



Cucine del Territorio

“Cucine del Territorio”

volumi già pubblicati:

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
La cucina aretina, di Guido Gianni
La cucina bresciana, di Marino Marini
La cucina dei Genovesi, di Paolo Lingua
La cucina dei milanesi, di Marco Guarnaschelli Gotti
La cucina del Montefeltro, di Graziano Pozzetto
La cucina del Parco del Delta, di Graziano Pozzetto
La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla
La cucina della Carnia, di Pietro Adami
La cucina della Maiella, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera
La cucina della Terra di Bari, di Luigi Sada
La cucina della Tuscia, di Italo Arieti
La cucina delle Murge, di Maria Pignatelli Ferrante
La cucina delle Valli d'Aosta, di Salvatore Marchese
La cucina di Lunigiana, di Salvatore Marchese
La cucina ferrarese, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
La cucina fiorentina, di Aldo Santini
La cucina istriana, di Mady Fast
La cucina ligure di Levante, di Salvatore Marchese
La cucina livornese, di Aldo Santini
La cucina maremmana, di Aldo Santini
La cucina modenese, di Sandro Bellei
La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli
La cucina piacentina, di Andrea Sinigaglia, Marino Marini
La cucina picena e delle Marche, di Beatrice Muzi e Allan Evans
La cucina reggiana, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
La cucina trapanese e delle isole, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli
La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta
Le cucine di Parma, di Marino Marini
Le cucine di Romagna, di Graziano Pozzetto
Le cucine di Sardegna, di Nuccia Caredda
Mangiare triestino, di Mady Fast

Graziano Pozzetto

Le cucine di Romagna

Prefazione di Tonino Guerra

Consulenza storica di Piero Meldini

TARKA

Le cucine di Romagna
di Graziano Pozzetto

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: giugno 2018

© 2018 Tarka edizioni srl
Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)
www.tarka.it

Impaginazione ed editing: Monica Sala

ISBN: 978-88-99898-21-2

Questo libro è disponibile anche in formato ebook: ISBN 978-88-98823-49-9

Finito di stampare nel mese di agosto 2021
presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

Indice

Prefazione <i>di Tonino Guerra</i>	IX
Un montanaro	IX
La Romagna	X
I romagnoli	X
Il dialetto	XI
L'identità	XI
Osservazioni ai romagnoli	XII
Quella riga lunga e blu – Il mare di Tonino Guerra	XIII
Dediche dell'autore	XV
Introduzione	1
Storia e letteratura	5
Nota storica sulla cucina romagnola del prof. Piero Meldini	5
Saggio storico-letterario del prof. Alberto Capatti	14
Ricordanze e memorie di cibo	27
I mangiari della memoria del poeta Tonino Guerra	27
Le minestre della mamma di Tonino Guerra	29
Le ricordanze di Tino Babini: viaggio nella memoria della gastronomia di Russi	36
La grande tradizione dei brodetti di mare nelle marinerie romagnole	49
La cucina marinara (secondo lo storico Piero Meldini)	57

- Riflessioni sul brodetto di Piero Meldini 59
- Altre brevi riflessioni di Michele Marziani e Piero Meldini 60
- Il contributo di Gino Pilandri 61
- Il contributo di Alfio Troncossi 66
- La testimonianza di Leo Maltoni sulla grande tradizione dei brodetti di Cesenatico 72
- E' brudet (il brodetto) di Giuseppe Valentini 74
- Le specialità romagnole nella testimonianza della Guida Gastronomica del TCI anno 1931 83
- Le minestre tradizionali e povere 92
- Miti e passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli 114
- Una grande storia romagnola 151
- Gli oli eccellenti di "Brisighella" D.O.P. (denominazione di origine protetta) 151
- Schede degli oli di Brisighella 154
- La grande cucina con gli oli di "Brisighella" D.O.P. 160
- Le grandi eccellenze di Romagna: storie artigianali di cibo 199
- Premessa 199
- Un grande artigiano della carne: Domenico Celli di Novafeltria (RN) 200
- I formaggi selezionati, affinati e infossati di Anna e Renato Brancaleoni di Roncofreddo (FC) 209
- Le eccellenze casearie dei Brancaleoni: 5 formaggi erborinati, il cerato, il merlino, alle foglie di noce, al fieno, alla cenere 216
- I formaggi caprini de "Il Pastorello" di Ciola Araldi di Roncofreddo (FC) 222
- Domenico Ghetti di Marzeno di Brisighella (RA), salvatore e divulgatore dei frutti dimenticati delle Romagne 227

I vini di Romagna	237
Zone vitivinicole	240
I vini di Romagna	243
I vitigni autoctoni	248
Le D.O.C in Romagna	249
Postfazione: La settima Romagna	255
Bibliografia	259
Premessa	259
Ringraziamenti	273
Indice dei nomi citati	275
Indice dei ristoranti citati	279
Indice analitico delle ricette	281
Indice alfabetico delle ricette	285

Prefazione

di Tonino Guerra

Dedico queste storie ai contadini, che non hanno abbandonato la terra, per riempire i nostri occhi di fiori a primavera.

Un montanaro*

*Un montanaro quando si è accorto
che stava per morire
ha cominciato a salutare la sua roba.
Agli alberi da legna
che erano sotto la montagna
gli ha detto che dovevano perdonare
se gli aveva rotto le braccia per venderle ai fornai.
Agli alberi da frutto ha cominciato ad accarezzare
le pere, le mele e le susine
che erano cariche di sole.
A tutte le foglie dell'orto: l'insalata
la cipolla e i cavoli,
gli ha dato un'occhiata lunga.
Poi, prima di mettersi a letto
che si sentiva molto stanco, è arrivato a salutare un filo d'acqua,
buona da bere, che sgocciolava da una roccia
come fosse un respiro bagnato
e le ha detto: "Acqua che vai giù
fino a marina saluta il mare
che ho visto una volta soltanto
e mi ha fatto grande impressione
perché da quassù è soltanto
una riga lunga e blu".*

* Traduzione in italiano di una poesia, da *Piove sul diluvio*, a cura di Ennio Grassi, Pietroneno Capitani Editore, Rimini, 1997.

La Romagna

La Romagna non è altro che una parte della regione Emilia e questa regione è tra le più importanti d'Italia con le sue grandi città ed è piena di industrie, di attività, di intelligenze.

La Romagna ha un suo carattere particolare. La Romagna ha avuto una grande generosità e ha sempre avuto un occhio felice e bello per gli altri, ha saputo difendere gli altri, fare qualche cosa per gli altri.

La Romagna non è una cosa unica: c'è la Romagna bagnata dal mare e c'è la Romagna a maggio fiorita, stupenda, attorno a Cesena e quindi le colline...

