

ANTOLOGIA LETTERARI DELLA PASTA

V-II sec. a.C. - Le lasagne siciliane

Anche dai “*frammenti sulla Gastrologia*” di Archestrato di Gela, il quale disapprovò l’uso di olio e di altri untumi nei cibi, e rese più raffinata l’arte di condirli, apprendiamo che:

*«Poscia le strisce di paste ne mangia
E calde e intrise in forte salsa».*

In: ARCHESTRATO di Gela, *Gastrologia*, a cura di D. Scinà, Palermo (I), R. Stamperia, 1823, p. 63.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”, Bari (I), 1982, p. 27.

V-II sec. a.C. - La pasta fritta dei siciliani

Antifone nella sua opera ricorda che:

“I Siciliani erano in quei di famosi nell’arte delle paste, e de’ confortini e degli intingoli, e degli altri saporetti, con cui condividevano le vivande”.

Si parla anche di “lasagne verdi” preparate impastando la farina con lattuga tritata, pepe e grasso di maiale; la pasta così ottenuta, veniva fritta in olio. Si tratta del *laganon* appulo-lucano-calabrese, prodotto soprattutto a Taranto, città famosa per le ricche “mense”, e immigrato a Roma per opera del poeta venosino Orazio.

In: ANTIFONE, *Presso Ateneo*, libro XIV, cap. 23, p. 647, 661

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 27.

I sec. a.C. - Le Lixulae di Terenzio

Marco Terenzio Varrone nel suo *De lingua latina* parla di *Lixulae*, specie di gnocchi ottenuti impastando acqua con farina e formaggio, che, *olim* (un tempo, cioè anteriormente al secolo in cui visse lo scrittore latino), erano considerati tra i cibi più poveri, facendo parte di quei 'ripieghi' alimentari lavorati, conservati e cucinati da quegli strati sociali meno abbienti, completamente dipendenti dalle distribuzioni gratuite di grano. La pasta era insomma un rimedio alle emergenze alimentari, una risposta dei ceti più bassi alle crisi di approvvigionamento sempre potenzialmente presenti.

In: VARRONE Marco Terenzio, *De lingua latina*.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 9.

I sec. a.C. - Le lasagne di Apicio

Nel IV Libro del *De re coquinaria* di Apicio ritroviamo le *lagane* cucinate in modo da trasformarle quasi in un emblema del "mangiar da ricchi". Sono infatti composte alternando strati di svariate polpe di carne e pesce, sminuzzate, bollite e insaporite con ogni ben di Dio, con strati di sfoglia: «*quotquot posueris, tot trullas impensae desuper adficies*» (quante sfoglie porrai, altrettanti ramaoli gettavi sopra di condimento). Infine «*unum vero laganum fistula percuties, et superimpones*» (una di quelle sfoglie spianala bene col mattarello e stendila sopra come coperta). Il testo apiciano si dilunga nella descrizione della preparazione degli impasti della carne e degli intingoli, ma non dice nulla a proposito di come si doveva procedere nella confezione delle *lagane*:

questo dimostra indirettamente che all'epoca a nessuno era sconosciuto questo tipo di pasta né come si faceva.

Sempre nel IV libro della sua opera Apicio ci fornisce un'informazione molto importante riguardo la pasta e in particolare riguardo la pasta secca. Egli suggerisce infatti di usare, a dire la verità come addensante, specie per il brodo, le *tractae*: «*cum furberit, tractam confriges, obligas*», quando bolle rompi una sfoglia di pasta e con questa addensa. E, nel Libro VIII, in una delle sue complicate ricette per stracotti, si accenna alle *tractae*, da sminuzzare nel sugo per infittirlo («... *tractam siccataam confringes et partitibus caccabo permisces*”).

Le *tractae* erano ottenute lavorando gli impasti di farina in modo che risultassero ben schiacciati e pressati e così lievitassero meglio. Il fatto poi che fosse una sfoglia da spezzare, non lascia dubbi: si tratta di una sfoglia secca, e perciò frantumabile. Ma si può fare anche un'altra deduzione e cioè che si trattasse di una sfoglia di semola di grano duro, poiché il termine *tracta* indica un grande sforzo di mani, sforzo che sarebbe stato certamente minore se si fosse impastato con farina di grano tenero. E forse queste *tractae*, usate da Apicio in modo per così dire indiretto, cioè in pietanze rese nobili e ricche da altri ingredienti, altro non sono che una versione povera delle lasagne, o meglio, di quelle stesse *lagane* che Orazio mangiava con porri e ceci.

In: APICIO, *De re coquinaria*, Libro IV, Libro IX.

E in: APICIO C., *Delle vivande e condimenti, ovvero dell'Arte della cucina*. Venezia (I), 1852.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 10;

PORTESI Giuseppe, *L'industria della pasta alimentare*. Roma (I), Molini d'Italia, 1957, p. 12.

35 a.C. - La cena di Orazio

Q. Orazio Flacco (65 a. C. - 8 a.C.) nella satira VI del I Libro, al v. 115 dopo aver rinfacciato al pretore Tiburto che non può muoversi per le vie di Tivoli se non ha al seguito cinque servi, gli dice: “*Per questo e per molte altre cose, o preclaro senatore, io vivo molto più comodamente di te. Io mi reco da solo dove mi piace. Chiedo quanto costi l'insalata e il farro. E sulla sera vago per il circo pieno di imbrogliatori. O spesso, per il foro, mi fermo dinanzi agli indovini. Inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum.*

E poi me ne ritorno a casa, alla mia cena e alla mia scodella piena di porri, di ceci e di lasagne”.

In: ORAZIO, *Satire*. Libro I, satira VI, v. 115.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 23;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 10.

850 d.C. - La pasta del musicista

Il musicista arabo Ziryab, passato alla storia con lo pseudonimo di Petronio Arabo, portò in voga nella Spagna dell'emirato di Abd-ar Rahman II, l'arte della cucina e della tavola elegante e introdusse vari cibi, sempre esteticamente disposti sulla tavola, fra i quali compaiono anche certi impasti di farina che hanno le caratteristiche delle paste alimentari.

In: ROCCHI Lorenzo, 10 ottobre 1957, cit. da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 27.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 11.

832-1061 - Gli Arabi in Sicilia e la pasta

E' in questo periodo che gli Arabi introducono l'uso dell'essiccazione delle paste alimentari in Sicilia. Luogo di produzione fu *Trabia*. Ne parla Michele Amari, "Tarbî 'ah, *che suona la 'quadrangolare' e noi n'abbiam fatto Trabia, era amena villa: le grosse polle d'acqua, che sgorgan quivi a pie' della roccia, movean di molti molini; e vasti casamenti erano addetti a lavorare l'itrija, vogliam dire le paste e particolarmente i vermicelli, de' quali si caricavano bastimenti e spedivansi in Calabria e in tanti altri paesi di Cristiani e Musulmani: onde si vede come l'industria cittadina raddoppia il valore prodotto dall'industria agraria, e apprestava materia di nuovi guadagni alla navigazione*".

Il passo dell'Amari, è evidente, è una parafrasi de "Il libro di Ruggero" dell'arabo Idrisi.

In: *Storia dei Musulmani di Sicilia*, 2° ed. con note a cura di C. Natalino, Catania (I), Prampolini, 1939, vol. III, parte III.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 28. In nota: "In Palermo le paste lunghe e non bucate, dette vermicelli di *tria*, sono assai sottili. Quel vocabolo è passato anche nello spagnolo *aletria* [al 1726 il Corominas, nel suo *Diccionario critico etimologico de la lengua castellana*, Berna, 1954-57, I, p. 108, fa risalire tale voce], che si veggia in DOZY ed ENGELMAN, *Glossaire, etc. Il Qâmûs* spiega il vocabolo *itrja* "cibo di farina in forma di fili". La gabella su l'*itrija* faceva parte de' diritti fiscali ne' tempi normanni. V. GREGORIO, *Considerazioni*, lib. I. cap. 4, nota 21".

1041 - Maccheroni... da soprannome

Nel *Codex Diplomaticus Cavensis* (Cava dei Tirreni, Salerno) si cita un certo «*Nardus de Mari qui dicitur Mackarone*» proveniente dai dintorni di Nocera, che nell'aprile 1041 vende un terreno. Il documento è importante ai fini della storia della pasta poiché, anche se il termine vi compare nel senso traslato di sciocco, testimonia che era comunque già largamente diffuso.

In: *Codex Diplomaticus Cavensis*. Cava dei Tirreni, Salerno (I).

da: *Simmenthal Club*, luglio-agosto 1965, cit. da AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 27;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 11.

XII sec., metà - Il prelibato banchetto di Bari

È significativo quanto a metà del sec. XII scrive il monaco filosofo e viaggiatore inglese Giovanni di Salisbury: a un banchetto fra mercanti pugliesi cui egli partecipò a Bari, apparvero sulla tavola "i più prelibati prodotti di Costantinopoli, del Cairo, di Alessandria, di Tripoli, della Siria e della Fenicia, quasi che non bastassero i prodotti della Sicilia, della Calabria, della Campania e della Puglia medesima a combinare un banchetto delicato".

Il Muratori (in *Antiq. Med. Aevi*, II, 311), parafrasando il testo latino, che per essere ampio riportiamo qui in sintesi, dice: "La cena si protrasse dalla nona ora alla dodicesima della notte. In questo convito il gentile ospite di Canosa aveva radunato tutte le delizie di Costantinopoli, del Cairo... E da lodare moltissimo l'abbondanza delle vivande, la prontezza delle portate, la disciplina dei servienti, l'urbanità dell'ospite".

Anche in questo pranzo troviamo i "vermicelli conditi col cacio": "Memini me ipsum Barii, in Apulia, divitis cuiusdam interfuisse coenae, quae ab hora diei nona fere, usque ad duodecimam noctis, et hoc quidem tempore aequidiali, protracta est. Siquidem coenam hanc apposuit ante caenam, echines ostreas crudos quantum vellent, murices... glycymaridos [= pie' d'asino], urticas, spondylos [= cernieruolo], ficedulas... In caena summa tria ex caseo subacta, patinam piscium, anates, lepores saginatos, sinciput aprinum... In hanc itaque Canusinus hospes, Constantinopolitanas, Babylonicas, Alexandrinas... congessit delicias, ac si Sicilia, Calabria, Apulia, Campaniaeque non sufficient convivium intruere delicatum... Is quidem est Joannes thesaurarius Eboraci. Nam et ipse interfuit..."

In: MIGNE J.P., *Patrologiae*, t. CXCIX. Paris, Migne, 1885.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, p. 34.

1154 - I vermicelli di Al-Idrisi

Ne «*Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*», il geografo arabo Al-Idrisi, certificava che in Sicilia vi è il paese di Trabia, luogo incantevole, dotato di acque perenni e mulini, nella cui località si fabbrica un cibo di farina a forma di fili in quantità tali da rifornire, oltre i paesi della Calabria, quelli dei territori mussulmani e cristiani. Nel testo la pasta è definita *itriyah* che in arabo significa focaccia tagliata a strisce. (Ancora oggi in Sicilia e nelle zone limitrofe si producono i *vermicelli di tria*)

La località di cui si parla, dista 4,5 km da Termini Imerese e 34 da Palermo. Idrisi riferisce testualmente: “*A ponente di Termini è un abitato che s’addimanda ‘at tarbî ‘ah [= ‘la quadrata’, Comune di Trabia]: incantevole soggiorno; [lieto] di acque perenni che [danno moto a] parecchi molini. La Trabia ha una pianura e de’ vasti poderi ne’ quali si fabbrica tanta [copia di] paste da esportarne in tutte le parti [specialmente nella] Calabria e in altri paesi di Musulmani e di Cristiani: che se ne spediscono moltissimi carichi di navi*”.

Descrivendo con precisione tutte le altre località italiane Al’Idrisi, mentre per quelle della Sicilia ripete spesso “*ricca di molini mossi dalle acque dei fiumi*”, non fa menzione né di pastifici né di molini per le altre. In tutto il testo arabo v’è soltanto il cenno a Pisa che “*ha mulini*”.

E’ questa, dunque, la documentazione più antica attestante che l’industria dei vermicelli nacque in Sicilia fin dal XII secolo (e forse anche durante la dominazione araba), prima che in ogni altra regione italiana.

In: AL-IDRISI, *Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, Pubblicato come: RIZZITANO U. (a C.d.) *Il libro di Ruggero*, Palermo (I), Flaccovio, s.d. (ma 1966), p. 38. E’ ovvio notare che per “Calabria” debba intendersi tutta la parte terminale della Penisola.

da: *Il Messaggero*, 1958, 18 novembre, cit. da AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 28;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, pp. 28-29;

Luigi Sada diede notizie di questa sua scoperta nel 1957 ad Emilio Sereni e a Giovanni Alessio, che ne trassero profitto per i loro saggi.

Nota: Idrisi (‘Abû ‘Abd ‘Allâh Muhammad’Ibn ‘Abd ‘Allâh ‘Ibn ‘Idris) nacque a Ceuta forse nel 1100. Il 1138 da Cordova, dove studiò, passò, dopo aver viaggiato in Spagna, in Marocco, in Francia, lungo il litorale britannico e in Asia Minore, a Palermo alla corte di Ruggero II, e, morto questo, presso il successore Guglielmo I. Morì nel 1165.

L’anno 548 (1154 d. Cr.) Ruggero II dispose che fosse redatta da lui, con la cooperazione di numerosi specialisti, una vasta opera geografica in cui avrebbe dovuto seguire “per filo e per segno le immagini e le figure geografiche” e compilare “un ragguaglio delle condizioni di ciascun paese e contado, descrivendo la natura..., la positura, la configurazione, i mari, i monti, i fiumi, le terre infruttifere, i colti, i prodotti agrari, le varie maniere di edifizii ed altri particolari, gli esercizi degli uomini, le industrie, i commerci d’importazione e d’esportazione, ecc. Nel conferire tale incarico all’Idrisi, il sovrano dispose che a “codesto libro si ponesse il titolo *Nuzhat ‘al-mushtaq fi ‘ikhuraq ‘al âfâq*, ossia *Sollazzo per chi si diletta di girare il mondo*”.

Nel 1592 di questa opera colossale vengono pubblicati a Roma alcuni estratti che, successivamente, nella traduzione latina a cura di Gabriele Sionita e di Giovanni Hesronita, e con il titolo di *Geographia Nubiensis*, vengono ripubblicati a Parigi nel 1619. Soltanto nel 1764, a cura del Tardia, viene pubblicata a Palermo la descrizione della Sicilia nella traduzione italiana e nella prima metà del XIX secolo, a cura di Amedeo Jaubert viene pubblicata una traduzione integrale in francese della trattazione di re Ruggero nel V e nel VI volume di *Recueil de voyages et de mémoires* della Società Geografica di Parigi stampati tra il 1836 ed il 1840. Dopo qualche anno, nel 1857, a cura di Michele Amari, è pubblicato a Lipsia quanto l’Idrisi aveva scritto sulla Sicilia e sulle altre isole italiane.

Il ministro Bonghi affidò a C. Schiaparelli l’incarico di curare, con M. Amari, la pubblicazione delle descrizioni e degli itinerari dedicati dall’Idrisi ai paesi italiani.

In tal modo, attraverso un codice trascritto ad Almeria, tra il 1343 ed il 1344, conservato nella Biblioteca Nazionale di Parigi, nonché attraverso altri due codici conservati nella Biblioteca Bodleiana di Oxford, viene compilata una precisa e completa trascrizione di quanto, contenuto nell’opera dell’Idrisi, interessa l’Italia. Il testo arabo con versione e note fu pubblicato negli Atti dell’Accademia dei Lincei (a. CCLXX - 1876-77, serie II, vol. VIII, Salviucci, Roma, 1883) (v. T. PEDIO, *I paesi continentali del Mezzogiorno d’Italia nella descrizione di Edrisi*, in “Calabria Nobilissima”, a. XVII (1963), n. 45-46, pp. 81-91, e a. XVIII (1964), n. 47-48, pp. 17-32).

L’opera di Edrisi costituisce una fonte preziosissima per lo studio delle condizioni in cui versavano i paesi italiani nel XII secolo.

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 11.

XIII sec. - I maccheroni al sugo dolce di Federico II

La pasta italiana viene citata anche all’estero. I sudditi italiani di Federico II, stando alla testimonianza di uno dei poeti che cantarono le bellezze d’Italia al tempo dei Nibelunghi, Walter von der Vogelweide (1165-1230 ca.), amavano particolarmente *i maccheroni al sugo dolce*, conditi cioè con lo zucchero, come si usava a quei tempi.

In: Comunicazione di Aldo De Risi a C. A. Ammassari, *Cenni storici sull'industria delle paste alimentari*. Roma (I), 1934. Cit. da AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 28; MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 12.

XIII sec. - Le ghiotte lasagne di Salimbene

Fra Salimbene da Parma (1221-1282) parlando nella sua *Cronica* di un frate grosso e corpulento «*grossus et corpulentus et niger bonus homo et honestae vitae*», tal Giovanni da Ravenna, annota: «*Nunquam vidi hominem, qui ite libenter lasana cum caseo comederet sicut ipse*», non vidi mai nessuno che come lui si abbuffasse tanto volentieri di lasagne con formaggio.

In: SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*. Bari (I), Laterza, 1966, Vol. II, p. 803.
da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 12.

XIII sec. - Jacopone e le lasagne

Frate Jacopone da Todi (1230-1306) sentenzia che «*granel di pepe vince per virtù la lasagna*».

In: JACOPONE DA TODI, *Poesie inedite*. Lucca (I), 1806, p. 261.
da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 33.
e da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 12.

XIII sec. - Le lasagne di Cecco Angiolieri

Cecco Angiolieri (1260-1312) ammonisce: «*chi de l'altrui farina fa lasagne, il su' castello non ha ne muro ne fosso*».

In: ANGIOLIERI Cecco, *Rime, CXVIII*, a cura di Gigi Cavalli, Milano, BUR, 1979.
da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 12.

1279 - Un barile di... maccheroni

La più antica documentazione “ufficiale” sulla pasta appare in un atto notarile genovese del 4 febbraio 1279, nel quale, a proposito dell’inventario dell’eredità del milite Ponzio Bastone, è menzionata “*barixella una plena de maccaronis*”; cioè una botticella piena di pasta essiccata e conservata.

In: *Atti del Notaio Ugolino Scarpa*. Registro II, f. 51 in Archivio di Stato di Genova. Segnalato da CALVINI Nilo, Università di Genova, cit. da AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 29;
ALESSIO G., *Storia linguistica di un antico cibo rituale: I maccheroni*, in “Atti della Accademia Pontaniana”, n.s. VIII (1958-59), pp. 261-280. Da questi due saggi, tutti gli scrittori che si sono succeduti trarranno notizie, acconciandole e annunziandole come “scoperte”, sull’origine e diffusione delle paste alimentari;
SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 20.

1295 - Le Lasagne di Marco Polo

Marco Polo (1254-1324), nella relazione delle sue avventure che dettò a Rustichello suo compagno di prigionia, e che questi poi trascrisse in francese, *Livre des merveilles du monde*, che da noi fu poi

chiamato *Il Milione*, dice soltanto di aver trovato in quelle terre estreme dell'Asia "mangiari simili a quelli che noi facciamo con la farina di frumento", e di averli molto gustati, e li nomina *lasagne*. Nel testo della narrazione di Marco Polo ricostruita da Luigi Foscolo Benedetto su centinaia di manoscritti, con grande studio e acutezza critica, si che la sua elaborazione ne può essere definita la più vicina possibile all'originale perduto, si legge al capitolo CLXXI (come manoscritto in latino della Biblioteca Ambrosiana che risale a uno dei migliori esemplari franco-italiani): "... e vi dirò di un'altra cosa fatta per meravigliare. In questa provincia hanno farina di alberi, e vi dirò come. Sappiate che hanno alberi molto grossi e grandi, che hanno la buccia sottile, e dentro sono tutti pieni di farina, e con questa farina si fanno pane e altri mangiari che sono molto buone, e più volte ne mangiai".

In: POLO Marco, *Il Milione*

da: MONELLI Paolo, in prefazione a *230 modi di cucinare la pasta* di Enrica Cattaneo Jarrat e Vernon Jarrat. Milano (I), Mondadori, 1969;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 32.

1295 - I maccheroni di Carlo Martello D'Angiò

Il 20 settembre 1295, a Napoli, "*La regina Maria, madre di Carlo Martello d'Angiò* [morto a Napoli in quel medesimo anno] *fa pagare a creditori 4 once per prezzo a maccheroni e altri forniti negli ultimi 12 giorni di agosto ai nipotini orfani Caroberto, Beatrice e Clemenza*".

In: ARCHIVIO DI STATO di Napoli: *Reg. Canc. Angioina 1295*, E, f. 65; foglio che è stato ricostruito sulla fonte da C. Miniero Riccio (v. *Archivio Stato delle Province Napoletane*, VII, (1882), fasc. I, p. 28 e nota).

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "*La Taberna*". Bari (I), 1982, p. 36.

XIV sec. – Le lasagne di Quaresima

In un libro di cucina del XIV secolo si legge:

"Se tu voy fare lasagne de quaresima, toy le lasagne e mitile a coxere e toli noxe monde e ben pasta e masenate e miti entro le lasagne, e guardale dal fumo; e quando vano a tavola menestra e polverizage de la specie, del suchare".

In un altro passo il libro ci avverte che i ravioli comuni sono fatti con le erbe, e che si chiamavano anche *licapropri*, oppure *quinqinelli* (dal francese *quenelle*).

In: FRATI Ludovico (a c. d.), *Libro di cucina del XIV secolo*, Livorno (I), Giusti, 1899, pp. 20-21.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 126;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 31.

XIV sec. - I maccheroni di Franco Sacchetti

Franco Sacchetti (1335-1400), poeta e novelliere che si auto definisce «uom discolo e grasso», nelle sue *Rime* elenca «*le zuppe lombarde, le lasagne maritate, le frittelle sambucate*».

In: SACCHETTI Franco, *Rime*.

da: MONELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 15.

XIV sec. - I maccheroni e il paese di Bengodi

Giovanni Boccaccio (1313 ca. - 1375) nel suo *Decamerone*, opera iniziata proprio nel periodo in cui a Firenze era scoppiata un'epidemia di peste, raccontando le delizie del paese del Bengodi, dove chi più dorme più guadagna, descrive una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, dal quale rotolano giù maccheroni e ravioli cotti in brodo di cappone.

Giornata VIII, Novella terza. "... *et eraui una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stauan genti che niuna altra cosa fecevan, che fare maccheroni, e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittauan quindi giù, e chi più ne pigliaua, più se n'aveva...*".

E' probabile che il Boccaccio avesse conosciuto il termine *maccheroni* a Napoli dove aveva soggiornato nel 1348.

In: BOCCACCIO Giovanni, *Decameron*, Giornata VIII, Novella 3.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 37;

MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 66;

IVARDI GANAPINI Albino – GONIZZI Giancarlo, *Cento anni di pubblicità e comunicazione Barilla*, Cinisello Balsamo - MI (I), Pizzi, 1994, p. 18;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 15.

XIV sec. - La ricetta delle Lasagne

Nel *Libro della cucina* contenente ricette del Trecento, ma pubblicato a Bologna solo nell'Ottocento è tramandata una semplice ricetta per la preparazione delle Lasagne, non molto lontane, a dire il vero, dal nostro gusto:

«De le lasagne. Togli farina bona, bianca; distempera con acqua tiepida, e fa che sia spessa: poi la stendi sottilmente, e lassa asciugare; debbiassi cocere nel brodo col cappone, o d'altra carne grossa: poi metti nel piattello col cascio grasso grattato, a suolo, come ti piace».

In: *Il libro della cucina*. Bologna (I), 1863, F. Zambrini, p. 77.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 130-131.

XIV sec. - I ravioli al mercato

Antonio Pucci (1309-1388), descrivendo scene di vita popolana, ci parla di donne che

«vendono uova con formaggio
per far degli erbolati e delle torte
e raviuoli ed altro di paragio».

In: PUCCI Antonio, *L'arte del dire in rime. Sonetti*. Pisa, Nistri, 1868.

da MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 15.

XIV sec. - Gli "homini di buona pasta"

Nel XIV secolo si diffonde il modo di dire 'essere di buona pasta' per indicare una persona buona e amabile, l'esatto opposto delle persone 'di pasta grossa', rozze e meschine.

Giovanni Sercambi (1347-1424): "*Spartosi la novella di ser Martino per la contrada, alcune donne et alquanti homini di buona pasta andavano a lui dicendo...*".

Giovanni Boccaccio (1313 ca. - 1375) cita "*Frate Puccio [...] uomo idiota era di pasta grossa*".

In: SERCAMBI Giovanni, *Novelle*. Venezia, Alvisopoli, 1816.

BOCCACCIO Giovanni, *Decameron*, Giornata III, Novella 4.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 15.

1338 - Il *Compendium Alimentarum*: le forme e i nomi della pasta

Nel codice del “*Compendium de natura et proprietatibus alimentorum*” redatto nel 1338 da mastro Barnaba de Reatinis di Reggio Emilia, la pasta alimentare viene indicata col nome generico di *tria*: “*Vulgariter habet diversa nomina*”, essendo chiamata “*a quibusdam vermicelli, ut a Thuscis, a quibusdam orati ut a Bononiensibus, a quibusdam minutelli, ut a Venetis, a quibusdam fermentini, ut a Regiensibus, et a quibusdam pancardelle, ut a Mantuanis*”.

I *Vermicelli* toscani sono *Orati* a Bologna, *Minutelli* a Venezia, *Formentini* a Reggio, *Pancardelle* (o pappardelle) a Mantova.

In: BIBLIOTECA LAURENZIANA di Firenze: *Laurenziano Gaddiano 209*. foglio 44 a; codice scoperto da U. Sereni, su menzione trovata nella «Sitologia» di Targioni-Tozzetti, edita a Livorno nel 1765 (vol. I, p. 33).

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 36;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 36;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 16.

1348 - Maccheroni siciliani

Nel “*Declarus*” del Senisio del 1348 (data presumibile della composizione), i *maccheroni* compaiono come voce usuale in Sicilia e sinonimo di *lasagna*: “*madelio... cibus, panis lixus in aqua, qui dicitur laganum, lasagni, maccharruni*”.

In: MARINONI A., *Dal ‘Declarus’ di A. Senisio i vocaboli siciliani*, Palermo (I), Mori, 1955, p. 84, v. 163.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 37.

1367 - La lasagnaia di Firenze

Donato Velluti (1313-1370), statista fiorentino, nella sua *Cronica Domestica* (1367-1370), parla di un tale che «*fu figliolo di una fornaia, ovvero lasagnaia*». La donna era di origine siciliana, ma viveva a Firenze dove gestiva la propria bottega.

In: VELLUTI Donato, *Cronica Domestica*. Codice Riccardiano 2033, c. 66.

da: PORTESI Giuseppe, *L’industria della pasta alimentare*. Roma (I), Molini d’Italia, 1957;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 37;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 16.

1371 - Il calmiere della pasta di Palermo

Un calmiere del 1371, in volgare siciliano, emanato sulla base dei “*capitola iuratorum*” di Palermo del 1324, attesta inequivocabilmente il perpetuarsi di una antica tradizione locale. Il documento, compilato il 17 ottobre e reso esecutivo il 18, portato a conoscenza dei cittadini per mezzo di Guglielmo de Stilla banditore pubblico, tra gli altri generi di prima necessità, come i generi alimentari, tiene conto innanzi tutto di una precisa distinzione (particolarmente significativa perché né prima né dopo tale data verrà fatta in altri documenti e ricettari): paste alimentari *axutta* (cioè secche) e paste alimentari *bagnata* (cioè fresche). Poi vengono riportati: “*maccharuni blanki di symula e lasagni di simula a 30 denari al rotolo, maccharuni di farina e lasagni di farina a denari 20 al rotolo*”.

In: ARCHIVIO DI STATO di Palermo, spezzone C.P. (Corte Pretoriana) 25, X indiz.
da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 37.

1376 - Noddo dei maccheroni

Franco Sacchetti (1332-1400) narra di un certo Giovanni Cascio che si ritrova seduto a tavola con Noddo d'Andrea, un ghiottone incapace di resistere ad un piatto di maccheroni:

«... essendo un venerdì costui a tavola col signore, e con altra sua brigata, essendo recati maccheroni e messi su per gli taglieri innanzi a ciascheduno... e veggendo il detto Bonifazio mangiare li maccheroni col pane, ed era carestia ne' detti paesi, subito comandò a' suoi sergenti, che 'l detto Bonifazio fusse preso...».

«... ed essendo posto Noddo a tagliere con uno piacevole uomo chiamato Giovanni Cascio, e venendo maccheroni boglientissimi... Noddo comincia a ragguazzare i maccheroni, avvilluppa, e caccia giù; e n'avea già mandati sei bocconi giù, che Giovanni avea ancora il primo boccone su la forchetta, e non ardiva, veggendolo molto fumaticare, appressarlosi alla bocca».

In: SACCHETTI Franco, *Trecento Novelle*. Novelle LXI e CXXIV. Firenze (I), 1399.
da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*, Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna", Bari (I), 1982, p. 37;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 16;

MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 125.

XV sec. - I macaroni di Mastro Martino

A Roma, presso il «Reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia», opera Maestro Martino de Rubeis (XV sec.), cuoco al suo tempo senza pari e senza rivali, al quale Bartolomeo Sacchi deve moltissimo se, come egli stesso scrive nel suo *De honesta voluptate et valitudine*, proprio da Martino ha avuto gran parte delle ricette che trascrive («a quo haec quae scribo magna ex parte sunt habita»). Nel *Libro de arte coquinaria* di Mastro Martino leggiamo diverse ricette "regionali" di quelli che lui chiama *Macaroni*, del tutto assimilabili alle nostre lasagne (*macaroni romaneschi*), tagliatelle (*macaroni in altro modo*), maccheroni chi fir (*macaroni siciliani*) e vermicelli, che, fatti seccare al sole, durano *doi o tre anni*.

In: MASTRO MARTINO, *Libro de arte coquinaria*. Ms. della LIBRARY OF CONGRESS di Washington (Med. Man. n. 153), edito da E. Faccioli in *Arte della Cucina* cit., vol. I, p. 142 e segg.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*, Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna", Bari (I), 1982, p. 38;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 17.

XV sec. - Maccheroni poetici

Prima in Italia, e poi in altri Paesi di cultura classica, fu creata una letteratura che dai maccheroni prende nome. Abbiamo così una serie di opere scritte in vena faceta in cui l'italiano o il francese assumono desinenze e sintassi latina, dal tono beffardo, ironico e, almeno alle origini, grossolano. Tema preferito da molti maccheronici è l'apoteosi del gozzovigliare. I loro personaggi sono, in generale, eroi del ventre, lupi della tavola, pronti a mangiare a tutte le ore, col ventraccio mai sazio,

che diluviano roba d'ogni genere e nelle loro epule gigantesche fan principalmente uso di maccheroni.

Uno dei primi è *Paulus golosus* dell'Odasi che sparecchia una infinità di cibi: «*sed macharones super omnia saepe demandat*» (ma soprattutto sempre maccheroni chiede).

Un altro è un dottore che cura tutti i malanni col mangiare, e la sua scienza è particolarmente forte nel sapere quando i maccheroni son cotti: «*quando sunt cocti multum cognoscere doctus*» (dotto in saper soltanto se son cotti).

Uno degli eroi di Guarino Capello scoppia per aver mangiato troppe lasagne: «*crepat propter lasagnas*».

Cesare Orsino, sotto lo pseudonimo di Mastro Stoppino, invoca la musa «*gnocchifica*» e si riempie il ventre di maccheroni prima di incominciare il suo poema sull'arte di rubare; alla dama di un altro poeta, Partenio Zancanio, non bastan «*mille sfoglie*» e nemmeno «*mille piattate di lasagne*» per sfamarsi.

Come nella commedia dell'arte c'era un certo numero di scherzi e di motti fissati, così nelle Maccheronee c'è un certo tipo di situazioni fisse nelle quali il riso è suscitato dall'abbondanza di cibo, e particolarmente da quella sorta di cibo, il maccherone, che sembra occupare maggior posto nello stomaco.

In: *Maccheronee di cinque poeti italiani del secolo XV: Tifi Odassi, Anonimo Padovano, Bassano Mantovano, Giovan Giorgio Alione, Fossa Cremonese*. Milano (I), Boniotti, 1864. In appendice due sonetti in dialetto bergamasco;

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 173-175.

1421 - Le lasagne negli Statuti milanesi

Negli “Statuti” di Milano appaiono voci di pasta: “*Per judicem victualium taxetur per tempora precium lasagnarum et formentinorum... et super hoc faciat fieri cridam et cogat vendentes et revenditores earumdem servare ipsam taxationem et condemstetur sacramento referentis absque alia probatione*”.

Dal giudice degli alimentari sia fissato di tempo in tempo il prezzo delle lasagne e delle pastine; lo faccia proclamare dal banditore; costringa venditori e rivenditori ad attenervisi e condanni gli inosservanti a pagare due lire di terzoli (che valeva poco più di mezzo franco). Circa la inosservanza valga il giuramento di chi riferisce, senza necessità di altra prova.

In: *Statuta victualium civitatis et Ducatus Mediolani 1421*, cap. 183, riportati da: GIOIA Melchiorre, *Sul commercio de' commestibili e caro prezzo del vitto*. Milano (I), Pirotta e Maspero, 1° Brumale, anno X, (1801, 1 ottobre) t. I, p. 29.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 42;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*, Bari (I), Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. 1982, p. 37.

1442-1472 - Vermicelli di Molfetta

La voce *vermicelli* appare nel “*Libro Rosso*” di Molfetta “*Littera regia de Vermicellis et similibus per loca extrahendis, ect. Rex Siciliae, ect. Mastro Portulano per la Università et homini della Città nostra de Molfecta. Novamente n'è stato scritto querelandose da Voi et de vostri substituti che li costringiti a pagare per li laborieri de pasta, come sono vermicelli et similia se fanno in dicta Città et se mandano per mare in Venetia et altri lochi a vendere... lo che dicono mai per nullo tempo essere stato solito pagarsi, et perhò n'hanno supplicato vogliamo providere a loro indennità... Datum in Castello novo Civitatis nostrae Neapolis, XVII Iunii MCCCCLXXII*”.

Nella medesima lettera re Ferdinando ordina al Portolano di Puglia di desistere dalla riscossione del dazio sui vermicelli, sotto pena di oncie cento. Tale decisione veniva presa in seguito alle ripetute lamentele mosse dall'Università molfettease al Re, per un tale dazio che non si era mai pagato.

Ma già - come sostiene Fontana - “*a carte 6 retro del libro degli esiti dell'Università di Molfetta nell'esercizio 1442-1443 è registrata la spesa seguente: Item recepettj la migheri [= moglie] di gregorij panghittj per vermicelli alla Magestate di Re tarì ij*”.

Da questi pochi cenni si può dedurre che la corte aragonese per trent'anni (non ci è dato di sapere se prima del 1442 e dopo il 1472 l'approvvigionamento è avvenuto) importava vermicelli e altre paste alimentari lavorate in Molfetta.

In: *Libro Rosso. Privilegi dell'Università di Molfetta*, vol. II, Periodo aragonese, a cura di D. MAGRONE, Trani, Vecchi, 1902, pp. 220-21; v. anche V. FONTANA, *La Dogana di Molfetta (1423-1549)*, a cura di A. Fontana, Molfetta, Tip. Gadaleta, 1936, p. 21, nota 1. L'A. alla p. 11, nota 1, assicura che “*tale libro, [degli 'Introiti ed esiti' della Università di Molfetta] è stato [da lui] rinvenuto nell'Archivio del Capitolo Cattedrale di Molfetta*”. La segnalazione risale al 1873, come afferma il curatore del predetto saggio.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 41.

1450 ca. - Vermicelli di Bisceglie

I *vermicelli* sono attestati in Puglia negli Statuti di Bisceglie (Bari) della II metà del 1400. Nel cap. VI “*Del datio de lo filmo*” si ordina: “*Item chi facesse vermicelli, o vero di semola intro Visceglie, o, cambiasse quelli, o, ad vendere, o, ad donare non sia tenuto ad pagamento alcuno*”.

In: GADALETA A. (a c.d.), *Statuti e Consuetudini dell' Università di Bisceglie*, in “*Rassegna Pugliese*”, XIX (1902), p. 248.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 38.

1474 - I maccheroni del Platina

Verso la fine del secolo Bartolomeo Sacchi (1421-1481), detto il Platina dal paese natale di Piadena, nel cremonese, riprende le ricette di Mastro Martino, eliminando però, forse perché troppo popolare, il termine *maccherone* e sostituendolo con il più illustre *esicio**.

Nel suo testo ci dà dei maccheroni siciliani (*esicium siculum*) una definizione che non lascia dubbi sulla loro natura e sulla loro forma. Infatti, nel cap. CCXXXV (*in vermiculos*) parla dei “vermicelli” (come prima ci ha parlato nel cap. CCXXXIV dei maccheroni romani, *esicium romanicum*), che si confezionano, a quanto egli dice, “*ad latitudinem unius digituli*, grossi cioè quanto i nostri “cannelloni”; nei giorni di digiuno si cuociono, anziché nel brodo grasso bollente, in acqua bollente leggermente salata; la durata della cottura è il tempo necessario a recitare tre *pater*; il condimento è fatto “*cum caseo, butyro, saccaro et aromatibus dulcibus*”. Per i “maccheroni siciliani” il procedimento è diverso: dalla pasta si traggono delle specie di gnocchi o di polpette (*pastillos*), che poi vengono lavorate fino a ridurle in forma allungata e sottile (*in modum paleae subtiles semissemque oblongos*). L'impasto vien fatto con farina bianca ben abburrattata ed intrisa con acqua comune ed albume d'uovo. I cannelli vengono poi perforati lungo tutto la loro lunghezza *cum stylo ferreo ad modum tenui excavato*. Dissecati al sole, si conserveranno per due o tre anni, specialmente se l'impasto e l'essiccazione avranno luogo durante la luna d'agosto (*annos duos ac tres durabunt, maxime vero si mensis augusti luna fuerit pinsita*).

Il Platina riporta anche la ricetta «*dell'Esicium ex carne*», pasta ripiena grande come una castagna (*castaneae magnitudinem*), capostipite dei ravioli.

Ecco la ricetta delle tagliatelle, l'*Esicium romanicum*:

“Farina optime a furfuribus (crusche) excretam, cum aqua subigito, subactam in tabulam extendito: involutoque ei ligno, tereti quidem et oblungo: quo uti in tali ministerio pistorum solent. Inde extractam latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeo longa est. In iure (brodo) pingui ac continuo ferventi coqui debet. At si in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum et salem indito.

Coctum in patinam (vassoio) cum caso, butyro, saccharo et aromatibus dulcibus transferri debet”.

* *Esicium*, letteralmente, salsicciotto, spiega Prezzolini.

