

«LA CUCINA È UNA BRICCONCELLA»:
IL MODELLO ARTUSIANO E LA GASTRONOMIA ITALIANA
FRA ANOLINI, AGNOLOTTI, CAPPELLETTI, TORTELLINI

Come osservava Pietro Camporesi già nel 1989, «L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che la *Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*»; lo studioso continuava sottolineando «il valore socioeducativo di un manuale che non è soltanto un libro di cucina come tanti altri: accanto a *Cuore* (e a *Pinocchio*) è uno dei massimi prodotti della società italiana del secondo ottocento, una di quelle bibbie popolari [...]»¹. L'affermazione è stata confermata dagli studi successivi: si vedano almeno le pagine importanti di Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura* del 1999 (pp. 237-40)², che riportano non a caso l'affermazione di Artusi, «Dopo l'unità d'Italia mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti»³. L'osservazione si inserisce in un contesto assai interessante sul piano delle notazioni linguistiche: infatti già dalla prima edizione⁴ nella ricetta del *Cacciucco* Artusi si soffermava con acutezza sulla variabilità diatopica nel linguaggio gastronomico, sia in senso onomasiologico sia semasiologico, con riferimento proprio a *cacciucco* e al suo equivalente adriatico *brodetto* (che però com'è noto a Firenze vale tutt'altra cosa⁵), con la conclusione: «La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare

¹ Piero Camporesi, *La terra e la luna*, Milano, Il Saggiatore, 1989, pp. 216-17.

² Roma-Bari, Laterza (si cita dall'ed. 2005, pp. 237-40).

³ A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana*, cit., p. 239 (dove si rinvia alla *Scienza in cucina*, 1899, p. 203); nell'ed. curata da Alberto Capatti della *Scienza in cucina* (Milano, Rizzoli, 2010, p. 453) in luogo di «l'unità d'Italia» si legge «l'unità della patria».

⁴ Si cita dalla ristampa anastatica della prima edizione (Giunti, Firenze-Milano, 2011, p. 203) ricetta n. 288.

⁵ Vedi al riguardo A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 453 (nota 1).

una seconda Babele» (rilievo che ha quale «logica conseguenza» la necessità dell'unificazione della lingua parlata, non solo quella della cucina); non ci si dilunga comunque su quest'aspetto, rinviando senz'altro per il ruolo e le scelte linguistiche di Artusi a Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola* del 2006 (pp. 85-93)⁶, e, da ultimo, a *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*⁷, del 2009.

Per dar conto, nello specifico, del ruolo che ha avuto *La scienza in cucina* nel costituirsi delle “icone gastronomiche” del nostro Paese, abbiamo preso in esame alcune “vivande archetipiche”, tra loro collegate, che, preesistenti ad Artusi, anche grazie a lui (come si vedrà), sono potute diventare vere e proprie ricette identitarie del “mangiare all'italiana”⁸: quei *tortellini* con la costellazione di *anolini*, *agnolotti*, *cappelletti* che oggi nel nostro Paese e nel mondo sono immancabili in un “menù all'italiana”. A dimostrare quello che si è appena detto basti il riferimento ad alcuni portali gastronomici italiani (fra i tanti), nei quali ricette e immagini di *tortellini* e simili dilagano: così, tra gli altri, nel *Ricettario Barilla*, nel sito della *Cucina italiana*, in quello della *Cucina del Corriere della Sera*, di *GialloZafferano*, di *Cucinare meglio*, e dell'*Accademia Italiana della Cucina*⁹. Ciò trova pieno riscontro nei siti web indicizzati da *Google Italia* (<http://www.google.it>) con circa 6.270.000 risultati per *tortellini*, circa 53.300 per

⁶ In Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2006 (si cita dalla edizione 2009, in cui il saggio citato è alle pp. 79-103).

⁷ In *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno Internazionale ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Cesati, 2009, pp. 311-30.

⁸ «Converrà soffermarsi infine sui termini che indicano alcune varietà di pasta, al pari della pizza emblema della cucina e del vivere italiano. Di provenienza emiliano-romagnola [...] le paste ripiene più famose, i *tortellini* (bologn. *turtlein* [...]), e i *cappelletti* (i romagnoli *caplett*; in lingua già in una lettera di Leopardi, e *cappelletti all'uso di romagna* in Artusi 7); mentre gli *agnolotti* provengono, almeno per il nome, dal Piemonte» (G. Frosini, *L'italiano in tavola*, cit., pp. 97-98; cfr. pure la nota 57 per *agnellotti* e *anolini*).