E ha quelle montagne grandi che da lontano diventano trasparenti. Respiri un'aria ancora molto salubre e da lassù puoi vedere il mare che è una riga lunga e blu.

Quindi la Romagna è un posto dove ti senti bene.

L'ha descritta bene anche Carlo Levi nel finale del suo libro sul Sud dell'Italia, *Cristo si è fermato a Eboli*.

La Romagna è una terra lavorata dai contadini, è una terra che se la vedi dall'alto è piena di rettangoli, di zone fiorite, è piena della mano dell'uomo. Non c'è paesaggio che non senta l'influenza dell'uomo: questa è la Romagna!

I romagnoli

Il romagnolo mi piace perché, essendo molto sentimentale, lui non lo vuole dimostrare, e questo lo fa in modo inverso. Ecco, una cosa che mi piace moltissimo è quando incontri un amico dopo dieci anni e ti arriva addosso una battuta veramente romagnola, commovente: "Ma come, sei ancora vivo?". Questo può far piangere un romagnolo. Poi ha questi bagliori di vanità grossa, abbiamo questa mania di vantarci di tante cose. Sì, questa quantità di cose il romagnolo ce le ha ma sono parole, poi nella sostanza ha una sua tenerezza.

Per esempio, se i turisti vengono in Romagna, non vengono certo per le spiagge indimenticabili romagnole, vengono qui perché c'è un'at-

mosfera familiare giusta, perché il romagnolo ti dice buon giorno anche se ti vede di traverso. E questo è molto bello!

Parlo spesso di qualità del romagnolo ma anche dei difetti e dico: il romagnolo legge poco, non ha gusto, anche le donne, anzi soprattutto le donne. Invece devono capire che il viso si può abbellire se tu ti nutri di più, con la poesia, la lettura, gli occhi diventano più profondi, questo è il vero maquillage che le donne dovrebbero fare.

Il dialetto

I romagnoli hanno sempre parlato in dialetto.

C'è un sudore dentro le parole in dialetto, c'è una potenza.

Perdendo il dialetto è venuto meno un grande strumento all'umanità e succederà ancora peggio quando tutti parleranno inglese e l'italiano sarà un dialetto.

L'identità

La cosa che è più vicina a noi e non ci conosciamo.

Il mio problema non è tanto di conoscere ma di riconoscere e non è una questione di memoria. Non riconosco più l'uomo: è diventato un meccanico senza le caratteristiche di una volta. Un tempo le persone avevano addosso dei continenti, quello era inglese, quest'altro tedesco, quella mia moglie, questa la donna di servizio. Quello era contadino con un mondo di magia dentro.

Vivevamo addosso ad altri. Adesso siamo delle piantine senza radici in un terreno deserto.

[La voce di Tonino Guerra è tratta dal video "Via Emilia. Due o tre cose che so di lei – Tonino Guerra e la Romagna". A cura di Francesco Conversano e Nenè Grignaffini. Produzione Movie Movie. Regione Emilia-Romagna, Provincia di Bologna, Fondazione Cassa di Risparmio di Bologna, Rai Educational.]

Osservazioni ai romagnoli

Da spettatore un po' distaccato e dopo tanti viaggi per il mondo, trovo che la nostra cucina di oggi si è arroccata attorno a pochi piatti, che spesso vengono serviti in modo sbrigativo e senza rito.

I locali e in genere i luoghi dell'ospitalità rispecchiano sovente la testarda cocciutaggine dei romagnoli, efficienti finché si vuole, ma senza cultura.

Ci si siede, con i piedi sotto la stessa tavola, avendo davanti agli occhi magari delle pareti lucide e plastificate, ma nient'altro che aiuti a calarti in un'atmosfera di felice intimità.

Come sarebbe bello se i proprietari dei ristoranti viaggiassero per capire che il loro mestiere è un'arte che va continuamente approfondita.

La cucina romagnola che troviamo in giro non ha i "secondi" (o ne ha pochissimi) di radice tradizionale.

Quasi quasi consiglieri di mangiare, uno dopo l'altro, alcuni primi piatti nella speranza di trovarvi, sotto gli occhi, una scodella di pasta e fagioli e qualcuno dei piatti prediletti di una vita.

Ho voluto parlare di cattive abitudini perché il nostro cuore, ma anche quello di altri romagnoli, merita di meglio.

Ci sono cose che gridano vendetta alla memoria e alla cultura dei nostri padri.

Qualche valle romagnola è ancora una terra felice, ove tanti ottantenni e anche novantenni sono nati, qui hanno goduto – pur con qualche parentesi legata alla Grande guerra – della casa, del paese natale, del territorio, dei mangiari e dei prodotti della terra romagnola; qui con emozione ripetuta ogni volta – dopo tanta acqua e aceto – hanno bevuto Sangiovese dal profumo di viola.

Essersi nutriti per decenni, dall'infanzia alla vecchiaia, di pochi piatti, materni, sempre riconoscibili, stagione dopo stagione, ha consentito a tanti di loro di arrivare agli ottanta e novanta anni e oltre.

Più invecchio e più vado cercando – in piccola quantità, per carità – i cibi e i mangiari poveri di una volta, quando la fame era più fame e col pane si mangiava anche la fantasia.

Devo ricordare che mio padre e mio fratello più grande erano cultori del mangiare e io li seguivo a una certa distanza, ero meno coinvolto dal cibo, tuttavia la natura e la buona fattura di certi piatti preparati dalla mamma riuscivano a catturarmi più di oggi, ricordandoli e talvolta ritrovandoli, che un tempo.

Quella riga lunga e blu – Il mare di Tonino Guerra

[Dal discorso tenuto da Tonino Guerra in occasione del suo ottantaduesimo compleanno, nel Teatro Vittoria di Pennabilli, il 16 marzo 2002.]

*Bisogna rispettare il mistero
quando si ha la fortuna d'incontrarlo*

Ho sempre voglia di andar lontano, ovunque ci sia un profilo di favola, un sapore di magia, la dimensione della immensità.

Oggi è bello un viaggio in Russia. Un Paese straordinario che ti regala una incredibile vastità agli occhi e all'anima.

Quella che un tempo poteva dare, a noi qui, solo l'incontro col mare, quand'io e gli amici Tito Balestra e Federico Moroni andavamo in bicicletta fino alla riva dell'Adriatico.

In questi anni abbiamo avuto il difetto di togliere l'orizzonte, di cancellare l'infinito dei nostri occhi: non è solo che abbiamo perso un momento di bellezza, è qualcosa di più, qualcosa forse che non si comprende neppure fino in fondo.