In: SACCHI Bartolomeo (il PLATINA), *Platynae viri celeberrimi De honesta voluptate ac valetudine libri decem*. Roma (I) Galluis, 1474. Ms. in Biblioteca Ambrosiana (Cod. 734).

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Maccheroni & C.* Milano (I) Longanesi, 1958;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 45;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 17.

1478 - I tortelli di Margutte

Margutte, il gigante scudiero di Morgante che compare nell'omonimo poema eroicomico quattrocentesco di Luigi Pulci (1432-1484), è personaggio dal comportamento non certo edificante, ma di grande simpatia. Astuto e sfrontato, dichiara con cinismo di avere 77 peccati mortali sulla coscienza, e quelli veniali non li conta; non ha nessuna religione, crede solamente «*nel cappone, nella torta, nel tortello*», e soprattutto nel buon vino. Questo personaggio venne amato a tal punto dal popolo che per diverso tempo le sue avventure furono stampate a parte, scorporate dal resto del poema.

In: PULCI Luigi, *Morgante*. Firenze (I), 1482.

1486 - I maccheroni dei Re d'Ungheria

Iacopo Sannazzaro nel “*Gliuommero*”, composto intorno al 1486 circa, rappresenta una battaglia in chiave satirica tra cibi di diverse regioni e ai vv. 15-21 riporta:

*La memoria felice di re Andrea
de la suppa navrea si delectava,
e spesse volte usava gelatina,
la salza gramillina e le zandelle,
e sopra alle crespelle zafarana,
pedeta de puttana e maccheroni
con due o tre capponi sotterrati*

Il brano enumera insomma le “*vivande che piacevano alla felice memoria* - afferma Torraca - *del re Andrea* [d'Ungheria, marito di Giovanna I, strangolato il 18 settembre 1346 in Aversa], *dolendosi che non siano più usate*”.

In:

NICCOLI S. (a cura di), *Jacopo Sannazzaro in Gliuommero 2000*, Napoli, Loffredo, 2000.

da: TORRACA F., *Aneddoti di storia letteraria napoletana*, Città di Castello (I), Il Solco, 1925, p. 351 e segg.;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Bari (I), Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”, 1982, pp. 44-45;

GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1495 - La *Macharonea* di Tifi Odasi

Il poeta maccheronico padovano del secolo XV Tifi degli Odasi (morto nel 1492), il cui vero nome era Michele di Bartolomeo, compose il poemetto *Macharonea*, che narra le burle fatte da un gruppo di amici a un preteso negromante, e fu stampato per la prima volta poco dopo la morte dell'autore. In un verso del suo poema scrisse: "*Et macaronos doctus gratacasu tirare*" (abile a fare i maccheroni con la grattugia) che ci conferma come i maccheroni avessero anche la forma di gnocchi. E tuttora nella regione veneta gli gnocchi "*si fanno tagliando prima la pasta in piccoli pezzi come noci, e poi, perché si cuociano più presto, premendoli col dito sul rovescio della grattugia (gratacaso), con ricavare su essi l'impronta*". (Da Remigio Sabbadino "*Maccheroni*" in *Tradurre per la Crusca*. Milano (I), Hoepli, 1916).

In: TIFI ODASI (Michele di Bartolomeo Odasi, † 1492), *Macharonea*. Padova (I), 1495 ca. Pubblicata in: ZANNONI, *I precursori di Merlin Cocai*. Città di Castello (I), 1888, pp. 97-122.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 65; PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 173-174.

Dal Cinquecento ad oggi - Gli spaghetti della Malavita

Malavitosi, camorristi e carcerati hanno un gergo proprio, fatto di innocenti parole dal significato criptico e trasversale in cui la pasta trova ampio spazio.

Così le *tagliatelle* sono le cambiali, indigeste per giunta se protestate e la *Pasta ch'i sardi* indica la zuffa, la rissa e anche - se in carcere - la rivolta. In palermitano è *Pasta con le sardine*, dove la mescolanza degli ingredienti descrive con efficacia gli effetti del rivolgimento.

La *lasagna* (farcita e a più a piani) ricorda invece al portafoglio e il *lasagnaro* è il borsaiolo.

In carcere, invece l'allusione alla stratificazione dei gradi gerarchici trasforma in *capo lasagna* il commissario e in *tre-lasagne* l'ispettore-capo, con una terminologia che ha avuto molta fortuna nella camorra napoletana.

La malavita calabrese, invece, attribuisce a *lasagna* il significato di cicatrice, sfregio eseguito con un coltello, per la similitudine con l'aspetto della sfoglia di pasta.

Ma tutti, anche i più incalliti delinquenti, non sanno rinunciare ad un buon piatto di *fili di ferro*, gli spaghetti dei carcerati.

In: FERRERO E., *I gerghi della malavita dal '500 a oggi*. Milano (I), Mondadori, 1972.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 75.

1502 - Pasta "*viliosa cibaria*"

Frate Ambrogio da Caleppio, detto Calepino nel suo *Dictionarium interpretamenta* (1502) sottolinea che le *lixulae* un tempo erano ritenute *inter viliosa cibaria*, ovvero tra i cibi più vili, più poveri.

In: FRATE AMBROGIO DA CALEPPIO, *Dictionarium interpretamenta*. 1502.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 9.

1504 - Igiene e dietetica, vermicelli e maccheroni

Vermicelli e *maccheroni* appaiono anche nel "*Trattato di igiene e dietetica*" di Anonimo tarentino, di origine lucana, scritto tra il 1502 e il 1504: "*Quelli li quali vulgarmente chyamano 'vermicelli' con le amendole condite o vero con caldo de alchune carne laudabile, sincome son castrate, vitelle*

lactante, grasse galline et caponi, son de bon nutrimento et de la consumpta humidità restaurative, tenendo due condizione: la prima, che non multo se 'nde mangiano, la seconda, che non siano mangiate recente, ma per multe iorni avante se mangiano siano facte, adzochè la lioro viscosità et humiditate perdano. Et tanto più son laudabili quanto ad quelli 'nce è misto qualche particella de crissito e vero de livato” (c. 76 v). 'Ceppule' o 'lagane' e 'maccheroni grossi' sono considerati nocivi quando vengono conditi; lo sono meno se vengono conditi col miele (c.76 r).

In: ANONIMO TARENTINO, *Trattato di igiene e dietetica*, manoscritto, Biblioteca Nazionale di Napoli. Ne è stata pubblicata la parte introduttiva storico-linguistica dal prof. Salvatore Gentile, che l'ha scoperto, in *“Lingua e storia in Puglia”*, VI Quaderno della Regione. Siponto, 1979, pp. 35-72.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de *“La Taberna”*. Bari (I), 1982, pp. 41-42.

1509 - In guerra senza maccheroni

A Napoli, nel Bando del *“Conte di Ripa Cursia, Vice re di questo Regno”*, dato nel Castello Novo il 25 genn. del 1509, si intima, tra l'altro: *“Item che quando la farina saglie per guerra, o carestia, o per indisposizione de stagione de cinque carlini in su el tumulto non si debiano fare taralli, susamelli, ceppule, maccarune, trii vermicelli, nè altra cosa de pasta excepto in caso di necessità de malati”*.

La proibizione venne ripetuta in altri bandi del 1546, 1547, 1549, 1553, 1555, 1557, 1559...

In: GIUSTINIANI L., *Nuova collezione delle Prammatiche del Regno di Napoli*, Napoli (I), Simoniana, 1803, t. II, pp. 166 e 240 e segg.

da: AMMASSARI Carlo Angelo, *Cenni storici sull'industria delle paste alimentari*. Roma (I), Federazione Nazionale Pastai, 1934, p. 107. Cit. da AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 52;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de *“La Taberna”*. Bari (I), 1982, p. 42.

1516 - I maccheroni dell'Epulario

L' *“Opera nova chiamata Epulario”* del 1516 insegna la maniera di confezionare e di cuocere i vermicelli e i maccheroni romaneschi.

In: ROSSELLI Giovanni, *Opera nova chiamata Epulario, la quale tratta il modo de cucinare ogni carne, uccelli, pesci d'ogni sorte. Et fare sapori, torte, pastelli, al modo de tutte le province*, Venezia (I), per Agostino Zanni da Portese, 1516. Abbiamo consultato la copia edita il 1518 a Venezia, per N. e V. Zopino (in Biblioteca Vaticana, Cap. VI, 58), I.II, f. XII r. e I.III, f. XIV v. Opera che è stata riprodotta in anastatica e riproposta in lingua da Alberto Riccio (Roma, Bimo, 1974). Vedi anche scheda 1649.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de *“La Taberna”*. Bari (I), 1982, p. 42.

1517 - La tomba di Merlin Cocai

Sulla tomba di Merlin Cocai, famoso poeta burlesco o maccheronico, il cui vero nome era Teofilo Folengo, esistono diversi poemetti, di cui uno dice:

*Sa Verzillo Maron
la bucolica sua ghe d'inchin
E' questo il gran Merlin
che strappa el ghe l'ha col maccheron.*

Questi altri versi fanno invece la sintesi del contenuto del poema maccaronico:

*La gran Maccheronea da me composta
è fatta, appunto, come i maccheroni
che sopra di formaggio hanno la crosta
e dentro son frodadi di Capponi,
perché tanta dottrina v'è nascosta
che non da inghiottir in due bocconi!
e sibben la copera è saporita,
chi tocca il fondo si lecca le dita!*

Dei maccheroni dà, invece, questa definizione:

*“Quodam pulmentum,
farina, caseo, butyro compaginatum,
grossum, rude et rusticanum”*

In: FOLENGO Teofilo, *Theophili Folengi vulgo Merlin Cocai: Opus Macaronicum. Pars prima et secunda*. Amsterdam (NL) Joseph Braglai, 1768.

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, pp. 23-24;

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 140.

1517 - Teofilo Folengo e la terra di Bengodi

Teofilo Folengo (1491-1544) inventa la poesia maccheronica, scritta in una lingua in cui si mescolano termini propriamente latini con termini italiani latinizzati, o con desinenze latine. Nel *Baldus*, l'Olimpo delle muse maccheroniche ispiratrici del Folengo è una boccaccesca terra del Bengodi in cui, tra altre delizie, vi sono «cento caldaie che mandano il loro fumo verso le nubi, piene di caciottine, maccheroni e lasagne».

Nella “Piacevole historia di Cuccagna”

*“Vi è una montagna de caso grattato
e sopra quella bolle un calderone
che getta macaroni d’ogni lato
e corrono pel caso ruzzolone
e quando sono al pie’ della montagna
ne mangia ogn’huomo senza discrezione”.*

Tali maccheroni per l’autore, mantovano d’origine e vissuto per lo più in Veneto, sono del tutto simili a grossi gnocchi, fatti con farina, formaggio e burro. «*Maccarones sunt quoddam pulmentum, farina, caseo, butirro, compaginatum, grossum, rudem et rusticanum*». Né può essere un caso il fatto che ancora oggi in molte zone del Veneto gli gnocchi siano chiamati appunto maccheroni.

In una xilografia cinquecentesca il poeta Merlin Cocai è ispirato da due Muse rusticane, le contadine Togna e Zana (Giovanna); è cioè imboccato da Giovanna di maccheroni, rappresentati appunto come dei grossi gnocchi, ai quali tende anche l’avida mano, mentre Togna gli suona la zampogna.

In: FOLENGO Teofilo, *Merlin Cocai poetae mantuani macaronices Libri XVII*. Venezia (I), Paganini, 1571.

Edizione italiana: *Maccheronee dieci di Merlin Cocajo*. Milano (I), Landoni, 1819. Si veda anche: ARTIERI Giovanni, *Universalità del maccherone*, in *L’alimentazione italiana*, 1958, novembre.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, pp. 50-51;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 17.

1524 - Maccheroni estensi

Per il pranzo offerto in una Domenica di Carnevale del 1524 dai fratelli Alberto ed Ercole Turchi a Don Ercole d'Este, il Messisbugo preparò tra le “quarte vivande” (cioè fra i dolci) “*maccheroni napoletani di pasta reale, fritti, con miele e zuccaro sopra*”.

In: MESSISBUGO Cristoforo, *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara (I), De Buglhat et Hucher, 1549.

da: CONSIGLIO Alberto, *Storia dei Maccheroni con cento ricette e con Pulcinella mangiamaccheroni*. Terni (I), Edizioni Moderne, 1959, pp 73-74;

GLEIJESES Vittorio, *Feste, farina e forca*. Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1972, pp 227-228;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 60;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, pp. 42-43.

1525 - I “Fideos”

Il “*Libro de Cozina*” dello spagnolo Ruberto de Nola, “*Cozinero mayor del serenissimo Rey don Hernando de Napoles*”, un superbo volume in caratteri gotici “*imprimado... en la ciudad de Toledo per Miguel de Eguia*” nel 1525, ci ragguaglia brevemente sui “*fideos*”, senza però indicarne la provenienza; dal modo come sono descritte, non sembra che si tratti di paste fatte a mano.

Dalla Spagna il termine *fideos*, per indicare genericamente le paste, si diffuse in tutta l’America meridionale.

In: DE NOLA Ruberto, *Libro de Cozina*. Toledo (E), Miguel de Eguia, 1525.

da: AMMASSARI Carlo Angelo, *Cenni storici sulle paste alimentari*. Roma (I), Federazione Nazionale Pastai, 1934;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 53.

1531 - I maccheroni al latte per il duca di Chartres

In altro pranzo offerto l’8 settembre 1531 “*al duca di Sciartres*” (sic) furono imbanditi da Cristoforo di Messisbugo “*maccheroni alla napoletana cotti nel latte, con butirro et cannella, zuccaro e formaggio sopra*”.

Un'altra ricetta ci mostra che già si cominciavano a chiamare maccheroni le paste a forma di budello, e che l'uso delle parole francesi nel gergo dei cuochi era abbastanza avanzato (moglié da mouillé): «*Ricetta terza: a fare dieci piatti di Maccheroni Romaneschi. Piglia libre cinque di farina bianca, e la molleca d'un pane boffetto moglié in acqua rosata, e uova tre, et oncie tre di zuccherò, e fa una pasta, e dopo falla in sfoglie più tosto grosse che minute, et involgile intorno ad un bastone, e poi cava fuori detto bastone, e taglia la pasta larga un dito, et seran come butelli, i quali ne i dì da carne porrai a cuocere in buono brodo grasso che boglia quando gli getterai a cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono formaggio, duro grattato, e zuccaro e cannella, e disotto e disopra, e per mezo, et i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con buttirro, o veramente nel latte, non lasciando mai il conveniente sale*».

In: MESSISBUGO Cristoforo, *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara (I), De Buglhat et Hucher, 1549.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 131;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 60.

1537 - Pasta miracolosa

Dagli *Acta Sactorum*, che riportano gli *Acta Beati Guillelmi Eremitae*, si apprende che il beato Guglielmo Cuffitella, nacque a Sicli, in Sicilia, verso il 1351 e vi morì dopo il 1404. Ma solo nel 1537 Papa Paolo III istruì il processo per la sua beatificazione. Dagli atti di questo processo, nella parte dell'interrogazione dei testi, risultano, fra gli altri, due graziosi miracoli, gli unici, a quanto pare, legati alla pasta:

Guccione, che gli "*Acta*" qualificano "compare" del beato, invita a pranzo l'eremita dopo aver incaricato la moglie di preparare dei ravioli. "*Invitaverat Guillelmum ad prandium eique apposuerat macarones seu lagana cum pastillis*". E cioè: "*Aveva invitato Guglielmo a pranzo e gli aveva posto davanti maccheroni ovvero lasagne con ripieno*".

La cattiva donna obbedisce; ma per dileggiare il santo uomo ne riempie una parte di crusca, ponendoli poi davanti a Guglielmo. Egli comincia a chiedere alla comare perché avesse proprio scelto quelli per lui. Poi vi fa sopra il segno della Croce e apre un raviolo o due esclamando:

Guarda comare e dimmi se non sono squisiti!

Prodigio! I ravioli non sono pieni di crusca, ma di ricotta.

Al principio della Quaresima e cioè il giorno delle ceneri, Guccione invita nuovamente a pranzo l'eremita. Ma la moglie, che si era consigliata con altre donne in qual modo poter deridere Guglielmo, ospite sgradito, non voleva sedersi a tavola con lui, sebbene il marito glielo imponesse. Guglielmo, volendo trarla d'impaccio, dice al padrone di casa di non poter accettare l'invito, con la scusa, (bugia a fin di bene) che attende uno straniero. Cordiale, Guccione gli manda a casa per mezzo di un ragazzino, una ciotola piena di lasagne fumanti. La perfida consorte non si oppone, ma suggerisce al fanciullo di nascondere il dono nell'armadio di Guglielmo. Passa tutta la Quaresima e Guccione si stupisce di non aver ricevuto di ritorno la ciotola vuota. Manda il fanciullo e quello riapre l'armadio. Miracolo: la scodella è là, colma delle stesse lasagne, sempre fumanti, come se uscissero allora dalla pignatta. E Guglielmo al ragazzino che lo interroga pieno di stupore, risponde: "*Non ti ricordi? Me le hai ben portate poco fa!*".

In: *Acta Beati Guillelmi Eremitae*, in *Acta Sanctorum*, vol. IX, Anversa (B), 1675, pp. 378-379.

da: DU CANGE Charles du Fresne, *Glossarium scriptores mediae et infimae latinitatis* (Glossario della bassa e media latinità). Paris (F), 1678, alla voce *Maccheroni*;

AMMASSARI Carlo Angelo, *Cenno storico sull'industria delle paste alimentari*. Roma (I) Federazione Nazionale Pastai, 1934. (Con errata attribuzione e datazione poi ripresa da Portesi, Prezzolini e Mondelli);

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti*. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, pp. 55-56;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 20.

1538 - Vermicelli sontuosi

Anche in Emilia, a Modena, in un sontuoso convito del 1538, nella prima e terza portata del pranzo e nella quarta della cena, imbanditi dalla famiglia Rangoni, appaiono *vermicelli* e *maccheroni*.

In: LANCILLOTTI Tommasino, cfr. Gio. Francesco Vasselli, *L'Apicio ovvero il Maestro de' Conviti*, Bologna, per gli Eredi del Dozza, 1647.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 43.

1538 - Il Parmigiano non guastò mai minestra

Il nobile piacentino Giulio Landi (1498-1579), cultore dei piaceri della tavola, nel suo trattato *Formaggiata di Sere Stentato*, databile al 1538 e pubblicato per la prima volta a Piacenza nel 1542 "per Ser Grassino Formaggiaro", ha posto, al di sopra di tutti i formaggi italiani, il

Parmigiano, considerato condimento perfetto per lasagne e maccheroni nonché accoppiamento sublime con pere, mele e uva.

Nel suo trattato si legge:

E perciò i cibi che con esso son conditi non offendono il gusto, anzi son dilettevolmente saporiti, che ben che al cuoco ne cadesse fra le dita nella pignatta più dell'ordinaria misura, non perciò la minestra guasterebbesi. [...]

Più oltre il formaggio non guasta mai minestra e senza esso non si può far buone lasagne, i macaroni non meritano pur un sol sguardo. Egli è de' ravioli la vera salsa. Le frittate senza esso sono di pocho valore, ma della torta egli è la propria e vera anima. [...]

I pieni degli arrosti e de' lessi non vagliono un cucchiario d'acqua. Le ova maritate non possono maritarsi se non col formaggio, senza cui non si può dorare o sattificare il pane. Insomma egli è quello che accompagna tutte le vivande e che è vero de tutti i cibi humani gentile e gratioso condimento.

In: LANDI Giulio, *Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della virtude*, Piacenza, per ser Grassino Formaggiaro, 1542. Ora, a cura di Alberto Capatti, Milano, Grana Padano, 1991.

Da: GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1542 - La tassa sui maccheroni

Una *Prammatica* di Ferrante Gonzaga, datata 7 agosto 1542, ci dice come “*tenendo noi informatione che in questo fidelissimo Regno è aumentata la confettione, et estratione delli vermicelli e macaroni, la quale s’ha fatto pagare raggione di nuovo imposto... habbiamo provisto che...*”.

In: GIUSTINIANI L., *Nuova collezione delle Prammatiche del Regno di Napoli*, Napoli (I), Simoniana, 1803, t. II, p. 290 e segg.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 43.

1542 - Etimologia del maccherone

Nel Cinquecento Celio Rodigino espone nella sua poderosa opera: *Lectionum Antiquarum*, la teoria che la parola maccherone derivi da *machaera*, cioè stilo, coltello, cosicchè maccheroni significherebbe etimologicamente “tagliati col coltello”, alla stessa stregua che oggi continuiamo a chiamare tagliatelle, tagliolini e simili quei tipi di pasta che vennero, originariamente, chiamati così perché “tagliati” col coltello.

In: RODIGINO Celio, *Lectionum Antiquarum*. Lione, 1542, *ad vocem*.

da: PORTESI Giuseppe, *L’industria della pasta alimentare*. Roma (I), Molini d’Italia, 1957, p. 19.

1546 - I memorabili vermicelli di Don Geronimo

Nella “*Breve cronica*” di Geronimo De Spenis, che tratta delle cose di Napoli dal 2 giugno 1543 al 25 maggio 1547, si ricorda che, in occasione della prima messa cantata (a Fratta il 1 agosto del 1546) dall'autore, fu fatta una festa alla quale seguì un memorabile pranzo “*con più diverse vidanne [=vivande]*”, fra cui “*ottanta rotola di vermicelli*”.

In: CAPASSO B., *Breve cronaca di G. De Spenis*, in “*Archivio St. per le Province Napoletane*”, II (1877), pp. 511-31.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 43.

1548 - Il calmiere dei maccheroni

Ancora in Sicilia, la pasta compare nelle “mete”, cioè nei calmieri, fin dal 1501 e nel 1548 si parla di paste, distinte in *vermicelli di simula* (a 7,2 il rotolo), in *maccaruni di simula* (a 7,2 il rotolo), in *vermicelli di farina* (a 5,2 il rotolo), in *maccaruni di farina* (a 4,2 il rotolo).

In: MAGGIORE PERNI, *La popolazione di Sicilia e di Palermo dal X al XVIII secolo*, Palermo (I), 1892, pp. 549, 554, 564 e 568.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, p. 44.

1548 - L'ingegno per li maccheroni

Viene edita per la prima volta l'opera di Cristoforo di Messisbugo (fine 1400-1548), il *Libro de arte coquinaria*, stampato a Ferrara, città in cui visse operando come cuoco alla corte del Cardinale Ippolito d'Este. Quella del Messisbugo è una cucina certamente alta, ricca, curata nei minimi particolari, in grado insomma di soddisfare al meglio il banchetto-spettacolo che si svolge nell'illustre corte estense. Il distacco dal ricettario del Maestro Martino e del Platina riguarda infatti non tanto i procedimenti, quanto gli ingredienti utilizzati. L'impasto dei *maccheroni romaneschi* del Messisbugo per esempio non prevede solo l'impiego di farina e acqua, ma anche di uova intere, mollica di pane e zucchero. Vi sono poi ricette particolarmente ricche come quella dei *Tortelli grassi*, dalle dimensioni di una nocciola (*piccioli quanto è una nizzola*) con ripieno di carne mista (petto di cappone e pancetta di porco *grassa e buona*), formaggi (*formaggio duro grattato e formaggio grasso*), uova, erbe e aromi, cotti in *un buon brodo grasso*.

Il Messisbugo, parlando delle masserizie necessarie al buon funzionamento della cucina elenca anche «*l'ingegno per li maccheroni*», cioè il torchio per fabbricare la pasta. D'altra parte il cuoco estense cita i maccheroni napoletani e i vermicelli tra le varie scorte alimentari di cui doveva disporre una buona cucina (insieme a mele, arance, riso, farro, ...) dimostrando indirettamente come già all'epoca si fabbricasse pasta secca da tenere a disposizione per eventuali necessità.

In: MESSISBUGO Cristoforo, *Libro de arte coquinaria*. Ferrara (I), 1548.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 19.

1548 - Chi ha inventato la pastasciutta?

Nel *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano* Ortensio Landi (1512-1553) milanese, studioso di classici e segretario di Lucrezia Gonzaga, attribuisce a Meluzza comasca l'invenzione dei maccheroni.

Cita il Landi, tra le altre voci di paste alimentari i *maccheroni*, identificati col cibo dei beati (dal greco *macaroi*): “... giungerai nella ricca isola di Sicilia, et mangerai di que' maccheroni, i quali hanno preso il nome dal beatificare, e soglionsi cuocere insieme con grassi capponi, e casi freschi da ogni lato stillanti butirro e latte, e poi con liberale e larga mano vi sovrappongono zucchero e cannella della più fina che trovar si possa, ohimé, che mi viene la saliva in bocca, sol a ricordarmene”.

In: LANDI Ortensio, *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi. Con un breve catalogo degli inventori delle cose che si mangiano e si bevono, novamente ritrovato*. Venezia (I), al segno del Pozzo, 1548, p. 5.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 71;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 23.

1558-1560 - Ragionamenti... maccheronici

Giovanni Battista Del Tufo, nei suoi “*Ragionamenti*” databili al 1558-60, al “1° Ragionamento”, menziona gli *strascinati*:

*... Poi quei buon maccaron d'altra maniera
domestichevolmente menestrati
da man leggiadra ancor che albestra e fiera,
detti gli strascinati,
sopra d'un canestrin ben ben cavati,
così come cavati
di casicavallucci e provature
son pur lor di stupir le creature,
che in amichevol cena,
quantunque d'ogni ben carica e ripiena,
con infiniti dolci, altri bocconi,
pasticci e buon pastoni,
non par che sian compiti,
i più real conviti,
nè quelli o questi buoni,
dove non compariscon maccaroni...*

In: DEL TUFO Giovanni Battista, *Ritratto o modello delle grandezze, delitie et meraviglie della nobilissima Città di Napoli*. Il manoscritto del 1500 fu per la prima volta messo in luce e pubblicato da C. Tagliareni (Napoli, Pironti, 1954, I ed. ridotta; Napoli, La Zagara, 1959, ed. completa), pp. 56-57.
da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, pp. 51-52.

1570 - I maccheroni di Pio V

Viene stampata a Venezia, dall'editore Michele Tramezzino, la preziosa “*Opera*” di Bartolomeo Scappi (fine XV sec.-1577), Cuoco segreto di Pio V. Tra le varie ricette sulla pasta sono da segnalare i *Mille fanti*, ottenuti da un impasto di farina e acqua tiepida *rivoltato* fino ad «ottenere tanti granelli grandi come miglio, che, fatti seccare al sole, si conservano in sacchetti, i *Maccheroni al ferro*, confezionati arrotolando intorno a un ferro da calza un impasto *sodetto, dolce di zucchero e colorito con zafferano*, steso in sfoglia spessa *come la costa di un coltello* e tagliata in strisce larghe mezzo dito e lunghe quattro dita, infine i *Maccheroni detti gnocchi*, confezionati premendoli col dito sul rovescio del *gratta cacio* (grattugia), così come ancora oggi si fa soprattutto in Veneto.

E poi ricette del mangiar ricco, come i “*Tortelli con polpa di cappone, i Tortelletti con pancia di porco, e altre materie dal vulgo chiamate anolini* e la *Minesfra di tortelletti d'herba* (biette e spinaci) *alla lombarda*”.

Nella cucina dello Scappi «*bisogna non men d'ogni altra cosa una gramola per gramolar più sorti di pasta*». Se la gramola, già nel Cinquecento, è considerata indispensabile per il buon funzionamento della cucina di una corte, ne consegue che tale macchina deve a maggior ragione essere presente anche nelle botteghe artigiane, così come *l'ingegno* (marchingegno) per i maccheroni, cioè il torchio usato nella fabbricazione delle paste alimentari.

Lo Scappi utilizza poi la *sfringa* in stagno con diverse piastrelle per la preparazione di vermicelli di burro e d'altro. La descrizione di tale strumento, indispensabile al buon funzionamento della cucina, non può che farci pensare al principio della trafilatura. Inoltre, se la siringa serve per confezionare “vermicelli” di burro ed altro, possiamo con una certa tranquillità azzardare l'idea di una stretta connessione, già nel Cinquecento, appunto tra il vocabolo vermicello e lo strumento trafilatura.

indipendentemente dalla materia prima usata, poco importa che si tratti di burro o di pasta, e soprattutto di un utilizzo già assai diffuso di uno strumento tanto determinante nella storia della pasta.

In: SCAPPI Bartolomeo, *Opera di M. Bartolomeo Scappi cuoco secreto di Papa Pio Quinto divisa in sei libri....* Venezia (I), Michele Tramezzino, 1570.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 60;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 20.

1574 - Pasta di semola

Dai “*Capitoli dell’Arte dei Fidelari*” ossia dagli Statuti della Corporazione dei Pastai, approvati dal Senato genovese nel 1574, si ricava che fin da allora la pasta era veramente di semola.

Il capitolo trentunesimo parla “*della compera de’ grani, semola e ripartimento*” e prescrive: “*Item che non sia lecito ad alcuno Maestro di detta arte dei fidelari andare in nave inglese, né in qualsivoglia altro vassello navigabile per comprar grano o semola sotto pena di lire cinque applicate come sopra, ma solamente sia lecito comprarne in terra e sia obbligato quel tale repartire detto grano o semola fra gli uomini di detta arte, cioè li doi terzi et l’altro terzo debba restare per esso compratore ed in caso di discordia li Molto Magnifici Padri di Comune siano giudici*”.

In altre parole ci si preoccupava allora che un singolo pastaio non potesse disporre di grano o semola di qualità superiore, senza mettere i due terzi della partita a disposizione dei colleghi pastai. Più che alla concorrenza tra pastaio e pastaio, come oggi avviene, si mirava all’interesse collettivo della corporazione. Tuttavia la norma che ogni transazione avvenisse a terra a scopo di maggior controllo, rivela che la concorrenza scacciata dalla porta tendeva a rientrare dalla finestra. La stessa concorrenza è deplorata in un verbale dell’Arte dei Fidelari dell’11 maggio 1649.

Si rileva pure che le materie prime arrivavano d’oltremare, specialmente su navi inglesi. Da notizie più tarde si deduce che i centri di approvvigionamento erano Termini Imerese e Mogador (Marocco).

In: *Capitoli dell’Arte dei Fidelari*. Genova (I), Senato, 1574, 28 maggio.

Dalle ricerche del Prof. Nilo Calvini dell’Università di Genova riportate da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 66.

1584 - Come il cacio sui maccheroni

Giordano Bruno (1548-1600) cita ne *Lo spaccio de la bestia trionfante* il modo di dire “*è cascato, com’è proverbio in Napoli, il maccarone dentro il formaggio*”.

Ma se in toscana è la pasta a cadere sul formaggio, a Napoli – così come tutt’ora s’usa dire, è quest’ultimo a ricoprire i maccheroni. E lo testimonia, già nel Seicento Giambattista Basile nel *Cunto de li Cunti*:

“*Autunno, che vide che la cosa era riuscita al punto, e il maccarone era caduto nel cacio*”

In: BRUNO Giordano, *Lo spaccio de la bestia trionfante*. Napoli (I), 1584; Rist.: *Opere Italiane*, II, p 193;

In: BASILE Giambattista, *Cunto de li Cunti*. IV giornata, novella 9. Napoli (I), 1630. Rist.: BASILE Giambattista *Il Pentamerone ossia La fiaba delle fiabe*. Tradotta dall’antico dialetto napoletano e corredata di note storiche da Benedetto Croce. Bari, Laterza, 1957, I, p 29;

da: SERENI Emilio, *I napoletani da “mangiafoglie” a “mangiamaccheroni”*, in *Cronache Meridionali*, 1958, giugno;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 73;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 21;

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 43.

1585 - I nomi delle paste nel Cinquecento

Tommaso Garzoni (1549-1589), abile poligrafo del XVI secolo che ci ha conservato un'infinità di nomi tecnici del suo tempo, nella sua curiosa ed enciclopedica "*Piazza Universale*" nel parlare del fabbricante di paste, cita un lungo elenco di paste italiane. Alcune corrispondono alle attuali. Altre ci sono sconosciute. L'elenco è, tuttavia, significativo: già nel Cinquecento i formati di pasta erano numerosi e indicati per usi specifici.

«... Così i cibi di pasta, come polente, gnocchi, maccheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, ravioli senza spoglia e con la spoglia, cascosse, casatelle, morselli, pasta tedesca, stelle, stellette, offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, mariconda, pastadelle, pastelletti, fritelle, fritelline, migliacci, frilongoti, crostelli, crostate, levatelli; e così le varie specie di minestre, come la suppa, o grassa, o magra...»

In: GARZONI Tommaso, *Piazza universale delle professioni del mondo*. Venezia (I), 1585, pp. 297-298; 699.

da: TOMMASEO Niccolò, *Dizionario dei sinonimi*. Firenze (I), 1830, alla voce "Pasta";

CORIO Mario, in *Il lavoro*, 1936, 19 luglio;

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 103-104;

SERENI Emilio, *I napoletani da "mangiafoglie" a "mangiamaccheroni"*, in *Cronache Meridionali*, 1958, giugno;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti*. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 74.

1592 - Fidelli fatti a macchina

Vari documenti dell'Archivio Doria dimostrano che verso la fine del secolo XVI erano già in molta reputazione le paste di Genova, citate nelle spese fatte da Gio. Andrea I nel 1592 e nel febbraio 1598, come riportato da Roccatagliata in "*Annali della Repubblica di Genova dal 1581 al 1607*", quando ricevette a Fassolo la principessa Margherita d'Austria:

"libbre 100 di fidelli (così leggesi nella lista di gennaio) a soldi 4 la libbra, 1.1.20; libbre 50 di gnochetti a sol. 4, 6, 1.1.11, 5".

E cioè gli gnochetti (fatti a mano) costavano di più degli spaghetti o fidelli prodotti al torchio.

In: BELGRANO Luigi Tommaso, *Della vita privata dei genovesi*. Seconda edizione. Roma (I), Multigrafica, 1970.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti*. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 74.

1595 - Maccheroni teatrali

Il gesuita Bernardino Stefonio (1560-1620), professore di eloquenza al Collegio Romano e precettore del figlio del Duca di Modena nella seconda metà del Cinquecento, compose nel 1595 un poema eroicomico in latino (naturalmente maccheronico) dal titolo *Macaroides*, titolo che già di per sé è illustrativo circa le intenzioni dell'Autore. Infatti in questo poema, che è la vera epopea del Maccherone, viene cantata con enfasi la lunga guerra combattuta dalle paste siciliane contro i legumi di Toscana e terminata con la vittoria delle prime. Lo Stefonio, non pago del suo poema, ci ha voluto mostrare vari protagonisti del "*Maccaronis*" anche sulla scena drammatica, facendoli agire come attori in una produzione in due atti, la *Maccaronea*.

È possibile conoscere quasi tutti i formati di pasta noti verso la metà del XV secolo e che risultano essere tuttora in uso ai giorni nostri. Tra i guerrieri di Maccherone vi sono tutte le possibili paste: *Tagliatello*, *Vermicello*, *Lasagne*, *Pappardella*, *Gnocco*, *Formentina*, *Strozzaprete*, *Strufolo*, *Raviolo*, *Tortello*, *Agnellotto*, *Orecchino*.

Voi ungetemi le labbra con altrettanto butirro,
affinché io possa riempire il ventre con le vostre lasagne.
Sorella Berta e sorella Mafelina che sempre accanto
ai celeri formaggi e le fresche provole
Struffolo e Gnocco accompagnano,
per cui centomila caldaie sempre fumano di maccheroni [...].
Sgorga una fontana di liquido butirro,
i muri biancheggiano di tenera ricotta
e dal soffitto pendono coaguli di giuncata [...].
Lì come Maccherone, sicuro di sbudellare Fagiolo
e sicuro esso stesso di morire
cozza in mezzo alle spade e mandi in pezzi
i piselloni che Pisa aveva mandato in soccorso
al patrono dall'Arno che Favenzia mandò fave
in aiuto è rappresentato con stucco eccellente [...].

In: STEFONIO Bernardino, *Macaroides*. Pubblicato da G. Zannoni, Bologna (I), Tip. Fava e Garagnani, 1889.
da: PORTESI Giuseppe, *L'industria della pasta alimentare*. Roma (I), Molini d'Italia, 1957, p. 17;
SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*, Bari (I), Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna", 1982, p. 44;
GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

XVII secolo - I maccheroni dell'inventore

Giambattista della Porta (1535-1615), cultore di scienza e drammaturgo, fu ingegno bizzarro, acquistò fama europea con i *Magiae naturalis libri IV* del 1558 circa, contenenti tra l'altro, un trattato di magnetismo e osservazioni famose sulla camera oscura, di cui è riconosciuto scopritore. Nelle altre opere di scienza abbondano le osservazioni geniali e le scoperte in tutti i campi. Si occupò altresì di criptografia, fisiognomica, chiromanzia, agraria, etimologia, mnemonica, fortificazioni...

Nel 1610 ebbe parte nella ricostituzione dell'Accademia dei Lincei. Nei momenti di riposo si dedicò al teatro, e scrisse tre tragedie (resta solo *Giorgio*, pubblicata nel 1611), la tragicommedia *Penelope* (1611) e 29 commedie (ne restano 14, pubblicate dal 1589 al 1612), imitazioni della commedia latina, ma rinnovata profondamente dalla sua fantasia, dallo studio dei caratteri, dal dialogo spigliato e vivace, dove figurano scene di vita napoletana con la pasta che ha un ruolo da protagonista.

In: DELLA PORTA Giambattista, Napoli (I), *Penelope*, 1611. Rist.: Napoli (I), Ferraro, 1978.

1602 - Gli agnellotti in minestra di Giovanni del Turco

Giovanni del Turco (1557-1647), musicista assai stimato che visse «nell'ampie corte de virtuosi Principi», comincia a raccogliere il materiale che confluirà nel suo *"Epulario nel quale si tratta del modo di cucinare carne, pescie, et ova, diviso, in tre libri. Nel primo s'insegna cuocere ogni sorte di Carne; nel secondo Pescie et Ova; nel terzo Pasticci, Sfogliate et Altro"*.

Tra le ricette di questa raccolta, particolarmente interessanti sono quelle della pasta ripiena, nelle quali l'autore dà una minuziosa descrizione, non solo degli ingredienti e della preparazione, ma anche delle fasi del confezionamento. Gli *Agnellotti in minestra*, *tortelli* con ripieno di carne *grossi quanto una noce*, devono essere avvolti in una sfoglia, sottile come quella delle lasagne, e tagliati con lo sprone. «Poi fatti che saranno si rivoltano in su con le dita [...] cioè tutta la pasta che avanza di qua e di là si drizza per all'insù e nel mezzo rimanga un frogoletto» (piccola cassetta).

I tortelli di magro, per la cui sfoglia «*ad ogni libra di fior di farina si piglia un ovo solo*», sono tagliati invece a forma di mezzaluna così come i *ravioli bianchi*, ripieni di ricotta, formaggio *parmigiano*, uova, sale, pepe e aromi.