⁹ Nel sito del *Ricettario Barilla* (<http://it.barilla.com/search/node>, consultato il 21/09/2011, come per tutti gli altri siti), *tortellini* ha 7 riscontri, *agnolotti* 6 (*agnellotti* è assente), *anolini* 6, *cappelletti* 10; in quello della *Cucina italiana* (<http://www.lacucinaitaliana.it>) si hanno 10 ricette per *tortellini*, 5 per *agnolotti* (pure qui *agnellotti* è assente), 1 per *anolini*, 14 per *cappelletti*; in quello della *Cucina del Corriere della Sera* (<http://cucina.corriere.it>), troviamo 3 ricette per *tortellini*, 1 per *anolini*, 3 per *agnolotti* (nessuna per *agnellotti*), e 1 per *cappelletti*. Su *GialloZafferano* (<http://www.giallozafferano.it>), si trovano 4 ricette per *tortellini*, 1 per *agnolotti* (*cappelletti* compare solo nella spiegazione della ricetta della *wonton soup*); su *Cucinare meglio* (<http://www.cucinaremeglio.it>), *tortellini* compare in 7 ricette, *anolini* in 2 (qui pure gli *agnolotti* mantovani), *agnolotti* in 10, *cappelletti* in 6. Infine, tra le ricette proposte dall'*Accademia Italiana della Cucina* (<http://www.academiaitalianacucina.it/ricette.php>), se ne trovano 1 per *tortellini*, 3 per *anolini*, 3 per *agnolotti*, e 1 per *cappelletti*.

anolini (e 31.800 per *agnolini*), 470.000 per *agnolotti* (e 3.820 per *agnel-lotti*), e infine circa 6.560.000 per *cappelletti*; Google in inglese (<http://www.google.com>) segnala poco meno di 4.390.000 risultati per *tortellini*, 9.060 per *anolini* (*agnolini* con 7.720), *agnolotti* con 197.000 (*agnellotti* con 1.240), e infine *cappelletti* con circa 1.460.000¹⁰.

Del resto, i vocabolari italiani, tanto quelli storici quanto quelli etimologici, riportano un'ampia documentazione sui termini che stiamo esaminando: senza voler entrare nella complessa e ampiamente discussa questione etimologica (che riguarda soprattutto le forme *anolini* / *agnolini* e *agnolotti* / *agnellotti*)¹¹, ricorderemo che si tratta di termini già presenti nel lessico italiano prima di Artusi¹². L' AIS¹³, alla carta 992 (*Il riso crudo*), riporta fra i "Complementi" *Ravioli, ecc.*¹⁴: per l'esattezza si riporta il tipo 'agnuloti' ai punti 139 Galliate (Novara) e 160 Pontechianale (Cuneo, C), 172 Villafalletto (Cuneo, C, 'ign-') assieme a 'ravioli' (quest'ultimo termine compare anche nei punti 93 Ligornetto [Canton Ticino] C, e 193 Borgomaro [Imperia]), mentre 'anolini' (*anvèn, C*) si registra al punto 420 Coli (Piacenza), con 'tortelli' che ritorna nei punti 453 Villa Minozzo di Sologno (Reggio Emilia), 520 Camaiore (Lucca, C), 534 Incisa (Firenze, C) e 582 Pitigliano (Grosseto); infine 'cappelletti' si segnala solo al p. 499

¹⁰ Consultato il 21/09/2011. Naturalmente una ricerca del genere, con quantità di risposte così elevate, non permette un'esclusione dei dati ripetitivi e neppure di quanto non pertinente (antroponimi ecc.): comunque qui a interessare sono gli ordini di grandezza anche in rapporto tra l'uno e l'altro.

¹¹ Oltre al rinvio d'obbligo al NDELI (*Nuovo Dizionario etimologico della lingua italiana*, a cura di Manlio Cortelazzo - Paolo Zolli, II ed. in vol. unico 1999², I ed. in 5 voll., Zanichelli, Bologna 1979-1988¹), sono da ricordare gli importanti contributi di Giovanni Petrolini, in particolare il recente volume *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Parma, Luigi Battei, 2005, soprattutto alle pp. 93-106.

¹² Secondo il NDELI, *anolini* risale al 1546, *agnellotto* a prima del 1646, mentre *agnolotto* è registrato nel *Dizionario* del Panzini del 1908 «A Parma li dicono *agnolotti, agnolini*, perché si taglia il disco della pasta con un anello»; sempre il NDELI riporta la base dialettale: «Dial. parm. *agnolén*, crem., bresc. *agnolì*, pavese *agnulòts*», con il giudizio di Giovanni Petrolini (del 1985) in base al quale «Pare, comunque, molto prob. che il nome originale sia *anolini* e che *agnolotti* sia d'introduzione recente». *Cappelletti* 'pasta da minestra' risalgono secondo il NDELI al 1819 (cfr. Nicola De Blasi, *Precisazioni cronologiche su termini gastronomici*, in «Lingua nostra», LII, 1991, pp. 104-7, a p. 105), e «sono il romag. *caplet*»; infine *tortellini* («adattamento dell'emil. (bol.) *turtlein*») rimontano sicuramente almeno al 1850 (ma nella voce *tortèllo* si riportano altresì i famosi versi della *Secchia rapita* citati dal Panzini «l'oste, che era guercio e bolognese / imitando di Venere il bellico, / l'arte di fare il tortellin apprese»; com'è noto, e come esplicitamente ricorda il NDELI, «nelle edizioni correnti del poema eroicomico il passo non è confermato»).

¹³ *Atlante Italo-Svizzero, Sprach und Sachatlas Italiens und der SudSchweiz*, von K. Jaberg und J. Jud; die Mundartaufnahmen wurden durchgeführt von P. Scheuermeier, G. Rohlf's und M. L. Wagner, Verlagsanstalt Ringier & Co., Zofingen 1918-28.

¹⁴ Con la precisazione «Mit Füllungen von Fleisch (C), Früchten, Kraut, Rüben, Quark etc.».

