunque; niente ripieni; niente ricette di mare come il *ciuppìn* o la *buridda*; niente torta pasqualina (di cui il giornalista Giovanni Ansaldo decanterà nel 1930 le “ventiquattro bellezze”: Ansaldo 1995); niente farinata (Coveri 2011); niente focaccia (sto scorrendo la lista delle specialità genovesi nella *Guida gastronomica* del Touring 1931). Niente minestrone alla genovese (con il pesto), almeno sino ad Ada Boni 1925; ma l’Artusi nomina un minestrone toscano (con i fagioli) legato a uno sgradevole episodio di malessere a Livorno, e il minestrone milanese (con lardo). E, soprattutto, niente cappon magro (probabilmente da una base *cap-* ‘tagliuzzare’: Pfister 2007, pp. 222-24) e neppure niente pesto, l’icona della cucina ligure e genovese, che in Ratto figura come *Battuto alla genovese* (*Pésto*), n. 11 (e il Gismondi annota, nel *Dizionarietto, ad vocem*: “non toscaneggiare un po’ più, col *battuto*”). Eccone la preparazione, secondo la *Cuciniere genovese*: «Prendete uno spicchio d’aglio, basilico (*baxaicò*), formaggio sardo parmigiano grattugiati e mescolati insieme e dei pignoli e pestate il tutto in mortaio con poco burro finché sia ridotto in pasta. Scioglietelo quindi con olio fino in abbondanza. Con questo battuto si condiscono le lasagne, i tagliatelli e gli gnocchi (*troffie*), unendovi un po’ d’acqua calda senza sale per renderlo più liquido». Nella *Cucina di strettissimo magro*, che non comprendeva i formaggi, c’è una *Salsa verde alla genovese* che contemplava le acciughe. Il pesto come lo conosciamo oggi è invenzione tarda, della seconda metà dell’Ottocento, anche se le radici sono antichissime: come ha scritto Giovanni Reborà (2009, p. 91), «c’è

una ricetta, in un libro di cucina napoletano del Duecento, scritto in latino, che è la traduzione dall'arabo di una ricetta forse greca, volgarizzata in toscano nel Trecento. È la sola in cui compaia il basilico e tratta di una salsa verde in cui entra il pepe e l'agresto. Era una salsa per carni, come lo era la salsa di pomodoro. Più tardi l'agresto venne sostituito con l'olio, il pepe con l'aglio. La ricetta si impoveriva e si regionalizzava. Nemmeno il pesto è dunque ligure fin dalla nascita? Intanto, è anche provenzale. E poi, ciò che conta non è com'è nato, ma come si è adeguato al nostro gusto. Il pesto ligure e quello provenzale hanno resistito ai secoli. Dunque, sono le salse giuste».

Quella della Liguria nella *Scienza in cucina* dell'Artusi, è in definitiva la storia di un incontro mancato. Ma non il solo, perché, lo sappiamo bene, dal gran libro artusiano mancano intere porzioni di territorio italiano: da tutta l'area a sud di Napoli, con la pizza considerata un dolce (ma, in compenso, la valorizzazione dei *vermicelli* tra le "minestre") a vaste aree dell'Italia centrale. Dalla magnifica edizione einaudiana (1970) di Piero Camporesi, che ha definitivamente guadagnato l'Artusi al novero dei classici, si ricorda spesso – a volte, soltanto, specialmente nell'occasione del Centocinquantesimo – l'affermazione, ormai divenuta proverbiale, secondo la quale «bisogna riconoscere che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto siano riusciti a fare *I promessi sposi*; che i gustumi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani» (p. xvi). Con tutto il rispetto per Camporesi, e la venerazione per l'opera di Pellegrino Artusi, è forse venuto il momento, a quarant'anni di distanza, di fare la tara a quelle affermazioni, e soprattutto alla loro vulgata (si veda per esempio La Cecla 1998, pp. 30-34; Dickie 2007, pp. 243-67; ma, per un approccio più critico, il recentissimo Isnenghi 2011, pp. 80-88). Va in questa direzione la prefazione di Alberto Capatti all'edizione rizzoliana (Artusi 2010, p. II): «Ma per quanto suggestivo, l'accostamento della *Scienza in cucina* ai *Promessi Sposi* e a *Pinocchio*, nel campo della diffusione dell'italiano, per non parlare della civiltà alimentare, ha uno scarso fondamento». E se è vero che l'Artusi ha dato una lingua alla cucina italiana, come ricorda Serianni (2009, p. 107, nota 29) nel suo saggio sul lessico gastronomico dell'Ottocento: «il paragone, che risale a Camporesi, si fonda non solo sulla limpida toscanità viva del manuale dell'Artusi, ma anche sull'efficacia come modellizzazione linguistica legata alla straordinaria fortuna editoriale, paragonabile solo a quella di due monumenti della toscanità postunitaria, come *I Promessi Sposi* e *Pinocchio*» (e si veda anche Frosini 2009a, pp. 87-91), è forse meno vero che l'Artusi abbia dato una cucina unitaria agli italiani. L'Artusi ha piuttosto creato i presupposti per