È probabile infatti che ci siano nella memoria ancora i segni del nostro passato primitivo, e l'incontro col mare è qualcosa di misterioso, una esperienza ancestrale.

Così per noi, quando da bambini, su carri da bestiame partivamo da Santarcangelo e, arrivati a Igea, alla vista del mare gridavamo emozionati: "E' mèr!", Mentre ci arrivava addosso questo respiro, che si andava a raccogliere la giù in fondo, scalzi, camminando sulle grandi foglie verdi d'insalata degli ortolani, che per noi si piegavano dolcemente. E si giungeva vicino all'acqua con un po' di paura, come se

dovesse attenderci qualcosa che fa male, o arrivasse qualcuno a portarci via, da un altro mondo... perché di là non si sa cosa c'è.

Poteva capire meglio le avventure di Ulisse il ragazzo di allora, quando vedeva la grandiosità del mare che non riusciva a contenere negli occhi, e che lo invitava a scoprire il mistero di quello che c'era al di là, dove si poteva intuire una maestosità così potente da far pensare a entità diverse, che stanno oltre la natura, all'origine del mondo. Era il nostro percorso, la nostra esperienza mistica.

Adesso, oltre il cemento, ci sono solo frammenti di quella immensità così necessaria per costruire favole.

Dediche dell'autore

Con intensa gratitudine a mio padre Pietro, contadino e bovaro tutta la vita, uomo mite, laborioso, di poche parole. Mandandomi a scuola, in tempi peraltro difficili, con i tanti libri, quotidiani e riviste, di parole me ne ha fatte incontrare tante. E, senza prediche e coercizione alcuna, mi ha insegnato da che parte stare nella vita.

Ricordo, assieme ad Elisabetta Faggioli, con affetto e riconoscenza, Sergio Muratori di Montenidoli: sì Monte dei nidi, a qualche chilometro da San Gimignano.

Gli sono grato perché, prima di tutti, ma poco prima anche dell'Amico e Maestro Gino Veronelli, mi invitò a indagare e scrivere di cultura e antropologia gastronomica della mia terra, intuendo forse in me una certa vocazione e spirito anarchico.

Sergio è stato poeta tutta la vita, partigiano durante la Liberazione, guida di montagna nel dopoguerra, maestro per anni di ragazzi con problemi, in una parola patriarca biblico in terra.

A Montenidoli, appena sotto il grande bosco, con in basso il laghetto ove non sono mai mancate le rane (quale segno di purezza ambientale), con Elisabetta è stato protagonista della rinascita di antichi campi, dedicati alla vite e agli ulivi (erano sepolti dai rovi), creando superbi ed identitari vini e oli d'oliva di San Gimignano, legati a una terra classica e rinascimentale, portandoli in giro per il mondo ai tanti gastronomi innamorati della Toscana senese, che lui ha rappresentato con sapienzialità, lievità dell'anima, eleganza e coerenza, nonostante i forti e civilissimi sentimenti.

Ricordo con affetto e riconoscenza Tino Babini, di Russi, uno dei padri della cultura popolare romagnola, altresì memoria storica del suo territorio, a metà strada tra Ravenna e Faenza.

Lo ricordo con le parole di Claudia Liverani, quale uomo generoso, di grande impegno sociale e civile, attento studioso delle tradizioni: da quella musicale orale, con le cante popolari, sacre e non; al dialetto con i proverbi, le filastrocche, gli indovinelli, i modi di dire, le

evocazioni; alla cultura gastronomica familiare e territoriale, con pagine di buona letteratura, come quelle riportate nel capitolo dedicato alle ricordanze e memorie di cibo, che avevo prescelte prima della sua scomparsa.

Lo nutrì una straordinaria passione e cultura per le campane, delle quali fu collezionista ed esperto cultore, altresì virtuoso campanaro, organizzatore di concerti molto partecipati, sia per fini sacri che profani, festosi, come in occasione della Fiera russiana.

Fu fondatore e sostenitore generoso, a partire dall'immediato dopoguerra, di organismi culturali, sociali, sindacali, civili, per la crescita della sua gente e della Civis.

Aderì giovanissimo all'Idea Socialista, cui restò fedele in assoluta onestà, disinteresse, coerenza, tutta la vita: tra i fondatori storici della Camera del Lavoro, organizzatore del collettivo dei braccianti agricoli, consulente sindacale, e in seguito Consigliere e Assessore comunale. Fu cittadino a 360 gradi, tollerante e sempre impegnato a persuadere più che a imporre, più attento a proporre che a criticare, con estremo rigore e competenza, con una partecipazione personale fattiva e concreta verso i più deboli, nelle loro gioie e nei loro dolori. Ai tanti che l'hanno stimato e che hanno usufruito della sua instancabile operosità, lo ricordo assieme al figlio Stefano (che ne continua l'attività professionale di Consulente del lavoro e Commercialista). Proprio gli amici di Tino sono grati a Stefano per l'enorme impegno che ha profuso a favore del padre, rendendogli lievi, proficui (sovente aperti agli incontri con la sua gente), sereni gli ultimi e lunghi anni di vita.

Sul piano strettamente personale, Tino (come Tonino Guerra) ha rappresentato uno dei grandi regali della mia vita, quale prezioso punto di riferimento culturale. Con Tino ho vissuto tanti orgogliosi momenti di condivisione, per la sua autorevolezza e per la sapienzialità, che lo hanno caratterizzato.

Per la mia lunga attività di ricercatore e codificatore di cultura gastronomica ed antropologica delle Romagne, Tino ha rappresentato una discriminante avversa a tante sciatterie, omologazioni, banalizzazioni, mistificazioni, che ancora oggi riescono così facilmente a sedurre tanta gente e gran parte di una imperante nomenclatura, che poco ama e apprezza la cultura del suo territorio.

Introduzione

Dopo una decina d'anni (sono già tanti!), riedito con Franco Muzzio, nella sua rinverdita collana, dedicata alle cucine del territorio, con un certo orgoglio, in quanto la reputo ancora la più bella, un'isola felice in un mare di editoria, sovente mediocre e superficiale, inoffensiva e neutrale o addirittura menefreghista o complice nei confronti delle omologazioni in genere.

Riedito, dunque, ampiamente rinnovato il volume dedicato alle Cucine e Prodotti delle Romagne, rigorosamente al plurale. Questa edizione resta comunque identitaria, ma è diversamente caratterizzata in quanto impostata secondo criteri meno enciclopedici, ma più selettivi e di approfondimento di certi temi centrali, in parte inediti, maggiormente rappresentativi (anche dell'odierna) della migliore cultura gastronomica e antropologica della mia terra.