Saludecio (Rimini); nonostante si tratti di *Complementi* e quindi di dati raccolti non sistematicamente, si riesce a intravedere una distribuzione diatopica abbastanza significativa.

terbreit)

kkeróni (4 Finger breit)

tróni (2 Finger breit), mäkke-
(id., aber quadratisch), kãpel-
fein, bárbá di hãppuc'ini (am-
sten)

ãkkaróni (2 Finger breit),
ikélli (bleistift dick)

kkarúni, le padãkke (finger-
)

nakkarún da tsítu^a (finger-
geloct)

ãccatiella (fein)

Die Knödel (gnocchi)

t aus Mehl oder Kartoffel-
uch beides gemischt.

ãk 374 i ñõki

ãk' 420 i ñõk

yólã's 582 i ñõkki

i 654 i ñõkk' (mit
ãk d. Finger breit-
i gedrück)

ñõks 716 li cingwala (id.)

963 Mogon (OH) s arròzu yrú

965 s arròzu yrú

967 Escalapl (OH) s arròzu yrú

973 Villacidro (VS) s arròzu yrú

973 s arròzu yrú

985 s arròzu yrú (CA)

990 s arròzu òpstãu

990 San'Antioico (CI)

821 Vila (TP)

lu rrisu krúru

Ravioli ecc.
Mit Füllungen von Fleisch (C), Früch-
ten, Kraut, Rüben, Quark etc.

93 i raviãe C	318 çãrsõqs
139 ãñulóté	420 i anuëñ C, i
160 li ãñulót C	turtëy
172 raviãle, ññulót C	453 i turdé
193 raviãey	499 i kaplét C
238 i kažunséy	520 tortélli C
(empsým-Füllung)	534 tortélli C
305 kančí	582 tortélli

AIS, particolare della carta 992

Nel GDLI¹⁵ *agnellotti* è attestato a partire da Michelangelo Buonarroti il giovane¹⁶; per *anolino* «Dial.» si rinvia ad Artusi; per *cappellétto*, al n. 3 si hanno rinvii a Leopardi¹⁷, Artusi, e anche Grazia Deledda (per cui vedi oltre), e Piovene; *tortellino* «Gastron.» con rinvio a Tassoni¹⁸, e poi a Carducci, Pascoli, Montale, Arbasino: dagli spogli della LIZ¹⁹ troviamo *agnel-*

¹⁵ Salvatore Battaglia - Giorgio Bárberi Squarotti (a cura di), *Grande dizionario della lingua italiana*, voll. I-XXI, UTET, Torino 1961-2002, 2004, 2009.

¹⁶ S.vv. *agnellotto* e *agnolotto* (ma senza attestazioni per quest'ultimo).

¹⁷ «Che non mangi troppi cappelletti, che gli faranno males».

¹⁸ In prosa «Bacio a Vostra Signoria le mani e le auguro la buona Pasqua e i buoni tortellini».

¹⁹ LIZ 4.0: *Letteratura italiana Zanichelli*. CD-ROM dei testi della letteratura italiana, a cura di Pasquale Stoppelli - Eugenio Picchi, Zanichelli, Bologna 2001.

lotti in Faldella (*Le figurine*, 1875), in *Pinocchio* (1883) «m'inghiottì come un tortellino di Bologna». Assai rilevante, come si è appena segnalato, la presenza di *cappelletti* in una novella degli anni '30 di Grazia Deledda²⁰ ambientata nel litorale romano: «già apparecchiata la tavola, già, in cucina, pronti ad esser buttati nell'acqua in bollore i cappelletti che odoravano simili a giunchiglie senza stelo».

Converrà a questo punto esaminare con qualche attenzione le pagine artusiane. Nella prima edizione della *Scienza in cucina*²¹, la sottosezione *minestre in brodo* si apre con la ricetta n. 6, *Cappelletti all'uso di Romagna*, cui seguono quelle (7-8) dei *Tortellini all'italiana* (*Agnellotti*) e dei *Tortellini alla bolognese*: sono, come è ben noto almeno a chi si interessa di gastronomia, senz'altro ricette fondamentali del manuale artusiano, corredate tra l'altro, la prima e la seconda ricetta, da un disegno che mostra le dimensioni del disco della pasta; dimensioni e forme a cui generazioni di cuochi (e soprattutto di massaie) si sono attenute («Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il *cappelletto* compito»²²). Nella edizione citata della *Scienza in cucina* curata sulla quindicesima edizione artusiana da Alberto Capatti, per *cappelletti* si segnala espressamente che:

Il termine era accolto nel toscano e «*cappelletti* diconsi per la loro forma certe paste per minestra che si riempiono di carne di pollo battuta» (Rigutini-Fanfani 1875). Nella lingua dei cuochi, cappelletti, tortelli e ravioli, senza localizzazione, venivano considerati sinonimi: *Cappelletti vedi tortelli e tortellini di Bologna* (Agnoletti 1819, I, p. 107) oppure *Zuppa di tortellini, cappelletti e ravioletti* (Agnoletti 1819, IV, p. 134)²³;

e, per *tortellini* e *agnellotti*, che

questa duplice titolazione aveva una storia, e gli *agnellotti all'italiana* figuravano ne *La cuciniera piemontese* (1771, p. 12 [...]). I due termini, pur declinati in diverse culture regionali, erano considerati affini, sia da un punto di vista linguistico che gastronomico [...]. Le due voci, *tortellini* e *agnellotti*,

²⁰ *Il piccione*, del 1932, in *La vigna sul mare* (si cita da *Romanzi e novelle*, vol. III, Milano, Mondadori, 1950, p. 734).