In: DEL TURCO Giovanni, *Epulario*. Firenze (I), Eredi Marescotti, 1602. Rist.: Sala Bolognese (I), Forni, 1992.
da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 22.

1604 - Etimologia dei maccheroni - 2

Il fisiologo Agnolo Morosini, attivo nel Quattrocento, ci dà due possibili etimologie della parola maccheroni. Una prima la vuole derivata dal basso Greco *macaria*, specie di polenta fatta con farina d'orzo intrisa con brodo; una seconda la fa invece derivare dal Greco classico *macar*, felice, beato, quasi a significare “cibo dei beati”.

In: MOROSINI Angelo, *Flora Italicae Linguae*. Venezia (I), 1604, *ad vocem*.
da: PORTESI Giuseppe, *L'industria della pasta alimentare*. Roma (I), Molini d'Italia, 1957, p. 19.

1615 - I sontuosi banchetti delle Vajasse

La *Vajasseide* è un poemetto in dialetto napoletano, in cinque canti in ottave, del napoletano Giulio Cesare Cortese (circa 1575-1627), pubblicato nel 1615. Vi si narrano scialbe avventure di amore cui vanno incontro le “Vajasse” (serve), che per il loro mestiere si trovano in un'opprimente condizione di schiavitù rispetto ai loro padroni. Costoro le tengono ben chiuse in casa e sono affatto restii a dar l'assenso per le loro nozze. Alla fine però, o con l'autorevole intervento di qualche terzo, o per conquistata condiscendenza, si concludono i sospirati matrimoni: così accade per Renza e Menichiello, così per Preziosa e Cienzo, così per Carmosina e Ciullo. Intorno alle tre coppie si agita una folla coloritamente napoletana di invitati, benefattori, intermediari, fattucchiere.

Spicca su tutto la vivacissima dipintura dell'ambiente napoletano seicentesco: piuttosto che nell'analisi di stati d'animo, il poeta si diffonde in descrizioni oltremodo particolareggiate di sontuosi banchetti, di variopinte vesti, tutto preso dal gusto della rappresentazione paesistica e paesana.

In questo contesto trovano ampio spazio i maccheroni.

In: CORTESE Giulio Cesare, *Vaiasseide*, Napoli (I), 1615; Napoli (I), Cavallo, 1752; rist.: Napoli (I), Fiorentino, 1964.

1617 - Gnocchetti sardi fatti a mano

Da una ordinanza del 1617 a Savona, ripetuta nel 1714, risulta che le paste importate dalla Sicilia e dalla Sardegna erano fatte a mano, al contrario di quelle locali che erano “*fabbricate al torno de fidelari*” e cioè a macchina. Le prime, come paste di lusso, erano esenti dal monopolio stabilito a vantaggio della produzione locale.

A tutt'oggi anche in Sardegna i “*macarones caidos*” sono, nel Lugodoro, - informa la Guida Gastronomica del Touring - “*piccoli gnocchi a forma incavata*”.

In: TOURING CLUB ITALIANO, *Guida gastronomica*. Milano (I), 1921, p. 470.
da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 29.

1617 - Le spaghetate di Poggioreale

Ai 13 il Duca di Ossuna viceré del Regno, dopo essere stato alla processione di Santo Antonio, si portò con la viceregina e con diverse altre dame a Poggioreale, ove aveva fatto preparare un

festino reale e corte imbandita per molta gente. Fece mettere nella peschiera una quantità di mezze botti di vino, aperte dalla parte di sopra, e tra quelle fece accomodare molte tavole al popolo minuto, che erano più di diecimila persone della plebe ivi concorsa; di cui si prese S.E. gran diletto in vederla scialacquare e mangiare i maccheroni alla napoletana con le mani a branca, e le cose dolci di zuccaro delle quali se ne consumarono circa quattrocento libbre...

In: BULIFON Antonio. *Giornali di Napoli* (13 gennaio 1617)

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 32.

1618 - Sfoglia eroicomica

Francesco Bracciolini, pistoiese (1566 -1644) autore “*Della Croce riacquistata poema heroico*” e di poesie prevalentemente auliche, col poema burlesco “*Lo scherno degli Dei*” contende al Tassoni (“*La secchia rapita*”) il vanto di aver dato alla letteratura italiana quello che oggi si definisce “poema eroicomico”.

Nel capitolo ventesimo descrive con immediatezza la preparazione casalinga della sfoglia:

*“... impasta fior di farina nell’acqua di fontana
sopra un’asse pulita,
e la sua pasta mena e rimena, e la dirompe e spiana;
indi con un baston ch’a lei sovrasta
l’assottiglia premendo e l’allontana;
e perch’ella talora non s’appiccicasse,
spolvera spesso e rinfarina l’asse”.*

In: BRACCIOLINI Francesco, *Lo scherno degli Dei*. Pistoia (I), 1618, cap. XX, 61. Rist.: *Parnaso Italiano*, VII, Venezia, Antonelli, 1844.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 76.

1621 - I maccheroni del Parnaso

Il poemetto “*Viaggio in Parnaso*” di Cesare Caporali (1531-1601) ispirò anche il *Viaggio in Parnaso*, poema in sette canti in ottave, in dialetto napoletano, di Giulio Cesare Cortese (1575-1627), pubblicato nel 1621.

Stanco della sua vita priva di ogni conforto di gloria o di amore, il Cortese immagina di essere il personaggio di un viaggio fantastico in Elicona. Arriva in cima a una montagna ove è eterno maggio: in alto sorge il palazzo di Apollo e delle muse che «*ad ogni tempo stanno ‘n riso e ‘n canto*». Giunto alla presenza di Apollo, viene accolto da lui quale paggio.

Dopo numerose vicissitudini, il poeta, preso dalla nostalgia del suo paese, decide di accomiarsi, e riceve in dono da Apollo un tovagliolo incantato, il quale appena spiegato, offre una mensa riccamente imbandita, su cui manco a dirlo trionfano i maccheroni:

*... ed ecco veo, ma chi lo credarria?
No piezzo de vitella sottestato
e no pignato proprio a boglia mia,
maccarune, pasticce, caso, e pane
e grieco, mangiaguerra e mazzacane.
... No piatto nce fu de maccarune
che Ncecilia fu fatto a stanza a stanza
ma se ne magnaie schitto doie vaccune
ca si cchiù passe abbottano la panza...*

In: CORTESE Giulio Cesare, *Viaggio in Parnaso*. Napoli (I), 1621.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 31.

1624 - Origine del Tortellino

La *Secchia rapita* di Alessandro Tassoni (1565-1635) nella versione giocosa di Giuseppe Ceri appare un piacevole manuale gastronomico di quel tempo, volto a far conoscere la salsiccia fina, l'oca mangiata per la festa dei Santi, il trebbiano, "la torta sul tagliere". Sull'origine dei tortelli, noti fin dai tempi più remoti, narra come Venere e Marte, satolli di cibo, cercarono riposo in una locanda. L'oste, curioso, non resistette al desiderio di spiare gli amanti dalla toppa della serratura, e colpito dal fascino dell'ombelico della dea la mattina dopo tentò di imitarlo con la pasta sfoglia:

*Marte sostò a Castelfranco con la sorella Venere,
di cui l'oste ammirò la bellezza senza veli
... l'oste ch'era guercio e bolognese
imitando di Venere il bellico,
l'arte di fare il tortellino apprese...*

In: TASSONI Alessandro, *La Secchia Rapita*. Modena (I), 1624.

da: G. CERI, *Aggiunta alle poesie giocose*, Bologna, Monti, 1883;

TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 18;

GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1625 - Gnocchetti a Corte

Il lucchese Antonio Frugoli (XVII sec.) descrive un pranzo diplomatico imbandito a Madrid l'11 febbraio 1625 tra le cui portate compaiono anche «*i maccheroni di Sardegna*» (gnocchetti sardi).

In: FRUGOLI Antonio, *Pratica e scalcaria. Intitolata pianta de' delicati frutti da servirsi a qualsivoglia mensa di Principi, e gran Signori, et a' Persone ordinarie ancora: con molti avvertimenti circa all'honorato Ufficio di Scalco*. Con le liste di tutt'i mesi dell'Anno, compartite nelle quattro Stagioni. Con un Trattato dell'Inventori delle vivande, e bevande, così antiche, come moderne, nuovamente ritrovato e tradotto di lingua Armenia in Italia. Divisa in sette libri. Con la tavola copiosa di tutto quanto che al principio di ciaschedun libro si contiene a' beneficio universale. Roma (I), Francesco Cavalli, 1631. Vol. IV, p. 464 (interessano anche le pagine 188 e 189 (Biblioteca Palatina di Parma - codice OVI 14806).

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 23.

1630 - In brodo di maccheroni

Giambattista Basile (1575-1633) nella raccolta di fiabe popolari del napoletano intitolata *Cunto de li Cunti*, descrivendo le traversie a lieto fine di tal Jennarello ci dice che il protagonista dopo essere passato per una *trafila* se ne usciva «*mbruodo de maccarune*». Si tratta di una delle prime attestazioni letterarie del termine *trafila* inteso come marchingegno che con le diverse forme e dimensioni dei *pertusi* (fori) determina la diversità dei formati di pasta.

In: BASILE Giambattista, *Cunto de li Cunti*. IV giornata, novella 9. Napoli (I), 1630. Rist.: BASILE Giambattista, *Il Pentamerone ossia La fiaba delle fiabe*. Tradotta dall'antico dialetto napoletano e corredata di note storiche da Benedetto Croce. Bari, Laterza, 1957;

da: SERENI Emilio, *I napoletani da "mangiafoglie" a "mangiamaccheroni"*, in *Cronache Meridionali*, 1958, giugno, p. 406;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 77;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 23.

1630 - Maccheroni: un lusso rovinoso

Giambattista Basile nel *Cunto de li cunti* affermava:

*Tre so le cose che la casa strudeno
zeppole (sorta di dolciumi), pane caudo e maccarune.*

E rincarava la dose aggiungendo:

Guaje e maccarune se magnano caude.

In: BASILE Giambattista, *Cunto de li Cunti*. IV giornata, novella 6. Napoli (I), 1630. Rist.: BASILE Giambattista, *Il Pentamerone ossia La fiaba delle fiabe*. Tradotta dall'antico dialetto napoletano e corredata di note storiche da Benedetto Croce. Bari, Laterza, 1957;
da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 76.

1630 - Una sbronza di tagliatelle

Girolamo Aleandri il giovane (1574-1629) ne *La difesa dell'Adone* (Venezia 1630), descrivendo una scena di vita di Corte dimostra indirettamente che il termine 'fettuccia', nell'accezione di formato di pasta, doveva circolare ed essersi attestato già da molto tempo, così come i suoi sinonimi 'tagliatelli', 'lasagnette' e 'tagliolini': "*Giuocando alcuni Gentil huomini a sbaraglino in casa del marchese Pepoli, fu da un di loro detto all'altro per burla, ch'egli era briaco di tagliatelli, cioè di quella minestra di minute fettucce di sfoglia di pasta, che in molti luoghi di Lombardia si dicono lasagnette, e a Roma (se male non mi ricordo) tagliolini*".

In: ALEANDRI Girolamo, *La difesa dell'Adone*. Venezia (I), 1630.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 24.

1634 - Pasta per cortigiani

Giovan Battista Crisci (XVI-XVII sec.) che nella sua "*Lucerna de' Corteggiani*" celebra le tavole dei regnanti con ricette raffinate ed elaborate e nello stesso tempo si diletta a suggerire, oltre ai menu annuali, pasti per le domeniche realizzabili "*commodamente*" da chiunque, suddividendo banchetti di carne e banchetti misti, tra le minestre elenca le seguenti paste: "*Lagenelle di Monache, Maccaroni incavati di Bari, Maccaroni di Palermo, Tagliarini d'ova, Tagliarini di Cagliari, Tagliarini di mollica, Vermicelli siciliani, Vermicelli d'ingegno, Vermicelli d'amito*", mentre tra i brodetti compaiono quelli "*alla romana, alla genovese, brodetto ingratinato, brodetto di cocozze, scioscello, scioscello di latt*".

Quei "maccheroni incavati di Bari" non sono altro che i *cavatieddi* che certamente da prima del 1634 (anno di pubblicazione del libro di Crisci) venivano esportati a Napoli e che facevano bella figura sulle mense della Corte.

In: CRISCI Giovan Battista, *Lucerna de Corteggiani ove, in Dialogo si tratta diffusamente delle Corti, così de ventiquattro officii nobili, come de la varietà de cibi per tutto l'anno; e ciascuna Domenica. Et altri banchetti Divisa in sei Capitoli*, Napoli (I), Roncaglione, 1634, p. 302.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 51;

GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1636 - Pasta quaresimale

Uno dei più antichi elenchi di formati di pasta è in un testo del 1636, opera del medico romano Paolo Zacchia (1584-1659), dedicato al *Vitto quaresimale*: vi si legge che «sono fra se stessi differenti, secondo che le paste o più secche sono e rasciutte, o più fresche; e secondo ancora che sono più grosse o più sottili; si fanno ancora con la farina di grano, o di altra materia. Ne sono di più varie forme, perché alcune sono tonde, come quelle che chiamano vermicelli o maccheroni, e di queste alcune ne son vuote di dentro, alcune no, altre ne sono larghe e distese, come le lasagne, altre ne son picciole e tonde, come quelle che chiamano millefanti, altre ne son piane, ma strette a foggia di fettucce, che son chiamate comunemente tagliolini, altre ne sono corte e grosse e le chiamano agnolini, altre più lunghe e più grosse, chiamate gnocchi, e ve ne sono di mille altre guise che poca differenza fanno quanto all'essere più o meno sane».

Da: ZACCHIA Paolo, *Vitto quaresimale*. Roma (I), Antonio Facciotti, 1636.

1644 - Maccheroni... di pane

Ne *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara (1600, inizi-1667) si scopre che i maccheroni possono essere preparati anche con il pane di miglio raffermo:

Il pane di farina di miglio, indurito, non si può mangiare onde questo si pesta di nuovo, e ridotto. in polvere, setacciato, si torna ad impastare con acqua, e butiro, poi fattane maccheroni in quella forma, che chiamano strozzapretti, da noi gnocchi, si cuocono nel latte, dappoi involti in cacio parmigiano grattato, con assai butiro si condiscono, e se vuoi che per la sera n'avanzi, nascondene una parte, perche t'assicuro che il piatto vuoto levarai di tavola.

In: TANARA Vincenzo, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, Monti, 1644.

Da: GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1646 - Napoli importava i maccheroni dalla Sardegna

Esponendo le *Grolie de Carnevale*, il poeta napoletano Filippo Sgruttendio (quasi certamente pseudonimo di un ignoto autore del Seicento contemporaneo di Giambattista Basile e di Giulio Cesare Cortese) ricorda in un sonetto come Napoli importasse *gnocchi e buje*, cioè maccheroni di colore oscuro, simili alla pasta “avvantaggiata” di Genova, dalla Sardegna:

*“... addove, o gnuocole
e buje de Cagliari
maccarune io lasso mo!”*

Il suo canzoniere dialettale burlesco, edito nel 1646 dal tipografo napoletano Camillo Cavallo, portava scritto sul frontespizio: *La Tiorba a Taccone de Filippo Sgruttendio de Scalfato*. Chiaro il titolo che, parodiando *La lira* di G. B. Marino, veniva dallo strumento musicale popolare detto “*tiorba*”, poco più grande del liuto e dal “taccone” o pezzo di cuoio con cui se ne pizzicavano le dieci corde.

Le corde del palato solleticavano, invece, i maccheroni che gli ammanniva la sua innamorata Cecca:

*“Me deze no piatto Ceccarella
de cierte sapurite maccarune,
semmenate de zuccaro e cannella,
cosa da far sparire le pperzune”.*

E li apprezzò a tal punto da ritenerli degno soggetto per un poema della raccolta, dallo stile classico, con tanto di invocazione iniziale alla divinità:

*“Damme aiuto, o bella, mone
ch'io già canto
lo gran spanto
de lo bello Maccarune”.*

Il poema, intitolato *Le laude de li maccarune*, presenta una serie di elogi sperticati e di paragoni con tutti i beni della terra, fin con l'oro, o con le altre vivande della mensa, e si rimane certo esterrefatti degli accostamenti arditi e fantasiosi. Quand'escon dalla macchina che li produce, l'autore trova i maccheroni più bianchi della via lattea; come sapore più forti del migliaccio; quando son sospesi ad essiccare ricordano le trecce di Berenice. Il rumore della pentola dove bollono rassomiglia a quello del tamburo che conduce in guerra i soldati; e quando hanno riempito la pancia, fanno addormentare meglio del canto delle Sirene. Addirittura Re e Imperatori si sentono perduti senza maccheroni. E il poeta è così rapito dalla loro immagine che chiede a Giove di essere trasformato in un maccherone:

*Precepeessa
Monachessa
De Proserpena gran mamma,
Co le penne
Vienetenne
Ca chest'arma mia te chiamma.*

*Co dui zampe
Viene, scumpe,
O reggina de li spicche:
Se lo cielo,
Se lo jelo
Te n'arrasse da formiche*

*Mone, ch'io
No golio
Aggio 'n cuorpo, che me scanna,
De cantare,
De laudare,
Chille ch'enghieno sta canna?*

*Tu conforta,
(Vi' ca mporta!)
Damme aiuto, o bella, mone,
Ch'io già canto
Lo gran spanto
De lo bello maccarone.*

*Na zitella,
Jonnolella,
Addorosa de migliaccio,
La farina
Cerne e affina
Pe' la panza de setaccio.
Chella rota
Che l'avota
Tappa tappa n'e' la chiave;
Essa avanza
Chella danza
De le sfere cchiù soave.*

*La trombetta
L'arma nfetta
De no core che guerreia,
Ma lo suono
E' cchiù buono
De quann'uno grannoleia.*

*Lo susurro
De Tammurro
Fi a la morte l'ommo porta,
Ma sentire
Lo bollire
De caudare te conforta.*

*Fu avanzato
Ch'ammentato
Arcomede no munn'appe;
Cchiù è do spanto
E de vanto
Chi sto ncegno fare sappe.*

*O sbrunnure,
O signore,
Maccarune belle care,
Chisto core,
Che se more
Vuie potite sorzetare.*

*Belle, ianche,
vranche a vranche
Da lo nciegno quann'ascite,
Se a no panno
Spase v'hanno
La via lattea me parite.*

*Se sospise
Vedue appise
A le canne, st'arma dice:
- Vuie, o bella,
Le trezzelle
Me parite de Bernice!*

*Se vuie spase
A le spase
State, e scise da la canna,
vuie passate,
Avanzate
La corona d'Arianna!*

*Quanno pone
Belle e buone
A na carta uno ve lega.
In pesare
A me pare
La valanga de l'astrega!*

*L'omme vene
Pe gran bene
A trovare, oh gran trisoro!
Pe d'averve,
Possederve,
Cagna e sprezza pe nfi a l'oro!*

*Nc'è quaccuno
Che diuno
Non potenno de vui stare,*

*Senza nfenta
Se contenta
Nfi a le brache de mpignare!*

*Sango mio,
Gran golio,
De sta vita arce patrune,
Io speresco,
Scievolesco
De provarve, o maccarune!*

*Se ve trovo
Se ve trovo,
Che gran gusto me ne piglio!
Se ve gliotto
Me n'aggotto,
De dolcezza me squaquiglio!*

*S'io non tocco
Vui, me ncrocchio,
Io non pozzo arreoicare.
Me consummo
Vaco nfummo,
No lo pozzo sopportare!*

*De janchezza,
Tennerezza,
Le rricotte vui passate;
De sbrannore,
De sapore
Li migliacce me ncacate!*

*L'ombra bella
Ionnolella
Tira paglia, è cosa vecchia!
No piatto
De vui fatto,
Mille core ne scervechia.*

*Li signure
Mperature,
Quanno 'n tavola non v'hanno,
So' sperute,
So' sperdute,
E lo trivolo ne fanno.*

*Addormenta,
Lenta e penta
Co lo canto la Serena:
Cchiù gostuse,
L'uocchie ha nchiuse
Chi de vui la panza ha chiena.*

*Calamita
Tira ardita
L'aspro fierro de llà ntuorno.
Maccarune,
Li manciune
Vuie tirate notte e ghiurno.*

*A l'addore
No signore
Nce iarrà, de musso, a caso;
Vuie tirate
L'Abbramate
Comm'a bufara, pe naso.*

*Disse: «Io moro
D'Avere oro!»,
Mida, e l'ebbe a li premmune
Sarria vivo,
Lo corrivo,
Se magnava maccarune!*

*Giove mio
Sto golio
Ch'appe Mida a lo ttoccare,
Ah, fa tune
Maccarune,
Quanno tocco, addeventare!*

*Fa, gran Giove,
Se te move
Lo pregare a passione,
Se Narciso
In sciore è ammiso,
Ch'io diventa maccarune!*

In: SGRUTTENDIO Filippo, *Tiorba a Taccone*. Corda IX, *Laude de li maccarune*. Napoli (I), Cavallo, 1646.

Da: GLEIJESES Vittorio, *Feste, farina e forca*. Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1972, pp 228, 234-239;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti*. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 79.

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 40-42.

1649 - Il ferro da maccheroni

Ecco come si adoperava, secondo il Rosselli l'attrezzo di ferro, in uso fino al Novecento in Puglia, per confezionare *fenescécchje* (= fascioni) simile ad uno spiedo sfaccettato:

“Tagliasi [la sfoglia] a liste larghe mezzo dito e lunghe quattro dita, e habbiasi uno stiletto di ferro cioè a gucchia come quel che si adopera per fare le berette, lungo un palmo, e pongasi esso stiletto sopra le liste, e diasi la forma al maccarone con la palma della mano, in modo che la pasta habbia circondato tutto lo stiletto di ferro, e dapoi cavisi lo stiletto e lascisi asciugare il maccarone il quale sarà vòto, ma habbiasi avvertenza quando si fa esso maccarone che lo sfoglio più sodetto e colorito con zaferano sia infarinato leggermente acciò non si attacchi al ferro”.

In: ROSSELLI Giovanni, *Opera nova chiamata Epulario, la quale tratta il modo de cucinare ogni carne, uccelli, pesci d'ogni sorte. Et fare sapori, torte, pastelli, al modo de tutte le province*, Venezia (I), per Agostino Zanni da Portese, 1516. Abbiamo consultato la copia edita il 1518 a Venezia, per N. e V. Zopino (in Biblioteca Vaticana,

Cap. VI, 58), l.II, f. XII r. e l.III, f. XIV v. Opera che è stata riprodotta in anastatica e riproposta in lingua da Alberto Riccio (Roma, Bimo, 1974).

Nella prima ediz. l'autore insegna a confezionare e a cuocere *vermicelli, maccheroni romaneschi*. (Vedi anche scheda 1516). In una successiva (Trevigi, appresso G. Righettini, 1649), col medesimo titolo ed in più “*Con l'aggiunta di molt'altre cose bellissime*”, c'è la descrizione qui riportata.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “*La Taberna*”. Bari (I), 1982, p. 64.

1654 - L'albero genealogico dei maccheroni

Nel 1654 viene stampato a Modena il poemetto *Della discendenza e nobiltà de maccheroni*, opera del conte Francesco di Lemene da Lodi (1634-1704) che si distraeva con la poesia dal lavoro di magistrato.

A quest'opera allude, nel suo *Bacco in Toscana*, Francesco Redi, quando canta del “*Pastor di Lemene*” che:

«... giovanetto scrisse
nella scorza dei faggi e degli allori
del paladino Macaròn le risse».

Tali rime, oltre a rappresentare il primo tentativo di classificazione ragionata dei formati di pasta, forniscono anche una tra le più remote testimonianze dell'esistenza di due macchine essenziali perché si possa parlare di pastificio in senso moderno: la gramola e il torchio.

Facendo la genealogia del Maccherone l'autore ci dice come da «*Farina sia nata Pasta: madre prolifica che in stato vedovile ebbe un figlio natural Gnocco chiamato (finito male per i suoi pessimi costumi); ma che dai suoi tre mariti Cannella (mattarello) Gramola e Torchio ella aveva già avuto altri figli. Da Cannella ella aveva generato Polenta e Lasagna; madre a sua volta quest'ultima di Torta e Raviolo. Ma è da Torchio che Pasta doveva generare il fiore della sua stirpe, Maccarone, da cui discende Fidelino, padre di Pestarino*».

Signori se frà voi persona alcuna
del fin della Polenta mi richiede,
in certa di Buttir grassa laguna
s'affogò, ne lasciò pur un herede.
Gloriosa Lasagna a te fortuna
una prole bellissima concede,
una bella figliuola, e un bel figliuolo,
la figlia Torta, e 'l figlio Raviuolo.
[...]
Da Maccaron discende Fidelino,
del Signor Padre suo vi è più sottile,
da Fidelin discende Pestarino,
Pestarin che di corpo è più gentile,
ma nissun di color fù mai vicino
a farsi in pregi a Maccaron simile,
a quel gran Maccaron, la cui memoria
di poema è dignissima, e d'historia.
Maccaron per cantar i tuoi gran vanti,
io non hò stile al gran soggetto eguale,
ne frà vati moderni alcun si vanti,
con nostra confusion d'haverlo tale,
degno tù sei, che solo di te canti
quel, che tromba eroica, ed immortale
cantò l'armi pietose, e 'l Capitano
sia Bergamasco, o sia Napolitano.
[...]

*Volle un giorno Formaggio scompagnarsi
per qualche dì dal suo Buttir germano,
che gli venne desio d'immortalarsi
mandando il nome in clima anco lontano,
andò in Parma a lo studio a dottorarsi,
a l'hor fù, che fù detto Parmeggiano,
ma non è Parmeggiano poco, ò niente,
e (sangue d'un Bocca!) ch'il dice mente.*

Il conte ironizza poi sulle dispute di bandiera che alcune città all'epoca facevano per attribuirsi l'invenzione dei maccheroni. Oltre a Como (Cfr. scheda 1604).

*«... sono Napoli e Bergamo nemici,
ché ognuno a Maccheron patria vuol farsi;
né per lo mezzo di comuni amici
è mai stato possibile aggiustarsi;
onde più volte le città infelici
sono state vicine a rovinarsi.
Facendo gran contesa e gran fracasso
più per i Maccheron che per il Tasso.
Così fra noi la lite anch'è indecisa
Qual sia di Macaron patria e soggiorno,
come per i Greci ancor ignoto è il vero
circa la patria del famoso Omero».*

In: DI LEMENE Francesco, *Della discendenza e nobiltà de' Maccheroni*. Modena (I), Soliani, 1654. (copia ms. del 1698 in Biblioteca Trivulziana - cod. 398).
da: AMMASSARI Carlo Angelo, *Cenno storico sulla industria delle paste alimentari*. Roma (I) Federazione Nazionale Pastai, 1934, p. 110;
AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 83;
MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 24;
GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1660 - Gli gnocchi sul Torracchione

Bartolomeo Corsini (1606-1673) contrastato dalla famiglia originaria di Barberino del Mugello, si ritirò in campagna, dedicandosi alla poesia e alla musica, cantando il paesaggio della sua terra ne *Il Torracchione desolato*, poema eroicomico, composto intorno al 1660, imitazione, non senza pregi, del *Malmantile* del Lippi e della *Secchia rapita* del Tassoni. L'opera venne pubblicata a Parigi, un secolo dopo la morte del suo autore, del quale rimangono inedite ancora numerose rime. Il Corsini, che riporta con grande abbondanza i motti proverbiali della sua terra, non trova miglior locuzione per descrivere l'estasi del rapimento d'amore che citare la pasta:

*«Ivi stette ogni altra cura a monte
mandando or da sera or da mattina
a specchiarsi di lei ne' lucidi occhi,
e a far con lei della sua pasta gnocchi».*

In: CORSINI Bartolomeo, *Il Torracchione desolato*. Londra, ma Parigi (F), Marcello Prault, 1768.
da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 26.

1668 - Menu barocchi per una Regina

In una relazione di Antonio degli Effetti, dotto e nobile signore di Castel Novo di Porto, ove la regina Cristina di Svezia sostò il 21 e 22 novembre del 1668 viaggiando verso Roma, è descritto il banchetto offerto da Papa Clemente IX alla sovrana straniera:

«Si potrebbe affermar per historia ch'in questi giorni Castel Novo divenne un Emporio d'Italia, un mercato d'Europa, una fiera latina, dove concorsero e polli, e frutti, e quanto bisognava per sì solenne alloggio; anzi meglio direbbe un microcosmo, dove in questo piccolo mondo erano passati dall'oriente gl'aromi, gl'ori, gl'argenti, le gemme, le porpore del Tiro, i tappeti della Frigia, gl'arazzi della Fiandra, i cannelloni di Portogallo, le paste di Genova, i claretti di Francia, i scarlatti d'Olanda, olive, cioccolate, e lane più morbide di Spagna, e quante delitie ha Partenope, e qualsivoglia parte del mondo».

In: DI SCHINO, June. *Tre banchetti in onore di Cristina di Svezia - 1668*. Roma (I), Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Roma, 2000, p. 82.

da: GREGORY, Tullio. *Menu barocchi per una Regina*. Milano (I), Il sole 24 ore, 12 novembre 2000, p. 34.

1676 - Gnocchi barocchi

Ne *Il Malmantile riacquistato*, poema del pittore fiorentino Lorenzo Lippi (1606-1674), molto interessante dal punto di vista linguistico per la ricchezza di vocaboli, modi di dire e locuzioni tipiche della parlata fiorentina del tempo, viene riportata l'espressione «ognun può far della sua pasta gnocchi», cioè disporre delle proprie cose come meglio si crede e fare ciò che si vuole, per lo più a sproposito:

«non so se lo sanno questi sciocchi,
ch'ognun può far della sua pasta gnocchi».

In: LIPPI Lorenzo, *Il Malmantile riacquistato*. Firenze (I), 1676. (Vedi scheda 1750). Rist.: *Parnaso Italiano*, VII, Venezia, Antonelli, 1844.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 26.

1688 - I maccheroni di Ludovico Antonio Muratori

Anche tra le carte giovanili e i brogliacci studenteschi (1688-90) di Ludovico Antonio Muratori, troviamo una raccolta di *Carmina*: ve ne sono sette “maccheronici”, tra cui uno dedicato alla farina e alle vivande che con essa si confezionano:

*FARINAE ELOGIUM
IUXTA DAPES
EX EA CONFECTAS*

*Quid oculos sbrilas o Musa?
Quid collum slongas?
Informaiatos admiraris macherones?
Hi farinae sunt filii.
O innumerabiles ex farina vivandas!
Quae
Cusinis tot apportat utilitates.
Illam admirantur
Piattelli, pignattae, padellae, mensae ac hominum
bocchae
Quae vivere sine hac nequeunt.
Giornalem panis contemplor bisognum,*

*Cuius e bonitate stufia numquam remanet
hominum gula.
Tortarum, tortellorum, tortellinorum
Sfolia
Est nihil.
Poscite fornaros tam isti amicos
Lique
Gnocchos, tortiones, chrescentes, crescentinasque
Monstrabunt.
Rident coqui, dum farinae crebras agunt
vivandas,
Et ipsa mensa*

*Nunc lasagnas stupet, nunc taiadellas,
Nunc longhettos, tunc gnocchettos miratur, nunc
grattinos.
Quot vero vermicellorum pietanzae!
Modo sunt grossi, nonnumquam subtilissimi fiunt.
Quoties padella friget
Toties etiam abrostulitae extrahuntur fritellae.
Confessant hanc sibi matrem pasticci et
spongadae
Zuccarinique, ofellaeque atque sfoliateae
Ex farina
Svolazzatorium trahunt ortum.
Quid vero de villanis est dicendum,*

*Qui
Vel in sughiis musti farinam meschient.
Sive in suolis bene untatos faciant burlengos
Sola farinae utilitate
Utuntur.
O amata et riverita farina
Quae
Cusinarum ordignis es toties adoperata
Quaeque
In tot vivandas facta
Bocchis nostris multiplicem savoritum ac
gustosum
Cibum somministras.*

In: BIBLIOTECA ESTENSE di Modena: Archivio Soli-Muratori, filza II, fasc. II, fasc. 3 d.

Traduzione di Vincenzo Valente:

Perché sgrani gli occhi, o Musa?/ Perché allunghi il collo?/ Guardi stupita i maccheroni incaciati?/ Sono figli della farina. / O innumerevoli vivande di farina! Ed essa / appona alle cucine tanti vantaggi /La ammirano i piatti, le pignatte, le padelle, le mense e le bocche degli uomini/che non possono vivere senza di essa. / Considero il bisogno quotidiano del pane, /della cui bontà mai resta sazia la gola degli uomini /La sfoglia /delle torte, dei tortelli, dei tortellini /è nulla. /Domandate ai fornai che sono tanto amici di costei /ed essi vi mostreranno gli gnocchi, i ravioli, focacce e focaccine. / Ridono i cuochi, finché le farine sostengono vivande abbondanti, /e la mensa stessa /stupisce ora per le lasagne, ora per le tagliatelle, /ora per la pasta lunga, e ammira ora gli gnocchetti, ora la pasta grattata. /E poi quante pietanze di vermicelli! / A volte sono grossi, a volte diventano sottilissimi. / Quante volte frigge la padella / altrettante se ne estraggono frittelle abbrustolite. /Riconoscono questa come madre pasticcini e spongate / e zuccherini, bocconcini e sfogliate/dalla farina / traggono la loro nascita squacquerata. /E che dire poi dei villani che mescolano la farina anche col succo del mosto. / E se fanno i migliacci ben unti, a strati, / si servono solamente della farina. / O farina amata e riverita, / che sei tante volte adoperata per gli arnesi delle cucine, / e che preparata in tante vivande / somministri alle nostre bocche cibi molteplici, saporiti e gustosi.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, pp. 45-46.

XVIII sec. - I figli di Carnevale

Un vecchio canto carnevalesco ligure diceva:

*“Carlevà u l'è morto
briëgu cumme un porco;
l'ha lasciau dui fiöi:
maccarui e raviöi.”*

In: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 79.

XVIII sec. - Le Pappardelle di Teramo

Un ignoto poeta del Settecento, nel menzionare la ridente cittadina di Teramo, sorta a monte della confluenza del torrente Vezzola e del fiume Tordino negli Abruzzi, ne ricorda le famose pappardelle:

*Fra Tordino e Vezzola, cheta, riposa
Teramo, fidelissima cittade,
per le sue pappardelle assai famosa.*

In: IGNOTO XVIII secolo

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 19.

XVIII sec. - Pulcinella dei maccheroni

I Maccheroni, nel Sette e nell'Ottocento, non possono dissociarsi dalla maschera di Pulcinella: “*Il principale attributo di Pulcinella sono i maccheroni*” scrive Anton Giulio Bragaglia nella sua bella e documentatissima opera, su Pulcinella “*i maccheroni che egli può portare anche in tasca, già conditi e fumanti, come quelli del celebre Florindo de'Maccheroni, del Settecento, che aveva*

rubato alla maschera napoletana il soggetto più bello per usarlo, nel Don Giovanni, in unione col proprio servo Arlecchino, in attesa del pauroso incontro col Convitato di Pietra: scene imitate a Napoli da quelle spagnuole e assunte da Pulcinella prima delle altre maschere”.

Si sono conservate delle curiose commedie su “*Pulcinella maccharonaro*”, “*Pulcinella e i maccheroni*”, o meglio, dei canovacci di commedia, secondo il metodo e l'uso popolare, su cui ricamarono ed improvvisarono attori che resero immortale la maschera, come il famoso Antonio Petito, Salvatore De Muto, Ernesto Caleca e la duplice arte dei due Scarpetta.

Una commedia divertentissima, anzi un'attitudine di Pulcinella, abituale al teatro, si svolge con vivaci dialoghi tra la maschera ed il padrone, a cui Pulcinella – con la scusa di assaggiarla – mangia regolarmente mezza porzione di pasta.

Ancora più legata ai maccheroni la parte di Pulcinella quando esercita il mestiere di oste o di trattore. Egli vanta, quasi sempre, con perfette lezioni di gastronomia schiettamente napoletane, la sua abilità nel cucinare e condire i maccheroni:

- Io suono il Dio dei maccheroni!

E lavora per l'arte pura, perché i numerosi clienti, quando è l'ora, se ne vanno senza pagare il conto...

In definitiva, dunque, come dice lui stesso, Pulcinella, se non il dio, è, perlomeno, un personaggio strettamente legato ai maccheroni. Ma l'attributo vero di Pulcinella, più dei maccheroni, è la fame. Pulcinella è la maschera della miseria, la maschera del "proletariato", la raffigurazione grottesca del plebeo, vile, pauroso e affamato, che si difende dai grandi, dai potenti, dai prepotenti, e dai furbi, con le sole armi di cui può disporre: la codardia, la menzogna, l'astuzia, i lazzi, la comicità. Pulcinella diceva: “*voglio mangiare tre volte al giorno per tre mesi, tre anni, trecento anni*”. Lo stato d'animo permanente di Pulcinella, è la fame; il suo sogno costante, e mai del tutto appagato, i maccheroni; i maccheroni che erano già, nel Sei, nel Sette e nell'Ottocento, il piatto unico, la pietanza nazionale dei napoletani.

In: CONSIGLIO Alberto, *Storia dei Maccheroni con cento ricette e con Pulcinella mangiamaccheroni*. Terni (I), Edizioni Moderne, 1959.

XVIII sec. - I maccheroni di Alberoni

Un uomo di stato, Giulio Alberoni (1664-1752) rappresentava il minuscolo Ducato di Parma e Piacenza alla Corte di Spagna. A Madrid, svolgendo politica accorta e sopraffina, lasciava da parte i dispacci e si prendeva cura della “lepre alla piacentina” e degli “agnolotti al sugo”. E i *maccheroni all'Alberoni*.

Non per un deprecabile sciovinismo, ma per rivendicare all'Italia un primato politico-gastronomico, ricorderemo che questo cardinale, abile e sottile diplomatico, cento anni prima di Talleyrand sperimentò con successo la sua aurea formula: «*Se volete giungere al cuore di un uomo, la strada più breve è quella che passa per lo stomaco*».

Fra una pratica e l'altra, chiedeva all'Italia tartufi, vini prelibati e salumi per farne distribuzione fra gli amici del Corpo Diplomatico. Diceva: «*Son piccolezze, ma date al momento opportuno producono grandi effetti*».

Prova più evidente è che il Vendôme – dopo un soggiorno dell'Alberoni in Francia – continuava a scrivergli ed essergli amico, a perenne memoria di certi maccheroni al burro e di zuppe di formaggio che il nostro cardinale gli preparava con le sue stesse mani, secondo i dettami della cucina piacentina.

In: MORBELLI Riccardo, *Il boccafina, ovvero il gastronomo avveduto*. Roma (I), Casini, 1967, p. 35.