Si tratta di tessere eccellenti e "dorate" di un Mosaico identitario, legato alla memoria e alla saggezza contadina, altresì artigianale (dei giorni nostri, legata comunque alla migliore tradizione), della Romagna.

Un patrimonio sempre più vittima di omologazioni devastanti, inefabili: avverto come insultanti le celebrazioni autoreferenziali di una certa nomenclatura; le mistificazioni culturali praticate da disinvolti colleghi; gli sciagurati ed invasivi disciplinari che dovrebbero tutelare certi prodotti cosiddetti tipici, che continuano ad imperversare ed a distruggere un'identità che appartiene a tutti i romagnoli; un mercato globale che viene rincorso con le cose peggiori, legittime per carità ma peggiori, in relazione alla migliore tradizione e alla cultura di questa terra, strumentalizzando e svilendo ai soli fini di marketing e di un preteso business (che spesso si realizza alla grande) una cultura identitaria comune, che non può diventare merce corrente, priva o carente della nostra cultura.

Se tutte le strade sono legittime e percorribili sul piano commerciale e mercantile, chiamiamo ogni cosa con il suo nome. Le autentiche ed eccellenti tipicità, unicità culturali e produttive di questa terra sono poche e quando sono vere, coerenti e ben tutelate, suscitano

orgogliosa condivisione. Per le altre non resta che l'imbarazzo della vergogna. L'ultima in ordine di tempo è l'IGP concessa alla piadina nella versione precotta e confezionata, industrialmente, a mio parere clamorosamente priva di tipicità e legami con la migliore tradizione, anche se protagonista di un grande *business*.

L'esercito degli "omologatori" aumenta anno dopo anno, sul carro dei "vincitori" continuano a salire in tanti: produttori, industriali, nomenclatura, associazioni, lobbies, consorzi, funzionari incompetenti, pubblicisti di sostegno... È una questione di autorevolezza e di credibilità, per cui ogni volta che firmo un lavoro di codificazione culturale ed antropologica, ne rivendico il rigore dell'indagine culturale, storica e letteraria, la fedeltà alle fonti e ai documenti, la coerenza con la migliore tradizione. Allo scopo mi affido alla consulenza e ai contributi scientifici dei pochi e più autorevoli studiosi, e verifico maniacalmente l'autenticità dei racconti e delle testimonianze di cibo, il valore esemplare delle storie artigianali che onorano la Romagna.

In questi dieci anni ho concluso, o quasi, il lavoro di ricerca e di codificazione editoriale, raggiungendo le due dozzine di volumi, equivalenti ad oltre 10000 pagine, complessivamente divenute letteratura gastronomica di questa terra.

Nel contempo ho proseguito l'enorme e gratuito (o quasi) lavoro di carattere divulgativo, attraverso la costante media di una cinquantina di incontri annuali (privilegiando negli ultimi anni Corsi organici sulla Romagna) condivisi con migliaia e migliaia di cittadini-consumatori-lettori-appassionati della Romagna.

Dopo circa quarant'anni di attività il mio archivio personale conta, tra l'altro, oltre 2300 incontri culturali e divulgativi. Mai di marketing per carità (che pure reputo importante se proposto come tale), in quanto mi occupo di cultura e non occupandomi di marketing, sia privato che para pubblico, mi sono economicamente impoverito. Non mi sento né un incompreso né una vittima, in quanto in cambio ho realizzato il grande progetto della mia vita. Mi hanno ripagato non solo la felicità di ogni giorno, i riconoscimenti perseguiti a livello locale e nazionale, la condivisione di tanti romagnoli, di amici, colleghi studiosi italiani tra i più prestigiosi, ai quali sono stati regolarmente inviati, di volta in volta, i volumi appena editati.

Nel contempo i "nemici" sono aumentati pur restando una minoranza, non soltanto nel campo degli "omologatori" ma soprattutto

nell'ambito di una certa nomenclatura, che mi considera un'insidia e mi liquida come "talebano" o "picconatore". Per loro provo pena! E provo comunque un dispiacere dell'anima.

Tornando più propriamente al presente volume, provo orgogliosa condivisione per la consulenza ed i contributi scientifici di studiosi del calibro di Alberto Capatti e Piero Meldini; ma anche del leader dei sommelier romagnoli, il Maestro di tanti campioni, Giancarlo Mondini.

Mi regala felicità assoluta il consueto, gioioso, poetico contributo di Tonino Guerra, pur postumo, in quanto le sue riflessioni sulla Romagna e la memoria dei piatti della mamma continuano a restare un patrimonio poetico ed emozionante per tanti.

Altresì le ricordanze di cibo del grande vecchio Tino Babini.

Mi hanno emozionato il viaggio e la ricerca sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole; il recupero delle specialità romagnole in auge ai primi decenni del Novecento, secondo la Guida Gastronomica dell'epoca del Touring Club Italiano, non senza le preziose considerazioni dei Proff. Massimo Montanari e Alberto Capatti (rieccolo!). Come mi ha reso felice recuperare la memoria delle nostre minestre povere di un tempo e quella dei miti e delle passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli, che avendo superato i 71 anni, mi onoro di rappresentare.

In relazione alle eccellenze, leggi "tessere dorate" del Mosaico, ho dedicato un capitolo alle esperienze sui grandi Oli di oliva di "Brisighella" DOP, corredato da una superba selezione di ricette a tema dei grandi Chef romagnoli ed italiani.

E veniamo alle belle storie artigianali, per le quali provo da tempo consolidata ed orgogliosa condivisione, unita a piacere gastronomico, corredato dall'armonia del palato, del cuore e della mente, e dall'amore e dalla passione per l'appartenenza alla nostra terra!

Le storie raccontate ed argomentate sono quattro: la norcineria dei Celli della Bottega delle Carni di Novafeltria, nella media Valmarecchia. I formaggi selezionati, affinati, infossati, sublimati, dai Brancaleoni di Roncofreddo, nell'entroterra collinare cesenate. I caprini e gli altri prodotti dell'Azienda Agricola "Il Pastorello" di Ciola Araldi di Roncofreddo (idem). Infine la testimonianza di una vita dedicata al salvataggio e al rinascimento dei frutti dimenticati di Domenico Ghetti di Marzeno di Brisighella.

Sempre a proposito di eccellenze, in questo caso letteraria, ho affidato la postfazione a Gian Ruggero Manzoni, scrittore, artista, intellettuale, uomo libero e anarchico, per l'analisi strepitosa che ha fatto della Romagna.

Infine ringrazio in particolare Luciano Minghetti, il cui aiuto professionale, al solito, è stato fondamentale nella delicata fase di edizione computerizzata, ancor più preziosa considerando che, dopo quasi mezzo secolo di giornalismo e scrittura, continuo a scrivere a mano ed in bella calligrafia.