²¹ Vedi nota 4.

²² P. 7; anche i *Tortellini all'italiana* (*Agnellotti*) «si chiudono in una sfoglia come i *cappelletti* e si ripiegano nella stessa guisa, se non che questi si fanno assai più piccoli» (p. 9).

²³ A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 64-65 (nota 2).

sono recepite dai lessicografi, pur nell'impossibilità di definirle distintamente (Rigutini-Fanfani 1875, Petrocchi 1891)²⁴.

Le ricette sono fin troppo note per meritare un'analisi di dettaglio; basti rilevare che molta della enorme fortuna si deve proprio alle strategie comunicative che vi vengono messe in atto²⁵: la ricetta n. 6 dei *Cappelletti all'uso di Romagna* è la prima del resto in cui accanto alle indicazioni compare la distesa narrazione di un *fatterello* collegato alla fortuna della minestra nel suo territorio di origine, il ben noto aneddoto dell'improvviso ritorno a casa, dopo aver abbandonato gli studi in città, del romagnolo Carlino che viene accolto come un trionfatore dalla famiglia radunata davanti a una zuppiera di cappelletti; e subito dopo, nella ricetta dei *Tortellini alla bolognese*, la menzione della *sentenza popolare*²⁶, *Bologna è un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze*, offre lo spunto ad Artusi per una lunga digressione sulla città di Bologna e sulla opportunità di fondarvi un *Istituto culinario, ossia scuola di cucina* (del resto «la capacità affabulatoria di Artusi, quel suo tono cordiale e colloquiale»²⁷ si manifesta già nell'avvio della ricetta che si apre con «Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita»). In effetti come ha osservato acutamente Alberto Capatti:

Raccontando e raccontandosi, il vecchio gastronomo usava un espediente ben noto alla letteratura francese, in particolare a Brillat Savarin, e lo applicava non ai ricordi e ai consigli ma alle prescrizioni. La ricetta *parlata* è, se non una sua invenzione, un sottogenere in cui riusciva a perfezione.²⁸

Il ricordo di uno scambio epistolare introduce e giustifica l'inserimento, a partire dalla tredicesima edizione²⁹, dell'altrettanto famosa ricetta *Anolini alla parmigiana*, inviata da una *signora di Parma* ad Artusi, che si

²⁴ Pp. 67-69 (nota 7); nella stessa nota anche un puntuale riferimento ai vocabolari dialettali romagnoli, in particolare a quello del Mattioli che appare essere l'unico a definire con precisione *tortel / turtel* (con la importante conclusione di Capatti: «Lo stesso nome *tortello* dunque rinvia a oggetti alimentari localmente differenti, e non ne esiste uno solo *italiano*»).

²⁵ Proprio nelle prime pagine della *Scienza!*

²⁶ Per l'impiego dei modi «figurati e proverbiali» vedi G. Frosini, *L'italiano in tavola*, cit., p. 91 (con relativa bibliografia).

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., *Introduzione*, pp. I-XLVI, a p. XXII; ma vedi, più in generale, A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana* cit., cap. VI, *Le parole del cibo*, par. 5, *Ordine e pulizia*, pp. 237-40.

²⁹ A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 109 (nota 77); un'altra aggiunta, dall'ed. del 1899, è la ricetta n. 10 *Tortellini di carne di piccione* (cfr. *ivi*, p. 72 nota 15).

dichiara «obbligato alla prefata signora perché avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato *al pubblico e all'inclita guarnigione*».

Le ricette che abbiamo preso in considerazione ritornano non a caso nella composizione di alcune delle «distinte di pranzi»³⁰:

Gennaio

I

Minestra in brodo. Tortellini alla bolognese n. 9.

Febbraio

I

Minestra in brodo. Agnellotti n. 8.

Novembre

II

Minestra in brodo. Tortellini di carne di piccione n. 10

Dicembre

II

Minestra. Cappelletti all'uso di Romagna n. 7

e, seguendo la tradizione,

Capo d'anno

Minestra in brodo. Composto dei cappelletti di Romagna n. 7, senza sfoglia

Festa di Natale

Minestra in brodo. Cappelletti³¹ all'uso di Romagna n. 7.

Nei libri di cucina anteriori alla *Scienza*, come noto, sono presenti diverse ricette per paste ripiene, da quelle degli *agnolotti* (o *raviuoli grassi*) nella *Cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*. Inverno di Francesco Chapusot (1846)³², a quella degli *agnelotti* nel *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* di Giovanni

³⁰ Ivi, pp. 817-27.

³¹ *Cappelletti* ritorna ancora come termine di riferimento nella ricetta n. 55 dei *Tortelli* («una sfoglia fatta come quella dei *cappelletti*») e in quella n. 99 dei *Ravioli alla genovese* («Mescolate, e chiudeteli come i cappelletti all'uso di Romagna n. 7, o in modo più semplice»).

³² Torino, Favale, pp. 120-21 (ringraziamo l'Accademia Barilla per averci generosamente messo a disposizione la riproduzione digitale di molti dei testi che qui citiamo).