1701 - Dalla chitarra ai Fidelini

La pasta genovese *fidelli* e l'italiana *fidellini*, hanno riscontro con quella sarda *findeos*, catalana *fideus*, castigliana *fideos*, largamente diffusa quest'ultima, oltre che in Spagna, nel continente sudamericano, nonché con quella moderna *fides*. E' un termine diffusosi sulle sponde del Mediterraneo forse a seguito dell'impiego del comune strumento atto a produrre i formati lunghi di pasta. E cioè deriverebbe dalla voce latina *fides*, o corda armonica, adottata anche per indicare - la parte per il tutto - il complesso delle corde, lira o cetra, lo strumento al quale, posato sul tavolo, si sovrapponeva la sfoglia e che serviva, mediante il rotolamento su di esso del matterello, a suddividere la sfoglia stessa in spaghetti quadri. Tal quale si opera ancor oggi con la *chitarra* abruzzese.

In: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I)*, p.m., 1975, p. 91.

1705 - I Maccheroni in Inghilterra

In Inghilterra i maccheroni dovevano essere noti da vecchia data se di essi parla John Florio in un dizionario del Cinquecento. Essi devono aver colpito la fantasia degli inglesi se nel Settecento veniva messa in scena la commedia "*The macaroni*" che applauditissima fece il giro dei migliori teatri londinesi.

Una ricetta di Richard Briggs apparsa nel 1792 su "*The art of cookery*" raccomanda di far bollire gli spaghetti nell'acqua per ben tre ore e quindi nel brodo per altri 16 minuti. Tale ricetta è naturalmente definita "italiana".

In: BRIGGS Richard, *The art of cookery*. London (GB), 1792.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I)*, p.m., 1975, p. 91.

1710 - Le parrucche dei "Macaronis"

Al tempo di Giorgio III (asceso al trono nel 1760) erano di moda i "*Macaronis*", ricchi giovanotti che apprezzavano la buona tavola e vestivano in modo stravagante. Passeggiavano con affettazione per *St. James Street*, i capelli legati a nodo, con uno *chignon* dietro. Sul cocuzzolo stava un cappello *Nivernois*, che usavano sollevare col bastone da passeggio per salutare gli amici.

Nel 1764, Horace Walpole ricordava che il *Macaroni Club* in Pall Mall "*accoglieva giovanotti navigati, con lunghi riccioli e occhialetto*".

Là mangiavano i maccheroni.

Nove anni dopo, quando Londra si era stancata delle loro ostentazioni, Walpole, alludendo alle loro parrucche incipriate, commentava: "*Ieri sono stato a Londra e non ho visto quasi anima viva, salvo i Macaronis alle finestre di Almacks come tappeti in attesa di essere spolverati*".

In: PRIMROSE Rostron, *In the sphere*, 1963, 8 novembre.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I)*, p.m., 1975, p. 93.

1724 - I maccheroni in barca di Goldoni

Carlo Goldoni (1707-1793) nelle *Memorie* scritte e pubblicate in Francia al termine della propria vita, ne ripercorre con onestà e buona precisione fatti e avvenimenti.

Quindicenne, Goldoni è a Rimini, presso una famiglia amica, a studiare filosofia. Conosce una compagnia di comici veneziani e scappa con loro in battello, verso Venezia:

Il soprintendente generale del viaggio, che nel contempo stesso era cuoco e cantiniere, suonò un campanello, ch'era il segno della colazione: tutti si adunarono in una specie di salone formato nel mezzo del naviglio sopra le casse, le valigie e le balle: eranvi, sopra una tavola ovale, tè, latte, arrosto, acqua e vino.

Dopo la colazione, fu proposta la partita per aspettare il pranzo.

Eravamo dunque per incominciare una partita de' tressetti e di picchetto: ma una partita di faraone cominciata sulla coperta della nave trasse a sé tutta la compagnia. Si giocava, si rideva, si scherzava e si facevano delle burle a vicenda: ma la campana annunzia il pranzo, e tutti vi accorrono.

Maccheroni! Tutti si affollano sopra; e se ne divorano tre zuppiere; bue alla moda, pollame freddo, lombi di vitella, frutta, eccellente vino: ah che buon pranzo! Oh che appetito!

Una volta tornato a casa, Goldoni è rimproverato dal padre:

- Su via, su via, Come sei venuto qua?

- Per mare.

- Con chi?

- Con una compagnia di comici.

- Di comici?

- Padre mio, son gente di garbo.

- Come si chiama il direttore?

- In scena è Florindo, e si chiama Florindo de' Maccheroni.

- Ah! Ah! Lo conosco, è un brav'uomo: recitava la parte di Don Giovanni nel Convitato di Pietra. Si mise in testa di mangiare i maccheroni che appartenevano ad Arlecchino, ed ecco l'origine del suo cognome.

In: GOLDONI Carlo, *Mémoires de M. Goldoni, pour servir à l'histoire de sa vie, et à celle de son théâtre*. Paris (F), 1787.

da: Premio Bagutta-Agnesi. Milano (I), Bagutta, 12 gennaio 1949, p. 1;

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 102.

1731 - I maccheroni dei frati

Una gustosa memoria di viaggio di Jean-Baptiste Labat, ricorda i maccheroni, vittime inconsapevoli di una burla tirata da un oste umorista ad un gruppo di religiosi partiti da Parma e diretti a Piacenza nei primi anni del Settecento:

«Arrivammo verso le undici a Borgo San Donnino e scendemmo all'Albergo della Posta. Dissi all'oste di prepararmi il pranzo. Mi domandò come volevo esser servito.

- A pasto - risposi - cioè a prezzo fisso; e, se non vi sono altri, sarei contento che il vitto fosse un po' alla francese.

- Ché - disse l'oste - tutti questi Padri non mangiano?

- No - rispose uno di loro - è nostra abitudine mangiare soltanto la sera.

- Come volete - ribatté l'oste - però i medici dicono che bisogna mangiar poco la sera, se si vuol tranquillamente dormire e conservarsi in salute.

In attesa del desinare, me ne andai a visitare la città con un giovanotto che l'oste mi dette per guida. Ritornando all'osteria, mi misi a tavola solo. Mi servirono una minestra di piselli, un umido, delle animelle di vitello fritte, e un grosso piccione arrostito. L'oste venne di persona alla mia tavola e mi fece portare anche del prosciutto. Mi spingeva a bere e a mangiare. Ebbi perfino dei carciofi in salsa, fragole e formaggio eccellente con vino bianco e rosso in ghiaccio.

Vedendomi mangiare, venne appetito anche ai nostri Padri e chiesero all'oste se vi fosse un piatto di maccheroni. Questi rispose che ne aveva da potersi servire a tavola di Sua Altezza Serenissima. Volevan contrattare; ma l'oste rispose ch'egli era un galantuomo, e che essi potevan passare nella stanza vicina. Vi andarono, e a un gesto che fece l'oste, capii a volo che sarebbe successa una scenata. Non si fece aspettare. Erano stati serviti i maccheroni. Credo che fossero stati cotti al tempo del gran giubileo, tanto erano secchi, duri, coperti di polvere mischiata a pepe e formaggio

grattugiato con un odore forte e sgradevole. Sentii i Padri lagnarsi della tovaglia poco pulita; il garzone non rispose. Dopo che ebbero mangiato due o tre bocconi di quel detestabile intruglio, mancò loro il coraggio di continuare e domandarono pane e vino: e successivamente furono loro portati due piatti di carne: uno di petto di montone farcito, in cui vi erano tanti vermi quanta carne; l'altro con un budino di manzo riempito di sangue ben salato e ben pepato. Mangiarono quest'ultimo; ebbero poi carciofi e formaggio e bevvero due o tre bottiglie di vino.

Intanto il padrone era venuto a vedere s'io fossi rimasto soddisfatto; e gli domandai il conto. Rispose che eran tre giuli per me e due pel domestico. Pagai subito unendovi la mancia, ossia il regalo per la servitù.

I Padri chiesero anch'essi i loro conti, e l'oste chiese loro quattro giuli a testa. Le recriminazioni salirono alle stelle; e domandarono perché mai dovessero pagare più di me.

- La giustizia vuol così - replicò l'oste freddamente. - Questo Reverendo Padre ha mangiato a pasto; la legge del Principe ha fissato il prezzo del suo desinare in tre giuli, ed io mi fo dovere di non domandare di più. Ma voi avete voluto distinguervi e mangiare a vostro capriccio, facendovi preparare piatti straordinari. Bisogna ora pagarli.

E senz'altro fece loro un conto, un vero conto da farmacista, in cui il totale saliva anche più in alto di quanto aveva dapprima domandato. Scoppiò un pandemonio. I Padri dichiararono di ricorrere alla giustizia; e l'oste, senza scaldarsi, disse a un garzone di accompagnarli dal magistrato, e a un altro di tirar giù le valigie da dietro i calessi.

I postiglioni cominciarono a loro volta a lamentarsi perché tutte queste controversie ritardavano il viaggio, e dicevano che non saremmo giunti più a Firenzuola. Tentai un accomodamento tra le parti; e l'oste acconsentì e si contentò, per riguardo a me - disse - di tre giuli e mezzo a testa; e bisognò pur pagarli. Dopo di che si presentarono i domestici a farsi dare la mancia.

Eravamo finalmente in calesse, pronti a muoverci, quando l'oste tornò da me e, porgendomi un bicchiere di vino, mi disse che non poteva lasciarmi partire senza bere insieme. Bevemmo; e mentre faceva servir da bere anche al mio domestico e ai vetturali, mi esprese la sua meraviglia ch'io mi fossi ficcato tra certa gente e che mi consigliava di piantarla al più presto possibile.

Si può facilmente immaginare quanto i miei soci fossero contenti. Il mio compagno soprattutto non sapeva darsi pace; e, dopo aver tempestato contro tutti gli osti d'Italia, mi rimproverò di aver abbandonato gli interessi della compagnia e, se lo avessi lasciato ancora dire, credo che avrebbe concluso col chiedermi i tre giuli e mezzo che aveva spesi».

In: LABAT, Jean-Baptiste. *Voyage en Espagne et en Italie*. Amsterdam (NL), 1731.

da: *Dai ponti di Parma*. Bologna (I), Alfa, 1965, p. 179.

1738 - I Vermicelli di Ricciardetto

Niccolò Forteguerri (1674-1735) si avviò alla vita religiosa, trasferendosi dalla natia Pistoia a Roma dove condusse una esistenza regolata tra gli uffici ecclesiastici e la compilazione di opere poetiche.

Il suo capolavoro, il *Ricciardetto*, uscito postumo nel 1738 è un poema burlesco in 30 canti che non esce dalla tradizione del poema eroicomico in voga in Italia tra Sei e Settecento, ma è qua e là insaporito da numerosi spunti satirici contro la curia romana.

Al protagonista spetta il compito di regalarci una citazione sulla pasta del tutto inusuale:

*«Gli ruppe le catene tutte quante
Come fossero state vermicelli».*

In: FORTEGUERRI Niccolò, *Ricciardetto* di Niccolo Carteromaco. Parigi (F), Francesco Pitteri, 1738, C. X, p. 26.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 138.

1743 - Casanova principe dei maccheroni

Nell'Ottobre del 1743 Giacomo Casanova (1725-1798), all'età di 20 anni, sostò a Chioggia per tre giorni.

Vi compose e recitò un sonetto in onore dei maccheroni. E ne mangiò una tale quantità che fu chiamato Principe dei Maccheroni.

In: -

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 97.

1750 - Gnocchi di riso e maccheroni casalinghi

L'erudito sacerdote Anton Maria Biscioni nelle sue *Annotazioni al Malmantile* (1750), opera scritta dal fiorentino Lippi settant'anni prima ma da poco data alle stampe, specificherà che «*gli gnocchi si fanno per l'ordinario di pasta comune, ma volendogli migliori si prende farina di riso e latte*».

E aggiungeva: «*I maccheroni, che sono il pastume più grossolano di tutti gli altri, si fanno... collo spianare, e in certo modo ammaccare la pasta collo spianatoio (il quale volgarmente si dice mattarello) ... e così saranno stati detti a principio maccarune, cioè una quantità di pasta a foggia di macco, spianata ed allungata*».

In: BISCIONI Anton Maria, *Note al Malmantile riacquistato di L. Lippi*. 1750. Ristampa Firenze (I), 1950, pp. 110, 559. (Vedi scheda 1676).

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 26.

Da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 141-142.

1757 - I maccheroni del Burchiello

Domenico di Giovanni detto il Burchiello (1404-1449), poeta barbiere, fu nemico dei Medici e per questo dovette lasciar Firenze, sua città natale, nel 1434. A Siena, per la sua condotta scapestrata, subì nel 1439 il carcere; si trasferì a Roma nel 1445. Gli si attribuiscono circa 350 sonetti; ma solo circa 150 sono certamente suoi.

Il Burchiello scherza sulle traversie della sua vita o satireggia uomini del suo tempo con difficili doppi sensi e allusioni per noi oscure, ma probabilmente chiare ai contemporanei; indecifrabili anche a questi, invece altri sonetti tessuti di riboboli e ghiribizzi senza senso.

Nelle sue *Lezioni sopra il Burchiello*, Giovanni Antonio Papini nel 1773 deriva il termine “maccherone” dalla maschera romana Macco (una specie di Pulcinella dell'antichità) e li immagina già sulle tavole degli Osci.

In: *Sonetti del Burchiello, del Bellincioni e altri poeti fiorentini*. Londra (GB), (ma Lucca (I)), 1757.

Da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 141.

1760 - I vermicelli di San Miniato

Ippolito Neri (1652-1708), nativo di Empoli, fu allievo di Francesco Redi e medico del Granduca Ferdinando di Toscana. Ma oltre all'arte di Esculapio si applicò, con qualche risultato, alla poesia, lasciando un volume di *Rime* pubblicate nel 1700 e il poema eroicomico *La presa di San Miniato*, edito postumo nel 1760. L'opera narra di un ridicolo contrasto tra gli abitanti di San Miniato e quelli di Empoli, rifacendosi al clima e alla struttura della “*Secchia rapita*” del Tassoni, ma con un dilagante gusto per la burla tipico della tradizione toscana.

E' con questo sguardo ironico che al protagonista tocca provare i morsi della fame, stimolati dal profumo di un buon piatto di pasta:

*«E stando appresso a certi fiumicelli
Sente odor di lasagne e vermicelli».*

In: NERI Ippolito. *La presa di San Miniato. Poema giocoso*. Gelopoli [Livorno] (I), Giorgi, 1764, C. IX, p. 49.
da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 138.

1767 - Vermicelli emigranti

«Si fabbricano attualmente a Parigi ogni sorta di paste, già conosciute col nome di paste d'Italia, che una volta si facevan venire da Genova e da Napoli, ed io fui l'autore di questa fabbricazione di pubblica utilità».

In: MALOUIN M., *Art du Vermiceelier*. 1767.
da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 126.

1771 - Le lasagne dei romani

Che cosa siano state le *lagane* dei romani citate da Orazio e da Apicio lo spiega Egidio Forcellini (1688 -1768) nel suo *Lexicon totius latinitatis*: «*membranulas ex farina et aqua, quae iure pingui coctae, caseo, pipere, croco et cinnamomo condiuntur. Illud certum est cibum esse teneriorem et qui nullo labore mandi potest*», ovvero sottili strisce di farina e acqua, che cotte in brodo grasso, si condiscono con cacio, pepe, zafferano e cannella. Certo è che si tratta di un cibo semplice e tenerissimo che si può mangiare senza sforzo.

Prosegue il Forcellini che queste *lågana*, nominate anche nel libro quarto del *De arte coquinaria* di Apicio, “*non v’ha dubbio che fossero simili a ciò che gli italiani chiamano lasagne*”.

In: FORCELLINI Egidio, *Lexicon totius latinitatis*. Padova (I), 1771.
da: MONELLI Paolo, nella prefazione a “*230 modi di cucinare la pasta*” di Enrica Cattaneo Jarrat e Vernon Jarrat. Milano (I), Mondadori, 1969;
MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 10.

1772 - Maccheroni e trattati di pace

«La parola maccheroni indica un piatto italiano... che non era affatto conosciuto prima della recente pace (di Parigi 1763); ora, come molte altre mode straniere, fu importato dai nostri raffinati del mangiare per migliorare il menu di Almack's (ritrovo elegante). Col tempo i clienti di quel ristorante vennero ad essere chiamati maccheroni, e siccome il loro ceto si distingueva perché composto di giovani nobili, eleganti ed amanti della bella vita, i quali oltre alle raffinatezze del mangiare coltivavan anche l'eccentricità del vestire, il termine maccheroni finì per indicare una persona che esagerava la moda e vien ora usato come critica di tutti quelli che si comportano in maniera fuori del comune...».

In: SCOTS MAGAZINE, Novembre 1772.
da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 125-126.

1773 - Pulcinella e il torchio da pasta

Il poeta Jacopo Vittorelli (1749-1835) nativo di Bassano del Grappa (VI), scrive il poemetto giocoso *I maccheroni* in cui, oltre ad attribuire a Pulcinella l'invenzione di «*tal cibo che rallegra gli animi*», specifica che, mentre un tempo la pasta si faceva a mano, i vari formati «*ora li sprema il torchio e in più di dodici fogge diverse*»...

Pulcinella inventore dei maccheroni

*... Ma il bravo Pulcinella con quel frivolo
Stuolo di scioperoni non si sciopera.
Farina dal buratto, acqua dal rivolo
Piglia, e va meditando un capo d'opera.
Fa certa pasta in men ch'io non descrivolo,
Quinci a stenderla in falde egli si adopera,
Poscia in cannelli tutte le aggomitola,
E que' cannelli Maccheroni intitola.*

*Così sta scritto ne' vetusti codici
Che i maccheroni un giorno si faceano,
Ora li sprema il torchio e in più di dodici
Fogge diverse ogni convito beano,
Puglie e Liguria vi diran se approdici
Legno stranier da tutto il vasto oceano
Che abbandonando le riviere italiane
Con questa merce in sen non lo rivaliche.*

*Con un tal cibo, che rallegra gli animi,
Qual cibo v'è che possa mai competere?
Dunque tra i più famosi e i più magnanimi
Eroi s'inalzi Pulcinella a l'etere.
Muojan le droghe, che di vita privano,
E i Maccheroni eternamente vivano.*

In: VITTORELLI Jacopo, *I maccheroni, poemetto giocoso aggiuntovi un inno cantabile sul medesimo argomento del Sig. De' Rogatis*. Venezia (I), Graziosi, 1803, p. 31.

Ristampa in *Rime edite e inedite...* colla traduzione latina a fronte dell'abate Giuseppe A. Trivellato. *Panicei tubuli vulgo maccheroni*. Testo italiano e leggiadra versione in latino. Padova (I), Tipi della Minerva, 1825.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 100;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 29.

1777 - I mangiafoglie divengono mangiamaccheroni

Ferdinando Galliani (1728-1787) noto come l'Abate Galliani, fu economista e letterato illustre, conversatore brillante e ricercato. Dal 1759 al 1769 fu a Parigi, segretario dell'ambasciata napoletana. Rientrato in patria, ricoprì altri incarichi ufficiali e, nel contempo, pubblicò diverse opere tra cui un trattato sul *Dialetto napoletano* (1779), un dizionario dialettale (1789) e il *Vocabolario degli Accademici Filopatridi*, pubblicato nel 1777, in cui, alla voce "verdure" ricorda come i napoletani, già soprannominati "mangiafoglie" siano divenuti "mangiamaccheroni".

«Fu tanta la passione che per la foglia cappuccia ebbero i Napoletani, nel secolo passato, che ne acquistarono il nome di “mangiafoglia”. Molti celebrarono le glorie della foglia. Ora restano eclissate dai maccheroni».

In: GALLIANI Ferdinando, *Vocabolario degli Accademici Filopatridi*. Napoli (I), 1777 *ad vocem*.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 102;

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 12.

1778 - Maccheroni al pranzo di nozze

*«...E la Zita a lo banchetto
Lo vo gruosso e spertosato;
Resce friddo lo spassetto
S'accossì no ll'ha mangiato,
E la vide co lo musso
Abbotato russo, russo.
Le mmorzella cannarute
No nne vonno le figliate,
Le Notricce cchiù trencute
Manco rrobbe sceruppate,
Maccarune, e bermicielle,
Pe ffa latto a le Zzezzele.*

*...E' lo bello Maccarone,
Cuotto, e crudo into a le spase;
Bello a bedé, buono a mangiare.
No mme fazejo de laudare.
E ppe cchesto ntra li vante
De sta nobole Cetate,
Anno puosto tutte quante
Chiste maccare stimate;
Pocca ccà se face buone
Chisto bello Maccarone.*

*E no cierto Allettarato
Me diceva chisto tiesto,
Ca mme ll'aggio allecordato,
Ve lo dico priesto priesto:
Manducanno Maccarones
Nascunt belli Masculones.
Viva addonca sta bell'Arte,
Che nce fa li Maccarune,
Che le bide n'ogne pparte
Chine chine li sportune,
Gruosse, granne, e ppeccerille,
Chiatte, lisce, e tunnolille...».*

In: ANONIMO, *Pe la Quatriglia de li Maccarunare*. 1778.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 35-36.

1779 - Enciclopédie dei vermicelli

Esce a Ginevra la nuova *Encyclopédie* di Denis Diderot (1713-1784) e Jean Baptiste Le Rond D'Alembert (1717-1783) in cui, alla voce *vermicelier*, cioè colui che, tramite uno strumento forato con molti buchi, riduce la pasta in piccoli fili che sembrano vermi, si descrive minuziosamente la lavorazione della pasta. Si specifica tra l'altro che esistono due tipi di torchio, a vite verticale per le paste lunghe e a vite orizzontale per le paste corte, tagliate con un coltello fissato al centro della trafilatura.

In: DIDEROT M. e D'ALAMBERT M., *Encyclopédie*. Ginevra, 1779.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 29.

1784 - I maccheroni del Venerdì grasso

Il poeta Jacopo Vittorelli (1749-1835), nel teatro di Verona, innalzò un lungo inno ai maccheroni, il venerdì grasso del 1784.

*Zughetti, fricassee, torte, pastiglie,
Distruggitrici in questa età de gli uomini,
Io vi reputo men de le quisquiglie,
E fia sempre che v'odii, e che vi abbomini.
Fumino per le Galliche stoviglie
Ne le cucine sol de' gentiluomini,
I guai con faccia dimagrata e tisica
Studian de' cibi la moderna fisica.*

*Vietano bruscamente gl'Ippocratici
Di cercare le droghe, e di nutrirsene.
Abbianle i cuochi valorosi e pratici,
E godan essi usarle, e sbizzarrirsene.
Lunge i moderni pur cibi aromatici,
Che presto fanno a maravalle girsene.
Ungano i Maccheroni il nostro esofago
Nemici de la febbre, e del sarcofago.*

*Con un tal cibo, che rallegra gli anini,
Qual cibo v'è che possa mai competere?
Dunque tra i più famosi e i più magnanimi
Eroi s'innalzi Pulcinella a l'etere.
Tacque, ciò detto, e i commensali unanimi
Fecero plauso, anzi godean ripetere:
Muojan le droghe, che di vita privano,
E i Maccheroni eternamente vivano.*

In: VITTORELLI Jacopo, *Rime*, Padova (I), Tipi della Minerva, 1825, pp. 168-9. (Vedi anche scheda 1773).

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 81.

1787 - Goethe e i maccheroni

Johann Wolfgang Goethe (1749-1832), nel suo diario *Viaggio in Italia*, il 29 maggio 1787 narra di essere a Napoli, dove descrive lo spettacolo dei maccheronari:

Napoli, 29 maggio 1787

«Si possono comprare ovunque per pochi soldi tutti i tipi di maccheroni, una pasta delicata, fatta di farina fina, fortemente lavorata, bollita, trafilata in certe forme. Di solito essi vengono cotti soltanto in acqua, e il formaggio grattugiato condisce e aromatizza il piatto nello stesso tempo. Agli angoli di quasi tutte le grandi vie, i “maccheronari” (il termine *Backwerksverfeittiger* usato da Goethe è, alla lettera, produttore di paste) con le loro casserole piene di olio bollente sono occupati, particolarmente nei giorni di magro, a preparare subito ad ognuno a sua richiesta pesci e paste. Questa gente ha uno smercio incredibile, e migliaia di persone portano via il loro pranzo e la loro cena in un pezzettino di carta».

E più oltre aggiunge:

«... si cuociono per lo più semplicemente nell’acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio, che serve ad un tempo di grasso e di condimento.
... ed apprendemmo così che quella specie di pasta si fa del frumento migliore e più duro, detto grano forte. Occorre del resto più abilità di mano che non lavoro di macchine o di forme. Ci hanno anche imbandito dei maccheroni squisiti, pur deplorando di non poterci servire nemmeno un piatto di quella qualità superlativa, che si trova soltanto a Girgenti, anzi soltanto a casa loro. Con tutto questo, la pasta che abbiamo gustato mi è sembrata, per candore e delicatezza di gusto, senza rivali».

In: GOETHE Johann Wolfgang, *Viaggio in Italia*. Parte II, 1817. Con la cronaca del viaggio a Napoli e in Sicilia 25 febbraio-6 giugno 1787. In *Italienische Reise*, vol X, p. 293 di Goethes Werke. Lipsia (D), Verlag des Bibliographischen Institute.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 104;

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 29;

MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 126.

1797 - Casanova tra i Maccaronici

A Chioggia ad una seduta dell'Accademia Maccaronica:

«...arrivavo a proposito per assistere alla merenda che gli Accademici Maccaronici dovevano fare l'indomani dopo una seduta dell'Accademia in cui ogni membro recitava una composizione a suo piacere. ...e, avendo letto dieci stanze composte per l'occasione, fui ricevuto membro per acclamazione. Feci ancor migliore figura a tavola che alla seduta, poiché mangiai tanti maccheroni da essere giudicato degno dell'elezione a principe».

Al San Carlo nella sala dei giocatori:

«La cena era alla napoletana, comprendeva un enorme piatto di maccheroni e dieci o dodici piatti di diverse specie di frutti di mare, abbondantissimi nelle acque partenopee».

Alla locanda:

«Morivo di fame, e mi dissero che non c'era nulla da mangiare. Ma, convinto del contrario, ordinai al locandiere, ridendogli in faccia, di portarmi burro, uova, maccheroni, prosciutto e formaggio parmigiano, poiché so che queste son cose che in Italia si trovano dappertutto».

In: CASANOVA Giacomo, *Storia della mia vita*. 1797.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 126-127.

1799 - Maccheroni consolatori

Questa graziosa, lunga “canzonetta” sui maccheroni, di anonimo, è apparsa a Napoli durante l'occupazione francese del 1799. Eccone alcune strofe:

*Non si può andar più in su:
Nè si può trovar di più,
Che la gran consolazion
Nel mangiar i Maccaron.*

*Chi moglie vuol pigliare
E far buono il desinare,
Deve fare un calderon
Tutto pien di Maccaron.*

*Donne vecchie, figlie belle,
Maritate e vedovelle
Cantan tutte sta canzon,
Viva viva i Maccaron.*

*Se in amor voi mi tradite,
Io con voi non farò lite;
Ma bensì farò question
Per difender i Maccaron.*

*Zerbinotti voi mal fate
Gran farina che buttate
Tutt' il giorno su 'l peruccon,
Fate tanti Maccaron.*

*Ho una rabbia con gli avari,
Che han pozzi di denari
E se avessi il lor borson
Vorrei mangiar gran Maccaron.*

*Io che sono poveretto
Non ho casa, nemmeno letto;
Lascerei certo i capon
Per mangiar i Maccaron.*

*Se vuoi vincere alla guerra
Sia per mare, sia per terra,
Hai da prender li cannon
Caricati di Maccaron.*

*Se dottor vuoi diventare
Senz' aver più da studiare,
Passerai forse Caton,
Se tu mangi de' Maccaron.*

*Per spiantare speciale,
E bandir dal mondo il male,
O di febre o flussion,
Ricorrete a Maccaron.*

*Chi vuol far quadrini assai
Senz' aver fatica e guai,
Apri in piazza un bottegon
Tutto pien di Maccaron.*

*Cara pasta più direi,
Ma languiscan i sensi miei,
E mi cascan i calzon
Se non corro ai Maccaron.*

In: IGNOTO, *Nuova e curiosa istoria sopra quelle persone che molto granscono [gradiscono?] mangiare i maccaroni. Con una graziosa canzonetta*, Napoli (I), s. t. 1799. Copia nella Biblioteca Trivulziana di Milano.

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Bari (I), Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”, 1982, p. 47.

XIX sec. - Maccheroni di civiltà

«E' vero che i maccheroni sono nati a Napoli, ma oggi i maccheroni sono una pietanza europea, che ha viaggiato come la Civiltà, e che, al pari della Civiltà, si trova molto lontano dalla sua culla» ricorda Alessandro nel suo *Corricolo*, figlio del suo primo viaggio nel Reame nel 1835 (che sarebbe poi tornato a Napoli con Garibaldi, per fare un po' di tutto, dal giornalista al sovrintendente alle arti e agli scavi): un libro che i napoletani amano per gli elogi, ma che non pigliano troppo sul serio per il numero notevole di strafalcioni, bugie e falsi che infarciscono le oltre 500 pagine. Ma dice il vero quando afferma che i maccheroni “costano due soldi la libbra, mentre una pizza costa due centesimi, e basta a sfamare un uomo”.

«Si crede che il lazzarone viva di maccheroni: è un grande errore che va finalmente rilevato. E' vero che i maccheroni sono nati a Napoli; ma oggi i maccheroni sono una pietanza europea, che ha viaggiato come la civiltà e che, al pari della civiltà, si trova molto lontano dalla sua culla. D'altra parte i maccheroni costano due soldi la libbra, il che li rende accessibili alla borsa dei lazzaroni solo la domenica e i giorni festivi. Negli altri giorni il lazzarone mangia, come abbiamo detto, pizza e cocomero: cocomero l'estate, pizza l'inverno».

In: DUMAS Alexandre, *Impressioni di viaggio: il Corricolo*. A cura di Gino Doria. Milano (I), 1963, 636 pp.

da: ALBERINI Massimo, *Il Signor Duca in cucina*, in *L'Esopo*, n. 1, aprile 1979, pp 57-68;

AFELTRA Gaetano, *Spaghetti all'acqua di mare*. Salerno (I), Avagliano, 1996, p. 32;

MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 128-129.

XIX sec. - Sonetti toscani e cannelloni

Un sonetto popolare fiorentino prende garbatamente in giro la parsimonia dei Toscani, anche nel condire le loro paste, e specialmente i cannelloni. Non se ne conosce l'autore, ma vale la pena di riportarlo:

*“Da retta, Gigi, o dove tu se' stato?
in campagna, si vede dai calzoni!”
“Ma ci siam divertiti! T'un canzoni!
“... e un ti so dire quanto s'è mangiato!”
Avanti di salire a Fonteboni
da Nanni, il bottegaio, s'è comprato
un diecino di cacio già grattato,
un diecino di burro e i cannelloni.
Poi si son cotti, un chilo! Con il cacio
e il burro pronti, le donne aspettavano
Avanti! E metti burro e metti cacio,
e metti cacio e metti burro, gonfiavano,
t'un crederai; fu tanto il burro e il cacio
chè 'un si mangiò per quanto stomacavano!”*

In: IGNOTO FIORENTINO

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 17.

XIX sec. - Vermicelli di Gallipoli

Il poeta ottocentesco Niccolò Patitari, nativo di Gallipoli, ha dedicato un'ode ai vermicelli:

LI FILATIELLI

*Li nturij alla furcina,
te li guardi cu passione,
l'azzi all'aria e alla scindire
scumparisce ddu buccone.*

*Quandu spicci guardi ncielu
e ddan grazi lu Signore,
“benatitti filatielli”,
me su sciuti intra lu core.*

In: PATITARI Niccolò

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, p. 80.

Traduzione: “I vermicelli li attorcigli alla forchetta, / te li guardi con bramosia, li sollevi in alto e portandoli giù / scompaiono in un boccone. // Quando termini [di mangiarli], guarda in cielo / e ringrazia Iddio, / “benedetti vermicelli”, / mi sono entrati dentro il cuore.

XIX sec. - Le tagliatelle del principe Demidoff

«Il cantante Zucchini trovandosi in Russia, fu invitato una volta insieme con altri artisti ad un succolento banchetto, offerto dal principe Demidoff, il munifico e intelligente amico dell'arte e degli italiani. Con delicato pensiero, in onore del bolognese Zucchini, l'anfitrione ordinò che si ammannissero delle tagliatelle al sugo. Così fu fatto. Ma siccome in Russia le tagliatelle erano e saranno ancora un piatto peregrino, quando lo Zucchini fu servito della sua porzione, si avvide che la quantità era di molto inferiore, non solo a quella delle tradizioni bolognesi, ma anche al suo straordinario appetito, e perciò rivolgendosi a un collega disse: «A m'in vol dis ed ste purziòn!». (Me ne vogliono dieci di queste porzioni!)

Appena finita la frase, un negro che serviva il pranzo gli tolse il piatto che aveva davanti e tornò pochi momenti dopo presentandogli una scodella ricolma di tagliatelle, tra la più viva sorpresa dei commensali italiani.

Lo Zucchini allora domandò a bassa voce al negro:

«Ma come! Tu capisci il bolognese?»

«A sòn d'Modna e a j è poca differènza» (Sono di Modena e c'è poca differenza).

Figlio di due negri, che erano sempre vissuti alla corte del duca di Modena, era stato ceduto da pochi anni al principe Demidoff».

In: PREZZOLINI Giuseppe, *Maccheroni & C.* Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 81-82.

XIX sec. - Il canto del venditore ambulante

Dai borghi e dai bassi di Napoli si alza verso il mezzodì il canto del venditore ambulante di maccheroni:

*Fatte so' pé chesta vita
maccarune li cchiù belli,
maccarune aggio de zita
vermicelle e tagliatelle,
vonno n'ora de cottura
hanno 'ncuorpo l'ossatura!
Tengo pure de Gragnano
chille tuoste a rusecà
pasta bona, fatta a mano,
chi la magna sta a scialà.*

In: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 29-31.

XIX sec. - I sette doni della zuppa

In lode della zuppa si esprime Giuseppe Gioacchino Belli (1791-1863), il maggior poeta romanesco, ricordando, in uno dei suoi celebri *Sonetti*, che possiede sette proprietà:

*Sette cose fa la zuppa
leva la fame e la sete tutta,
sciacqua er dente,*

*empie er ventre
fa smartì,
fa abbellì,
fa le guance colori.*

Belli sembra quasi parafrasare la composizione del trecentesco Simone de' Prodenzani (1351-1438):

*Se voi udeste com me sa ben dire
le virtù de la suppa ad una ad una
[...]
dice ch'ell'empie el ventre e fa dormire,
aroscica la guance ad onne bruna, engrassa
più che grancio a piena luna, spura lo dente
et anco fa paidire.*

In: BELLI Giuseppe Gioacchino, *I sonetti*, VI voll., Città di Castello, Lapi, 1886-1889.

In: DE PRODENZANI Simone, *Il Sollazzo e il Saporetto. Con altre rime*, a cura di Santorre Debenedetti, Torino, Loescher, 1915.

Da: GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1806 - Maccheroni da Grand Tour

M. Bonaiuti da Londra scrive, in *Italian Scenery*: «*I maccheroni di Napoli si riconoscono facilmente. Non sono avvolti a matassa come quelli di Genova. Sono assolutamente diritti e solo ad una estremità hanno una curva, perché non appena sono usciti dalla pressa per la lunghezza prestabilita, vengono appesi a dei bastoni per farli essiccare. Il foro che li attraversa da un capo all'altro è perfettamente eseguito.[...] Ciò che più li distingue è il loro colore giallo dorato. Il loro impasto è granulare e guardato contro luce presenta una particolare trasparenza propria dei veri maccheroni di Napoli*».

In: BONAIUTI M., *Italian Scenery; representing manners, customs, and amusements of the different states of Italy*. London (GB), Paternoster Row, 1806.

Containing 32 coloured engravings by James Godby from original drawings by P. Van Lerbergh. The narrative by M. Bonaiuti. A p 5, una tavola illustrata e testo relativo a *Neapolitans eating Macaroni*.

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 32.

Riprende il tema James Goldby, che nel 1823 aggiunge:

«Si conosce il maccherone di Napoli dal fatto di non essere storto come quello di Genova, ma invece diritto, o curvo soltanto alla fine; la ragione di questo è la seguente: che dopo essere stato fatto passare a forza dal torchio vien tagliato e appeso ad un bastone per asciugare. Il buco del tubo è molto piccolo ed è una specie di maccheroni che non si spezza cuocendo. Però la sua caratteristica nasce dalla qualità del grano che non si può trovare in nessun'altra parte e che fa apparire la pasta rossiccia, granulosa e semitrasparente, quando la si guardi contro luce. Se ne rompete un pezzo, lo vedete scintillare internamente il che non avviene con altre qualità di grano.

Pulcinella, che è il clown del teatro napoletano, fu una volta fatto re, ma gli vennero proibiti i maccheroni, perché era un piatto troppo volgare.

Nel dialetto del suo paese gli fan dire: Mo, mo, me sprencipo (quasi quasi rinunzio al regno).

Il ceto inferiore del popolo mangia i maccheroni con le loro dita levandoli dalla pentola con una forchetta di legno e tenendoli in su con la mano destra in modo tale che la loro parte più bassa arrivi proprio alla bocca. Coloro che non hanno tempo di fermarsi nella maccheronara si levano i loro berretti rossi e facendo un cavo nella parte superiore ci mettono dentro i maccheroni; quando li hanno pagati, se ne vanno, e li mangiano camminando; quando li hanno finiti si rimettono il berretto in testa».

In: GOLDBY James, *Italian scenery... customs and amusement*. 1823.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 128.

1808 - Genealogie... olimpiche

Oltre un secolo e mezzo dopo il poemetto di Francesco di Lemene, Camillo Cateni, medico fiorentino nato nel 1760, arriverà ad affermare, attraverso una complicata serie di sofismi “genealogici”, che «i maccheroni sono in corpo e in anima strettissimi parenti di Giove»:

«Io ho udito mille volte dire che il burro e il cacio di che cosa si fanno? Di latte. E il latte donde proviene? Dalle vacche. E le vacche non sono tutte cognate di Giove per parte della signora Jo, del quondam signor Inaco, che era degnissima vacca e moglie dell’altitonante? Dunque il burro e il cacio, cioè l’anima dei maccheroni sono figliuoli o a dir molto nipoti di quel nume. L’anima è il principale e il corpo è l’accessorio e questo seguita la sorte del primo: dunque i maccheroni sono in corpo e in anima strettissimi parenti di Giove».

In: CATENI Camillo, *Cicalata in lode dei maccheroni*. Firenze (I), Stamperia Borgo Ognissanti, 1808. (Vedi scheda 1654).

da: MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 25.