Ringrazio tutti dell'attenzione e arrivederci a uno dei tanti incontri che farò su questo libro.

Storia e letteratura

Nota storica sulla cucina romagnola del prof. Piero Meldini

È convinzione largamente diffusa che le cucine regionali e locali quali oggi le conosciamo esistano da sempre – dalla famosa “notte dei tempi”, come si usa dire – e che i piatti della tradizione di cui i romagnoli sono i gelosi e un po’ fanatici custodi siano quelli che gustavano i loro più remoti antenati. Le cose non stanno così.

Anche se troviamo piatti “a denominazione d’origine” già nei ricettari trecenteschi e quattrocenteschi (per esempio torte parmigiane, bolognesi e romagnole), non si riesce assolutamente a capire in che cosa consista, di fatto, la loro connotazione locale. Lo stesso si dica delle preparazioni alla milanese, alla genovese, alla romana, alla napoletana, alla “ciciliana” e così via che rinveniamo nei ricettari cinquecenteschi di Messisbugo, del Panunto e di Scappi, e in quelli seicenteschi di Stefani e di Latini.

Il fatto è che la cucina signorile medievale, rinascimentale e barocca che ci tramandano le raccolte di ricette e le cronache dei banchetti (di quella plebea sappiamo ben poco, e altrettanto poco, forse, c’è da sapere) è una cucina ‘globalizzata’ che si fa un punto d’onore di mascherare i sapori naturali e che non conosce frontiere regionali e nazionali. La lettura degli antichi ricettari provoca un invincibile sensazione di sazietà e di noia. Tutti i piatti si assomigliano. Tutti sono ricondotti, con le buone o con le cattive, a un modello unico, e sarebbe fatica sprecata cercare inflessioni dialettali nell’esperanto gastronomico dell’antico regime.

I primi inequivocabili indizi delle cucine regionali compaiono solo nel XVIII secolo, dopo la “rivoluzione gastronomica” che tra il 1715 e il 1750, a partire dalla Francia, aveva mutato radicalmente le basi tecniche, la tavolozza dei sapori e la nozione stessa di gusto. La cucina delle cotture multiple, delle speziature furibonde, dell’ibrido

dolce-salato, dell'azzeramento programmatico dei sapori naturali è progressivamente soppiantata da una cucina che scopre gli alimenti freschi, le verdure, le erbe aromatiche, le salse delicate.

Alla formazione del nuovo modello gastronomico europeo i cuochi italiani partecipano, se non da protagonisti, da dignitosi comprimari, e non senza originalità: sia proponendo una cucina più semplice, fresca e garbata (anche se più artigianale) di quella francese, sia soprattutto ponendosi per la prima volta il problema dell'identità gastronomica, cioè dei rapporti con le tradizioni locali. Francesco Leonardi, che nell'introduzione al suo monumentale *Apicio moderno* (1790) abbozza il primo profilo storico della cucina italiana, presenta – accanto a piatti francesi, tedeschi, inglesi, russi, polacchi e turchi – svariati piatti regionali italiani – lombardi, veneziani, romani, napoletani, siciliani –, inclusi piatti relativamente poveri come la “Zuppa di ogni sorte d'erbe alla napoletana”, la “Trippa di manzo alla romana” e il “Cappone di galera alla siciliana”. Anche Vincenzo Agnoletti (*La nuovissima cucina economica*, 1814), attinge alle cucine locali, né disdegna di registrare piatti umili come le “Panizze alla genovese”.

La mappa dei “cuochi” e dei “cucinieri” perlopiù anonimi stampati e ristampati per oltre un secolo – dal *Cuoco piemontese* al *Cuoco maceratese*, dal *Nuovo cuoco milanese economico* alla *Cuciniera genovese*, dalla *Cuciniera delle Alpi* alla *Cucina casarinola co la lengua napoletana* – copre in lungo e in largo buona parte dello Stivale. E tuttavia chi sfoglia uno a caso di questi ricettari, alla ricerca delle radici della propria cucina materna, rimane sconcertato e deluso, perché dei piatti che avrebbe detto più caratteristici della sua terra troverà scarse tracce. Prendiamo *La cuciniera bolognese* (1874), un manualetto per famiglie che è la ristampa pedissequa, salvo il titolo, del *Cuoco bolognese* (1857): non vi compaiono le ricette del ragù alla bolognese, delle tagliatelle, delle lasagne verdi al forno, dei tortelloni di vigilia e delle cotolette alla bolognese. Manca perfino la ricetta dei tortellini, attestati altrove da quasi un secolo.

Se questa è la regola nei ricettari a stampa, a conclusioni non molto diverse portano i ricettari manoscritti d'uso privato che si vanno pubblicando da alcuni anni a questa parte. Il ricettario degli Albini, proprietari terrieri di Saludecio, databile intorno al 1880, contiene pochissimi piatti tipici romagnoli: i cappelletti (in doppia versione: di grasso e di vigilia), la “torta” di sangue di maiale, le castagnole. Si aggiungano un paio di apporti marchigiani: la “crescia” pasquale e il

“cirimbolo”, il più umile dei salumi, chiamato nella Romagna meridionale *andriùhle* o *bartulàz*.

Ciò non significa, naturalmente, che i piatti trascurati dai succitati ricettari fossero ancora tutti di là da venire. Le cucine regionali italiane sono, nel loro complesso, il risultato dello sposalizio fra le cucine popolari e la nuova gastronomia francese e francesizzante, ma i piatti che le compongono sono di varia estrazione – contadina, marinara, urbano-borghese, aristocratica – e di più o meno lontana origine. Né mancano relitti delle più disparate “invasioni” e contaminazioni culinarie: araba, ebrea, spagnola, mitteleuropea.

Perché si contraddistinguano compiutamente, alle cucine locali occorrono oltre cent’anni. Iniziato nel secolo precedente, il processo di diversificazione occupa l’intero secolo XIX e, paradossalmente, viene favorito e accelerato dall’unificazione del Paese. Solo al termine di questo processo, ossia nel primo decennio del Novecento, agli occhi degli studiosi della cucina e delle tradizioni popolari apparirà infine nitido il quadro delle cucine regionali italiane.

Bisognerà attendere il 1905 perché lo storico e geografo della cucina Alberto Cougnet, a conclusione del suo viaggio gastronomico nei cinque continenti (*Il ventre dei popoli. Saggi di cucine etniche e nazionali*), stenda un corposo capitolo su “La cucina e la cantina italiana”: capitolo che fornisce un quadro completo e particolareggiato del patrimonio gastronomico regionale e municipale. Non c’è piatto canonico che non venga menzionato, corredato da una più o meno sintetica descrizione della pietanza e dalla sua denominazione dialettale. La costituzione delle cucine locali italiane è, insomma, un fatto compiuto.