Vialardi (1854)³³; ma già solo a una lettura cursoria appaiono con grande evidenza le distanze davvero non piccole tra la prosa artusiana e quella dei suoi predecessori³⁴. Differenza ben marcata per esempio nel confronto tra la ricetta degli *Agnolotti* di Chapusot (pp. 120-21) e quella degli *Agnellotti* nella *Scienza* (Artusi 1891, pp. 9-10):

AGNOLOTTI (*o raviuoli grassi*).

Prendi avanzi di carne arrostita o lessa grassa anzi che no; scèvrala de' nervetti e degli ossi, tritala minutissimo, e, spàrsovi sale e pepe, un po' di noce moscata, pesta ben tutto in mortaio sino ad averne una pasta, aggiungendo poi per ogni 12 oncie di carne un'oncia di cacio parmigiano raspato, tre uova intiere, un mezzo bicchier di buona crema, un cucchiaino di prèzzemolo e un po' d'aglio, tritissimi, e pestando tuttavia. Abbi allora in pronto pasta da timballo, e spianata in un largo foglio sottilissimo, spàlmala, con pennello di piuma, in uovo sbattuto; deponi, ad ogni tratto d'un pollice, quanto un'avellana del farcime suddetto, e, quando avrai così seminato il foglio intero, stèndine un altro simile sopra premendolo col dito attorno ai mucchietti, che separerai quindi col taglio in tante maccatelle³⁵ larghe un mezzo scudo

8. TORTELLINI ALL'ITALIANA (AGNELLOTTI)

Braciucole di maiale nella lombata, circa grammi 300.

Un cervello di agnello o mezzo di bestia più grossa.

Midollo di bue, grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Rossi d'uovo N. 3 e, al bisogno, aggiungete una chiara.

Odore di noce moscata.

Disossate e digrassate le braciucole di maiale, e poi tiratele a cottura in una cazaruola con burro, sale e una presina di pepe. In mancanza del maiale può servire il magro del petto di tacchino nella proporzione di grammi 200, cotto nella stessa maniera. Pestate o tritate con la lunetta finissima la carne; poi unite alla medesima il cervello lessato e spellato, il midollo crudo e tutti gli altri ingre-

³³ Torino, Favale, pp. 13-14 (con le ricette della *Zuppa di agnelotti al sugo* e degli *Agnellotti alla borbese* e *Zuppa d'agnellotti al forno*. Ancora nel *Piccolo Vialardi: cucina semplice ed economica per le famiglie* (Torino, Roux Frassati e C.), del 1899, incontriamo (pp. 32-33) soltanto *Agnellotti* nelle tre ricette citate (rispettivamente nn. 27, 26 e 28).

³⁴ Si veda già quanto osservato da Piero Camporesi, *Introduzione* alla sua ed. della *Scienza in cucina* (Torino, Einaudi, 1970; si cita dalla ristampa 2007), pp. IX-LXXXVI, alle pp. LXVI-LXVIII.

³⁵ Il *Vocabolario della lingua italiana* di Aldo Duro, s.v. *maccatèlla* spiega «Voce usata anticam. con vari significati (sorta di frittella schiacciata [...] ecc.) e in partic. con quelli fig. di marachella, birichinata, gioco d'astuzia, colpa più o meno grave, e anche difetto, imperfezione»; ma già nella seconda ed. del *Vocabolario della Crusca* (1623) «Cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata: oggi perchè se n'è perduto l'uso, il metaforico ha tolto il luogo al proprio, e dicesi maccatella per vizio, e magagna».

dienti, mescolandoli bene insieme. Quindi i *tortellini* si chiudono in una sfoglia come i *cappelletti* e si ripiegano nella stessa guisa, se non che questi si fanno assai più piccoli. Ecco, per norma, il loro disco.



Piuttosto che insistere sulla modernità delle scelte linguistico-testuali dell'Artusi, varrà la pena rimarcare il registro aulico-letterario dello Chapusot: la ricetta riprodotta ne è buon testimone, sia sul piano lessicale (non solo *maccatelle*, ma anche *sceverare* per 'separare', *tritissimi*, 'avere in pronto', *avellana*; *raspato* 'grattugiato' è probabilmente un francesismo, cfr. fr. *râpé*) sia su quello sintattico (*spârsovi*, *pestando tuttavia*; *ben tutto*, *bicchier di*; e si rilevi la sistematica anteposizione degli aggettivi).

Nei manuali apparsi negli stessi anni in cui Artusi realizza la *Scienza*, quale per es. *Il vero re dei cucinieri, ovvero l'arte di cucinare con economia e al gusto degli italiani: opera che contiene tutto ciò che occorre per sapere ordinare e servire un buon pranzo...* di G. Belloni (Milano, Cesare Cioffi, 1890) incontriamo (pp. 52-54) *Agnollotti alla toscana* (la forma con *-ll-* è ripetuta nel testo della ricetta, ma già nella successiva ed. del 1895, per lo stesso editore, si ha nei due passi *agnolotti*), e subito dopo *Cappelletti alla bolognese* (altre tre volte all'interno della ricetta). Nell'*Imperatore dei cuochi: manuale completo di cucina casalinga e di alta cucina* «compilato dal Conte Vitaliano Bossi coadiuvato per la parte tecnica dal capo-cuoco Ercole Salvi» (Roma, Edoardo Perino, 1894-1895) è presente la ricetta n. 615, *Agnolotti*; nel *Cuoco di famiglia, ovvero l'arte di mangiar bene alla casalinga con cibi nostrali e forestieri, contenente quanto è necessario per saper bene ordinare e servire un pranzo, nonché i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori* (Firenze, Adriano Salani, 1898) troviamo (p. 86) la ricetta n. 71, *Cappelletti alla bolognese*. Ma già alla fine del secolo appaiono gli «imitatori seri» (Capatti), e tra essi in particolare Giulia Ferraris Tamburini col fortunatissimo *Come posso mangiar bene?*