il riconoscimento reciproco di quella che è oggi una rete policentrica fatta di una “maggioranza di minoranze”. Per citare Massimo Montanari (nella postfazione ad Artusi 2010, p. 847), si tratta ora di rileggere l’Artusi «non come documento storico (non solo come documento storico) ma come fondamento teorico e pratico di una tradizione gastronomica, quella italiana, basata sul rispetto delle diversità e delle varianti, sulle regole dettate dalla pratica e dal buon senso, sul desiderio di coniugare piacere e salute, tecnologie e manualità». E ancora Montanari, nel suo recente volumetto (2010, p. 58) sull’identità italiana in cucina: «Il modello italiano continua a funzionare secondo il principio della rete, come circolazione di esperienze locali che mantengono, ciascuna, la propria individualità. Pur senza completezza né omogeneità (il fulcro della *Scienza in cucina* sono le cucine che l’autore conosce meglio, quelle della Romagna, dell’Emilia, della Toscana, mentre altre regioni sono meno rappresentate e alcune del tutto assenti) il ricettario artusiano suggerisce la reciproca conoscenza di usi e prodotti, includendo la diversità come dato ineliminabile dell’identità nazionale».

Del resto, lo sappiamo, nella polemica Ascoli-Manzoni sulla questione della lingua postunitaria, la generosa proposta manzoniana è stata sconfitta (tranne forse che nella scuola), mentre l’Ascoli aveva visto giusto: e, si potrebbe dire parafrasando Gino Capponi, che la cucina italiana sarà (è stata) ciò che hanno saputo essere, in questi cent’anni, gli italiani (e le italiane).

LORENZO COVERI

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Acquarone 1959 = Aldo Acquarone, *I sonetti in dialetto genovese*, Genova, Fratelli Pagano.
- Agnetti 1909 = Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Soc. Ed. Milanese.
- Ansaldo 1995 = Giovanni Ansaldo, *Le ventiquattro bellezze della torta pasqualina*, a cura di Giuseppe Marcenaro, Genova, Sagep editrice [rist. in Sergio Rossi, *Le ventiquattro bellezze della torta Pasqualina*, Genova, Sagep editrice, 2011] [ediz. orig. 1930].
- Artusi 1891 = Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*, Firenze, Tip. Landi [rist. anast. Firenze, Giunti, 2011. Scritti di Giovanna Frosini, Alberto Capatti, Massimo Bottura, Massimo Montanari].