Di lì a poco, nel 1909, verrà data alle stampe *La nuova cucina delle specialità regionali*, “appositamente compilata dal Dott. V. Agnetti”, che è la prima raccolta organica di ricette di tutte (o quasi) le regioni d’Italia, dal Piemonte alle tre Venezie, dal Lazio alla Sardegna. La trascrizione delle ricette, da fonti in gran parte orali, è esemplare. Se non è il primo a pubblicare ricette di piatti regionali, Agnetti è tuttavia il primo a progettare e a compilare una raccolta comprendente, con poche e non gravi eccezioni, *tutte* le regioni italiane. Il suo libro è davvero, in tal senso, “un’autentica novità nel campo gastronomico”, ed è perfettamente legittimo che l’autore tenga a sottolinearlo.

La lunga premessa era necessaria, perché questa nota storica sulla cucina romagnola non partirà da Adamo ed Eva, ma dalla fine del Settecento. È solo in questo periodo, infatti, che si ritrovano le prime tracce di un'identità gastronomica della Romagna. Trascureremo, quindi, gli spettacolari banchetti rinascimentali (come quello dato a Rimini il 25 giugno del 1475 in occasione delle nozze fra Roberto Malatesta e Isabetta da Montefeltro); o i pretenziosi e costosissimi pranzi offerti nel Seicento dalle autorità municipali per accogliere degnamente i "vip" di passaggio; o quanto venne servito nel Montefeltro romagnolo, nel giugno del 1705, a Giovan Maria Lancisi, archiatra di Clemente XI, all'abate Albani, nipote del papa, al cardinale Tanara, e ai prelati e gentiluomini al loro seguito. Non c'è un solo piatto di questa cucina signorile e aristocratica che presenti tratti locali. Le stesse materie prime impiegate – carni, pesci, verdure, dolci, vini – erano importate da tutt'Italia e anche dall'estero.

Non qui bisognerà ricercare le radici della cucina romagnola, dunque, ma negli scritti sulla cultura contadina sette-ottocenteschi e nei materiali prodotti dalle grandi inchieste sociali e "demologiche" del XIX secolo, a partire da quella napoleonica. Un isolato incunabolo è l'"operetta ridicolosa" *Il villano smascherato* (1694) del sacerdote Girolamo Cirelli, una satira sulle "malizie" dei contadini romagnoli che ci tramanda qualche scarna notizia intorno al pranzo di nozze degli stessi, dove conta "la quantità, e non la qualità della roba". I cibi che vi si servono – aggiunge don Cirelli – sono grossolani: carne di bue, vitello e pollami, ma il tutto poco cotto e poco stagionato", ossia non sottoposto alle lunghe frollature e alle ripetute cotture caratteristiche della cucina delle classi alte: ciò che per Cirelli è una prova schiacciante della barbarie culinaria dei contadini. Così com'è indizio di inaudita rozzezza di costumi bere il brodo dal piatto, "come fanno i porci", e appoggiarsi con i gomiti sulla tavola, "come gli animali alla mangiatoia".

L'altra occasione di pranzo collettivo a cui Cirelli fa cenno sono le cosiddette "nozze del porco", celebrate nel giorno dell'uccisione del maiale: carne di cui i contadini "sono più che d'ogn'altro ingordi". Nella circostanza si usa cucinare, oltre alla carne suina, "carne di manzo" e "fare i tagliavolini per menestra".

Quasi altrettanto parco di informazioni è Giovanni Antonio Battarra nel famoso "Dialogo XXX e ultimo" della *Pratica agraria* (1782). Del pranzo di nozze Battarra si limita a citare i "ciambellotti" e la

“crema, che qui dicono *casadello*”, offerti dai parenti degli sposi. Un paniere di “ciambelloni” viene donato anche alle puerpere il giorno del battesimo del neonato. Canonica della cena che segue le esequie è invece la “minestra di ceci”.

Dell'inchiesta promossa nel 1811 per aver lumi “sulle diverse costumanze, ad anche pregiudizi e superstizioni che si mantengono in campagna” e nota come “napoleonica”, si conservano alcune schede su paesi e frazioni del forlivese, quasi tutte di mano di sacerdoti, e il rapporto finale del prefetto di Forlì, il milanese Leopoldo Staurenghi, redatto sulla scorta delle informazioni fornite da insegnanti e podestà.

Sia le schede che il rapporto ci regalano qualche sparsa notizia sui pranzi imbanditi per le feste solenni del ciclo dell'anno e di quello della vita: sul “pranzo del puerperio”, che – riferisce il parroco Romiti – è “piuttosto mediocre [e] si chiama *impajulata*”: vi si servono “un pajo di capponi, pane goloso, ova, formaggio” e, regalato dalla madre della puerpera, “un grosso panniere di bracciatelli fatti col zucchero, ova, e ben lavorati”; sul pranzo di battesimo, otto giorni dopo il parto, in cui, “se fu partorito un maschio, mangiano i maccheroni, se una femmina, le lasagne”, con trasparente simbologia sessuale; sul pranzo di nozze, “splendido e squisito”, per il quale i contadini – moraleggia l'arciprete Vanni – “han Cuore di spendere una gran parte della Rendita del Loro coltivato Podere”; sulla cena funebre, consistente “in minestra ed un lesso che ordinariamente è di carne grossa; la minestra indispensabilmente dev'essere di *munfrigoli*”; infine sul pranzo di Natale, giorno in cui “presso ogni famiglia si fa una minestra di pasta col ripieno di ricotta, che chiamasi di cappelletti”. “L'avidità di tale minestra è così generale”, scrive il malizioso prefetto di Forlì, “che da tutti, e massime dai preti, si fanno delle scommesse di chi ne mangia una maggior quantità, e si arriva da alcuni fino al numero di 400 o 500; questo costume produce ogni anno la morte di qualche individuo per forti indigestioni”.

Il forlivese Michele Placucci, che nel 1818 (attingendo a man salva, e senza mai citare la fonte, dall'inchiesta napoleonica) dà alle stampe una memoria sugli *Usi e pregiudizi dei contadini della Romagna*, ci tramanda scheletrici sunti delle ricette. La minestra del “pranzo del puerperio” (chiamata “*Impajolata*, o *Zuppa*, ovvero *Tardura*”) è fatta con “uova, formaggio e pane grattato”. Dei “così detti *Manfrigoli*” della “cena mortuaria” (“specie di pasta casalinga, per lo più di uova

e di farina ridotta in minuti granellini” spiega Antonio Mattioli nel suo *Vocabolario romagnolo-italiano*, 1879) è fatto solo il nome. Relativamente dettagliata è invece la ricetta dei cappelletti natalizi, “minestra composta di ricotta, formaggio, uova, aromi; il tutto avvolto in pasta, detta spoglia da lasagne”. Nel compenso è assente la carne, all’uso prevalente nel cesenate e nel ravennate.