Libro di cucina con oltre 300 precetti e 756 ricette di vivande comuni, facili ed economiche adatte agli stomaci sani e a quelli delicati (Milano, Ulrico Hoepli, 1900, con 7 edizioni di volta in volta rinnovate fino al 1935 nella "Biblioteca Hoepliana delle famiglie"³⁶), che conosce sempre solo (pp. 262-63)³⁷ *Agnellotti* (di grasso, detti anche ravioli, alla toscana e di magro, ricette nn. 420-421; altre due occorrenze nel testo della seconda ricetta); anche Jarro (Giulio Piccini) nel suo *Almanacco gastronomico: ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie, ecc.* del 1914 (Firenze, R. Bemporad e Figlio, pp. 14-15) presenta la ricetta degli *Agnellotti* («Non tutte le prescrizioni per far questa gradita minestra al brodo, o asciutta, cioè al sugo di pomodoro, di carne, o al cacio e burro, sono buone. Credo, queste che vi dò, le migliori») ³⁸. Nell'*Arte della cucina. Manuale completo per i cuochi e per le famiglie. Ottocentoottantacinque ricette* (Firenze, Adriano Salani, 1905)³⁹ si rinviene la terna *Agnellotti all'italiana* (due altre volte nel testo, dove compare anche *agnellotto*)⁴⁰, *Cappelletti alla*

³⁶ Per cui cfr. sugli aspetti linguistici, da ultimo, Patrizia Bertini Malgarini - Adriana Pelo - Ugo Vignuzzi, *Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli e l'institutio alla scienza del ben mangiare e del bere bene nell'Italia postunitaria*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 283-300, alle pp. 287-88 e 296.

³⁷ Si cita dalla quarta ed. rifatta, 1913, disponibile in rete sul sito della Accademia Barilla.

³⁸ E prosegue «Non mi tenete per immodesto. So quello che dico, a differenza di molti autori ed attori. E so quello che insegno: pochi maestri di professione posson dire altrettanto. Non hanno alcuna sicurezza, salvo quella di percepir lo stipendio. Prendono, non apprendono. Dunque, occupiamoci degli agnellotti» (nel séguito due altre volte *agnellotti* e una *agnellotto*).

³⁹ Nello stesso anno Salani stampa *La cucina di famiglia. Ovvero l'arte di mangiar bene alla casalinga. Libro contenente quanto è necessario per saper bene preparare un pranzo nonché i migliori metodi per fare conserve, rosoli, liquori e gelati. 640 ricette*, definita in Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., *Introduzione*, pp. I-XLVI, a p. X «una replica spilluzzicata e smozzicata» del volume artusiano.

⁴⁰ *Agnolotti* ritorna ancora nel *Mio libro: cucina di famiglia e pasticceria* di Adolfo Giaquinto (col sottotitolo *Esteso manuale pratico di cucina, dolci, conserve alimentari, liquori e bibite, gelati, marmellate, ecc. con l'aggiunta di un ricettario di dolci per diabetici e bambini, ed insegnamento del servizio di tavola*) apparso per la prima volta a Roma (Minerva) nel 1899; si cita dall'ed. di Grottaferrata (Scuola tipografica Italo-Orientale "San Nilo", 1931, pp. 80-82); altre tre occorrenze nella ricetta; su Giaquinto vedi da ultimo Paolo D'Achille - Andrea Viviani, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in *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), a cura di Marina Castiglione e Giuliano Rizzo, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo, 2007, pp. 107-23, e cfr. anche, del solo D'Achille, *Il "cispadano" nella letteratura romanesca tra Otto e Novecento e la coeva realtà dialettale appenninica*, in *I dialetti e la montagna*, Atti del Convegno, Sappada/Plodn (Belluno), 2-6 luglio 2003, a cura di Gianna Marcato, Padova, Unipress, 2004, pp. 83-93). Panzini comunque, come ricorda Giovanna Frosini (in *L'italiano in tavola*, cit., p. 98), nel 1905 «registra la forma *agnellotti*».

bolognese (altre due occorrenze al pl. nel testo) e *Tortellini di piccione* (ricette nn. 101-103, pp. 55-57).