1816 - Rossini prigioniero, l’Otello e i maccheroni

Nel 1816 Rossini aveva dato a Roma il *Barbiere di Siviglia*, con esito più che contrastato: i fischi dei fautori di Paisiello avevano fatto cadere il capolavoro Rossiniano. Già il grande compositore cominciava a manifestare propositi di rinuncia alla vita musicale. Ma si lasciò sedurre dal tenace e persuasivo Francesco Barbaja, famoso impresario del Teatro San Carlo, con la indefinita ospitalità che gli offerse nel palazzo Berio che egli possedeva a Napoli in via Toledo: il suo palazzo, il suo cuoco, la sua servitù. Unico corrispettivo, la consegna entro sei mesi di una nuova opera: l’*Otello*.

Per mesi e mesi, Rossini fece vita spensierata, tra lieti amici, bottiglie e montagne di maccheroni. Non scrisse una sola nota. Pochi giorni prima della scadenza del termine, Barbaia, stanco delle risposte evasive del maestro, adottò un provvedimento risolutivo.

Un bel mattino Rossini si svegliò prigioniero dell’impresario: costui lo aveva letteralmente murato nel suo appartamento. Alle urla che il maestro lanciava dalla finestra, l’impresario rispose che sarebbe rimasto lì con due soli piatti di maccheroni al giorno fino che non avesse consegnato l’*Otello*.

Dopo ventiquattr’ore, il compositore gettava a Barbaja dalla finestra un fascicolo contenente la famosa *ouverture*. Non è leggenda questa, ma storia, documentata da una lettera di Rossini: “*Ho composto l’ouverture dell’Otello in una cameretta di palazzo Barbaja, ove il più calvo e il più feroce dei direttori mi aveva rinchiuso per forza, senz’altra cosa che un piatto di maccheroni, e con la minaccia di non poter lasciare la camera, vita durante, finché non avessi scritto l’ultima nota*”.

In: DUMAS Alexandre, *Impressioni di viaggio: il Corricolo*. A cura di Gino Doria. Milano (I), 1963, 636 pp.

Da: CONSIGLIO Alberto, *La Storia dei maccheroni*. Terni (I), Edizioni moderne, 1959, p. 37;

GLEIJESES Vittorio, *Feste, farina e forca*. Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1972, p. 229;

1820 - Pasta in sogno

Ne *L'albergo della fortuna aperto ai giuocatori del Lotto* pubblicato nel 1820, gnocchi e maccheroni assurgono all'onore della Cabala. E poco importa se si sogna per fame o per fortuna, l'importante è giocare i numeri giusti:

Gnocchi: le tue brame saranno appagate, 70.

Maccheroni: ghiotto, parassita, 25, 42, 62.

Pasta, stendere: tu farai una scorta inaspettata, 1, 40.

Tagliatelle: visita di scrocconi, 15.

In: CAPACELLI Gerolamo, *L'albergo della fortuna aperto ai giuocatori del Lotto. Parma (I), 1820, rist. Parma (I), PPS, 1993.*

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 74.*

1823 - La "maccheronara" di campagna

Per i turisti stranieri, lo spettacolo delle strisce, dei fuscilli, delle fettuccine, dei cannelloni messi ad asciugare nelle piazze e nelle vie delle cittadine napoletane, e quello dei poveri napoletani che li mangiavano con le mani alzate in aria facendoli scivolare quasi a cascata continua nella bocca aperta, erano una parte del *Pittoresco* di Napoli e nessuno avrebbe voluto lasciar la città senz'averlo ammirato... e condannato:

«Le piazze principali della manifattura di maccheroni son Genova e Napoli. I maccheroni napoletani son i preferiti, generalmente, perché son fatti da una sorta speciale di grano chiamata saragolla [che è tutt'ora un grano duro della Puglia] che è molto duro, ed il pane che ne vien fatto è di colore rossiccio e glutinoso. La semolina genuina è cavata da questo grano. Esso cresce nella Puglia, a Termini in Sicilia, e in Livadia [ora porto sul Baltico della Russia]. Verso Roma comincia a degenerare e si fa peggiore nell'Italia del Nord.

Si conosce il maccherone di Napoli dal fatto di non essere storto come quello di Genova, ma invece diritto, o curvo soltanto alla fine; la ragion di questo è la seguente: che dopo esser stato fatto passare a forza dal torchio vien tagliato e appeso ad un bastone per asciugare. Il buco del tubo è molto piccolo, ed è una specie di maccheroni che non si spezza cuocendo. Però la sua caratteristica nasce dalla qualità del grano, che non si può trovare in nessun'altra parte e che fa apparire la pasta rossiccia, granulosa e semitrasparente, quando la si guardi contro luce. Se ne rompete un pezzo, lo vedete scintillare internamente, il che non avviene con altre qualità di grano.

L'illustrazione che diamo rappresenta una "maccaronara" di campagna; perché così si chiaman quei locali pubblici dove non si vendon che maccheroni; e non c'è un villaggio che non abbia la sua. È molto curioso veder una comune botte trasformata in un fornello, come qui si vede. Uno dei fondi è stato levato e il vuoto riempito di pietre, con un buco da un lato della botte per far entrare l'aria, quindi i materiali per il fuoco vengon posti in cima, e così un fornello completo vien formato. Il ceto inferiore del popolo mangia in generale i maccheroni con le loro dita, levandoli dalla pentola con una forchetta di legno, e tenendoli in su con la mano destra in modo tale che la loro parte più bassa arrivi proprio alla bocca. Coloro che non han tempo di fermarsi nella "maccaronara" si levan i loro berretti rossi e, facendo un cavo nella parte superiore di quelli, ci metton dentro i maccheroni; quando li han pagati, se ne vanno, e li mangian camminando; quando li han finiti, si rimetton il berretto in testa. Formaggio grattato e sale son i condimenti richiesti; il parmigiano è il formaggio favorito, ma la gente comune fa uso di un cacio fatto col latte delle cavalle, chiamato caciocavallo, che è molto gustoso. [Il nome di caciocavallo deriva, in realtà, dall'essere fatto stagionare a cavallo di una fune, ma è di latte di vacca].

Gli italiani in generale son appassionati dei maccheroni e dei vermicelli usati per minestra; ma i napoletani non posson farne a meno. Pulcinella, che è il clown del teatro napoletano, fu una volta

fatto re, ma gli vennero proibiti i maccheroni, perché era un piatto troppo volgare. Nel dialetto del suo paese lo fan dire: "Mo, mo, me sprencipo" (Quasi quasi rinunzio al regno)».

In: GODBY James, *Italian Scenery, Representing the Manners, Customs and Amusements of the Different States of Italy*. London (GB), 1823.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 34-36.

1824 - Pasta giocosa

Nel 1824 il lucchese Antonio Viviani (1797-1854) pubblicava il poema giocoso *“Li maccheroni di Napoli”*, dove descrive Vulcano intento a costruire la meravigliosa macchina che Cerere offre ai prediletti partenopei e a insegnare come usarla: dall’infernale congegno uscirono i primi maccheroni!

*“E di già se ne vede il primo saggio
Uscito a man di questa gente brava
Che ripiena di forza e di coraggio
Vince ogni ostacol che si attraversava
E il frumento ridotto in bianca polve
Mesce con acqua e in pasta lo risolve.
Altri intanto raccolto il gran pastone
Lo assetta sopra il duro tavolato
E con lungo impennato gran stangone
Lo danna ad esser tutto macerato,
Altri volto e rivolto, lo ripone*

*Entro vaso di bronzo traforato
Dove acchiuso gran tempo stretto geme
Finché tutto se stesso non ispreme.
Rinnova ognor con nerborute braccia
Del torchio un altro il ben inteso gioco
Mentre il gran subbio attorno più s'allaccia
Col canapo ritorto a poco a poco.
Si vede intanto colar lunga traccia
Di sottil pasta da quel chiuso loco.
E questa è quella composizione
Che volgarmente appellan maccherone”.*

Se, come poeta, non valeva gran cosa, i suoi versi sono un documento dei nomi delle paste alimentari, e ci dimostrano che gran parte di quei nomi sono tradizionali. Infatti:

*[...] Fra questo ceto [delle paste], v'è il Maccheroncino
Riccio di Foretana [cannelli rigati] e Tagliarello
Cannarone di prete e Fedelino,
Cappelluccio, Spaghetto e Vermicello;
Lingua di passero e Paternostrino,
Di prete Orecchio e scorza di nocella,
Lagana, Tagliolino e Stivaletto,
Lasagna grossa e piccola, e Anelletto.
Poscia le Punte d'aghi, le Stelline,
Che ne van più di mille per boccone,
E le grate a mangiar Rose marine,
Li Ditali e Semenze di mellone,
Li Tacchi e di scarola le Semine,
Lo Gnocchetto e di zita il Maccherone,
Acinetti di pepe e Laganelle,
Semi di peparoli e Tagliarelle.*

*[...]
Ma però, come diss'io, il primo vanto
Porta fra tutti quanti il Maccherone.*

*[...]
perche il sapor di questo è sì squisito
che insiem consola il gusto e l'appetito,
[...]*

*Del maccheron che corpo e cuor ricrea,
vuol che imbandita la sua mensa sia.*

[...]

*V' era buona vitella di Sorrento,
soppressata di Nola a larga mano,
presciutto di Calabria e di Cilento,
c bravo capocollo di Giugliano,
pizze rustiche varie più di cento
e buon filetto di Secondigliano;
poi triglie in quantità del Granatello,
e di Capodichino un soffrittello.*

[...]

*Credo ancor che di frutta ben fornita
fosse la mensa, e della più squisita
uva che dan Posilipo e Pozzuoli,
di pere e mele quantità infinita,
fichi, albercocche, persiche e prugnoli,*

[...]

*Questa pasticceria di maccherone,
varii tanto i cervelli e i gusti sono
che vi è persino a chi non piace il buono.*

In: VIVIANI Antonio, *Li maccheroni di Napoli, poema giocoso*. Napoli (I), Stamperia della Società Filomatica, 1824.

da: CASALINI Mario, *Le curiosità della tavola*. Milano (I), Bertarelli, 1937;

PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp 97-98;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, pp. 117, 125;

SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Bari (I), Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna" 1982, p. 84;

GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1824 - Vermicelli liguri sotto Napoleone

Il Conte De Chabrol de Volvic, prefetto di Savona e Imperia al tempo di Napoleone (1806-1812), nella sua opera pubblicata nel 1824, "*La statistica del Dipartimento di Montenotte*" scrive:

"Il grande consumo della Liguria in pasta di tutte le qualità, richiede un numero considerevole di fabbriche di paste: i circondari di Savona e di Porto Maurizio ne hanno 148. Se ne esportano grandi quantitativi in Provenza e in Piemonte. I grani duri di Sicilia, di Roma, Mogador (Marocco), Tunisi e Termini (Sicilia) erano assai adatti a questo genere di fabbricazione. Quelli della Romagna e del Piemonte li sostituiscono attualmente [e cioè in tempo di guerre napoleoniche si suppliva con grani teneri alla mancanza dei duri], ma sono assai inferiori di qualità ai precedenti.

Cento chili di grano producono 50 chili di paste fini, 30 di paste ordinarie e 20 di farinette e di crusche. Occorrono per ciascuna fabbrica cinque operai, di cui due sono uomini e tre donne. Le donne sono addette al lavaggio e alla preparazione del grano e inoltre fanno seccare le paste".

In: Conte DE CHABROL DE VOLVIC, *Statistique des provinces de Savone, d'Oneille, d'Acqui et de partie de la province de Mondovì, formant l'ancien département de Montenotte, par le comte De Chabrol de Volvic conseiller d'état, préfet de la Seine*. Paris (F) Jules Didot Ainé, 1824.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 112.

1824 - Byron e i vermicelli

Nel periodo romantico in Inghilterra la parola "vermicelli" assurge alla più alta fama letteraria grazie a George Gordon Byron (1788-1824) che la cita nel suo *Don Juan*, poema burlesco

pubblicato tra il 1819 e il 1824, anno della sua morte. Se la poesia non è particolarmente elevata, è tuttavia interessante notare come cominci a diffondersi l'idea della pasta quale cibo afrodisiaco:

«... and some good lessons
Are also learnt from Ceres and from Bacchus,
Without whom Venus will not long attack us...
While Venus fills the heart (without heart really,
Love, though good always, is not quite so good),
Ceres presents a plate of vermicelli,
For love must be sustain'd like flesh and blood,
While Bacchus pours out wine, or hands a jelly:
Eggs, oysters, too, are amatory food;
But who is their purveyor from above
Heaven knows, it may be Neptune, Pan, or Jove».

«... ed alcune ottime lezioni
debbonsi pure a Cerere, e a Bacco,
senza i quali Venere non ci avvicinerebbe per lungo tempo...
Cerere presenta un piatto di vermicelli
Perocché l'amore sia sostenuto come la carne e il sangue,
mentre Bacco si versa del vino, o ci porge una marmellata;
le uova, le ostriche, pure, son cibi erotici;
ma chi sia che ce li fornisca di lassù,
il Ciel lo sa, forse è Nettuno, Pan o Giove».

In: BYRON George Gordon, *Don Juan, an epic satire*. Canto II, strofe 169-170. London (GB) 1819-1824.
da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 95;
Premio Bagutta-Agnesi. Milano (I), Bagutta, 12 gennaio 1949, p. 1;
MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 127-128.

1825 - Maccheroni specialità gastronomica

Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) in *“La fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente”* acutamente osserva: “... Per l'Italia i maccheroni, il parmigiano, la mortadella e i gelati sono da porre sullo stesso piano delle specialità gastronomiche dei maggiori Paesi”.

In: BRILLAT-SAVARIN Anthelme, *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendente*. Paris (F), 1825.
da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 128.

1829 - I maccheroni di Boerio

Giuseppe Boerio (1754-1832) lessicografo e giurista veneto, fu autore di un ottimo dizionario del dialetto veneziano in cui ricorda:

*Quando vien i macaroni in boca
tuti li sa magnar*

In: BOERIO Giuseppe, *Dizionario del dialetto veneziano*. Venezia (I), 1829.

da: CASTELLACCI Claudio - MOLLICA Vincenzo, *Ma il maccherone mio non muore*. Poggibonsi (I), Lalli, 1980, p. 9.

1832 - La sfida dei Mangiamaccheroni

Il canonico Andrea de Jorio, visuto a Napoli nella prima metà del XIX secolo, ci ha lasciato una descrizione autentica del modo di mangiare della plebe napoletana:

«I maccheroni si posson mangiare a bocconi separati, come si fa di qualunque altra specie di cibo, e come si usa di essi nelle tavole decenti; ma la loro particolarità consiste a poterli anche trangugiare successivamente, a bocconi non interrotti. Infatti i nostri celebri mangiatori di maccheroni non sono quelli che ne mangiano di più, ma quei tali che, diremo, ne divorano una quantità maggiore, introducendoli successivamente nella bocca con ambe le mani ed in modo che fra i bocconi non vi sia altro intervallo, se non l'istante necessario per farli giungere all'esofago. Questa loro qualità li rende unici, fra la classe dei cibi del nostro popolo basso...».

Il bravo canonico ci racconta pure che c'erano delle gare a chi mangiava più maccheroni, come in Germania si fanno a chi beve più gotti di birra:

«Sogliono talvolta i nostri bravi mangiatori di maccheroni sfidarsi a mangiarne fino a due rotoli (tre chili circa) ma nel descritto modo. I due atleti maccheronici cominciano la lotta nel medesimo istante, affinché nella ipotesi che ambedue non perdano la lena nel battersi e divorino la quantità già prefissa, colui che se ne sarà disbrigato il primo, ottiene la corona...».

In: DE JORIO Andrea, *La mimica degli antichi investigata nel gestire napoletano*. Napoli (I), Fibreno, 1832, p. 347;

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 39-40.

1832 - L'invenzione dei Maccheroni

*«Chi mai fosse tra i ghiottoni
l'inventor de' maccheroni,
vi son dispute infinite,
né decisa è ancor la lite.
So che vengono alle mani
i ghiotton Napolitani,
quando un Estero ha la boria
di usurparsene la gloria.
Anzi quelli del Cerriglio
danno ai ciottoli di piglio,
quando trovan chi si oppone
alla loro invenzione.
Che di Napoli sia pregio
di serbare un privilegio
sopra l'altre Nazioni
di far bravi i maccheroni,
questa cosa è tanto vecchia
quanto il vomero e la secchia.
Ma che Napoli inventasse
questa specie di matasse,
mi terrà per iscusato
il Cerriglio ed il Mercato,
se sostengo a pugne chiuse,
che non essi, ma le muse
inventarono quel piatto,
e dirò come fu fatto.*

*Stando un dì le Sante Dive
d'Ippocrene in su le rive,
furon tosto circondate
da fameliche Brigate
di poeti adulatori,
ma pezzenti e bevitori,
che già stanchi del cammino,
e sforniti di quatrino,
senza molto chiacchierare,
domandarono da mangiare...
...In sì nuova traversia
sorse in mezzo allor Talia,
e rivoltasi alle suore,
ch'eran già di male umore,
disse, olà: per questi tali
voracissimi animali
un gran piatto ho ritrovato,
che satolla l'affamato,
che rallegra, che non pesa,
e si fa con poca spesa.
Così disse: e perché avea
disegnato nell'idea
di formar quell'ingegnosa
macchinetta portentosa,
che trecento, e che tremila
manda fuor dorate fila;*

*eseguir quell'opra feo
dal gran fabbro Macareo,
da cui dicono i ghiottoni,
ch'ebber nome i maccheroni...
Fu gran tempo agli altri ascoso
quest'ordigno portentoso;
ma Talia di buona fede
a Partenope lo diede,*

*quando venne di colà
a fondar questa città:
e Partenope di poi
lo fe' noto a ' figli suoi.
Ciò vuol dir che questo piatto
sempre ben Napoli ha fatto;
ma l'ordigno e 'l maccherone
son di greca invenzione».*

In: COLUMBO Gennaro, *Le Muse Familiari*. 1832.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 37-38.

1833 - Origine mitica degli spaghetti

In una poesia burlesca, il napoletano Cesare Spadaccini (XIX sec.) narra che un giorno le Muse trovandosi a passeggiare sulle rive dell'Ippocrene furono circondate da una turba di poeti laceri e affamati che chiedevano da mangiare. Allora Talia volendoli satollare con un cibo che fosse buono e che costasse poco, fece costruire a Macareo una macchinetta di ferro dalla quale uscivano lunghi fili di pasta che, cotti nell'acqua bollente e conditi con salsa, furono dati a mangiare a quei miseri. Poi:

*Fu gran tempo agli altri ascoso
Quell'ordigno portentoso,
Ma Talia di buona fede
A Partenope lo diede,
Quando venne di colà
A fondar questa città;
E Partenope di poi
Lo fe' noto ai figli suoi.*

In: SPADACCINI Cesare, *L'invenzione dei maccheroni*, in *Novello e grande stabilimento di paste coll'uomo di bronzo per togliere l'uso abominevole d'impastare coi piedi costruito da Cesare Spadaccini*. Napoli (I), Stab. Tip. dell'Aquila. 1833, p. 20. Rist.: Napoli (I), C. Cattaneo, 1833.

Da: *Il Secolo XX*, luglio 1903;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 116.

1834 - Cicognara e i Vermicelli al ragù

Leopoldo Cicognara (1767-1834), in una delle sue *Stanze* ricorda la preparazione di un piatto di pasta col sugo di carne di vitello:

*«Ho compro ventiquattro libbre e piue (di vitello)
E voglio farvi e vermicelli sue».*

In: CICOGNARA Leopoldo, *Del Bello. Ragionamenti del Conte Cicognara con le notizie sulla vita e le opere dell'autore compilata dal Signor Degaudente Sacchi*. Milano (I), Giovanni Silvestri, 1834. Stanze, p. 88.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 138.

1834 - I vermicelli di Genova

Lo scrittore e giornalista torinese Davide Bertolotti (1784-1860), nel *Viaggio nella Liguria Marittima* pubblicato nel 1834, afferma: "Chi non conosce i vermicelli di Genova, tenuti per i

migliori d'Italia e rinomati dovunque? Dugento cinquanta fabbriche ne ha la provincia di Genova che ne manda per mare a Costantinopoli, a Cipro, in Egitto, in Francia, in Inghilterra, in Spagna e nelle due Americhe, nonché per terra nella Lombardia, nella Toscana, nella Svizzera, nella Germania”.

In: BERTOLOTTI Davide, *Viaggio nella Liguria Marittima*. Torino (I), Tipografia Eredi Botta, 1834, tomo III, p. 285.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 138.

1834 - Abbasso la minestrina!

Le minestre e le zuppe, piatti fondamentali nella dieta delle classi più povere, non erano particolarmente amate dai nobili. Giacomo Leopardi ne tesse la condanna in versi

*Metti, o canora musa, in moto l'Elicon
e la tua cetra cinga d'alloro una corona.
Non già d'Eroi tu devi, o degli Dei cantare
ma solo la Minestra d'ingiurie caricare.
[...]
O cibo, invan gradito dal gener nostro umano!
Cibo negletto e vile, degno d'umil villano!
Si dice, che resusciti, quando sei buona, i morti;
[...]
chi potrà dire vile un cibo delicato,
che spesso è il sol ristoro di un povero malato?
È ver, ma chi desideri, grazie al cielo, esser sano
deve lasciar tal cibo a un povero malsano!
Piccola seccatura vi sembra ogni mattina
dover trangugiare la cara minestrina?*

In: G. LEOPARDI, *Tutte le opere*, Firenze, Sansoni, 1978.

1835 - I maccheroni di Leopardi

Giacomo Leopardi (1791-1837) nella satira “*I nuovi credenti*”, composta a Napoli nel 1835, dopo la pubblicazione dei *Canti*, così sbeffeggia l’amore tutto partenopeo per la pasta:

*[...]
S'arma Napoli a gara alla difesa
de' maccheroni suoi; ch'ai maccheroni
anteposto il morir, troppo le pesa.
E comprender non sa, quando son buoni,
come per virtù lor non sien felici
borghi, terre, province e nazioni.
[...]*

Il Croce commentando questi versi, ritiene che il Leopardi volesse prender di mira certi *Capitoli berneschi in lode de' maccheroni e de' pomidori* di T.d.G. Son versi di tradizione, come quelli del Viviani, ed hanno anzi un antecedente in un poema del Settecento:

In lode de' Maccheroni

*Colui ch'ai maccheroni omaggio presta
merita in premio una corona, un regno,
e di star sempre in giuoco, in canto, e 'n festa,*

*... Oh, ristoro e conforto de' viventi!
io non saprei giammai né come o dove
poter tanto lodare i tuoi portenti...*

*Sol questo cibo, ch'il mio canto muove,
assomiglia a quel nettare prezioso*

che porse Ganimede al sommo Giove...

*Ha sopra gli altri cibi tanto impero,
che chi avesse gran tavola imbandita
senza di questo daria proprio un zero.*

*Tale vivanda è ghiotta, ed esquisita;
ne mangia a crepapelle ogni cristiano,
e con trasporto leccasi le dita.*

*Quando tal piatto io veggo a me vicino,
pieno di meraviglia e di rispetto
mi caccio la berretta e fo un unchino.*

*Ratto sen vanno allor dall'egro petto
Tutti gli affanni e tutti li rancori...
Oh che sia per tre fiate benedetto!*

Se talun vien afflitto da malore,

*e di sanarsi brama nell'istante,
di Maccheroni un piatto si divori.*

*E ancor che si trovasse agonizzante,
anche la Morte egli potrà fuggire,
se di sifatto cibo è vero amante.*

*Di Maccheroni sol si cibi e sciali,
che con la lro virtù miracolosa,
come già dissi, sanan tutti i mali.*

*Acquista una natura coraggiosa
chi mangia Maccheroni: e sempre arride
fortuna alla grand'opra gloriosa.*

*Mille nemici con un colpo ancide;
divien nell'armeggiar sì pronto e dotto,
qual era il pazzo Orlando o 'l fier Pelide...*

In: LEOPARDI Giacomo, *I nuovi credenti*, versi 7-18. Napoli (I), 1835.

In: *Capitoli berneschi*, Napoli (I), R. Marotta e Vanspandoch, 1831.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 98-101;

GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

Ma la risposta dei napoletani a Leopardi non si fece attendere e venne dalla “maccheronata” di Gennaro Quaranta:

*E tu fosti infelice e malaticcio,
o sublime Cantor di Recanati,
che, bestemmiano la Natura e i Fati,
frugavi dentro te con raccapriccio.*

*Oh mai non rise quel tuo labbro arsiccio,
né gli occhi tuoi lucenti ed incavati,
perché... non adoravi i maltagliati,
le frittatine a l'uovo ed il pasticcio!*

*Ma se tu avessi amato i Maccheroni
più de' libri, che fanno l'umor negro,
non avresti patito aspri malanni...*

*E, vivendo tra pingui buontemponi,
giunto saresti, rubicondo e allegro,
forse fino ai novanta od ai cent'anni.*

In: QUARANTA Gennaro, *Maccheronata: sonetti in difesa dei maccheroni*. Napoli (I), La Novissima, 1835.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti*. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 140.

1838 - I ravioli di Paganini

In una lettera indirizzata all'amico Luigi Germi, Niccolò Paganini confessa (1838): *«Ogni giorno di magro e anche di grasso, sopporto una salivazione [ossia, ha l'aquolina in bocca] rammentando gli squisiti ravioli che tante volte ho gustati alla tua mensa»*. Va pazzo per i ravioli come tutti i genovesi, il grande Virtuoso; e l'anno dopo, trovandosi a Nizza quasi coi piedi nella fossa, ha tuttavia la flemma di mettersi a tavolino e di vergare con mano tremante la ricetta richiestagli, relativa al vero ripieno dei ravioli alla genovese. La descrizione, non scevra di errori d'ortografia e di sintassi, è minuziosa ma perfetta:

Per una libra e mezza di farina due libbre di buon manzo magro per fare il suco (sic). Nel tegame si mette del butirro, indi un poco di cipolla ben tritolata (sic) che soffrigga un poco. Si mette il manzo e fare che prenda un po' di colore. E per ottenere un suco consistente si prende poche prese di farina, ed adagio adagio si semina in detto suco affinché prenda colore. Poi si prende della conserva di pomodoro, si disfa nell'acqua, se ne versa entro alla farina che sta nel tegame e si mescola per scioglierla maggiormente, ed in ultimo si pongono entro dei fonghi secchi ben tritolati e pestati ed ecco fatto il suco.

Ora veniamo alla pasta per tirare le foglie senza ovi. Un poco di sale entro alla pasta gioverà alla consistenza della medesima.

Ora veniamo al pieno. Nello stesso tegame con la carne si fa in quel suco cuocere mezza libra di vitella magra, poi si leva, si tritola e si pesta molto. Si prende un cervello di vitello, si cuoce nell'acqua, poi si cava la pelle che copre il cervello, si tritola e si pesta separatamente come come (sic). Si prende un pugno di borage chiamata in Nizza Boraj, si fanno bollire, si premono molto, e si pestano come sopra. Si prendono tre ovi che bastano per una libra e mezza di farina. Si sbattono e uniti e nuovamente pestati insieme tutti gli oggetti sopranominati, in detti ovi ponendovi un poco di formaggio parmigiano. Ecco fatto il pieno.

Potete servirvi del cappone in luogo del vitello, dei laccetti in luogo di cervello, per attenere un pieno più delicato. Se il pieno restasse duro si mette del suco. Per i ravioli la pasta si lascia un poco molla. Si lascia per un'ora sotto coperta da un piatto per ottenere le foglie sottili.

In: MORBELLI Riccardo, *Il boccafina, ovvero il gastronomo avveduto*. Roma (I), Casini, 1967, p. 223.

1841 - Pastine per bambini

Le paste corte, specie i formati più piccoli, così come i *capellini*, erano impiegati dai ceti più abbienti, specie per i bambini e gli ammalati, in quanto erano ritenute molto digeribili.

In tema di nutrizione, si scriveva sulla pasta a Parma nel 1841: *«Si preparano pure colla farina di frumento certe paste che si fanno seccare senza che abbiano prima fermentato, e chiamansi secondo le varie loro forme vermicelli, maccheroni... si usa di cuocerle nell'acqua, nel latte o nel brodo: danno un alimento eccellente. E' tuttavia cattiva usanza farne il cibo esclusivo dell'infanzia»*.

In: *Il facchino. Giornale di scienze lettere ed arti*. Parma (I), 1841, 22 maggio.

da: GANAPINI IVARDI Albino - GONIZZI Giancarlo, *Barilla. Cento anni di pubblicità e comunicazione*. Milano (I), Pizzi, 1994, p. 24.

1844 - Lazzaroni fa rima con maccheroni

Ad un poeta straniero dell'Ottocento per fare una poesia di colore locale sull'Italia bastava rimare lazzaroni con maccheroni.

*«Puis les enfants tous nus et les lazzaroni,
sur le môle avalant les longs macaroni»*.

cantava Antony Des Champs.

E anzi due volte il Des Champs adoperava la stessa rima:

*«Au milieu des enfats des bruns lazzaroni,
et mangeant avec eux de leur macaroni»*.

Alla suggestione della rima, non sfuggiva neppure Alfred De Musset:

«... *Tu t'es bercé sur ce flot pur
Où Naples enchasse dans l'azur
Sa mosaïque,
Oreiller des lazaroni
Où sont nés les macaroni
Et la musique...*».

E il poeta russo Apollon Nicolaievic Maykov, nel suo *Album napoletano*:

«*Tanto ricchi che i lazaroni
Hanno un'anima sola: ciascuno
Fan beato gli stessi maccheroni*».

In: DE MUSSET Alfred, *A mon frère - revenant d'Italie*, Mars 1844.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 145;
PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 54-55.

1847 - I maccheroni nella cucina del Duca di Bonvicino

«*Li maccarune pure passano pe menestra, t'arraccomanno mperò de li cocere vied vied, menannoli dint'a la caudara quanno volle justo mmiezzo (e t'aggio a dicere no dispietto che fece na vota no coco a lu Patrone, che facieva manciarli li maccarune levannole lu sapore, pecché li menava dinto a la caudara primma che bolleva, e accossì ne levava tutto lo sapore pecché chilli maccarune venevano tutte ncollusi, e io pe bedè si n'era vero chesto che m'avevano ditte volette na mattina farne la sperienza, e bedette la verità)*».

«...ma questi mio caro amico, debbono essere li nostri maccheroni di Napoli, o della Costiera, perché in qualunque altra parte del Mondo, mi sia permesso il dire, che non si trovano così, e quantunque la forza di moltissimi Potentati siasi attivata di adoperare li nostri medesimi lavoratori per tal manifattura, non sono affatto riusciti, perché tutto dipende dalla qualità del grano primieramente, ed ancora dalle acque, come ho io personalmente sperimentato nei miei diversi viaggi...

...ma che siano pronti verdi all'uso nostro di Napoli s'intende, non scotti, non sfatti, perché se si scuocessero, allora non si gusterebbero più li vermicelli, ma bensì una colla».

In: CAVALCANTI Ippolito Duca di Buovicino, *Cucina teorico-pratica*, 1837; e in: CAVALCANTI Ippolito Duca di Buovicino, *Cucina teorico-pratica*, 1847.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 40.

1850 ca. - Quadri appetitosi

Reduce dal *Grand Tour* Arrigo Heine (1797-1856) pubblica ricordi e memorie nel suo “*Quadri di viaggio*” in cui dà una visione appassionata della cucina italiana:

«*Contemplate da un punto di vista ideale posto in alto, le donne somigliano dappertutto in certo qual modo alla cucina del loro Paese.*

La cucina dell'Italia, condita di passione, guarnita umoristicamente, ma pur sempre idealmente sospiriosa, rispecchia tutto il carattere delle belle donne italiane. Oh, quanto mi prende a volte il desiderio di stufati lombardi, dei taglierini e broccoli dell'amena Toscana! Tutto nuota nell'olio, pigramente e teneramente, e gorgheggia dolci melodie rossiniane e piange di profumo di cipolla e desiderio! Ma il maccherone lo devi mangiare con le dita, e allora si chiama: Beatrice».

In: HEINE Arrigo, *Quadri di viaggio*.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 70.

1850 ca. - Peregrinazioni gastronomiche

Altro viaggiatore, Ferdinand Gregorovius (1821-1891), altre memorie. E le sue *Peregrinazioni in Italia* divengono spunto per parlare di osti, maccheroni e frittate:

«Il viaggio verso il mare si protrae per cinque ore ai piedi dei Monti Albani. Ci fermiamo in Fontana di Papa. E' questa un'osteria isolata in mezzo ai vigneti e deve il suo nome a un pozzo fatto scavare da Innocenzo XII. Vi suole fermarsi anche il Papa quando nel mese di maggio si reca alla spiaggia latina per godere della frescura marina nella sua villa di Porto d'Anzio. C'è molta animazione. Si sta seduti in giro ai tavoli, mangiando maccheroni o un'eccellente frittata e bevendo pessimo vino».

In: GREGOROVIVS Ferdinand, *Peregrinazioni in Italia*.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*, p. 76. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 76.

1850 - La spesa di Rossini

«Rossini, la cui fama d'epicureo non fu minor di quella di scrittore d'opere, si trovava a Parigi e volendo avere maccheroni di Napoli, andò col Michotte a cercarne da certo Canaveri, che gliene mostrò; ma Rossini affermò che non erano di Napoli, e il Canaveri tentò invano di sostenere il contrario. Il Michotte, incontrato poi il Canaveri, gli disse che quel signore dei maccheroni era il maestro Rossini.

«Rossini?» disse il Canaveri. «Non lo conoscevo; ma se s'intende di musica come di maccheroni, deve scrivere di bella roba!».

Rossini rise di questa uscita, asserendo che da nessuno aveva raccolto mai una lode così iperbolica. Rossini non aveva buona memoria dei nomi e delle fisionomie. Una volta si trovò accanto a pranzo un vicino che gli disse: «Non si ricorda di me? Eravamo insieme a quel pranzo dove in suo onore fu servita una gran torta di maccheroni». Rossini lo considerò a lungo, e scosse la testa. «Mi ricordo dei maccheroni» disse alla fine «ma non mi pare di ricordarmi di lei».

In: RADICIOTTI G., *Aneddoti rossiniani*. 1929.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Maccheroni & C*. Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 80-81.

1853 - Proverbi denigratori

Scritta e annotata da Giuseppe Giusti (1809-1850) ma ampliata e pubblicata postuma da Gino Capponi nel 1853, la *Raccolta de' Proverbi toscani* presenta la pasta con una misera e ingiusta figura: *“Lasagne e maccheroni, cibo da poltroni”*.

Quasi a volervi por rimedio, il Giusti cita anche una raccomandazione culinaria trasformata in proverbio: *“Guai e maccaruni se voleno mangiare caudi caudi”*, e cioè che i maccheroni freddi non sono buoni.

In: GIUSTI Giuseppe, *Raccolta de' Proverbi toscani*. Firenze (I), 1853.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 71.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 43.

1853 - Maccheroni “doc” e arie speciali

Francesco de Bourcard coordina la raccolta *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*. Si tratta di una raccolta di saggi di vita napoletana compilate riunendo scritti di Mastriani, Rocco, Delbono e altri e ottenendo un “Teatro” della Napoli dei vichi e dei bassi alla vigilia dell’arrivo dei piemontesi. Naturalmente, la cucina di casa e di taverna, ha posizione preminente, pari all’eterna fame insoddisfatta di Pulcinella. Da ciò per il lettore attento l’occasione di poter risalire a ricette veraci, più spontanee di quelle del Duca di Buonvicino. Così si apprende che i veri maccheroni alla napoletana sono quelli tratti dalla caldaia con il forchettone (mai lo scolapasta!) messi ancor grondanti nel piatto; e conditi “*con bianco formaggio grattugiato - meglio il calabro del parmigiano - tratto da una piramide, ornata da strisce nere di pepe e avente al culmine un pomodoro o un fiore rosso*”. Pomodoro e ragù (ossia sugo di stufato) potranno venire dopo, ma non sono determinanti.

E «*i maccheroni, e chi nol sa? sono la forma onde lo straniero contrassegna la plebe napoletana. [...] Alla comun maniera di fabbricare tal pasta, si è unita oggi la macchina idraulica e tra i seguaci dell'uno e dell'altro sistema si eccita già una maccaronica emulazione*».

Si tratta di una delle prime attestazioni dell'uso della pressa idraulica, contenuta ne *La taverna*, suggestivo saggio di Carlo Tito Dal Bono, in cui l'autore non si limita a dipingere la figura del maccheronaro, savio dispensatore, il più delle volte rubicondo e paffuto, sferico dall'ombelico in giù, ma farcisce il tutto con preziose notizie “tecniche”, fra cui l'elenco delle zone che danno, per la loro buon'aria, maccheroni per così dire *Doc*, e soprattutto questa della pressa idraulica. In tale nuovo “*ngegnu*” (torchio) l'acqua sotto pressione, proveniente da una pompa, spinge in basso il pistone del cilindro idraulico. Tale pistone va quindi a premere sulla pasta, racchiusa nella campana, che uscirà dalla trafilatura bucherellata divisa in maccheroni.

«*In sul limitare della taverna, e talvolta schierata in bella ordinanza sul davanti di essa, vedesi una falange di piccoli focolari o fornelli di terra e mattoni, ove s'innalzan caldaie, si muovon padelle, si scoperchiano pignatte.*

I maccheroni, e chi nol sa? sono la forma onde lo straniero contrassegna la plebe napoletana. La fabbricazione de' celebri maccheroni napoletani, è fatta la più volta in siti di buon'aria. Offrono le migliori fabbriche Portici, lungo la linea di Napoli, le due Torri [Torre del Greco e Torre Annunziata], famose per storica ricordanza, erette per difesa ai nostri lidi, e la incantevole costiera Amalfitana; ma celebratissima come il suo vino, è la pasta di Gragnano e fra tutti per la loro proporzione cilindrica sono reputati i maccheroni della Zita!

Alla comun maniera di fabbricare tal pasta si è unita oggi la macchina idraulica e tra i seguaci dell'uno e dell'altro sistema si eccita già una maccaronica emulazione... La qualità delle acque e il clima rendono i nostri maccheroni di squisito sapore, e quante volte in altri paesi d'Italia si è tentato di raggiungere la perfezione, ragioni indipendenti dalla volontà del lavoratore ne hanno impedito il miglioramento. Prova ne sia che a Roma, ove la pasta napoletana è soggetta a grave dazio, si mangiano maccheroni e paste dove sono introdotte le uova.

Le consuetudini delle ricche mense han dato a questo cibo svariati condimenti, ma il napoletano li mangia più spesso col semplice formaggio bianco. Però di lato all'ampia e fumante caldaia maccaronese, è un ampio piatto, bacile o scafarea di bianco formaggio, nuova piramide di Egitto, ornata dalla punta alla base di strisce nere fatte col pepe, e sul culmine della quale spesso è posato un pomodoro, o in mancanza di questo, un fiore rosso.