Sia l’inchiesta napoleonica che il trattatello di Placucci si limitano a censire questi e pochi altri cibi della festa (gnocchi, maccheroni, lasagne; salsiccia, salame, prosciutto, coppa; carne lessa, carne frita, galletti in umido, pollo arrosto; ciambelle). Quel poco che conosciamo, insomma, della cucina in uso nelle campagne romagnole si restringe ai piatti festivi. Del cibo di tutti i giorni, invece, niente sappiamo, o quasi, e non tanto per reticenza della fonti, quanto per insussistenza dell’oggetto. Alla fine del Seicento Cirelli asseriva, con brutale franchezza, che, “toltone il tempo di nozze, mangiano i villani come porci” (e non alludeva certo alla quantità, bensì alla qualità del vitto). Come definire altrimenti, del resto, un regime alimentare dove “il primo e principale rifugio di tutto il popolo della campagna” è il pane di “tritello”, cioè di crusca rimacinata? Lo testimonia nel 1801 il medico Michele Rosa.

Le grandi inchieste sociali dell’Ottocento riconfermeranno l’ingrata e precarissima alimentazione delle campagne. Condotta negli anni 1876-1881 sotto la direzione del conte Stefano Jacini, l’“Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola” denuda da qualunque addobbo pittoresco la dieta quotidiana dei contadini, di cui tratta il ventesimo quesito (“Condizioni fisiche e sociali”) dei ventiquattro posti a sindaci e funzionari comunali.

La relazione riassuntiva sulla 6^a circoscrizione (Emilia-Romagna), stesa dall’agronomo bolognese Luigi Tanari, disegna una sintetica ma precisa geografia alimentare della regione. Premesso che “i tipi di vitto cambiano colla diversità dei luoghi [...] e colla diversità delle classi”, Tanari divide il territorio emiliano-romagnolo in quattro fasce: quella montana (“niente vino o pochissimo [...]; pane pochissimo e per lo più di mistura; qualche minestra di frumento condita al lardo; molta castagna in polenta; molto granturco”; “pochissima carne ovina e più di rado porcina; poche ortaglie, uova, latte e formaggio”); quella collinare (“pane di frumento più abbondante, ma non sempre puro; più minestre, più ortaglie”; “meno le castagne e la carne ovina, sostituita piuttosto colla suina e col pollame; il vinello ed il vino in

mediocre quantità”); quella di pianura (“pane di frumento [...] in maggior copia; più minestra, ma sempre moltissimo granturco in polenta; la carne [...] almeno le solennità; più vino”); quella della bassa pianura palustre (“eccesso del granturco e scarsità del vino e della carne; anche l’acqua diventa molte volte poco potabile”).

Nei questionari e nelle memorie locali la situazione è presentata con minor diplomazia. “Dire che l’operaio ravennate raramente mangia cibo caldo e che durante i più penosi lavori non ha che pane duro, pesante, indigesto da sbocconcellare e mandare giù insieme ad un pezzo d’aglio o di cipolla o qualche altro erbaggio premuto contro un po’ di sale [...], è esporre lo stato vero e generale”: sono parole di Guglielmo Barbieri, autore della monografia di Ravenna. Più caute ma non meno eloquenti sono le considerazioni dell’anonimo estensore della monografia riminese: “Il contadino si alimenta ordinariamente di polenta [...]. I più agiati riserbano un po’ di grano per la minestra specialmente nei dì di festa. Gli erbaggi e qualche po’ di pesce sono ordinariamente il loro companatico”. Il compilatore del questionario di base di Rimini aggiunge che “in quanto alle bevande, [i contadini] usano principalmente il vinello, l’acqua con l’aceto, e il vino in giorni eccezionali”. “La bevanda è d’aceto inacquato, o di acqua pura” rincara quello di Santarcangelo.

Nell’Ottocento, tuttavia, a seguito di un mutamento climatico favorevole e grazie a quelli che Braudel ha chiamato “gli intrusi del Nuovo Mondo”, mais e patate innanzi tutto, si diradano e infine hanno termine le terribili carestie che, a partire dal Cinquecento, si erano susseguite con la tragica, impassibile regolarità dei fenomeni naturali. Non a torto si è parlato di “rivoluzione alimentare” e la si è messa in rapporto con l’esplosione demografica del XIX secolo, arco di tempo in cui la popolazione italiana quasi raddoppia, passando da 18 a oltre 32 milioni di abitanti.

Dalla metà dell’Ottocento in poi i contadini romagnoli non muoiono più di fame (semmai di pellagra), e questo è già un progresso. Sulla quantità e qualità del vitto feriale le inchieste sociali fanno giustizia del mito retrico e consolatorio di una cucina “semplice e sana” trasmessa di madre in figlia e giunta intatta, o quasi, fino ad anni recenti. Propriamente parlando, non si tratta neppure di cucina, ma di un’ingrata, precarissima arte di arrangiarsi.

E tuttavia una cucina romagnola già esiste, o è in via di formazione. Si compone di un numero limitato di piatti: quelli contadini dei

giorni di festa e i meno poveri tra quelli dei giorni feriali; pochi piatti marinari; alcuni vecchi piatti di ascendenza aristocratica in versione semplificata; preparazioni i cui ingredienti e il cui stile culinario mostrano un'origine recente e recentissima. A praticare questa cucina e a fornirle progressivamente un'identità è un ceto variegato che mescola borghesia terriera, agricoltori benestanti, commercianti, artigiani e parte del proletariato urbano. La cucina romagnola, così come quella di altre regioni italiane, è il prodotto di apporti diversi e scambi vicendevoli in un'epoca di forte mobilità sociale.

Ho già accennato ai pochissimi piatti romagnoli che sono presenti nel ricettario privato degli Albini di Saludecio, dell'ultimo quarto dell'Ottocento. Un po' più numerosi – una ventina in tutto – sono quelli registrati nella *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (1892). Ma su Artusi e la Romagna vedi il contributo di Alberto Capatti in questo volume.