L'influenza di Artusi si riscontra però pure nella tradizione dei manuali mirati alla trattazione delle cucine "regionali", a partire dal fondamentale volume di Vittorio Agnetti (*La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Società Editoriale Milanese, 1909)⁴¹, che apre la sezione delle *Minestre* dell'*Emilia e Romagna* con la ricetta dei *Cappelletti*, cui segue immediatamente quella dei *Tortellini* (pp. 59-62)⁴²; e ancora trent'anni dopo, nel 1939, in piena età dell'Autarchia e delle sanzioni, nel manuale *Mangiar bene... e spender poco. Il migliore e più completo ricettario della cucina italiana con particolare riferimento a quella bolognese, aggiornato con tutti i più sperimentati accorgimenti per cucinare con economia di spesa* di Maria Rosa Grillo (Bologna, L. Cappelli)⁴³ tra le *Minestre* si presentano i *Tortellini alla bolognese* (p. 33)⁴⁴ e subito dopo i *Tortellini alla romagnola* (p. 34)⁴⁵; tra le *Minestre asciutte* troviamo invece i *Cappelletti al sugo*⁴⁶ e gli *Agnellotti alla parmigiana* (pp. 51-52)⁴⁷.

Riassumiamo i risultati dei nostri spogli⁴⁸ nella tabella 1 (p. 120).

Da segnalare infine, negli stessi anni Trenta, sempre in una prospettiva regionale, ma con obiettivi diversi dalla manualistica precipuamente gastronomica (anzi, con intenti piuttosto di tipo enciclopedico), la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano⁴⁹ in cui tutti i nostri termini ricorrono naturalmente più volte: *agnolotti* (ma nell'*Indice gastronomico*

⁴¹ Cfr. Piero Meldini, *L'emergere delle cucine regionali. L'Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 658-64, a p. 662.

⁴² In queste due ricette, due altre occorrenze di *cappelletti*; cfr. anche l'avvio della successiva ricetta, quella delle *Tagliatelle*: «Mentre i cappelletti e i tortellini, a Bologna e nelle Romagne si fanno e si mangiano, di solito, nelle solennità del Natale, del Capodanno e di Carnevale, le tagliatelle sono la minestra tipica dei Bolognesi e dei Romagnoli nel resto dell'anno. Si può dire che in tutte le Romagne le tagliatelle asciutte sono il vero piatto nazionale» (pp. 63-64).

⁴³ La prima edizione conosciuta è quella di Rocca San Casciano, Cappelli, 1917 (con il sottotitolo «Ricette economiche per il tempo di guerra e il dopoguerra raccolte dal Grillo del focolare»; si cita, come di solito, dal sito dell'Accademia Barilla).

⁴⁴ «Per fare questa minestra eminentemente *petroniana* [...] Tirate ben fina la sfoglia [...] tagliatela in tanti dischetti [...], piegateli come i ravioli, poi arrotolateli intorno alla punta dell'indice, unendone le estremità e rivoltando la punta in modo da dare quella forma caratteristica che ha valso ai tortellini il nome di *cappelletti*».

⁴⁵ «Chiudete i dischi premendo bene con le dita e date loro la forma di un cappellino».

⁴⁶ «Si preparano come i tortellini [...] ma si tengono un po' più grossi [...]».

⁴⁷ Un'occorrenza di *agnellotti* nel testo.

⁴⁸ Si sono presi in considerazione i titoli delle ricette.

⁴⁹ Prima edizione, Milano, 1931; rist. anast. Bergamo, Poligrafiche Bolis, 2003.

Opera	ANOLINI	AGNEL(L)OTTI	AGNOL(L)OTTI	CAPPELLETTI	TORTELLINI
ARTUSI 1911	1	1 ^a		1	3
CHAPUSOT 1846			1 ^d		
VIALARDI 1854		3			
VIALARDI 1899		3			
BELLONI 1890			1 ^e	1	
BOSSI-SALVI 1894-5			1		
<i>Cuoco di famiglia</i> 1898				1	
<i>Arte</i> 1905		1		1	1
AGNETTI 1909				1	1
FERRARIS TAMBURINI 1913		2 ^b			1
GIAQUINTO 1931		1			
GRILLO 1939		1 ^c		1	3

Tabella 1. I dati sono riferiti alla denominazione delle ricette

^a Tortellini all'italiana (*Agnellotti*) ^b Agnellotti di grasso, detti anche ravioli

^c Agnellotti alla parmigiana ^d Agnolotti (*o raviuoli grassi*) ^e Agnollotti alla toscana

a p. 507 *Agnellotti*⁵⁰) «nel rione di Borgo Ticino, a Pavia, per la sagra del rione (21 settembre)», p. 90; «In carnevale son di costume [in Toscana] i *tortelli* od *agnellotti*, simili a quelli d'altre parti d'Italia [...]» (p. 270); *Agnellotti alla toscana* (ricetta per la prov. di Firenze, p. 249); sono attentamente distinti gli *Anolini alla parmigiana (anolèn)*, pp. 225-26, dagli «anolini (*anvèin*), cappelletti con ripieno di carne [...]» in provincia di Piacenza (p. 227); la ricetta dei *cappelletti* (*o caplètt*) è ricordata per la provincia di Ferrara⁵¹ (p. 214), per quelle di Reggio Emilia⁵² (p. 231) e di

⁵⁰ A p. 16 si afferma che gli *agnellotti (agnulòt)* «sono l'unica minestra asciutta di autentica marca piemontese» (ma nell'Indice si ha *Agnolòt* p. 507).

⁵¹ Qui si precisa che «hanno la forma dei tortellini bolognesi»; parallelamente, a p. 207, per questi ultimi si sottolinea che presentano una «foggia caratteristica che ricorda lontanamente la forma d'un cappello (dove il nome di *cappelletti*, o *caplètt*, che in Romagna è loro dato)».