Sopraveglia e provvede alla somministrazione il tavernaio, uomo le più volte non giovane, e però savio dispensatore, le più volte rubicondo e paffuto, sferico dall'ombelico in giù, il quale nel piatto distribuisce i caldi maccheroni e di una mano si vale a reggerlo, l'altra pone sulla piramide del formaggio, e di quella, non dannosa polvere, sparge i maccheroni. Intorno a lui son monelli, uomini che han da fare tanto da non aver tempo di sedere, donne che fan presente di una scodellina così composta ai loro piccini, poveri pei quali l'obolo della carità si tramuta in maccheroni. Talvolta poi, dopo il formaggio, i maccheroni si tingono di color purpureo o paonazzo, quando cioè il tavernario del sugo di pomodoro o di ragù [specie di stufato] copre quasi rugiada sui fiori, la

polvere del formaggio e l'avvolgimento dei serpeggianti vermicelli o maccheroncelli. La equità del tavernario merita di andare in proverbio; di rado il popolo si appella contro di lui per ingiustizia; egli è uomo imparziale e il grano [piccolissima frazione di oncia] o il tornese [moneta del Regno di Napoli] sono rappresentati dalle sue mani. Se taluna volta si lascia corrompere sino ad accordare uno o due maccheroni di più, è soltanto per amor d'una piccina. La donna coi suoi vezzi e le sue ciancie, il bravo minaccioso col suo bastone, il rissaiuolo pronto ad attaccar brighe, non lo seducono né lo spaventano. Ma se il tavernaro è giusto dispensiere, il mangiator di maccheroni non è già colui che lo applaude di tanta equità. Il vero mangiamaccheroni è sempre un essere eccezionale, il quale non gusta eminentemente che quel cibo solo e di ogni altro si fastidisce. Come taluni uomini crederebbero trovarsi in punto di morte, se vedessero comparirsi innanzi la persona del medico, il mangiamaccheroni crederebbe di essere in bivio di perdere la vita se si vedesse presentare una scodella di brodo.

Il mangiatore del volgo si fa forchetta di due dita, solleva i maccheroni o i vermicelli mezzo palmo sopra la bocca, e poi facendo un lieve movimento di girazione spirale ve li caccia dentro, con una destrezza che rivela la pratica, senza mai sporcarsi.

Se il mangiatore è gentiluomo, esegue con la forchetta un movimento di girazione nel piatto e vi raccoglie i vermicelli o i piccoli maccheroni e li tracanna rapidamente».

In: DAL BONO Carlo Tito, *La taverna*, in DE BOURCARD Francesco, *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*. Napoli (I), Gaetano Nobili, 1853.

da: ALBERINI Massimo, *I veri maccheroni napoletani*, in *Corriere della Sera*, 1970, 27 dicembre;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 150;*

MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 34.

1857 - I Fidei in Liguria

Per conoscere l'origine della parola *Fidelini* e dei *Fidelari*, cioè dei pastari, è utile consultare il dizionario genovese-italiano pubblicato nel 1857 da Angelo Paganini, che riporta:

FIDÈ (forse da Filé, ossia Filati), Paste. Nome collettivo d'ogni pasta, da pastaio.

In: PAGANINI Angelo, *Vocabolario domestico genovese-italiano con un'appendice zoologica*. Genova (I), Schenone, 1857, p. 55.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 150.*

1857 - I Vermicelli di Posillipo

«Andate a Posillipo, a Frisio, e ditemi se ci è qualche cosa al mondo che possa superare in bellezze una notte di està in Napoli. Ci è paese nel mondo che abbia i nostri vermicelli col sugo di pomodoro o colle arselle, e massime quando sovra un piatto fumigante di queste auree fila cade uno sguardo invidioso della pallida regina delle notti? Non ci è che Napoli che abbia potuto inventare la luna, la marina e i vermicelli al sughillo».

In: F. MASTRIANI in F. DE BOURCARD, *Usi e costumi di Napoli*. Napoli (I), 1857.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 41.

1860 - Macaron Politik

E' nota l'avversione nutrita dall'imperatrice dei Francesi Eugenia Maria de Montijo (1826-1920), moglie di Napoleone III, verso l'Italia e il processo di unificazione nazionale.

Era il 1860. E la sera del 19 giugno ella aveva predisposto una serata mondana a base di scenette che secondo la moda del tempo erano ispirate ad avvenimenti d'attualità. Tra l'altro, come riferisce nel suo

rapporto ufficiale Costantino Nigra (1828-1907), ambasciatore piemontese a Parigi, ebbe l'idea di far mettere gli occhiali a un ciambellano di corte, basso, grassotello e che anche nei lineamenti ricordava un poco Cavour.

“Signore, gli disse, da questo momento Voi siete Cavour, che è il vero Gargantua dei tempi moderni. ...”

E qui l'imperatrice, rivolgendosi all'ambasciatore del Piemonte, chiese gentilmente, ma con una punta d'ironia: *“Voi permettete, signor Nigra?”*

Egli non poté che inchinarsi e annuire.

Ed ecco il resto del rapporto del Nigra:

“Si prepara una tavola apparecchiata dinanzi a colui che rappresenta Vostra Eccellenza. S'incomincia a servire dello stracchino e del gorgonzola (con riferimento alla annessione della Lombardia, poi del parmigiano (annessione dei Ducati) della mortadella di Bologna (dell'Emilia). Vostra Eccellenza o meglio chi Vi rappresentava nel giuoco, trovava tutto eccellente e tutto divorava col miglior appetito del mondo.

Si portò quindi l'aleatico e Vostra Eccellenza lo trovò ottimo, ed in seguito vennero le arance. Vostra Eccellenza accettò queste arance siciliane, che furono allegramente mangiate tra le acclamazioni e la gioia degli invitati. A fin di tavola furono serviti dei “maccheroni napoletani”, ma Vostra Eccellenza disse: “No, per oggi basta, conservatemi il resto per domani...”.

Come Vostra Eccellenza può pensare, la sciarada fu trovata assai divertente da tutti. Se ne è riso molto quella sera e nei giorni seguenti a Fontainebleau”.

In sostanza la lezione dell'imperatrice voleva significare che era disposta ad abbandonare al vorace Gargantua piemontese le arance e cioè la Sicilia, purché non toccasse i maccheroni, e cioè Napoli.

Con la sua fine arguzia il ministro italiano il 26 di giugno rispose semplicemente:

“... Nous séconderons pour ce qui regarde le continent, puisque les macaronis ne sont pas encore cuits, mais quant aux oranges qui sont déjà sur notre table, nous sommes bien décidés à les manger”.

“I maccheroni non sono ancora cotti. Ma quanto alle arance che stanno qui sulla mensa, siamo disposti a mangiarle”.

Poco dopo gli eventi precipitavano. Il 7 settembre Garibaldi entrava in Napoli e nulla ormai avrebbe potuto impedire l'unione di Napoli all'Italia. Cavour ne dava notizia al Nigra, scrivendo con la maggiore serietà nel rapporto ufficiale: *“I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo”.*

Pochi giorni dopo il Nigra offrì a sua volta un pranzo a diversi frequentatori della Corte che erano stati presenti alla rappresentazione della sciarada imperiale. Di solito, da buon piemontese, offriva dei saporitissimi ravioli con tartufi. Ma questa volta il menù annunciava: *“maccheroni napoletani al sughillo”.*

Il conte Nigra con finezza osservò: *“Signori, ecco dei veri maccheroni napoletani, e bisogna mangiarli subito, mentre sono caldissimi”.*

In: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 154, 155.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 68.

1862, 10 novembre - Verdi e i maccheroni di San Pietroburgo

Nella corrispondenza di Giuseppe Verdi (1813-1906) fu pubblicata una lettera della moglie Giuseppina Strepponi all'impresario Corticelli nella quale ammette che ci sarebbero voluti *«i tagliatelli e i maccheroni ben perfetti per renderlo di buon umore in mezzo al ghiaccio e alle pellicce* (di San Pietroburgo)» in occasione della prima de *"La forza del destino"*. E si allude ad un possibile concorso culinario con la cantante Adelaide Ristori (1822-1906) la quale forse pretendeva dominare con le tagliatelle e Verdi la minacciava di eclissarla con il suo risotto *«che per verità sa fare divinamente»*.

In: GATTI, Verdi. Vol. II, pp. 50, 51, 57. (Vedi anche scheda 1858).

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Maccheroni & C.* Milano (I), Rusconi, 1998, p. 82.

1866 - San Marino

«Si vuie volite fa bbona jornata

Quann'a Novembre San Martino luce,

*Non state a ssentì chesse o chelle bbuce,
Ca mo ve la mparo io chella magnata.*

*Na bbella menestella mmaretata
Che bollito e presutto se connuce,
Na gallotta ngrassata co le nnuce,
Tutta de maccarune mbottonata.*

*No tejano de vientre e ffecatielle
Co mmatresiglia, centre, ova monnate,
Mbrogliate a funce tutte chiuovetielle.*

*Po costate arrostate ntrafelate,
Lo tterrone co nnaspro e pistacchielle,
Vino, rosolio, e 'ppo m'annommenate».*

In: QUATTROMANI Gabriele, *Fascio de Chellete nove*. Napoli (I), 1866.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 42.

1868 - I maccheroni di Dumas - (1)

Alessandro Dumas Padre (1802-1870), noto scrittore francese e apprezzato buongustaio, è costretto da amici a scoprire i segreti della pasta italiana:

“Qualche giorno fa, un amico mi ha scritto per domandarmi la ricetta dei veri maccheroni napoletani. Ma io che mi vanto di essere molto bravo in cucina, sono stato costretto a confessare che, di questa ricetta, non ne conoscevo una sola parola.

Che volete! non amo i maccheroni ed è come se me ne mancasse il gusto. Ho abitato in Italia cinque anni; non sono mai andato oltre il primo boccone. Il risultato è che, non piacendomi i maccheroni, non mi sono mai preoccupato di sapere come si cuocessero.

Per togliermi d'impiccio, ho scritto a Rossini. M'avevano detto che Rossini mangiava i migliori maccheroni napoletani. Rossini mi rispose con una garbata lettera invitandomi a casa sua per mangiare i maccheroni e impegnandosi, dopo che li avessi assaggiati, a darmi la ricetta.

Andai a cena da Rossini. Rossini avendo visto che non mangiavo i maccheroni, mi giudicò indegno di farli provare ad altri. Per quanto insistessi, non ottenni nulla e, in conclusione, vi dico francamente di ritenere che Rossini si accontenta di mangiare i maccheroni mentre è il suo cuoco a prepararglieli.

A partire da questo momento, Rossini si accontenti pure di essere il primo dei compositori passati, presenti e futuri, e rinunci invece alla sua fama di “maccheronista”.

Stavo per scrivere a Carafa [Michele Carafa (1787-1872) Principe napoletano, compositore di musica, dal 1827 visse a Parigi], o pregare il mio amico Home [Daniel Douglas Home, celebre medium di origine scozzese, amico di Dumas] di evocare lo spirito del povero Lablanche [Louis Lablanche (1794-1858) celebre basso napoletano, grande interprete di Rossini, Bellini e Donizetti. Fu a Parigi nel 1830], quando si aprì improvvisamente la porta, e mi venne annunciato il marchese del Grillo [Giuliano Capranica (1822-1861), romano, autore drammatico e romanziere]. Non c'è bisogno di dirvi che il marchese del Grillo è il marito della Signora Ristori, vero? Il marchese entrò. Intravidi in lui un salvatore, e gli tesi le braccia.

- Sapete fare i maccheroni? gli chiesi.

- No, mi rispose, ma la Signora Ristori [Adelaide Ristori (1822-1906) attrice tragica, sposò nel 1848 Giuliano Capranica] è al corrente del vostro problema, caro amico. Venite a cena da lei lunedì, anche se è il giorno in cui deve recitare per contratto. Ceneremo presto, e vi farò fare, casseruola alla mano, conoscenza con un virtuoso di ben altra forza di Rossini.

- Bravo! gli dissi. Sarò da voi verso le tre.

Così, il giorno stabilito, alle tre, arrivai dal Marchese del Grillo. Trovai l'artista all'opera; aveva appena messi i maccheroni in pentola, e non ho dunque perso il minimo dettaglio della preparazione.

Ascoltate e ricordate. Ecco la vera, la sola, l'unica ricetta dei maccheroni napoletani.

Comperate i vostri maccheroni da Bonsollazzi, rue d'Anjou-Saint-Honoré, 76. Vende i migliori di Parigi. Ci sono due tipi di maccheroni: quelli grossi che a Napoli chiamano strozzapreti e i piccoli, detti maccheroncelli.

Il maccheroncello è più delicato. Ve lo raccomando dunque anche se non è vietato scegliere, se li preferite, gli strozzapreti.

Ecco come si deve procedere in una cena per dodici persone:

Se volete cenare alle sei di sera, occorre, alle undici del mattino, prendere:

Quattro libbre di girello;

Una libbra di prosciutto crudo affumicato;

Quattro libbre di pomodoro;

Quattro grosse cipolle bianche, timo, alloro, prezzemolo e uno spicchio d'aglio.

Fate cuocere, rimescolando, per tre ore. Dopo di che, bagnate con acqua, sino a che la sommità del pezzo di manzo non formi una isoletta grande come una moneta da sei franchi.

Lasciate cuocere e ridurre per quattro ore.

Fate poi bollire i maccheroncelli in molta acqua salata. Ogni tanto assaggiateli, si devono spezzare fra le dita. I maccheroni troppo cotti non valgono niente. Secondo un modo di dire napoletano, bisogna che crescano in corpo.

Il grado di cottura è una questione di sentimento: se avete fallito due volte, riuscirete alla terza.

Quando avrete deciso che sono cotti, li toglierete dal fuoco e rovescerete nell'acqua bollente una caraffa d'acqua fredda, perché non bollano un minuto di più. Li verserete in un colapasta per levar tutta l'acqua.

La zuppiera è vuota. Accanto si trovano il ragù, il parmigiano grattugiato e i maccheroni fumanti.

Il parmigiano deve essere di primissima qualità; chiedete a Bonsollazzi, e vi dirà dove acquistarlo.

Prendete un pugno di parmigiano, coprendo il fondo della zuppiera. Sul formaggio, mettete un letto di maccheroni. Sul letto di maccheroni, uno strato di ragù. Sul ragù, altri maccheroni. E sopra i maccheroni, una coltre di formaggio. E così di seguito, alternando formaggio, maccheroni, ragù, maccheroni e formaggio. Quando la zuppiera è piena, coprite ermeticamente e servite dopo dieci minuti.

Spero che sia tutto chiaro, e chiunque ora possa fare i maccheroni. Tuttavia, uno di questi giorni, vi proporrò probabilmente una variante. Allo scopo di migliorare la ricetta. Nel frattempo, mangiate questi.

Buon appetito, cari lettori!"

In: DUMAS Alexandre, *I maccheroni di Rossini*, in *La Petite Presse, Correspondence*, n. 957, Paris (F), 1 dicembre 1868. Ripreso e riveduto in DUMAS Alexandre, *Lettere sulla cucina a un sedicente buongustaio napoletano*. Milano (I), Archinto, 1997, pp 37-41.

1868 - I maccheroni di Dumas (2)

Mio caro Torelli,

affrontiamo la grande questione, la questione nazionale, la questione dei maccheroni; so bene che quel che vi dirò sui maccheroni a Napoli mi renderà ancor più impopolare dei miei articoli contro il municipio, dei miei attacchi contro la camorra, recentemente contro il giurì, e del mio scarso rispetto per la consorteria.

Ma non importa. Sarà pur per qualcosa che, essendo un giorno sceso in un pozzo senz'acqua - come lo sono tutti i pozzi di Napoli per cinque mesi all'anno - ne sono uscito con lo specchio che vi aveva lasciato cadere la verità, stanca di essere violata e rifugiatasi in cielo.

Ora, ci siamo resi conto di una cosa: ogni volta che abbiamo combattuto per la lealtà, per il patriottismo, per l'arte, per la verità insomma, di cui possediamo l'arma, nelle nostre mani questo specchio si è dimostrato ancor più terribile dei famosi specchi di Archimede che fulminavano cavalli e cavalieri colpiti dai loro bagliori, e che incendiavano le navi di Marcello a tre miglia dalla costa. Continuerò dunque a combattere con questo mio specchio tutti i pregiudizi sociali, artistici, municipali, politici e financo culinari.

Una volta assunto quest'impegno, sono costretto a dire che non si mangiano certo a Napoli i migliori maccheroni, cioè i maccheroni meglio preparati, e che la miglior ricetta non è Rossini a possederla, quella ricetta che, attraverso la Sicilia, fu trasmessa dai buongustai di tutti i tempi, da Lucullo a Pulcinella.

Non si chiede ancor oggi a ogni viaggiatore che torni dalla moderna Partenope:

«Avete visto il teatro San Carlo?».

Il viaggiatore risponde:

«Sì, l'ho visto, tanto che è chiuso».

«Allora l'impresario non è più Barbaja?».

«No, è il signor Pusterla».

E dato che s'ignora chi sia questo Pusterla, si lascia cadere il discorso.

Però l'interrogante si dice: *«Strano, pensavo che il teatro San Carlo fosse il primo teatro del mondo».*

Pregiudizio! È invece l'ultimo d'Italia. Bene! I pregiudizi sul San Carlo e sui maccheroni, come altri, li ho avuti in giovinezza. I pregiudizi sono i frutti dell'albero della vita: man mano che la morte sale per i rami, i rami seccano e i frutti cadono. Quando il rude boscaiolo è arrivato in cima, non ci son più pregiudizi, ma l'albero è morto.

Dunque, vittima del pregiudizio sui maccheroni e avendo un giorno alcuni napoletani a cena, scrissi a Rossini chiedendogli di mandarmi la sua ricetta per i maccheroni. Rossini, che mi ha sempre voluto molto bene, poiché sono un fanatico della sua musica, e che preferirebbe certamente che io dicessi male del *Guglielmo Tell* piuttosto che della sua cucina, Rossini mi rispose:

«Mio caro Dumas, non posso darvi la mia ricetta, è troppo preziosa, ma venite domani a mangiare i maccheroni da me, e, se davvero siete il grande cuoco che si dice, sarete certo in grado di riconoscere gli elementi costitutivi del piatto preferito dal re Nasone».

E firmò con quel nome melodioso che rappresenta tanti milioni di semibrevi, minime e semiminime, di crome, biscrome e semibiscrome, di bemolli, diesis e bequadri, quanto il mio nome rappresenta milioni di lettere.

Mi affrettai a raccogliere l'invito; bene! davanti agli dei e agli uomini, davanti a Comus e Grimod de La Reynière, i maccheroni di Rossini erano mediocri.

Giudicai inutile esercitare l'intelligenza del mio palato nell'analisi di un piatto che non mi sembrava neppure meritare l'immortalità del brodo nero, poiché non era né buono né cattivo, mentre il brodo nero era esecrabile, feci un segno di assenso con la testa, dissi al gran maestro col tono più gentile del mondo: «Grazie, mio caro Rossini, so tutto quel che volevo sapere».

E uscendo da casa sua, andai a comprarmi da Truchet il libro di Cavalcanti sulla cucina napoletana. Ecco quel che ho trovato: *«Maccheroni al sugo e parmigiano: prendete sedici onces di manzo, mettetele in una casseruola con una cipolla media, unite quattro onces di lardo, pepe, sale, un pizzico di cannella e di garofano in polvere, fate cuocere girando continuamente, e, quando la cipolla è diventata completamente bianca, cominciate a bagnare con un poco di acqua bollente: quando la carne è diventata bruna, ma non bruciata, aggiungete un'oncia di vera conserva di pomodoro mescolando e bagnando finché non si sarà completamente sciolta; aggiungete infine acqua bollente per ottenere il brodo necessario. Per condire la zuppiera di maccheroni, fate restringere questo brodo, e, quando avrete ottenuto la giusta consistenza, togliete la casseruola dal*

fuoco e passate il sugo allo staccio; con questo sugo condite quattro libbre di maccheroni, dopo averli perfettamente scolati, e mescolateli nella zuppiera con dodici once di parmigiano grattugiato». Sono tornato a casa assai pensieroso e mi sono detto: «Ci dev'essere qualcosa di meglio quanto a maccheroni. Se non abbiamo il merito di inventare, almeno perfezioniamo».

E vi prego di notare che, se mi sono dedicato a quest'ordine di riflessioni, è stato per filantropia, per il maggior bene dell'umanità, per puro amore dell'arte, visto che, personalmente, non posso soffrire i maccheroni.

Ho fatto due o tre prove che sono andate perfezionandosi, e mi sono fermato a questa ricetta, che ritengo la migliore, fino a prova contraria.

Supponete di avere dodici persone a cena e che vogliate cenare alle sei. Occorre che alle undici del mattino, cioè sette ore prima della cena, prendiate:

Quattro libbre di manzo, dalla noce;

Una libbra di prosciutto crudo affumicato, grasso e magro in parti uguali;

Tre libbre di pomodori; Una libbra di cipolloni bianchi;

Timo, alloro, prezzemolo, uno spicchio d'aglio.

Versate sul tutto una mezza bottiglia di vino Sauternes.

Fate cuocere, per tre ore, a fuoco lento, girando di tanto in tanto affinché il prosciutto non si attacchi. Al termine delle tre ore, cioè alle due del pomeriggio, i pomodori sono cotti e le cipolle sfatte; il sugo arriva a coprire la metà del manzo.

Bagnate il tutto con il brodo, cui avrà contribuito una vecchia gallina o gallo, fino a che la sommità emergente del manzo non sia più che un'isoletta grande quanto una moneta da cinque franchi; fate cuocere e restringere per quattro ore, cenere sopra, fuoco sotto.

È il momento di scegliere il tipo di maccheroni; questa scelta richiede una certa riflessione.

Gli uni preferiscono i maccheroni che a Napoli chiamano *strangola prete*; gli altri preferiscono il tipo *macaroncello*.

Fate bollire in abbondante acqua, qualunque sia la pasta che avete scelto; occorre salare l'acqua, assaggiare i maccheroni di tanto in tanto, rompeteli tra le dita; i maccheroni troppo cotti non valgono niente; devono, secondo l'espressione napoletana - vedete che siamo eclettici e che prendiamo a Napoli quel che c'è di buono - devono *crescere in corpo*.

Il grado di cottura è una questione di sensibilità; quando avrete mancato due volte la giusta cottura, alla terza ci riuscirete.

Quando giudicherete cotti i maccheroni, ritirateli dal fuoco, subito dopo versate nell'acqua bollente una caraffa d'acqua fredda, per fermarne la cottura. Versateli in un colapasta in modo da eliminare tutta l'acqua. Avete la zuppiera vuota; accanto alla zuppiera vuota, il parmigiano grattugiato, il sugo di carne, con cipolle e pomodori passati allo staccio, e i maccheroni fumanti. Prendete un pugno di parmigiano, e fatene il fondo della zuppiera.

Su questo strato di formaggio, mettete un letto di maccheroni, sul letto di maccheroni uno strato di sugo di carne, su questo strato di sugo di carne un letto di maccheroni, sul letto di maccheroni uno strato di parmigiano, e così via, alternando formaggio, maccheroni, sugo di carne, maccheroni, formaggio; poi, quando avrete esaurito i maccheroni, versate sul tutto quel che resta del formaggio e del sugo facendo attenzione che il sugo sia sopra il formaggio; infine chiudete ermeticamente e servite nel giro di dieci minuti.

Spero che tutto questo sia chiaro e che, seguendo la mia ricetta, tutti possano preparare i maccheroni come, seguendo le mie indicazioni, tutti possono fare un pollo arrosto allo spago.

Forse, per amor proprio, mio caro Torelli, mi direte che è proprio così che facevano i vostri antenati.

E sia, ma la ricetta è dimenticata.

Dopo Cristoforo Colombo che trova un mondo ignorato, c'è Vasco de Gama che ritrova un mondo perduto.

In mancanza della gloria di Cristoforo Colombo, mi accontenterò di quella di Vasco de Gama. In ogni caso, se conoscete la mia ricetta di maccheroni, è come se conoscestes la musica di Porpora, Paisiello, Pergolesi e Cimarosa, senza suonarla.

In: DUMAS Alexandre, *Seconda lettera a un sedicente buongustaio napoletano*. In *Lettere sulla cucina a un sedicente buongustaio napoletano*. Milano (I), Archinto, 1997, pp. 14-19.

1875 - Lo Maccaronaro ambulante

*Maccarune! maccarune!
Io pe Napole ve dico
E me nficco pe pportune
Voto strata, voto vico!
Si quarcuno sta a cchiammare
Io me metto a ccammenare!
Maccarune de la Costa
Li cchiù bbelle io porto ccà,
Chi ne vò pe mmò na mosta
Ne pò quatto stà a mmagnà!*

*Fatte so pe cchesta vita
Maccarune li cchiù bbelle,
Maccarune aggio de zita
Vermicelle; e tagliarelle!
Vonno n'ora de cottura
Hanno ncuorpo l'ossatura!
Tengo pure de Gragnano
Chille tuoste a rrosecà,
Pasta bbona fatta a mmano,
Chi la magna, stà a scialà!*

*De lo piso non se lagna
Chi da me vene accattare;
Chi vo fa lo scule-e-mmagna
Chiste ccà s'à da pigliare!
Recchietelle saporite
Chisto cuoppo vuje vedite!
La tiana ppo allummanno
Fuoco assaje nce avite a dà,
Pecchè chiste cucenanno
N'ora justo hanno da stà!*

*Ogne ttanto a cchiù perzone
Si tu faje pò quarche mmito,
Si non daje lo maccarone
Non te vene lo prurito
De fà pure lo zuchillo
Pe trasì a lo pertusillo,
E che sciolia a tte pò mmocca
E te siente addecreja!
Maccarune sempe attocca
Ogne ghiuorno de magnà!!*

In: SACCARINO Domenico, *Galleria di costumi napoletani*. Napoli (I), Stabilimento Tipografico dell'Unione, 1875, p. 47.

1875 - Lo Menestaro

*Acce! cappucce, e ttorze, e la scarola,
Astrenta tengo dinto a chesta stola;
E da chest'autra ccà nce so li vruoccole,
Che ssongo tutte cimme, e senza spruoccole;
Appena na cappuccia t'àje accattata,
Tu può fà la menesta mmaretata!...
Io tengo pure lo cavole-sciore,
A la nzalata chi se lo vo fà?
Acce! cappucce, e ttorze ntutte l'ore,
Io stongo pe le strate ad alluccà!*

*Ste ppastenache songo troppo bbelle,
Zuffritte ve facite ste torzelle!
Signò, vuje la cecoria ve pigliate
Che allora mmeretà v'addecriate!*

*Chesta è proprio chella novellina,
L'aggio fatta ncampagna stammatina.
Vedite de ste ffoglie lo colore,
Sta menesta se pò cruda magnà!
Acce! cappucce, e ttorze! ntutte l'ore
Io stongo pe le strate ad alluccà!*

*Sta scarola se fà - passe e ppignuole,
E assaje cchiù bbella pare de lo sole,
La menesta ve fà lo menestaro
Cucenà bbona co lo voccolaro!
Co lo saciccio pure, e co la nnoglia
Pe dinto a lo piatto cchiù se mbroglia,
E allora sentarrite che sapore
E lo piatto ve state ad alliccà!!*

*Acce, cappucce, e ttorze! ntutte l'ore
Io stongo pe le strate ad alluccà!*

*Sti vruoccole accemmate so na cosa,
Da presentarse propeto a na sposa;.
Nzomma chi se vò aprire lo stentino
À da spennere sempe ccà bbicino!*

*Li maccarune sò na cosa lesta,
Ma mo ch'è bbierno è bbona la menesta,
Si qua Nenna co mme vo fà l'ammore,
Pure lo ciuccio mio s'à da sposà;
Acce! cappucce, e ttorze! ntutte l'ore,
Io stongo pe le strate ad alluccà!*

In: SACCARINO Domenico, *Galleria di costumi napoletani*. Napoli (I), Stabilimento Tipografico dell'Unione, 1875, p. 107.

1876 - Cento proverbi e motti italiani

Pietro Fanfani (1815-1879), nei suoi *“Cento proverbi e motti italiani”*, riporta queste due quartine:

*Napoli vanta i primi maccheroni
Roma i prosciutti e le giuncate in maggio
Milano i cervellati ed i capponi,
Firenze ha d'ogni buono un piccol saggio,
Torino sa condire qualche erbaggio,
Genova manda paste e bei limoni,
Casal dai suoi tartufi ha gran vantaggio,
Ferrara si sostiene co' storioni...*

In: FANFANI Pietro, *Cento proverbi e motti italiani*. Firenze (I), 1876.

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 17.

1878 - Mangiamaccheroni per turisti

Un accorto viaggiatore inglese dell'Ottocento ebbe modo di annotare che il "mangiamaccheroni" era stato incoraggiato e fissato nei suoi elementi pittorici dai forestieri:

«Il mangiamaccheroni è un dei fastidi umani che una certa classe di viaggiatori ha inflitto a Napoli. Vedendo nelle vetrine delle botteghe fotografie d'impossibili lazzaroni che mangiano i maccheroni alla moda di Napoli (ossia con le mani), i signori Brown, Jones e Robinson voglion accertarsi con i loro occhi del modo come quel fattaccio sia compiuto.

"Chi sa come ci divertiremo a veder quei mendicanti inghiottir il loro cibo come fosser serpenti...". Così appena di ritorno all'albergo espongono il loro desiderio al loro amico e consigliere, il portiere, che s'affretta a contentarli. I mangiamaccheroni, che son come gli avvoltoi in fatto di cibo e senton da lontano e son sempre pronti quando abbisogna, rispondon al primo strizzo d'occhio del portiere, ricevono un piatto di pasta e, per soddisfar meglio i forestieri, fanno il selvaggio più che possono ingollando lunghe gugliate di spaghetti senza nemmeno provarsi a masticarli un momento».

In: STAMER W., *Dolce Napoli*. London (GB), 1878, p. 7.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 37-38.

1879 - Spaghi linguistici

Il *Dizionario della Lingua Italiana* di Niccolò Tommaseo (1802-1874) e Bernardo Bellini (1794-1877) alla voce *«Spaghetto, singolare maschile diminutivo di SPAGO»*, include la locuzione *«Minestra di spaghetti: che sono paste della grossezza di un piccolo spago e lunghe, come i sopraccapellini»*.

Lo stesso Tommaseo, nel *Dizionario d'Estetica* ricordava:

«Questo era detto nei Sinonimi come esordio a distinguere le parole: lasagne, nastrini, capellini, vermicelli, stelline, campanelline, maccheroni, gnocchi, tortelli, semini, cannelloni, gragnuola, maltagliati, tagliarini, tagliatelli, fischietti, agnelotti. Le mie distinzioni gustavano ad uomo che dicono, e pare anco a me, abbia il sapore delle cose buone, e sappia farlo sentire all'Italia e più in là, Alessandro Manzoni; il quale intende e vorrebbe far intendere (ma ancora non gli riesce) con il saper discernere nel linguaggio italiano i nastrini dalle stelline, e non ne fare tutta una minestra, sia cosa più importante a civiltà che non paia...».

Un altro illustre lessicografo e letterato, Francesco Corazzini di Bulciano, nel suo dizionario cita l'espressione *tempo maccherone* ad indicare, nel linguaggio marinaro, la giornata senza soffio di vento o – secondo il dizionario di marina dell'Accademia d'Italia – quando il cielo è nuvoloso e senza moto.

In: TOMMASEO Nicolò - Bernardo Bellini, *Dizionario della Lingua Italiana*. Firenze (I), 1858-1879;
CORAZZINI Francesco, *Vocabolario nautico italiano con le voci corrispondenti in francese, spagnolo, portoghese, latino, greco, inglese, tedesco*. Torino, (I) Tip. San Giuseppe degli Artigianelli, 1900, ad vocem;
TOMMASEO Nicolò, *Dizionario d'Estetica*. Milano (I), Perelli, 1860, p. 495, VI Appendici.
da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 156;
MONDELLI Mariaelena, *Antico e vero come la pasta. Ricerca ragionata delle fonti storiche e documentali*. Parma (I), 1998, p. 33.
da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 141.

1884 - Un rotolo di maccheroni

«Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi; tutte le strade dei quartieri popolari hanno una di queste osterie che installano all'aria aperta le loro caldaie, dove i maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomodoro, le montagne di cacio grattato, un cacio piccante che viene da Crotone. ... nella collezione di fotografie napoletane che gl'inglesi comprano, accanto alla monaca di casa, al ladruncolo di fazzoletti, alla famiglia di pidocchiosi, vi è anche il banco del macaronaro. Questi maccheroni si vendono a piattelli di due o tre soldi, e il popolo napoletano li chiama brevemente dal loro prezzo: nu doie e nu tre. La porzione è piccola e il compratore litiga con l'oste, perché vuole un po' più di sugo, un po' più di formaggio e un po' più di maccheroni. La gente... compra un rotolo di maccheroni, una pasta nerastra, e di tutte le misure e di tutte le grossezze, che è il raccoglitticcio, il fondiccio confuso di tutti i cartoni di pasta, e che si chiama efficacemente monnezzaglia e la condisce con pomodoro e formaggio».

In: SERAO Matilde, *Il ventre di Napoli*. 1884.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 42.

1885 - Il Lazzarone felice

Uno degli ultimi osservatori di questo tipo pittoresco fu Carlo Del Balzo, al tempo in cui gli italiani del Nord incominciavano ad accorgersi dei costumi di quelli del Sud, di recente conquista od acquisto.

«Il Lazzarone è frugale. Spesso tutto il suo vitto di una intera giornata non è che un piatto di maccheroni, conditi appena con un po' di grasso di maiale e sale; e li mangia lì, in mezzo alla via, innanzi all'enorme caldaia in cui furono cotti, mentre il venditore grida a squarciagola; li mangia senza il lusso di una forchetta, pigliandoli con le tre prime dita della mano diritta, li attorciglia con inimitabile destrezza e sollecitudine, alza il braccio, e li fa cadere nella sua gran bocca spalancata.

E dopo? Beve un bicchier d'acqua limonata, e si sdraia al sole più felice e più allegro di un lord, di un pascià o di un cardinale».

In: DEL BALZO Carlo, *Napoli e i napoletani*. Milano (I), Treves, 1885, p.79; Rist.: Roma (I), Edizioni dell'Ateneo, 1972;

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 48.

1887 - Vermicelli poetici in terra di Bari

“Le virtù manducatorie della provincia italiana, ai bei tempi antichi, non hanno avuto la fortuna di salire ai fastigi della poesia internazionale per opera di un Balzac o di un De Coster. Quelle dei baresi raggiunsero la loro storica altezza, per chi voglia saperlo, la sera del 31 dicembre 1887, e trovarono il loro cantore in Davide Lopez, appena ventenne”, il quale in una cena tra amici declamò questa che è una delle sue più congeniali composizioni poetiche, tutta colorita da un vivo sentimento della realtà locale. Anche se prevale un tono di falsetto barocco, non mancano nell'iperbole i toni di una più immediata sincerità realistica. La dedicherà, quando verrà pubblicata, (il 1930) al concittadino Vitantonio Di Cagno, delicato poeta in vernacolo:

LE VERMICIEDDE

*Vierde vierde, tise tise,
Senza spenne assà terrise,
Vugghie vugghie, 'na serchiate,
E la vende arrechejate.*

*Russe russe, au pemidore,
Com'a tanda file d'ore,
'Ndrettegghiate a la fercine,
'Nu beccone, ma strafine!*

*E la trippe senza funne
V'abbrazzesce e ammene 'mbunne.
U scketure fasce 'mmocche
Ci vi vete e non v'attocche.*

*Adderuse jagghie e jegghie,
Spruzze e scrumme so chiù megghie.
Sciua sciue ve ne sciate
Che le cozze preparate.*

*Alle vonghele u addore
Jabbre u spirde, allarghe u core.*

A tembane u 'nzucquarate!

Sembe bone è la frittate!

*Fatte au furne, ch'u salmone,
Che 'na scorfue o u capetone,
Trate au suche d'u ragù,
Le piatte a du a du!*

*Ppò le descetre t'allicche
Ce 'na còddeche nge ficche;
E ce so fermagge e pepe,
Quando so, va zepa zepa.*

*Sì ch'u gren che, sì ch'u nere
Valne chiù de 'na megghiere,
Bianghe, gnore, au suche russe,
Come so, t'allicche u musse!*

*Uèh! Na cioffe de vuvù
Alla lune e nudde chiù!
'Mbacce a chisse vermiciedde
Mmò levaddev'u cappiedde!*

In: LOPEZ Davide, *Nuovi canti baresi*, Bari (I), Laterza, 1930, pp. 111-113.

Vedi anche: FIORE T., *La poesia di Davide Lopez*, Rieti, La Lapa, 1954, p. 5.

Tentiamo di dare una versione in lingua della composizione:

Verdi verdi, tesi tesi, / senza spendere assai denaro, / bollenti bollenti, una sorbita / ed il ventre vi rifocillate. // Rossi rossi, al pomodoro, / come tanti fili d'oro, / attorcigliati alla forchetta, / un boccone, ma strafine! // Ed il ventre senza fondo / vi ristora sino in fondo. / L'acquilina fa in bocca / a chi vi vede e non vi tocca. // Olienti con aglio e olio, / con lo spruzzo e lo sgombro son migliori. / Scivolando scivolando ve ne andate / se con le cozze son preparate. // Con le vongole, il profumo / apre l'anima, allarga il cuore, / A timballo, son come cosa inzuccherata! / Sempre buoni con la frittata! // Cotti nel forno, col salmone, / con uno scorfano o il capitone, / tirati al sugo di ragù, li piatti a due a due (si divorano)! // Poi le dita ti lecchi / se vi metti una cotenna; / e se si condiscono con formaggio e pepe, / quanti sono, vai giusto giusto. // Sia col grongo che col maiale / valgon di più di una moglie. / Bianchi, neri, col sugo rosso, / come sono e sono, ti lecchi le labbra! // Ehi! Una ciocca di vermicelli / al chiar di luna e nulla più! / Di fronte a questi vermicelli / ora toglieatevi il cappello!

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de “La Taberna”. Bari (I), 1982, pp. 76-77.

1890 ca. - Maccheroni in trasferta

La diffusione dei maccheroni alla napoletana nel Nord Italia fu assai limitata fino alla seconda metà dell'Ottocento. Aldo Emanuelli ricorda come un evento particolare, una mangiata di maccheroni napoletani “veri Gragnano”, per l'apertura di un “Trani” in Rocchetta, nella zona dell'Oltretorrente di Parma verso la fine del secolo scorso. Questi maccheroni erano conditi con il formaggio.

“Erano i tempi, in cui Ventura, il brindisino, apriva in Rocchetta un suo spaccio di vini di Trani e di Barletta e per la festa d'apertura, gratuitamente, offriva a quanti si presentavano, un piatto di maccheroni napoletani, veri Gragnano, che il suo improvvisato cuoco – napoletano egli pure – condivideva adoperando – coram populo – le mani! Gli ospiti, imitandolo, anche per mancanza di forchette, adoperavano le dita”.