Libro pionieristico e di eccezionale interesse per quanto riguarda altre cucine regionali (e in particolare la piemontese, la ligure, la siciliana e la sarda), *La nuova cucina delle specialità regionali* di V. Agnetti (1909) è invece deludente quando affronta la cucina emiliano-romagnola. Delle ventisette ricette di quest'area, infatti, venti sono copie pedissequa di quelle di Artusi. I piatti romagnoli sono nove in tutto e solo tre non derivano dalla *Scienza in cucina*: i “tartufi all'uso di Romagna”, le “polpette alla Catalana” (“piatto esclusivamente romagnolo e gustosissimo” garantisce l'autore) e i “sugoli”. Dei cappelletti è fornita una ricetta che diverge da quella artusiana, ma di dubbia attendibilità.

Nell'ultimo capitolo del *Ventre dei popoli* (1905), intitolato “La cucina e la cantina italiana”, Cougnet dedica un paragrafo alla cucina emiliano-romagnola. L'accorpamento amministrativo penalizza “le Romagne” in favore di “Bologna la grassa” e dell'Emilia dei ducati. I soli piatti romagnoli menzionati sono i “cappelletti in *brod de capôn*” (sic), il “pasticcio di cappelletti, dove la pasta è alquanto zuccherata e con un po' di raschiatura di scorza di limone”, le “*tajadèle assôte*”, le “canocchie della costa marittima”, le “anguille fresche e marinate di Comacchio” e i “*zalètt* o pinocchiata di Ravenna”. Sono citate, inoltre, alcune “specialità”: la “salsiccia stagionata” di Castalbolognese, i “caci pecorini degli Appennini”, il “sapore” di Cesena (“conserva di mosto con frutta, cotogne particolarmente, e pere dette moscardine”), le olive di Rimini, gli asparagi di Ravenna e i finocchi di

Faenza. Tra i vini, sono ricordati “il sangiovese della Romagna, ma specialmente di Bertinoro”, definito “vino fino da pasto, squisito”, il “vino santo” di Imola, il “vino d’uva canina” di Ravenna e “quello d’albola” di Imola. Sono giudicati eccellenti, infine, “i vini faentini e quelli di San Marino”.

Nel 1913, in una nota su *Come mangiano i Romagnoli* pubblicata sul periodico “Il Plaustro”, Antonio Sassi si ripropone di investigare “non la cucina dei ricchi, la quale per le numerose leccornie importate da altri luoghi ha perduto quasi tutta la sua originalità, ma quella del popolo, che conserva buona parte delle vecchie costumanze”. Segue il catalogo generale della cucina autoctona romagnola che, oltre ai cappelletti e alla *tardura* già menzionati da Placucci un secolo prima, censisce i passatelli, le “pappardelle asciutte condite in perfetta regola” (che però non sono peculiari della Romagna), il pollo arrosto (diffuso ovunque) e la piada: un patrimonio gastronomico tutt’altro che esemplare e sterminato, insomma. La sua modestia, con la quale bisogna pure fare i conti, è spiegata non già con la recente formazione, ma, al contrario, con la dispersione e il dissanguamento di un plurisecolare, se non millenario, capitale.

Né Sassi né, a maggior ragione, quanti verranno dopo di lui riusciranno a concepire la fresca origine delle cucine regionali, ma tenderanno a proiettarla in un passato altrettanto remoto che fiabesco: un’Età dell’Oro della cosiddetta “cucina popolare”, situata per l’appunto nella “notte dei tempi”, di cui le odierne cucine locali sarebbero le legittime, ancorché immiserite discendenti. Ma questo Eden alimentare e culinario è un caso patente – per dirla con Hobsbawm – di “invenzione della tradizione”.

Nota bibliografica

Le fonti, in ordine di citazione nel testo, sono le seguenti: sugli antichi ricettari v. l’ampia antologia *L’arte della cucina in Italia*, a c. di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1987; *La cuciniera bolognese*, Bologna, Tiochi, 1874 (riediz.: Bologna, Forni, 1990); *Il codice di cucina*, a c. di L. Bartolotti, Rimini, Panozzo, 1993; A. Cougnet, *Il ventre dei popoli. Saggi di cucine etniche e nazionali*, Torino, Bocca, 1905; V. Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Società Editrice Milanese, 1909 (rist. anast. a c. di P. Meldini: Firenze, Guaraldi, 1977); G. Cirelli, *Il villano smascherato*, “Rivista di storia

dell'agricoltura", 1967, 1 (cfr., ivi, G.L. Masetti Zannini, *Un trattato inedito e sconosciuto sulle tradizioni dei contadini romagnoli*); G.A. Battarra, *Pratica agraria distribuita in vari dialoghi*, Cesena, Biasini, 17822 (rist. anast. a c. di L. Faenza: Rimini, Ghigi, 1975); M. Placucci, *Usi e pregiudizi dei contadini della Romagna*, Forlì, Bordandini, 1818 (rist. anast.: Bologna, Forni, 1974); M. Rosa, *Della ghianda e della quercia e di altre cose utili a cibo e coltura*, Rimini, Marsoner, 1801; A. Sassi, *Come mangiano i Romagnoli*, "Il Plaustro", 1913, 30.

Saggio storico-letterario del prof. Alberto Capatti

La scoperta e l'invenzione della Romagna

La descrizione della cucina di un territorio, e in particolare la ricerca delle origini di quella romagnola, risale con estrema difficoltà ad un periodo anteriore al XIX secolo. È anzi un luogo comune ripetere che la sua prima codificazione è del 1891, con la pubblicazione de *La scienza in cucina*. A differenza della città di Napoli che offre, nella seconda metà del Settecento, una letteratura gastronomica ricca, e di stati come la Toscana con un ricettario livornese, *Il cuciniere italiano moderno*, di respiro nazionale¹, questa terra fra l'Appennino, il mare e le "valli", appartenente al Papato e da esso male amministrata, aveva ben poco da vantare che fosse già noto ai visitatori di passaggio. Lo stesso Artusi di cui tratteremo ampiamente, non si curava di approfondire la questione, non consultando i ricettari italiani che dal cinque al settecento avevano fatto conoscere l'Italia, e quando pubblicava una pietanza del 1694, le *polpette di trippa*, ne aveva ricevuto notizia e dettagli dall'amico bibliotecario Olindo Guerrini². Per lui la storia della cucina era cominciata con il suo anno di nascita, il 1820. Ma è vero che non esistevano tracce dell'esistenza di una cucina romagnola *ante litteram*? la creazione delle cucine regionali è dunque il risultato dell'unità d'Italia? Se frugare fra le pietanze ottocentesche, fra le decine di ricettari che grandi e piccole città stampavano a propria illustrazione, includendovi piatti francesi, e ancor più fra

1 *Il cuciniere italiano moderno*, Livorno, Vignozzi, 1832 (ristampato sino al 1885)

2 Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*, Milano, Rizzoli, 2011, p. 350