⁵² «I *cappelletti* o «*caplér*». - Simili ai tortellini bolognesi, salvo qualche differenza nella composizione del ripieno e nella forma, che più di essi s'avvicina a quella d'un cappello».

Forlì⁵³ (p. 235; a p. 236 si fa riferimento a un'altra preparazione tradizionale, quella dei *cappelletti pasticciati*); di *tortellini* (in dialetto *turtléin*) si tratta invece nelle pagine dedicate a Bologna, rinviando sempre alla caratteristica forma (p. 207)⁵⁴.

Per chiudere, qualche nota su una recente rivisitazione letteraria artusiana: nel 2011 Marco Malvaldi ha dato alle stampe, per i tipi della Sellerio, *Odore di chiuso*, un giallo il cui protagonista è proprio Pellegrino Artusi. Ciò che piace mettere in rilievo è la particolare metodica con la quale Malvaldi propone la sua ricetta per il *Polpettone all'uso zingaro*: si parte da una sorta di “inchiesta sul campo” (pp. 35-36):

Purtroppo, la donnetta mi ha travolto con una spiegazione ben poco comprensibile, la quale mi proverò a trascrivere qui letteralmente: «Dunque, i sedani si prende solo il bianco e si mettono in padella coll'olive e i peperoni ma no l'olive verdi, e nemmeno quelle nere buzzone; la meglio son l'olive taggiasche, però non si trovano quasi mai e allora si fa con quelle nere piccine.

Dopo che c'hai messo il pane e il tonno, lo fai anda' finché non vedi quando è pronto, tanto lo vedi quand'è pronto; ò, però mi raccomando che il pane va messo nel latte quand'è cardo bollente, sennò 'un piglia nulla. Poi ci rompi du' ova, rimesti e lo metti ner forno cor pangrattato, e poi dopo un po' lo levi»

cui segue la trascrizione in quello che potremmo chiamare il “diario d'inchiesta” (p. 144):

Così ci mettemmo all'opra; ella cominciò collo spellare un peperone giallo sul fuoco, e dopo andò a mettere in una padella del sedano tagliato grosso, cui aggiunse il peperone a listarelle e le olive senza il nocciuolo. Nel mentre, fece alzare il bollire a due decilitri di latte circa e vi bagnò delle fette di pane raffermo.

Dopo aver messo nella padella del tonno sott'olio, sbriciolandolo colle mani, mescolò fino a che l'intruglio ebbe tirato tutto l'unto. Indi vi aggiunse il pane, vi ruppe due uova, mescolò il tutto e lo mise nel forno

per arrivare alla ricetta “ufficiale” (p. 191):

⁵³ «Nei pranzi di Natale e Capodanno sono di prammatica i *cappelletti* (i *caplètt*) che i romagnoli non vogliono confusi con i tortellini bolognesi»; a p. 238 il piatto è ricordato anche per la provincia di Ravenna.

⁵⁴ Cfr. anche a p. 31, per Cravanzana (in provincia di Cuneo) *turtlin* “tipo di pasta” (di queste paste vengono menzionate anche varianti dolci, per es. a p. 216 i *tortelli* (*turtlin*) in provincia di Ferrara, a p. 228 i *turtlitt* in quella di Piacenza, e a p. 232 i *tortellini di castagne* in quella di Reggio Emilia).

Polpettone all'uso zingaro

Tonno sott'olio, gr. 500; Peperoni gialli, n. 2; Pane del giorno avanti, gr. 300; Olive nere, gr. 100; Uova, n. 2; Latte, decilitri 2; Olio, tre cucchiainate; Burro, gr. 20; Pangrattato, gr. 40; Panna della più fine, decilitri 0,5; Costole di sedano lunghe un pugno n. 3; Prezzemolo, alcune foglioline.

Avendo a disposizione olive taggiasche il piatto ne guadagnerebbe.

Passare i peperoni sulla fiamma onde spellarli con facilità, soffriggendoli nella carta gialla; mondarli, privarli dei semi e tagliarli a pezzetti. In una ampia padella, fare soffriggere il sedano a sottili fettine, e quando avrà preso il colore aggiungere il peperone e far cuocere per il tempo di un saluto ad una bella dama. Mettere nel frattempo il pane ad ammolare nel latte dopo avergli fatto alzare il bollore. Aggiungere indi il tonno, dopo averlo sbriciolato con una forchetta, e lasciare che si ritiri. In successione, sempre girando, aggiungere olive snocciolate, il pane ammolato e strizzato, prezzemolo, sale e pepe. Lasciar quindi raffreddare.

In una ciotola riprendere il composto, intridendolo con le uova e lavorandolo bene colle mani; poi legare con la detta panna. Si unga quindi una teglia di rame stagnato e si spolverizzi con la metà del pangrattato; versare quindi il composto, coprire la superficie col resto del pangrattato e cuocerlo nel forno o nel forno da campagna.

Questa dose potrà bastare per quattro persone; ed anche di più, se si accontentano.

Ci pare che nella finzione letteraria Malvaldi abbia in fin dei conti ben colto e riproposto il “metodo di Artusi”, la sua apertura allo sperimentale e al parlato, così spesso richiamata da chi lo ha meglio studiato.