In: EMANUELLI Aldo, *Le osterie parmigiane*. Parma (I), 1924, p. 64. Ristampa: Palatina Editrice, 1977, p. 75.
da: GANAPINI IVARDI Albino - GONIZZI Giancarlo, *Barilla. Cento anni di pubblicità e comunicazione*. Milano (I), Pizzi, 1994, p. 24.

1890 - Parma in tavola

Già alla fine dell'Ottocento i prodotti di Parma, e tra questi la pasta, avevano trovato la via dell'Europa. Così era infatti scritto nell'*Universal Lexicon der Kochkunst* pubblicato a Lipsia nel 1890: «Macaroni o Maccheroni... Vi sono maccheroni gialli e bianchi, sottili e grossi, lunghi e corti e quelli migliori sono quelli di Amalfi, in provincia di Napoli, seguiti da quelli di Genova, Parma, Milano, Bologna».

In: KEISER-HAYNEH, *Pastaschuta Vom Ursprungeines deutschen Leibgerichts*, in *Die Anstaendige Lust Vom Esskultur und Tafelsitten*. München (D), 1993, p. 513.

da: GANAPINI IVARDI Albino - GONIZZI Giancarlo, *Barilla. Cento anni di pubblicità e comunicazione*. Milano (I), Pizzi, 1994, p. 24-25.

1891 - La buona pasta dell'Artusi

“Artusi: per antonomasia libro di cucina. Che gloria! Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tal sorte? Era l'Artusi un caro signore di Forlimpopoli; e il suo trattato è scritto in buon italiano. E non fu letterato né professore”, ricorda Alfredo Panzini (1863-1939).

E Pellegrino Artusi (1820-1911), alle numerose ricette di pasta proposte, premette:

“... Come ognuno sa, le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro che si fanno distinguere pel colore naturale di cera”.

In: PANZINI Alfredo, *Dizionario moderno*. Roma (I), 1905;

ARTUSI Pellegrino, *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*. Firenze (I), 1891, p. 101.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 162.

1892 - Cuochi per via

«Le trattorie e le osterie, l'una addossata all'altra, invitano i passanti a bere e mangiare. Su fornacelle situate in mezzo alla via si cuociono i maccheroni. Vicino ad esse una scodella con una montagna di formaggio grattugiato... il Monsù (cuoco) con cuffia e grembiule bianchi, (o del colore di ciò che era stato bianco) sventola all'aria un cucchiaino di legno, lo infila nel pentolone dei maccheroni e... chiacchiera senza fine elogiando con le parole più seducenti la squisitezza delle sue pietanze».

In: GREBE W., in C. W. Allers, *La Bella Napoli*. 1892.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 131.

1892 - Gragnano nel piatto e nel bicchiere (1)

«Gragnano è a pochi chilometri da Castellammare. E' un paese molto piccolo ma famoso per il suo squisito vino rosso... è collegato a Castellammare dal treno, ma anche qui preferiamo effettuare il percorso in carrozzella. Lungo la strada in salita vi sono stupendi gruppi di alberi e pittoreschi viottoli verdi, pieni di rigogliosi rami di noci e rose selvatiche. Dall'alto ci saluta il verde intenso delle viti, che qui hanno fusti di notevole spessore. Incontriamo numerosi carri pieni di maccheroni, prodotti a Gragnano in grande quantità e spediti ovunque. I conducenti portano spesso con sé un aiutante a quattro zampe, un cagnolino che allegramente saltella e abbaia. Ci salutano schioccando festosamente la frusta. ... Attraversiamo ora la strada principale di Gragnano. Vediamo maccheroni ovunque. Ai lati della strada sono appesi ad alti steccati o stesi su una tela. Maccheroni di ogni forma: sottili come fili, chiamati vermicelli, fino a quelli che hanno la circonferenza di una pipa chiamati ziti. I maccheroni per il napoletano sono quello che il roastbeef è per gli inglesi; perciò a Gragnano, con questa inesauribile disponibilità del suo cibo preferito, si dovrebbe scoppiare di gioia. A noi, invece, non interessano i maccheroni, non per essi siamo venuti a Gragnano; ci siamo venuti invece per il vino che qui si produce, per berlo alla fonte. Pertanto entriamo in un'osteria lungo la strada e ci facciamo portare dalla grassa ostessa una foglietta di vino nero (si produce anche il bianco), raccomandandole di portarci solo quello migliore, 'lo stesso vino che si dà agli amici intimi della casa'».

In: OLINDA A., in C. W. Allers, *La Bella Napoli*. 1892.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 131-132.

1895 - Il Segreto del mago

Per Matilde Serao l'invenzione della pasta si colloca tra sogno e magia negli esperimenti del mago Cicho:

«Cicho era un mago buono. Egli lavorava per la felicità dell'uomo e tale altissimo scopo gli era innanzi agli occhi come una visione animatrice. Alla fine, dopo molti anni di travaglio, egli poté dire di avere raggiunta la sua meta, gridando anche lui la parola del greco Archimede, di fronte a tanta scoperta. Poi, come usano gli inventori, si occupò a vezzezzare la sua scoperta, a carezzarla, a darle forme svariate e seducenti, a perfezionarla, in modo da poter dire agli uomini: "Eccola qui! Io ve la dono bella e completa!"

Abitava accanto a Cicho il mago, una donna maliziosa, astuta e linguacciuta. La donna si chiamava Jovannella di Canzio ed era moglie di uno sguattero del re. Malvagia e pettegola, Jovannella spiava giorno e notte il vecchio stregone, avendo giurato a se stessa di scoprire i suoi segreti, anche se dovesse costarle la morte. E tanto fece e tanto spiò che un bel giorno vide e comprese tutto.

La nostra fortuna è fatta - disse Jovannella al marito Giacomo e andò dal re a presentare la sua scoperta. Piacque al re la novella e dette ordine che la moglie del sguattero si recasse nelle reali cucine e componesse la prelibata vivanda: infatti la Jovannella accorse prontamente e in tre ore Jovannella assolse alla sua bisogna: Prese prima fior di farina, la impastò con poca acqua, sale e uova, maneggiando la pasta lungamente per raffinarla e per ridurla sottile, sottile come una tela; poi la tagliò con un coltellaccio in piccole strisce; queste arrotolò a forma di piccoli cannelli e fattane una grande quantità, essendo morbidi e umidicci, li mise ad asciugare al sole.

Poi mise in tegame strutto di porco, cipolla tagliuzzata finissima e sale; quando la cipolla fu soffritta vi mise un grosso pezzo di carne; quando questa si fu crogiolata bene ed ebbe acquistato un colore bruno-dorato, ella vi versò dentro il succo denso e rosso dei pomodoro che aveva spremuti in uno straccio [la Serao non ha evidentemente tenuto conto che il pomodoro non era ancora conosciuto durante il regno di Federico II di Svevia, e che il suo primo utilizzo nell'Italia meridionale viene fatto risalire al XVI secolo]; coprì il tegame e lasciò cuocere, a fuoco lento, carne e salsa.

Ma diabolica o angelica che sia la scoperta di Cicho, essa ha formato la felicità dei napoletani e nulla indica che non continui nei secoli dei secoli».

GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

Pare che la pasta *alla Norma*, il primo piatto a base di melanzane fritte, ricotta salata, pomodoro e basilico, sia stata battezzata così dal commediografo siciliano Nino Martoglio (1870-1921), il quale, conquistato dalla sua grande bontà, la volle paragonare alla *Norma*, il capolavoro del contrabbasso Vincenzo Bellini (1801-1835).

Da: «Spigolature», in: “Settimana Enigmistica” n. 4116, 12 febbraio 2011, p. 12.

*Li voglio vennere chesti tre cotte
Che songo ll'urdeme, ca è fatto notte.
So vierde e vòlleno 'sti vermicielle.
Li ttengo tiennere e sciuarielle...
Mo te li 'nguacchio de pummarrola,
Nce metto 'ncoppo lu ppecurino
E 'na frunnella 'e vasinicola...
Vaie 'n Paraviso cu nu Carrino!*

da: SADA Luigi, *Spaghetti e Compagni*. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, p. 75.

Car' Achitècchia ci li pizzarieddi *uè sai comu si fannu a casa mia*

*iu ti lu ticu, ma li piatticieddi
l'anchiri curmi curmi a menzatìa,*

*Ci noni, qua, li agnuni cannaruti,
ca pi li cosi bueni so' ngurdiusi,
si fòttunu gnincòsia a do minuti,
si llèccunu li piatti e... tu li musì.*

*Tre piònuri ti cruessu sitazzatu
sobb 'alla mattra minti a muntirroni.
Nu cuencu fani a mienzu, sunnazzatu,
cu l'inchì t'acqua pièpita ti soli.*

*Tempra la pasta cu na manu sola,
cu tutti toi la skani, puei, ti carbu
e, ci iè tosta, minti ti l'arsola
nu picca t'acqua... chianu, senza sgarbu.*

*Scapùzzini nu picca e stinnicchiata
la faci a pizzarièddi curti e mazzi.
Quannu t'ha fatta l'ùrtima caàta
iè buenu cu li ccùji e li sitazzi.*

Spuama lu ueju, fallu gnuricari

*e minti na cutècchia ti cipodda.
Li pummitori zicca a spuragnari...
Ota lu brotu cu no mmisca e ncodda.*

*E quannu la quatarà già sta fervi
li pizzarièddi cala, assutti e tosti.
Cajarda fani l'ampa, comu servi,
e, ci ti brusci, mìniti ti costi.*

*Minti lu sali ca scannàji tuni,
scàzzica tuttu e lassa cu si coci
fittantu ca no zicca a fa' balluni.
Ssàggia lu brotu cu no sia iè docì.*

*E quannu l'ha 'pruati e so' tinienti
li cacci, li minestri e puei li cuenzi
cu casricotta mota. Ce sta senti?
Mintu lu brotu e no pinzari a nienzi.*

*Ué, sièntimi, Achitè, sièntimi giustu:
tra pèttuli, purpetti, fai, scarceddi
e nt'alli cosi ti lu meju custu,
sai ce mi piaci a mei? Li pizzarièddi!*

In: SPINA Pasquale

da: SADA Luigi, Spaghetti e Compagni. Edizioni del Centro Librario, Biblioteca de "La Taberna". Bari (I), 1982, pp. 78-79.

La traduzione italiana suona più o meno così:

"Cara Agatuccia se le pizzelle [= orecchiette]/ vuoi sapere come si fanno a casa mia / io te lo dico, ma i piatti / devi riempire colmi colmi a mezzogiorno. // Se no qua i ragazzi golosi, / che delle cose buone sono ingordi / si fottono ogni cosa in due minuti, / si leccano i piatti e... tu le labbra! // Tre manciate di grano grosso setacciato / sopra la madia metti ammonticchiate. / Fa un buco nel centro, poco profondo, / da riempire d'acqua intiepidita dal sole. // Mischia la farina con una sola mano, / con tutte e due la lavori, poi, con garbo / e, se è dura, versa dalla brocca / un po' d'acqua... piano, con garbo. // Prendi con forza un po' [di massa] e spianala / la fai a pezzetti corti e magri. / Dopo aver fatto l'ultima lavorazione / è bene allora raccogliarli sul setaccio. // Sfuma l'olio, fallo arrossire / e metti una punta di cipolla. / I pomodori incomincia a spremere... / Gira il sugo in modo che non s'attacchi e si incolli. // E quando la pentola di rame incomincia a sobbollire / butta giù le pizzelle, asciutte e dure. / Fa vivo il fuoco, come serve, / e, se ti bruci, mettiti di fianco. // Aggiungi il sale, quanto tu sai ce ne vuole / rigira il tutto e lascia che cuocia / fin tanto che non incominci a bollire. / Assaggia il sugo, che non sia dolce. // E dopo averle assaggiate e sono sulla tenuta / le tiri fuori le minestri e poi le condisci / con molto cacioricotta. Mi hai capito bene? / Aggiungi il sugo e non pensare a nient'altro. // Ohi, sentimi, Agatuccia, ascoltami bene: / tra le crispelle, polpette, fave, scarcelle / e tra le cose di maggiore gusto, / sai cosa mi piacciono? Le orecchiette!"

XX sec. - Spaghetti in laguna

Un poeta dialettale e noto cuoco veneziano desideroso di mantenere l'anonimato ha scritto un inno agli spaghetti, che vale la pena di riportare:

*La mia specialità, come pastissi,
la sarave "la torta de spaghetti"
e ve dirò, se mai no lo capissi,
che xe i versi che fa da bogoletti.
Infatti che ne xe de ruspi e lissi,
de longhi e curti, tenari e durenti,
da quelli che vien suso troppo fissi
e da quei che buta sbrodoseti...
Co i xe coti, li cavo e li destiro,
in tanti mici, sora de la tola,*

*e li conzo col cacio e col butiro.
Poi me meto a impastar, e, tira e mola,
co, se finia la torta, e che la miro,
la butaria de novo in cassarola.*

In: IGNOTO VENEZIANO

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 18.

XX sec. - D'Annunzio cantò le Tagliatelle

Gabriele D'Annunzio (1863-1938) ci teneva spesso a far vedere di conoscere tutto, e, per quanto fosse un pessimo ed indifferente mangiatore, si piccava anche di essere un cultore di scienze gastronomiche. Mangiava quando poteva, ma amava la pasta.

Il grande poeta, la sua passione per la pasta e la sua simpatia per il piatto nazionale, la esprime in varie occasioni. Quando sui primi del secolo era ospite, insieme ad Annibale Teneroni, Giulio Aristide Sartorio, Domenico Gnoli, e Francesco Paolo Tosti, nella villa di Anzio di Augusto Sindaci, il quale, sulla sua tarda maturità, rivelò indubbie doti di poeta romanesco; lui e gli ospiti avevano abitudine di una lunga passeggiata a cavallo, sino a Torre Astura.

Al loro ritorno si riposavano, ma non il Sindaci, il quale indossava la bianca casacca del cuoco, il cappello bianco a tocco e andava manipolando in cucina dei piatti gustosi che facevano la gioia di tutti.

Anche di D'Annunzio.

E questi dopo un simposio particolarmente riuscito, succulento e magnifico, si appartò e scrisse un sonetto, non raccolto nelle opere del poeta, ma non per questo meno autentico ed interessante:

*A te gloria ed onor, cuoco novello,
degnò d'un re di Francia e d'Alemagna,
rampollo della stirpe di Vatello
nato nella città dove se magna!*

*Tu che rendi soave un vil tortello
e fai piacer sublime una lasagna,
tu che sai trasformar qualsiasi uccello,
adoperando il bur senza micragna.*

*Ne le futuri età cucinatrici,
e distruttòr di gamberi e di alici,
preparator di salse incantatrici.
Per tanti culinari benefici,
un monumento avrai, splendido o Bici,
composto di ventricoli di amici...*

Da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, pp. 20-21.

XX sec. - Le Tagliatelle di Giuseppe Lipparini

Giuseppe Lipparini (1877-1951) alla immaginaria figura di Mélitta, giovane cortigiana ateniese, fa ricordare i lauti banchetti degli Achei sotto le mura dell'assediate Troia:

*Solevano gli Achei sotto le mura
alte di Troia banchettar sovente;
onde Omero, cantando alla ventura,*

*celebrò i grandi arrosti e il vin fluente.
Or io, poeta Acheo, dovrei cantare
le tagliatelle asciutte ed in timballo;
ma non avendo il risonante mare,
mi contento di andare al Pappagallo.*

In: LIPPARINI Giuseppe, *Canti di Mélitta*. Ancona (I), 1910.

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, pp. 21-22.

XX sec. - Le lasagne del poeta

*Io miro Giustina,
nudate le braccia in cucina,
sul fiore dei grani
freschissime rompere l'uova
con agile mano,
e mettere a prova
la forza, la lena,
ond'esca di grumoli spoglia
e soffice e piena,
la sfoglia.
Con ritmo rubello,
rotondo se'n va 'l mattarello,
s'avvolge, si stende
la pasta, s'affina, s'attonda,
ricresce, s'arrende
più bella, più bionda,
nell'ire e redire stridente,
al par di una bocca
la sfoglia si sente
che schiocca!
Un ultimo tocco,
un ultimo stridulo ciocco,
la sfoglia è formata.
Rassembra a vederla una luna,
opaca e dorata, nell'ora che imbruna,
che sorge più grande.
Infìn sulla faccia umiduccia,
farina vi spande,
stropiccia.
Ben bene rasciutta,
Giustina l'avvolge poi tutta,
brandisce un forbuto coltello
e in fretta la taglia.
Si snodan bel bello
com'esili bisce,
all'aria, con grazia, levate,
le piccole strisce
tagliate.
La legna scoppietta
di sotto il caldaio che aspetta
le belle lasagne;*

*già l'acqua gorgoglia, già fuma,
s'increspa in montagne,
s'imbianca di spuma,
rigurgita, bolle.
Immersa la pasta, borbotta,
galleggia, ribolle,
è cotta.
La scola, e nel fondo
la versa d'un piatto rotondo;
l'asperge di roggia
gratissima salsa, sottile
di cacio una pioggia
l'investe gentile...
Si leva discreto
un tiepido fumo su me;
io mangio più lieto
d'un re.
Adolfo Pocobelli*

In: POCOBELLI Adolfo, *Giustina in cucina*, in TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, pp. 22-23.

XX sec. - Gli strangolapreti di Salvatore Di Giacomo

Dei maccheroni sono state create diverse varianti: a seconda delle regioni vengono chiamati "strangolapreti", "strozzapreti", "strozzamonaci" e via dicendo. Lo scrittore partenopeo Salvatore Di Giacomo (1860-1934) rappresenta così questo impasto:

Ecco i famosi venerabili strangolapreiti che ancor oggi conservano il nome ed il culto e sono i così detti gnocchi, pasta da minestra asciutta volgarmente chiamata pure maccheroni di casa, lavorata a mano, incavata col polpastrello del dito medio e rotolata a piccoli pezzettini sul tagliere sparso di farina.

In: DI GIACOMO Salvatore, *Tutte le novelle*, Roma, Newton Compton, 1991.

Da: GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1905 - Poesia in cucina

Giovanni Pascoli (1855-1912) nei *Canti di Castelvecchio* ci racconta la poesia delle piccole cose e delle gioie semplici:

*“E’ l’ora, in cucina, che troppi
due sono, ed un solo non basta:
si cuoce, tra murmuri e scoppi,
la bionda matassa di pasta”.*

In: PASCOLI Giovanni, *Canti di Castelvecchio*. Bologna (I), seconda edizione, 1905.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 72.

1910 - Gli spaghetti dell'emigrante

Nei tempi che precedono la prima guerra mondiale ogni transatlantico che partiva da Genova o da Napoli imbarcava in coperta migliaia di emigranti e nelle stive decine di migliaia di cassette oblunghe con gli spigoli foderati di carta azzurra, munite di etichette variopinte e contenenti ciascuna 20 libbre di spaghetti o di maccheroni. Era pasta destinata agli italiani emigrati e residenti in America e formava una delle voci più importanti dell'esportazione italiana.

Tuttavia gli americani avevano qualche difficoltà sia a cuocere sia a mangiare gli spaghetti.

È quanto viene ricordato in una strofa della canzone dell'emigrante:

Le belle cose in America

ovvero:

Il lamento dell'emigrato

*“Trenta giorni di macchine a vapore
e in America suma rivà...
... gli americani tante cose belle sanno fare,
ma gli spaghetti non li sanno mangià”.*

In: -

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 195.

1911 - Gli scienziati e gli spaghetti

*Nsino a mo', sti scienziati benedetti
ciavevano gni' sempre predicato
che a nutrisse de pasta e de spaghetti
er fisico era bello e rovinato.
Adesso, viceversa, in ogni stato,
specialmente in de l'estro, li suddetti
hanno sprubbricamente dichiarato,
che la pasta è un magnà senza difetti.
E mo' a Parigi a Londra (e quest'è bella!)
Daje a magnà spaghetti e rigatoni,
cor pommodoro e co la besciamella...
Ce n'è voluto a questi sapientoni
per imparanne quanto er Purcinella
che voleva ogni sempre maccheroni.*

In: GIAQUINTO Adolfo (cuoco e scrittore), Roma (I), 1911.

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 19.

1913 - La profezia di Bizzozero

L'accoppiata Parmigiano-pomodoro, così popolare attualmente, non è documentata a Parma che a partire dal primo Novecento, quando la coltivazione di pomodori iniziò la sua diffusione su vasta scala.

Infatti nel 1913 Antonio Bizzozero, pioniere della modernizzazione dell'agricoltura parmense dichiarò: «state pur certi che i maccheroni al sugo con pomodoro, col relativo condimento di burro di pura panna e Parmigiano stravecchio, diverranno due istituzioni mondiali». È il caso di dire che fu buon profeta.

In: *Agricoltura parmense*. Numero speciale de *L'Avvenire Agricolo*. Parma (I), anno 45, maggio 1937, p. 113.

da: GANAPINI IVARDI Albino - GONIZZI Giancarlo, *Barilla. Cento anni di pubblicità e comunicazione*. Milano (I), Pizzi, 1994, p. 24.

1913 - Pasta esotica I

«Pechino, 12 gennaio 1913

Oggi è il mio compleanno. Per festeggiarlo, il cuoco ci ha fatto i maccheroni, cotti alla cinese. Si chiamano Chang Sciù Mien, cioè "I maccheroni della longevità". Li preferisco alle vongole».

In: VARE' Daniele, *Il diplomatico sorridente*. Milano (I), Mondadori, 1941.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 77.

1920 - La ricetta di Rossini per i maccheroni

Il "Risveglio italiano" pubblica:

"La governante di Rossini vive ancora a Parigi. E' la signora Giulia Barbenoire. Entrata al suo servizio a 18 anni, non lasciò la piccola dimora di Passy se non dopo aver chiuso gli occhi al maestro. Ora vive in un modesto appartamento nella via Bois Le Vent, sempre a Passy, che il suo culto per il maestro ha trasformato in un museo di reliquie. Ecco una sbiadita fotografia di Rossini con Meyerbeer e Auber; un pendolo; un tavolo sul quale il maestro scrisse molta musica.

"La melodia era spontanea in lui come sulle labbra il sorriso".

Ogni sabato v'era il famoso pranzo: 15 coperti erano sempre pronti; veniva chi voleva: il fedele maestro Carafa, Tamburini, la Patti, d'Alboni, il pianista Diemer, morto questi giorni, Pianté, Pugno, l'editore Hengel... E tutti andavano in estasi per i famosi maccheroni che Rossini preparava con le proprie mani e la cui formula culinaria fu trasmessa dal maestro a Jacopo Caponi. Eccola:

“Perché i maccheroni riescano appetitosi occorre buona pasta, ottimo burro, salsa di pomodoro e parmigiano eccellenti, e una persona intelligente che cuocia, condisca e serva”.

In: *"Popolo Romano"*, 1920, 10 marzo

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 147.*

1920 - Le Tagliatelle di Stecchetti

Olindo Guerrini (Forlì 1845 – Bologna 1916), bibliotecario e poeta, visse sempre a Bologna pubblicando i suoi versi con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti e fingendo che fossero di un cugino morto. Per l'audacia dei toni suscitò scandalo e critiche. Fra le sue opere: *Postuma, Nova polemica, Giobbe, Serena concezione di Marco Balossardi*.

Ma oltre alle polemiche letterarie, si dedicò anche alle tagliatelle, di cui ne *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* descrive la manipolazione in versi che trascriviamo:

Ricetta. *Tagliatelle col prosciutto.*

*Fate una pasta d'ova e di farina
e riducete rimenando il tutto
in una sfoglia, ma non troppo fina,
uguale, soda e, sul taglier pulito,
fatene tagliatelle larghe un dito,
che farete bollire allegramente
in molt'acqua salata, avendo cura
che, come si suol dir, restino “al dente”,
poiché se passa il punto di cottura
diventan pappa molle, porcheria,
insomma roba da buttarla via.*

*Dall'altra parte in un tegame basso
mettete alcune fette di prosciutto
tagliate a dadi, misto magro e grasso;
indi col burro rosolate il tutto.
Scolate la minestra, che onora Bologna
Detta la “grassa” non inutilmente,
carezza l'uomo dove gli bisogna,
dà molta forza ai muscoli e alla mente
fa prender tutto con filosofia
piace, nutre, consola e così via.*

In: GUERRINI Olindo, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*. Roma (I), Formiggini, 1918.

da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 20;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 149.*

1925 - Maccheroni di Cagliari

«Non pare che allora i maccheroni avessero, come ebbero di poi, il primo luogo nella cucina napoletana: tanto che i napoletani erano detti non già «mangiamaccheroni», ma «mangiafoglie» (ortaglie). I maccheroni si trovano assai spesso indicati come «di Sicilia» o «di Sardegna», più specificamente di «Cagliari».

In: CROCE Benedetto, note a *Il Pentamerone* di G. B. Basile. Napoli (I), 1925.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 43.

1926 - Spaghetti House

In un sonetto intitolato *Spaghetti House* e scritto in quella lingua mezzo inglese e mezzo italiana dei padroni di ristoranti italiani di New York di inizio secolo, se ne fa parlar uno così:

*Dica, signor, come li vuole, al dente?
Tomato sauce e parmigiano cheese;
Tutto italiano, sa, pur la padella,
Il basilico, il chef e l'assistente.*

*Li vendon cotti now in farmacia,
(Figli di un cane!) I mean il drug store,
E in tutti i presto luncheons e luncheonettes
Di questa terra di rabdomanzja.*

*Ma qui, da me, amico e servitore
D'ogni italiano e d'ogni buon custome,
C'è l'arte culinaria del Paese,
Dove ogni fiore smells e di che odore!*

*Malinconie, lo so, per questa gente,
Son le parole mie. Ma, never mind,
Ne parleremo un'altra volta a cena...
Monzù: un expresso pel signore... al dente!*

Spaghetti House: Casa degli spaghetti, ovvero Trattoria. *Tomato sauce:* salsa di pomodoro. *Cheese:* formaggio. *Chef:* capo-cuoco. *Now:* adesso *I mean:* intendo dire. *Drug store:* farmacia. *Presto luncheons:* trattorie. *Luncheonettes:* piccole trattorie. *Custome, da customer:* avventore. *Smells:* odora. *Never mind:* non fa niente.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 58-59.

1926 - Un campo di maccheroni

Parla il padrone di un ristorante americano, a cui viene chiesto da un cliente donde vengono i maccheroni.

«Ho visto un bellissimo campo di maccheroni che crescevano giù verso Lewisville, l'altra sera, il più bello che mai abbia veduto».

«Maccheroni?» chiede il signore vicino a lui.

«Sì. Non ne ha mai visti?»

«A dir il vero, no. E come crescono?»

«Proprio come il grano. Li falciano e li fanno a mannelli, poi li portano al mulino dove li lavano, li tagliano in pezzi corti e li mettono in scatola».

In: New Castle Independent Times, settembre 1926.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 54.

1930 - Pastasciutta e cucina futurista

In occasione del banchetto offerto il 15 novembre 1930 a F.T. Marinetti dal ristorante milanese “Penna d’Oca”, tramite un microfono della radio, il leader dei Futuristi dà l’annuncio solenne: *«il Futurismo sta per sovvertire il “sistema alimentare italiano”, partendo dall’abolizione della pastasciutta, “vivanda passatista” che “appesantisce, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti»*.

Sembrerebbe una trovata per stupire il pubblico, sennonché, nel clima della crisi economica mondiale, l’iniziativa risponde anche ad esigenze d’autarchia alimentare. Infatti, spiega Marinetti, è *“patriottico favorire in sostituzione il riso”*.

Indetta la crociata, i giornali recepiscono. L’argomento è infatti fin troppo ghiotto per non alimentare commenti salaci, come quello contenuto in questi versi:

*Povere tagliatelle bolognesi,
opulente regine spodestate
Delizia passatista degli obesi
Siete andate a finir morte ammazzate.
Dolcezza del formaggio parmigiano,
Odor aspro del cacio pecorino,
Dopo l’atra sentenza di Milano
Piango il vostro miserrimo destino.
I pingui maccheroni rubicondi
Ch’erano di Gragnano il sommo onore,
Respinti dal cosciente mangiatore
Singhiozzano con gemiti profondi...*

In: DIDYMUS, Corriere di Milano, in “L’Italia Letteraria”, 7 dicembre 1930.

Da: SALARIS, Claudia. *Cibo Futurista*, Roma (I), Stampa Alternativa, 2000, pp. 33-35.

1930 - La “Galoppata di spaghetti” di Fernando Cervelli

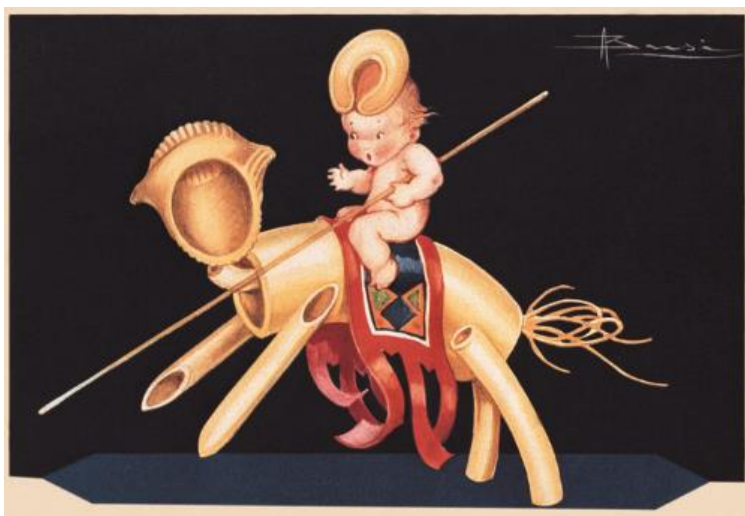
I modi per affrontare la questione culinaria sono tanti e uno di questi può essere la poesia. E’ il caso di Fernando Cervelli, fondatore a Roma d’un Teatro Vulcanico, che organizza spettacoli cabarettistici con “mottò-sfottò jazzbandistici” e altre amenità, autore di *Galoppata di spaghetti*, uno sfrenato testo parolibero che si aggiudica nel 1930 il primo premio assegnato dal pubblico per acclamazione durante una gara poetica indetta dal sindacato Autori e Scrittori. Il singolare componimento, corredato da un disegno di Renato Guttuso (all’epoca futurista), viene diffuso nella forma militante del volantino. Vi si legge:

*«10 squadroni di spaghetti galoppoooooooooooo nel mio
stomaco-ippodromo caricando furenti destra sinistra centro
zà zà frurrrrrrrr zà nitrirti scalpiti salti scarti sbuffi
allungarsi tutti VENTREATERRA che gioia sentire
sinfonia-tempesta batteria moschetteria equestre
jazz-bandistica
dei SPAGHI ROSSI-ROSSI LUNGHI-LUNGHI
garrire ghignare borbottare singhiozzare strepitare
scoppiare tinz-zen-tun-trerrr-zanzan-bum-bum».*

Una simile difesa del piatto nazionale costa all'allegro goliardo un'amichevole polemica con Marinetti. Del giovane autore dalla verve petroliniana, morto precocemente, che ha saputo alternare l'umorismo sboccato con l'attività ricreativa per i detenuti nei carceri romani, restano dei volumi nello spirito dell'avanspettacolo (*Marianna fa la panna...*, *Risate e rasoiate esplosive contro le barbe visibili e invisibili* e *Uno spicchio di luna e d'aglio, amore?*) da cui affiora una visione della gola come godimento grasso e greve, laddove la metafora gastronomica è fin troppo esplicita allusione erotica: basta scorrere alcuni titoli come *Fagiolata con Nicoletta*, *Porchetta*, *Lo stomaco in testa*, *Sagra della banana*.

In: CERVELLI, Ferdinando. *Risate e rasoiate esplosive contro le barbe visibili e invisibili*. Roma (I), Futuredizioni "Le Smorfie", 1933. Sull'autore si veda Pablo Echaurren, *Cervelli fritti*, in Id., *Diario culinario*, Liberal Libri, Firenze 1999, pp. 117-118.

Da: SALARIS, Claudia. *Cibo Futurista*, Roma (I), Stampa Alternativa, 2000, pp. 75-76.



1931 - Marinetti, e le Tagliatelle

Presto la polemica s'allarga oltre i confini nazionali: il manifesto è pubblicato su *"Comoedia"* di Parigi il 20 gennaio 1931 e numerosi articoli, commenti, caricature, discussioni appaiono sui giornali francesi, inglesi, americani, tedeschi.

La *"Chicago Tribune"* esce con l'annuncio *"Italy may down spaghetti"*; mentre *"The Herald"* titola: *Spaghetti for italians, Knives and Forks for All are banned in Futurist Manifesto on Cooking*.

Tra il febbraio del 1931 e il febbraio del 1932, Marinetti tiene numerose conferenze (a Parigi, Genova, Firenze, Trieste, Novara, Cuneo, Brescia, Cremona, Savona, Tunisi, Budapest, Sofia e Istanbul) e vengono organizzati pranzi dimostrativi.

Stando a quanto riferisce Marinetti, le donne dell'Aquila gli avrebbero rivolto una *"lettera-supplica"* per farlo recedere dalle sue intenzioni, mentre a Genova la stampa cittadina riporta il comunicato di una fantomatica società di propaganda internazionale contro la pastasciutta, chiamata P.I.P.A., decisa a bandire concorsi per inventare nuove pietanze.

A Napoli, in una sorta di rinascita sanfedista, pare si siano formati cortei popolari in difesa della religione del maccherone. A Bologna durante un grande pranzo studentesco arrivò improvvisamente F.T. Marinetti che, fra lo stupore di tutti, mangiò avidamente un piatto di spaghetti: soltanto in seguito i commensali si accorsero che Marinetti non era che uno studente abilmente truccato.

"La settimana modenese" del 12 dicembre 1931 nel numero speciale dedicato all'arrivo di Marinetti in città, tenta una strenua difesa delle tagliatelle:

*Le tagliatelle? o futurista, senti:
quale cosa vi è al mondo più FUTURA?
Spariscon tosto se son PRESENTI
Anche se son PASSATE di cottura.*

Viene stampato a Bari lo spartito musicale della canzone Macaroni, «*Risposta in versi e musica di Nicky agli avversari della pastasciutta*», dove si legge:

*Ed il Poeta
F.T. Marinetti
Vuole la fin dei
fumanti spaghetti:
e s'è lanciato
in aspro duel
contro il gradito,
sugoso vermicel,
Ad Effe-Ti*

*voglio cantar
forte così:*

*«Marinetti
ha voglia a dî:
neh, qua rosbiffe,
bistecca o salmî!
'A pastasciutta
made in Itali
sempre sarrà:
proprio accussì
sempre sarrà
p'à eternità!».*

In: *"Futurismo Oggi"*, XVIII, 5-6, maggio-giugno 1986; *"La settimana modenese"*, II, 50, 12 dicembre 1931.
Da: SALARIS, Claudia. *Cibo Futurista*, Roma (I), Stampa Alternativa, 2000, pp. 44-47.

1932 - La crociata di Marinetti e la sua conclusione

"Crediamo anzitutto necessaria l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana" tuonava Filippo Marinetti (1896-1957) nel suo *Manifesto della Cucina Futurista* pubblicato a Parigi nel 1930 e ripreso sulla *Gazzetta del popolo* di Torino dopo pochi giorni. La polemica sugli spaghetti avrebbe ispirato gli umoristi, e *Il Travaso delle idee*, diffuso periodico satirico dell'epoca, dedicò addirittura un numero speciale alla pasta. Ma la credibilità del leader del movimento Futurista in Italia sarebbe presto crollata. Infatti proprio nei mesi in cui la diatriba pro e contro la pastasciutta era più accesa, si era fatto sorprendere a un tavolo del Biffi mentre mangiava, con l'avidità di una trebbiatrice, un enorme piatto di spaghetti. Il fatto venne commentato da un giornale umoristico con questi versi satirici:

*Marinetti dice "Basta,
messa al bando sia la pasta".*

*Poi si scopre Marinetti
che divora gli spaghetti.*

In: MARINETTI Filippo, *La Cucina Futurista*, in *"Gazzetta del popolo"*, Torino (I), 1930, 28 dicembre; *La Pasta*, in *"Il Travaso delle idee"*, 1930;

MARINETTI Filippo, *La Cucina Futurista*, Milano, Sonzogno, 1932, p. 64;

da: MINARDI Walter, in *"Il Secolo XIX"*, 1958, 27 febbraio;

AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 203;

MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 71.

1932 - Spezzando i maccheroni della Zita

*«I' mò, trasenno p' 'a porta, aggiu sentuto
ll'addore d' 'o rraiù.*

Perciò... Stateve bona!... Ve saluto

Me ne vaco, gnorsì... Ca si m'assetto

nun me ne vaco cchiù...

E succede c'aspetto

ca ve mettite a tavula... E 'nu sta...

Cchiù ccerto 'e che so' maccarune 'e zita.

L'aggiù 'ntiso 'e spezzà,

trasenno 'a porta. E 'overo?...».

In: GALDIERI Rocco, *E lluce luce (Poesie)*, Napoli (I), 1932.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 43.

1934 - Segreti da maestro

«I maccheroni di Napoli richiedono 14 minuti di cottura; si aggiunge un bicchiere d'acqua fredda per fermare la cottura, si sgocciolano subito e si condiscono. E' essenziale cuocere la pasta quando deve essere usata. I maccheroni riscaldati non possono dare che un cattivo risultato. Esiste però una qualità di maccheroni, preparati con una farina eccellente, che richiede un tempo di cottura più lungo, dai 25 ai 30 minuti».

In: ESCOFFIER George Auguste, *Ma Cuisine*. 1934.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 133.

1936 - Il formaggio sulle fettuccine di Paul Valéry

«Fu nel ristorante di Alfredo a Roma, dove venivano usate posate d'oro con l'iscrizione: "to the King of Noodles Mary Pickford and Douglas Fairbanks, July 1927", che assistei ad una scenetta graziosa provocata dall'indipendenza di Paul Ambroise Valéry (1871-1945), il celebre poeta francese che mescolava un po' di oscurità a tutti i suoi versi, ma parlava molto chiaramente quando si voleva far capire nella vita d'ogni giorno.

Eravamo colà a colazione e ordinammo, com'era naturale, gli spaghetti, semplici, al formaggio e burro, senza sughi di sorta (anche questa è una delle tante scuole, quella di coloro che li vogliono gustare per se stessi).

Il padrone del ristorante romano era diventato già a quel tempo cavaliere o commendatore. Non so se era stato battezzato tale con il piatto di una spada, o con il concavo d'un cucchiaino. Ma insomma era un personaggio che si considerava importante. Quando ebbe compiuto la sua funzione, che consisteva nel venir in persona (quando c'erano ospiti d'importanza) a rimescolare gli spaghetti con le famose posate, il Valéry li assaggiò, e disse che non c'era abbastanza formaggio. Se fosse entrato con le scarpe ai piedi in una moschea non avrebbe suscitato più risentimento. Tutti erano esterrefatti, il pubblico che aveva sentito l'eretica proposta e i camerieri, che non credevano alle proprie orecchie. Mai nessuno aveva osato pensare che in quel ristorante le porzioni di formaggio non fossero perfette.