- Artusi 1974 = P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi [II ediz.] [ediz. orig. 1911].
- Artusi 2003 = P. Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, Bra, Slow Food Editore [II ediz.].
- Artusi 2010 = P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Postfazione di Massimo Montanari, Milano, Rizzoli [ediz. orig. 1911].
- Boni 1925 = Ada Boni, *Il talismano della felicità*, Roma, Edizioni della Rivista Preziosa.
- Caffarelli 2002 = Enzo Caffarelli, *L'alimentazione nell'onomastica. L'onomastica nell'alimentazione*, in Domenico Silvestri et al., *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Atti del Convegno internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999), Napoli, Università di Napoli "L'Orientale", 3 voll., vol. I, pp. 143-73.
- Calvetti 1911 = Emerico Romano Calvetti, *La cucina popolare genovese*, Milano, Bietti.
- Capatti-Montanari 2007 = Alberto Capatti - Massimo Montanari, *Incontro con Artusi*, in *Benvenuti a Casa Artusi*, a cura di Massimo Montanari, pp. 71-118 ("Quaderni di casa Artusi, I).
- Chapusot 1846 = Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Torino, G. Favale.
- Cougnat 1910-11 = Alberto Cougnat, *L'arte culinaria in Italia. Trattato teorico, pratico e dimostrativo della cucina italiana e delle principali straniere, applicabile a qualsiasi servizio [...]*, Milano, Soc. Tip. Succ. Wilmant.
- Coveri 2011 = Lorenzo Coveri, *Farinata*, in Gruppo di ricerca dell'Atlante Linguistico della Sicilia (a cura di), *Per i linguisti del nuovo millennio. Scritti in onore di Giovanni Ruffino*, Palermo, Sellerio, pp. 205-8.
- La cucina di famiglia* 1905 = *La cucina di famiglia. L'arte di mangiar bene alla casalinga. Libro contenente quanto e necessario per saper bene preparare un pranzo nonche i migliori metodi per fare conserve, rosoli, liquori e gelati. 640 ricette*, Firenze, Salani.
- Il cuoco perfetto marchigiano* 1891 = *Il cuoco perfetto marchigiano*, Loreto, Tip. Branconi.
- Il cuoco sapiente* 1871 = *Il cuoco sapiente ossia l'arte di piacere ai gusti degli italiani con cibi nostrali e stranieri*, Firenze, E. Moro.
- Delle Piane 2009 = P.[adre] S.[uperiore] [Gaspere, al secolo Stanislao] Delle Piane dei P. P. [adri] Minimi, *Cucina di strettissimo magro*, Genova, Tipografia della Gioventù [rist. anast. Genova, Il Golfo Reprint,

2009. Scritti di Gualtiero Schiaffino, Giovanni Meriana, Walter Foccheto, Virgilio Pronzati] [ediz. orig. 1880].
- Dickie 2007 = John Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Traduzione di Fabio Galimberti, Roma-Bari, Laterza.
- Dubini 1882 = Angelo Dubini, *La cucina degli stomachi deboli* [...], Milano, Tip. Bernardoni.
- Ferraris Tamburini 1900 = Giulia Ferraris Tamburini, *Come posso mangiare bene? Libro di cucina, con oltre 100 ricette di vivande comuni, facili ed economiche per gli stomachi sani e per quelli delicati*, Milano, Hoepli.
- Frosini 2009a = Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci [II ediz.], pp. 79-104.
- Frosini 2009b = G. Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della Scienza in cucina di Pellegrino Artusi*, in Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI. Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, pp. 311-30.
- Ghinelli 1928 = Salvatore Ghinelli, *L'apprendista cuiniere. Manuale pratico per famiglie, ristoranti, alberghi, pensioni*, Milano, Bietti.
- Giaquinto 1899 = Adolfo Giaquinto, *La cucina di famiglia. Raccolta di ricette pratiche e consigli per ben cucinare*, 2 voll., Roma, Tipografia della Minerva.
- Guida gastronomica d'Italia* 1931 = *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano [rist. anast. 2003. Introduzione di Fondazione Italiana Buon Ricordo, Massimo Montanari, Alberto Capatti].
- Isnenghi 2011 = Mario Isnenghi, *Storia d'Italia. I fatti e le percezioni dal Risorgimento alla società dello spettacolo*, Roma-Bari, Laterza.
- La Cecla 1998 = Franco La Cecla, *La pasta e la pizza*, Bologna, il Mulino.
- Lazzari Turco 1904 = Giulia Lazzari Turco, *Ecco il tuo libro di cucina. Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia*, Venezia, Tip. Emiliana.
- Lazzari Turco 1908 = G. Lazzari Turco, *Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economica*, Venezia, Tip. Emiliana.
- Meldini 1977 = *La cucina dell'Itaglietta*, a cura di Piero Meldini, Rimini-Firenze, 4 voll., Guaraldi.
- Montanari 2010 = Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- Moroni Salvatori 1998 = Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in Alberto Capatti - Alberto

- De Bernardi - Angelo Varni (a cura di), [*Storia d'Italia. Annali* 13] *L'alimentazione*, Torino, Einaudi.
- Nelli 1868 = Giovanni Nelli, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale*, Milano, Legros.
- Pensato-Tolo 2010 = Rino Pensato - Antonio Tolo, *Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800 - 2009*, Presentazione di Giordano Conti. Introduzione di Piero Meldini ("Quaderni di Casa Artusi", IV).
- Pettini 1914 = Amedeo Pettini, *Manuale di cucina e di pasticceria*, Casale Monferrato, Marescalchi.
- Pfister 2007 = Max Pfister, *Bramangiari e capirota: la prospettiva storico-etimologica*, in Marina Castiglione - Giuliano Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca* (Palermo - Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, pp. 219-26.
- Piaggio 1914 = Martin Piaggio, *Poesie in dialetto genovese*, Con un trattato d'ortografia dialettale di Gio. Casaccia, Prefazione di L.[uigi] A.[ugusto] Cervetto, Quinta edizione accuratamente riveduta da Giulio Gatti, Genova, F.lli Pagano [rist. anast. Genova, Mondani, s. d.] [ediz. orig. 1864].
- Pierotti 1927 = Gustavo Pierotti, *Cucina toscana. Ricettario*, Firenze, Edizioni dell'Ente per le attività toscane.
- Ratto 2004 = G.[io] B.[atta] e Giovanni Ratto, *La cucciniera genovese, ossia la vera maniera di cucinare alla genovese*, Con un dizionarietto genovese-italiano di Alfredo Gismondi, Prefazione di Paolo Lingua, Genova, Fratelli Frilli [rist. anast. della XVIII ediz., Genova, Fratelli Pagano, s. d.] [ediz. orig. 1863].
- Rebora 2009 = Giovanni Rebora, *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*. Prefazione di Carlo Petrini, Bra, Slow Food Editore, 2009.
- Rossi 1865 = Emanuele Rossi, *La vera cucina genovese facile ed economica* [...], Genova, G.B. Rossi.
- Rossi 1875 = E. Rossi, *La vera cucciniera genovese facile ed economica* [...], Mendrisio, G. Prina.
- Serianni 2009 = Luca Serianni, «*Prontate una falsa di pivioni*»: *il lessico gastronomico dell'Ottocento*, in Giovanni Tesio (a cura di, con la collaborazione di Giulia Pennaroli), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del Convegno (Vercelli, 15-16 marzo 2007 - Pollenzo, 17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontesi / Ca de Studi Piemontèis, pp. 99-122.

Sorbiatti 1879 = Giuseppe Sorbiatti, *Il memoriale della cuoca o il modo di preparare la cucina di famiglia con poca spesa e buon gusto*, Milano, Tip. Boniardi - Pogliani.

*La vera cuciniera genovese* 1992 = *La vera cuciniera genovese facile ed economica ossia maniera di preparare e cuocere ogni sorta di vivande all'usanza di Genova. Premessovi un elenco dei vocaboli attinenti alla cucina menzionati nel corso di questa operetta colle corrispettive voci genovesi*, Premessa di Maria Paola Moroni Salvatori, Sala Bolognese, Forni [rist. anast., con il titolo di Rossi 1875, di Calvetti 1911].

Vialardi 1854 = Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* [...], Torino, Tip. G. Favale e C.

#### SITOGRAFIA

[www.academiabarilla.it](http://www.academiabarilla.it)

[www.accademiadellacucina.it](http://www.accademiadellacucina.it)

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

[www.culturagastronomicaitaliana.it](http://www.culturagastronomicaitaliana.it)

[www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it)