Sicché il cameriere al quale eravamo affidati chiamò in consulta il capocameriere, e il capocameriere credette necessario di rivolgersi al padrone, il quale finalmente, con un gesto di condiscendenza, ordinò che fosse portato dell'altro formaggio. Valéry corresse il suo piatto con quella gelid'aria che sapeva metter su in certe occasioni, e la conversazione, che era rimasta per aria sospesa come in attesa di qualche terribile conflitto, riprese.

Uscii da quella colazione con accresciuta stima per Valéry».

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 24-25.

1936 - Il rito delle Fettuccine

Paolo Monelli nel suo gustosissimo *“Ghiottone errante”*, illustrato dalle sàpide caricature di Novello, narra di un curioso viaggio gastronomico lungo la penisola, alla ricerca delle meraviglie della cucina italiana. E' un racconto costellato di vini eccellenti e di specialità culinarie, ricco di personaggi incredibili, abili cuochi e trattori teatranti, come quello che, a Roma, gloriosamente prepara le maestose fettuccine al doppio burro:

[...] *«Sappiamo bene; questa cucina seduce anche i difficili palati degli stranieri; ed avviene che questa o quella osteria romana acquista una clientela eccezionale, diventa luogo celebrato di qua e di là dal mare, gonfia i prezzi e mette sulla lista manicaretti delicatissimi (batte al mio cuore, oggi, il ricordo di un filetto di tacchino “maestoso”; illuminò di giallo la sala, quando giunse, tanto splendeva quella fetta lunga e succinta nel gentile colore dell'insalatina; e fu in bocca succo di paradiso). Ma il fondamento di quella cucina è pur sempre qualche specialità popolare, schietta, che l'astuto trattore impone alla schifiltosissima clientela con nomi epici (fettuccine al doppio burro maestose, per esempio) e con la pasquinata di riti e gesti allucinanti.*

Ecco, una coppia esotica ha ordinato proprio quelle fettuccine; e il cameriere le ha deposte or ora sulla tavola vicina. Compare il trattore, baffi e pancetta da domatore, impugnando una posata d'oro; e si avvicina al piatto delle fettuccine. La musica tace, dopo un rullio ammonitore che ha fatto ammutolire anche i clienti in giro. Il trattore sente intorno a sé un'aureola di sguardi. Alza forchetta e cucchiaino al cielo, come per propiziarselo; poi li tuffa nelle paste, le sommuove con un moto rapido, matematico, il capo inclinato, il respiro trattenuto, il mignolo sospeso. Due camerieri, impalati, assistono al soglio. Pesa intorno il silenzio. Finché la musica scoppia in un allegro brio, il trattore ripartisce le porzioni, poi va a riporre la posata d'oro, e scompare. Non lo vedrete più che in un turbine di fiamme, nel buio improvviso del locale, più tardi,

quando la coppia esotica si sarà lasciata persuadere ad ordinare una frittatina dolce; ma allora al suono di una banda guerriera egli balzerà come per miracolo nella stanza oscura aizzando con la forchetta d'oro fiamme azzurrine dal piatto che ritmicamente ondeggia».

E Riccardo Morbelli nel suo *Boccafina, manuale del gastronomo avveduto*, ricorda a questo proposito:

30 marzo 1959: muore a Roma Alfredo, Re delle Fettuccine.

Le famose “fettuccine al doppio-burro” le creò quando la moglie - che pativa di inappetenza - stava per dare alla luce l'attuale Alfredo II. A proposito del suo capolavoro gastronomico, ci dichiarò:

«Se ne son dette tante, a proposito di queste fettuccine, che sento il dovere di sfatare una leggenda: quella che le faccia cuocere nel latte; o addirittura che, anziché il sale, io ci metta lo zucchero. Non è vero. La ricetta è semplicissima:

Acqua, sale, farina extra di ottima qualità, impastate a mano con uova fresche. Burro sceltissimo e infine parmigiano, ma non stagionato (dalle forme fresche prendo la noce centrale, che grattugio a mano).

È tutto qua. Al momento di servirle (in piatti caldi) le rimescolo io stesso con quella operazione che è ormai divenuta un rito. E ciò non soltanto per dare spettacolo e divertire la clientela, ma per una ragione ben precisa: far sì che il condimento si amalgami a tutta la pasta, di modo che ogni forchettata risulti perfettamente condita».

In: MONELLI Paolo, *Il Ghiottone errante*. Milano (I), Treves, 1936, pp. 128/130;

MORBELLI Riccardo, *Il boccafina, ovvero il gastronomo avveduto*. Roma (I), Casini, 1967, p. 92.

1937 - La pressa continua degli ingegneri Braibanti

Nel 1985 Maria Orsini Natale in *Francesca e Nunziata* segue passioni, sentimenti e vita di una patriarcale famiglia di pastai che, dalla costiera amalfitana, si trasferisce a esercitare la professione, lentamente emancipandola dalla primitiva struttura artigianale, nella striscia di terra tra il Vesuvio e il mare, alla foce del fiume Sarno, a partire dal 1848, alle premesse dell'unità nazionale, fino alla seconda guerra mondiale che ha suggellato definitivamente le sorti della vecchia Europa dei nazionalismi borghesi, ponendo fine al clima storico e ai vecchi valori di un mondo.

Protagoniste due straordinarie donne imprenditrici, Francesca e Nunziata (la seconda, figlia adottiva della prima), volitive e tenaci, caparbie e appassionate.

«Il ritaglio della rivista mostrava la fotografia abbastanza grande e molto chiara di una linea di macchine e sotto c'era la scritta: “Il primo impianto automatico per la fabbricazione delle paste alimentari costruito dalla società Dottor Ingegnere Mario e Giuseppe Braibanti. Fiera di Milano 1937”. [...]

Il pezzo di giornale Nunziata se l'era messo sul comodino e ogni tanto se lo riguardava. Per quello che riusciva a vedere e capire c'era tutto al posto giusto: la dosatrice, l'impasto, la gramolazione, la trafilazione, tutto perché da una parte si mettesse lo sfarinato e dall'altra uscisse la pasta.

“Grandezza ‘e Dio...”

Però, guardando la struttura di quell'ingegno, appena l'aveva capita, appena l'aveva intesa tutta, le era tornata alle orecchie la voce di donna Francesca piena di superbia: “Io ho l'arte... a me basta l'acqua, la farina e il sole... e i piemontesi il mestiere non me lo possono rubare perché hanno l'acqua, la farina, ma non tengono il sole e l'arte...”

E invece quegli ingegneri, dopo l'essiccamento meccanico, erano ancora un passo avanti perché tutti potessero fare la pasta e la pasta si potesse fare dappertutto.

In quei giorni il foglio della rivista l'aveva tirato fuori e spiegato e riguardato tante volte, l'avvinceva tutto l'articolarsi di quel macchinario. Una notte sognò proprio la linea di pressa continua in moto, in attiva funzione. In cerchio ai meccanismi, che davano prova di sé e a ritmo ostinato e ossessivo ingurgitavano acqua e semola e dispensavano pasta infinita, si accalcavano gli operai sempre con i loro panni di miseria. E le facce attente osservavano il moto cadenzato, chiarissimo e segreto di quei congegni affatturati e ogni tanto alzavano lo sguardo e cercavano il suo... Imbambolati, e nei loro occhi si affacciavano pozze di sgomento».

In: ORSINI NATALE Maria, *Francesca e Nunziata*. Milano (I), Edizioni Anabasi, 1995, pp. 336-339.

1937 - La “Divinissima” e gli spaghetti

«Greta Garbo è una brava camminatrice: marcia addirittura come un granatiere prussiano. Pilota la sua automobile anche per il gusto che ha di andar sola. Nuota. Sa anche remare: una volta saltò in un battello e remò circa tre miglia al largo, verso il tramonto. Ma lo sport preferito della "divinissima" volete proprio sapere qual'è? Ecco come si esprime in proposito un bollettino ufficiale che la riguarda. Riporto la notizia tutta intera, perché duplice sia la sorpresa, per non dire altro, di tutti gli ammiratori e di tutte le ammiratrici della incorporea, eterea, evanescente Greta: “... due cose le piacciono sopra tutto: gli spaghetti di cui è ghiottissima, ed andare sulle montagne russe” Oh la faccia che mi fate! E quanti spaghetti d'ora innanzi entreranno più risolutamente in certe boccucce schifilosette!».

In: “*La Domenica del Corriere*”, 1937, 27 novembre.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A.* Imperia (I), p.m., 1975, p. 204.

1944 - Il matterello di Saba

Mani sapienti, ingredienti genuini, il calore delle cose antiche, tutto rivive nelle liriche di Umberto Saba (1883-1957) tratte da *Ultime cose*:

«C'era nel mezzo una tavola dove versava antica donna le provviste. Il mattarello vi allungava a tondo la pasta mole».

In: SABA Umberto, *Ultime cose*. Trieste (I), 1944.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 72.

1946 - Cottura... alla mattonella

«La mamma ne pigliava su una forchetta e la sbatteva contro la parete sopra l'acquaio. Se gli spaghetti restavan attaccati alla parete, eran considerati di giusta cottura».

In: FITZSIMMONS M. e C., *You Can Cook if you Can Read*. 1946.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla, *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 133.

1947 - Tagliatelle... alleate

Quasi quasi è il tagliere che dà il sapore di «pasta in casa» alle tagliatelle, nostrane (ve l'assicuro) più ancora del pane e del vino.

Dunque nella nostra cucina fu preparato questo buon cibo che noi ci ostiniamo ancora a chiamare minestra, fu preparato la prima volta dopo la guerra per un fanciullone di canadese o d'australiano o di neozelandese alto, mettiamo, due metri. Non sapeva di che si trattasse. Tagliatelle, anche taiadèli, doveva suonar molto bene a chi aveva portato uova e fior di farina. E così l'uomo dell'altro capo del mondo stava a vedere come si faceva il buco nel mucchietto di fior di farina quasi a simulare una valletta fra monti di neve, e come vi si versavano dentro le uova rotte l'uno col guscio dell'altro, e come a poco a poco la materia collosa si rassodava, e come le mani vigorose impastassero con l'accortezza via via delle pause nelle quali il coltelluccio raschiava il tagliere, e come diveniva bionda la pasta che svelava tutti i suoi cinque o sei tuorli, bionda - ecco - come i capelli d'un sud-africano, e come entrava in funzione il mattarello, anch'esso salvato, e come sotto l'impeto del mattarello ingrandiva e insieme s'assottigliava la sfoglia e diveniva una grande luna come di stoffa, e poi come la stoffa si arrotolava e si faceva

stretta e lunga come una serpe: infine come la donna tagliava velocemente, a nastro, questa specie di stoffa di seta e ne uscivano di sotto il coltello e poi s'aprivano di tra le dita infarinate lunghe interminabili fettucce che ricadevano un po' molli, molto scherzosamente ingarbugliandosi: le tagliatelle, viva al taiadèli! E lo straniero alto due metri e che pareva un selvaggio seguiva sbigottito la rapida preparazione del pasto di noi selvaggi e poi guardava alla sua destra la collinetta di parmigiano grattato e da quest'altra parte il tegame dell'intingolo che sfrigolava, e si chiedeva corrucciato che imbroglio di piatto nazionale era mai quello. C'era da credere non sospettasse che le tagliatelle passavano insieme per molto buone e per poco civili. Ma quando le aveva assaggiate, quando le aveva divorate, quando ne aveva chieste dell'altre...

In: MORETTI Marino, *Le tagliatelle*, in *Corriere di informazione*, 1947, 29 dicembre, ripubblicata in: MORETTI Mario, *I grilli di Pazzo Pazzi*. Milano (I), Mondadori, 1951, pp. 32-37;

Da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 13

1948 - La pasta di De Gasperi

"L'Italia non si governa senza pasta"

Alcide De Gasperi

In: AMADEI Giorgio, *Le diverse incognite degli interventi sul grano* in *"Corriere della Sera"*, 1973, 14 agosto.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia* (I), p.m., 1975, p. 204.

1949 - Un'eredità di spaghetti

Chi entra in Paradiso da una porta non è nato a Napoli, noi il nostro ingresso nel palazzo dei palazzi lo facciamo scostando delicatamente una tendina di spaghetti. Fummo allattati in fretta, mentre cuocevano gli spaghetti; subito le nostre mamme ci staccavano dal seno e ci mettevano in bocca un frammento di spaghetti; prima lo avevano deterso, con le loro labbra, dal ragù: altrimenti si erano limitate a baciare. Io pure, cosa lascio ai miei figli se non gli spaghetti che ereditai? L'importante, dico, è che li adattiate sempre agli stati d'animo e alle circostanze. Non fate mai il passo più lungo della gamba. Spaghetti, sì, ma mettetevi una mano sul cuore: chi siete per volerli alla genovese, o alle vongole, o addirittura impallinati di salsiccia, o bluastri di olive di Gaeta e argentei di alici salate, o screziati di indissolubile «mozzarella», o (per amor del cielo!) al gratin? Gli spaghetti che vi lascio sono fulminei e prudenti, spicci e al tempo stesso riflessivi, una improvvisazione e una massima: sono il cibo ideale per chi ha sfacchinato dalla mattina alla sera e non ne può più; sono gli spaghetti all'aglio e all'olio. [...]

Figli miei, non mettetevi mai a piangere un morto (me per primo) senza spaghetti che puntellino l'ambascia di ognuno, senza un remoto odore di spaghetti che raggiunga e conforti la fiamma dei ceri. Non salse, non grassi: conditeli, per le veglie funebri, di sola ricotta. Al cenno della vecchia zia che appare sulla soglia, il congiunto anziano si asciuga gli occhi, esce impercettibilmente nel corridoio, sguscia in cucina. Sulla matassa degli spaghetti il castissimo triangolo di ricotta splende; l'uomo lo frantuma con la forchetta, tutto è bianco nel suo piatto e nel suo cuore, egli dice grazie, dice siano rinfrescate le anime del Purgatorio e poi sorridendo mangia, con le prime lacrime, la campagna in cui crebbe il grano che fece gli spaghetti, il sole che li ristorò, la brezza che pettinandoli con dolce pazienza li scisse: mangia perfino, questo dannato don Carmine e don Vincenzo, il secchio nel quale lo scontratissimo latte si rapprese per trasformarsi in ricotta: lo spettacolo della morte acuisce straordinariamente la nostra sensibilità, costui o pensa adesso che legno è una bara come legno è uno sgabello per mungere, o non ci penserà mai più. Intanto la vecchia ha riempito un secondo piatto; avanti, in ordine di importanza, un altro parente del povero don Peppino. Faccio il mio caso e insisto: per le morti e per le nascite vi prescrivo, figli miei, esclusivamente spaghetti; spaghetti mangiò mio padre nella grande cucina mentre io stavo per

vedere la luce (si forbiva ogni tanto i baffi, ci ripensava, tendeva l'orecchio ed esclamava: «Ma insomma, a che punto siamo?»), spaghetti mangerete voi, uno dopo l'altro, affinché io non noti le assenze e continui a gelare quieto tra fiori e candele. Siate forti, ragazzi; ossia cuoceteli con molta acqua, gli spaghetti funebri, serviteli al dente, buon appetito!

In: MAROTTA Giuseppe, *L'oro di Napoli*. Milano (I), Bompiani, 1949, pp. 262-264;

Da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, pp. 12, 34.

1949 - Maccheroni all'aperto

Ogni vicolo pareva un refettorio, pieno di creature col piatto in grembo sulle soglie dei «bassi»; nelle piazzette ai Ventaglieri, a Sant'Eligio, al Cavone, a Foria, ai Tribunali, a Port'Alba si vendevano spaghetti anche cotti: c'erano giganteschi fornelli all'aperto con pentole che avrebbero potuto contenere il Louvre; «un due!», «un tre!» gridavano i garzoni porgendo i piatti al cuoco e sottintendendo porzioni da due o da tre soldi: chi non poteva saziarsi di spaghetti ne inghiottiva il fumo e gli tornavano egualmente le forze; gli avventori mangiavano col piatto bollente in una mano e la forchetta di stagno nell'altra, addossati agli antichi muri e vedendo palpitare le ombre, al di là del fuoco e dei lumi, come una cara gonna in attesa.

In: MAROTTA Giuseppe, *L'oro di Napoli*. Milano (I), Bompiani, 1949, pp. 265-266.

1949 - Maccheroni che passione

*«... l'uomo è un maccherone: però non è sicuro
se riesce mollo mollo o se è di grano duro,
se vuole cacio e burro, o invece è molto amante
di salsa parigina pepata e stuzzicante.
La donna è il pomodoro che aggarba il vermicello:
che gusto, che colore, che tocco di pennello!...».*

In: GAROFALO G. e CAMPANINO M., *Maccheroni che passione!* (canzone del 1949).

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 43.

1950 ca. - E. A. Mario e le fettuccine

E. A. Mario, pseudonimo di Giovanni Gaeta (1884-1961) musicista e poeta napoletano noto per la “*Leggenda del Piave*” del 1918, *Vipera*, e *Rose rosse*, ha scritto questi versi sull'album del celebre oste romano Alfredo:

*«E vermicello a vongole
- cittadino è Pusilleco -
dicette 'a tagliatella:
“Cara sorella,
ca mme si sora 'o credo,
ma solo quanno te cucina Alfredo! ...».*

In: MARIO E. A., Registro ms. di osteria romana, *Da Alfredo*.

citato da: TRAGLIA, Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*. Milano (I), Ceschina per Braibanti, 1956, p. 19.

1950 - Sogno napoletano

C'era un piatto di zitoni al ragù, Gennarino mio, che era una montagna: con la fogliolina di basilico in cima e quel profumo del ragù di una volta, ti ricordi, quando le case di Napoli, la domenica, odoravano di ragù, la gente camminava nell'odore, calpestava il profumo del ragù, cantava e in bocca già sentiva il sapore dei maccheroni al ragù?

[...]

Dunque, mangiai il piatto di zitoni al ragù, feci pure una passeggiatina nel sugo con un pezzetto di pane, mi asciugai. [...]

Erano anni, decenni che non stavo più a tavola... Uno dei due giganti mi disse: «Don Pasqualino illustrissimo, desiderate ripetere?». Io dissi di no e allora l'altro gigante mi presentò un altro piatto, questa volta di linguine alla genovese, con il prosciutto e il formaggio. Il formaggio mi parve che piovesse dal soffitto, delizioso e soffice come la neve, coprì tutto il piatto, io affondai la forchetta nelle linguine e nel formaggio e cominciai a mangiare. Pulii pure il piatto di linguine alla genovese quando ecco che voltandomi che vedo?

- Che vedesti, Pasquà?

A un lato della tavola c'era una pentola di creta, a un altro lato un'altra, a un altro un'altra ancora e al quarto una quarta pentola, pure di creta. Come se fossero trofei. Tolgo il coperchio alla prima: pasta e fagioli; tolgo il coperchio alla seconda, pasta e ceci; alla terza: pasta e lenticchie; alla quarta, pasta e piselli. Non ci vidi più, te lo giuro. Mi alzai dalla sedia, nella spinta la sedia cominciò a correre sulle rotelle, buttò in aria i giganti, io mi precipitai sulle pentole e una cucchiata a una, una cucchiata all'altra, pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta e lenticchie, pasta e piselli. Gennarino mio, come fu e come non fu, le pentole diventarono vuote. [...]

- E come finì il sogno?

Come finiscono tutti i sogni. Lo scalino sul quale ero sdraiato era duro, di pietra vesuviana. Mi faceva male alla schiena e così mi girai e girandomi su un fianco il basso fu inghiottito da una nebbia, i maccheroni sprofondarono nel nulla, i giganti volarono via, intorno a me non c'era più nessuno, ero solo e affamato quando aprii gli occhi.

In: STEFANILE Mario, *Un sogno napoletano*, in STEFANILE Mario, *Invito ai Maccheroni*. Napoli (I), Montanino, [1950], pp. 13-28.

1950 - Maccheroni Natalizi

[...] Ma, naturalmente, prima, due vermicelli. I vermicelli ci vogliono; senza vermicelli, Rafè, un pranzo non è un pranzo. E come ce li facciamo fare? Al pomodoro? O aglio e olio? O alla marinara, con olive e capperi? Quasi quasi io direi di farci portare mezza porzione in un modo, mezza in un altro, e mezza di rigatoni stufati, no?...

[...]

Da dodici anni non tocco più una sola forchettata di spaghetti, allontano con disdegno la zuppiera ricolma di buoni maccheroni stufati o al gratin, non voglio mangiarli nemmeno come ripieno ai peperoni secondo l'antica e gloriosa ricetta del Marchese di Campolattaro. [...]

- A dieta? E come? - trasecolai.

Sio a dieta a casa, amico mio. Seggo a tavola, obbedisco a mia moglie bevendo acqua minerale, ingollando nauseabondi brodini, masticando gommosi latticini. Vado a letto come un angioio di sessantasette anni, ma sazio. Sazio perché la mattina esco con Raffaele, in macchina e con lui me ne vado a zonzo per i dintorni di Napoli. A mia moglie dico che esco per affari ma il solo affare che tratto, con Raffaele, è quest'affare qui (affondò la forchetta nel groviglio di verdure della superba minestra maritata, l'immortalissimo «pignato grasso» di noi napoletani). Mangio maccheroni al forno o lasagna imbottita o pasta e ceci o zuppa di fagioli, mangio soffritto e salsicce, mangio cotiche ripiene di uva passa e pinoli (Ce le mangeremo insieme un giorno?...), oppure mangio cosciotti di agnello o piccioni ripieni e saraghi al forno e orate ai ferri e triglie al cartoccio, e bevo. Bevo, amico mio: Mondragone e Solopaca, Asprinio e Monte di Procida, Gragnano e

Vesuvio, bevo, beviamo, io e Raffaele, povero vecchio che per amor mio si sacrifica anche lui. Poi ce ne torniamo a casa, qualche volta dico a mia moglie: «Ma, Teresa, tu non badi alla mia dieta! E' meglio che io non faccia colazione, lasciamo stare, la salute prima di tutto». Così da dodici anni io rendo felice mia moglie, lascio tranquilli i miei figli, rendo orgoglioso il mio medico che mi batte una mano sulla spalla e mi dice: «Vedete, carissimo don Michele, a che serve la dieta? A tenervi in vita sano e felice, allegro e in carne». Non sa che a tenermi in vita non è la dieta, è il piacer mio di trasgredire agli ordini, il piacere di mangiare quanto mi piace, come mi piace, ciò che mi piace e al diavolo tutto il resto, sono sciocchezze. Ma queste salsicce sono superbe, non trovate?

- Trovavo: salsicce sovrane, peperoni di gran classe, e le anguille?

Sentite a me, credete alla mia esperienza. La vera dieta è questa. Io ho anticipato il Natale (è vero Raffaele che abbiamo anticipato il Natale?) e adesso posso star tranquillo a casa, all'ombra del Presepe a vedere i miei divorare tacchini farciti e capitoni fritti, aragoste e pasticci e insalate di rinforzo e sosamielli e mostaccioli e roccò e bere spumante. Che m'importa? Io sto a dieta, a casa. Ce li facciamo portare due maccheroni, aglio e oglio e peperoncino rosso? Vi piacciono. signor mio? E allora, su, se volete campare almeno sessantasette anni, la sola medicina sia per voi un bel piatto di maccheroni.

In: STEFANILE Mario, *Natale per signore malato*, in STEFANILE Mario, *Invito ai Maccheroni*. Napoli (I), Montanino, [1950], pp. 41-51.

1950 - Zitoni miracolosi

[...]

Fu di domenica, nella nostra casa s'erano preparati come di prammatica a Napoli di quei tempi beati gli zitoni stufati, cioè grossi maccheroni avvolti dapprima nel pingue vellutato sugo del ragù di carne e poi tenuti al forno. Ma quei maccheroni che pure riempivano del loro odore tutta la casa nessuno li mangiò perché Zio Raffaele stava male, delirava, bruciava [per la febbre]: e si temeva il peggio. A metà della notte, sorprendendo il sonno di sua madre e la scarsa vigilanza della vecchia domestica, Zio Raffaele si levò dal letto col suo lungo camicione, andò a piedi nudi in cucina, affondò le mani nel tegame ricolmo di ziti stufati e cominciò a divorarseli: era giunto a metà tegame quando il nonno, svegliato dal trapestio, accorse a tirarlo via da quell'impresa mortale svegliando tutto il caseggiato nell'imminenza del disastro. Il quale disastro non avvenne affatto: e noi bambini intorno al letto di Zio Raffaele invece d'assistere al suo trapasso per indigestione assistemmo al suo sonno beato, con la febbre che se ne andava via, messa in fuga da quell'epica mangiatona di maccheroni stufati che servirono più e meglio d'ogni medicina a ristabilire l'equilibrio nel corpo di Zio Raffaele.

[...]

In: STEFANILE Mario, *Difesa dei maccheroni*, in STEFANILE Mario, *Invito ai Maccheroni*. Napoli (I), Montanino, [1950], pp. 29-39.

1954 - Partenope in cucina

«... e stanno per giungere i maccheroni, già ne sentite l'odore, già una mano gentile vi colloca all'altezza del cuore la più straordinaria trovata culinaria che conti e vanti la storia del mondo. Il momento è solenne: non lo sciupate, per carità, con un gesto violento, con un colpo di tosse, Con un pensiero irriguardoso. Ma impugnate invece con la destra la forchetta, lasciate stare il cucchiaino inutile, affondate bocca naso mento nella fumante matassa, nell'incomparabile groviglio e pensate che anche voi, finalmente, siete chiamato alla mensa degli Dei per dividere il nettare al pomodoro...

... è così schietto e saporoso modo di condire le magnifiche paste di Gragnano o di Nocera che non occorre lodar altre doti ma soltanto consigliarle, queste linguistiche aglio e olio al forestiero...».

In: STEFANILE Mario, *Partenope in cucina*. Napoli (I), L'Arte Tipografica per Azienda Autonoma di Soggiorno di Napoli, 1954.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 43-44.

1955 - La zuppiera del fuochista

Un fuochista napoletano, descritto da Guglielmo Peirce, scrittore napoletanissimo nonostante il nome, ha *«davanti a sé, nel basso, una zuppiera colma di spaghetti. Una zuppiera tutta per sé. Dentro c'è un chilo di pasta. E' stata allora allora scodellata. Infatti fuma. Con una forchetta acchiappa un etto di vermicelli per volta. Gli altri mangiano nei piatti normali. Lui no. Lui è il capo di casa e si serve da una zuppiera. Gli spaghetti sono rosso fuoco. Ogni tanto vi butta dentro il pepe. Li fa neri di pepe, li copre di pepe. Nella stanza si spande, mischiato, l'odore del pepe e del pomodoro»*.

In: PEIRCE Guglielmo, in *Il Tempo*, 1955, 30 agosto.

da: PREZZOLINI Giuseppe, *Spaghetti dinner*. Milano, (I) Longanesi, 1957; *Maccheroni & C.*, Milano (I), Rusconi, 1998, p. 49.

1955 - La voga internazionale degli spaghetti

A Parigi, durante l'ultima rassegna della moda, ha riportato un grande successo un cappellino presentato dal famoso Achille, il mago del copricapo femminile. Si tratta di un cappello da sera che sembra confezionato con merletto di rete, ma che è invece fatto con spaghetti.

L'ideatore ha concesso, naturalmente, un'intervista, spiegando quale sia l'originale procedimento da lui usato: egli cuoce gli spaghetti un po' più a lungo del normale, fino a farli diventare glutinosi; poi mentre si induriscono, li modella su una base di tulle, infine li ricopre con una leggera pioggia di diamanti.

Gli spaghetti sono dunque proprio all'ordine del giorno in questo momento. Amici, di ritorno negli scorsi giorni dagli Stati Uniti, raccontano che in questi ultimi tempi sulla Broadway di New York o sul Michigan Boulevard di Chicago, molti ristoranti espongono cartelli o scritte luminose per avvertire la clientela che ivi si possono trovare spaghetti e pizze alla napoletana. E lungo le strade americane, da Boston a Miami, da Seattle a S. Francisco, da Washington a Denver, da Buffalo a Detroit le insegne "spaghetti" e "hotpizza" (pizza calda) si notano con notevole frequenza.

Il 90% dei 500 libri di cucina americana che si trovano oggi sul mercato, contiene almeno una ricetta per cucinare gli spaghetti, ma molti ne hanno parecchie. A leggerne solo qualcuna, si può avere un'idea dei tanti modi in cui gli spaghetti vengono trattati - e più spesso maltrattati - negli Stati Uniti. Perché nonostante la grande popolarità che la pasta asciutta si è conquistata in America, non è detto che si possa mangiare ovunque, se si prescinde dai ristoranti italiani al 100%, un buon piatto di maccheroni o di spaghetti, come li intendiamo noi.

In ogni modo è un fatto che gli spaghetti, considerati fino a un secolo fa cibo straniero, sono divenuti ora un piatto comune sulle tavole americane.

Anche il cinematografo - soprattutto Charlie Chaplin contribuì alla loro diffusione. Ricordate, come splendono in tutta la loro gloria nel film "Febbre dell'oro", quando Chaplin affamato, credendo nella sua allucinazione che i lacci delle sue scarpe bollite nella pentola siano spaghetti, li arrotola con la forchetta e si illude di mangiarli?

Gli artisti italiani del Teatro Metropolitan di New York, grandi favoriti del pubblico americano, concorsero a rendere popolari gli spaghetti nei primi decenni di questo secolo, poiché in genere ne erano gran mangiatori; ed è noto che tutto quanto facevano i famosi tenori e le acclamate prime donne diventava un modello per il cittadino della repubblica stellata.

Enrico Caruso, adorato come un benefattore dell'umanità e che, da buon napoletano, era un formidabile divoratore di spaghetti, insegnava di tanto in tanto ai suoi amici americani, fiero com'era della sua reputazione di ottimo cuoco, il modo di cuocerli e di condirli. I giornali riportarono la cosa e la fama di Caruso si rifletté sugli spaghetti. Ogni volta che egli entrava in un ristorante - racconta il pianista Rubinstein - tutti i presenti, che lo riconoscevano subito, sospendevano il pasto per osservare come avrebbe

mangiato gli spaghetti: con la forchetta? e tenendola con la mano destra o con la sinistra? o li avrebbe avvoltolati? e come avrebbe tagliato gli spaghetti pendenti? col coltello o col cucchiaino? gravi interrogativi per gli attentissimi spettatori.

Ma una sera Caruso s'infuriò nel vedersi centro di tanta curiosità: gettò sul piatto la forchetta, prese una manciata di spaghetti alla pommarola (col pomodoro) e se la ficcò nella bocca spalancata, macchiandosi faccia, cravatta e vestito.

In: ARTIERI Giovanni, *Siparietto*. RAI, 2° programma radiofonico ore 23.30, 1955, 6 settembre.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti*. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, pp. 206-207.

1955 - Pepe, pomodoro e maccheroni

«... davanti a sé, nel basso, una zuppiera colma di spaghetti. Una zuppiera tutta per sé. Dentro c'è un chilo di pasta. E' stata allora allora scodellata. Infatti fuma. Con una forchetta acchiappa un etto di vermicelli per volta. Gli altri mangiano nei piatti normali. Lui no. Lui è il capo di casa e si serve da una zuppiera. Gli spaghetti sono rosso fuoco. Ogni tanto vi butta dentro il pepe, li copre di pepe. Nella stanza si sponde, mischiato, l'odore del pepe e del pomodoro».

In: PEYRCE Guglielmo, su *Il Tempo*, 30 Agosto 1955.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 44.

1956 - Gragnano nel piatto e nel bicchiere (2)

«I trattati di enologia e quelli gastronomici dicono che potrebbe appartenere ai "vini da arrosto"; ma qui l'arrosto si mangia poco, e il Gragnano va molto bene anche con i maccheroni, che sono un altro sano prodotto della regione, sano come questa gente sobria e gagliarda, che nel suo modesto bicchiere di Gragnano trova non la cupa rassegnazione o lo sfogo di un rancore, ma la superiorità di sorridere, comprensiva e indulgente, sulle proprie traversie».

In: DORIA Gino, *Il napoletano che cammina*. 1956.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 44.

1956 - Turismo al ristorante

«Viaggiare con una guida turistica in mano si rivelò alla fine un'esperienza eccitante. E' una sensazione grandiosa arrivare in una città sconosciuta ed essere forti di nozioni locali e della sicurezza del nativo. Seguendo le istruzioni del Baedeker, vi sarà facile localizzare una via in qualsiasi città, individuare un ristorante (di solito uno di fama internazionale) in ogni via, entrare nel ristorante, chiedere di papà Roberto, stringergli la mano come ad un vecchio amico e ordinare le sue famose tagliate alla bolognese».

In: MIKES Georges, *Italy for beginners*. London (GB), Allan Wingate, 1956.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 76.

1957 - Dignità della pastasciutta

Una scrittrice inglese, Edith Templeton, dopo aver girato le città italiane meno conosciute, ha raccolto le sue impressioni di viaggio, riprese poi sulla stampa italiana:

“Uno che non sia italiano non può mangiare un piatto di pastasciutta e conservare nello stesso tempo la sua dignità”.

In: *“Illustrazione Italiana”*, 1957, settembre.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 208.*

1957 - Pioggia di maccheroni

Il ritornello popolare che rompe le notti silenziose dei borghi e delle campagne emiliane:

*“Dio del Cielo, piovès dei maccheroni
e che la terra fosse informaiata
e che le mosche fossero capponi;
Dio del Ciel, piovès dei maccheroni”.*

In: ROCCHI Lorenzo, in *“Gatto Selvatico”, 1957, giugno.*

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 208.*

1957 - Il piatto nazionale della democrazia

«Dicevamo dei maccheroni: essi sono, prima di tutto, la civilizzazione, il perfezionamento, la sottilizzazione, la spiritualizzazione del pane.

Chi dice euforico: - Si fanno in cento modi! - non sa quel che dice. I maccheroni sono un cibo fondamentale, una base gastronomica; essi hanno un senso sociale; essi sono il piatto nazionale della più grande, della più moderna democrazia; essi sono la spina dorsale della gastronomia della libertà.

I maccheroni chiedono una salsa o un complemento. Possono essere spaghetti, nudi, lessati al dente, sciuliarielli, o verdi, come si dice in un linguaggio napoletano, o vengono, appena spolverati da un'ombra di formaggio di pecora grattugiato, presi dal lazzaro con tre dita, il pollice, l'indice e il medio, (ma leggete, leggete Monsignor Della Casa, nel punto in cui il cinquecentesco e compitissimo prelado raccomanda di impiegare, per prendere le vivande dal piatto, non più di tre dita!) sollevati in alto e fatti cadere nella bocca aperta: dalla quale vengono sorbiti, assorbiti, dopo un solo, rapido colpo dei denti. Ecco perché si dice, sempre nell'aureo linguaggio napoletano, sciuliarielli.

Ma sono gli stessi maccheroni, gli stessi spaghetti lessati al dente, che vengono serviti alla tavola di don Carlos de Bestegui o di sir Winston Churchill accomodati aux quatre fromages. (Mettete in una béchamel molto liquida delle listarelle di groviera, di provolone, di fontina, di olandese e di prosciutto crudo, non più grandi di un fiammifero, condite con questa salsa degli spaghetti già leggermente imburati; aggiungete parmigiano grattugiato ed un'ombra di pepe delle Molucche: piatto da re!).

Dal roie allattante, che è il nome che si dava agli spaghetti del lazzaro, ai quatre fromages, si inizia, si svolge e si conclude tutta una tragedia sociale: Masaniello, prima di recarsi ad assalire nel suo palazzo il duca d'Arcos che mangiava i suoi “quattro formaggi”, aveva trangugiato il suo “roie”.

Nel paragrafo in cui ho messo a confronto gli spaghetti di Masaniello e quelli di don Rodrigo Ponce de Leon duca d'Arcos, viceré di Napoli, ho dimenticato di attirare l'attenzione del benigno lettore sulla funzione politico-sociale, profondamente civile e moderna, dei maccheroni: i quali sono un fattore di unità, non paia irriverente! come la Patria. Masaniello e il duca d'Arcos, in fondo, erano divisi dal condimento. Ma i maccheroni li univano!

I maccheroni sono un'acuta invenzione della miseria. Essi costituiscono la più semplice, la più razionale, la più essenziale utilizzazione del grano. Si mangiano verdi e sciuliarielli.

Se ne prendeva un ciuffo con tre dita e si facevano cadere in bocca: la bocca li assorbiva, li succhiava, quasi senza colpo di dente. Trent'anni fa, in piazza Mercato, c'era ancora un venditore di maccheroni cotti, un maccaronaro. Meno di cento anni fa, non si vendevano che roie allattante e tre Garibaldi. Il maccaronaro era lo snack-bar dei lazzari...

Lo stato d'animo di Pulcinella, il suo permanente stato d'animo, è la fame; il suo sogno costante, e mai del tutto appagato, i maccheroni; i maccheroni che erano già nel Sei, nel Sette e nell'Ottocento, il piatto unico, la pietanza nazionale dei napoletani».

In: CONSIGLIO Alberto, *Sentimento del gusto ovvero della cucina napoletana. Napoli (I), Parenti, 1957.*

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 44-45.*

1958 - La cena del Gattopardo

Magie sontuose nella casa del principe escono dalla penna di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957) in una ammaliante pagina del *Gattopardo*:

«Buone creanze a parte, però, l'aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa caldissima dei maccheroni corti, cui il sugo di carne conferiva un prezioso color camoscio».

In: TOMASI Giuseppe di Lampedusa, *Il Gattopardo*. Milano (I), Feltrinelli, 1958.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chirioti, 1991, p. 67.

1958 - Pasta bellica

«Ho portato il rancio – annunciò Sorgato con accento trionfale; - ho dovuto attendere il sorgere della luna per vedere dove andavo, ma in compenso sono riuscito a fare un buon minestrone, bisogna distribuirlo subito finché è caldo.

Quando scoperchiò il recipiente s'avvide che i maccheroni erano inglobati in una compatta massa opaca: durante il tragitto il brodo si era trasformato in ghiaccio, fu necessario spaccarlo con la baionetta. Gli affamati alpini si allontanavano dalla slitta del rancio recando sul coperchio della gavetta un grumo ghiacciato dal quale andavano malinconicamente estraendo ad uno ad uno i maccheroni come granelli da una melograna».

In: BEDESCHI Giulio, *Centomila gavette di ghiaccio*. Milano (I), Mursia, 1958.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chirioti, 1991, p. 69.

1959 - Scelte impossibili

Alberto Consiglio riporta un canto popolare dell'Ottocento sui maccheroni, citato dal Pitre, che è interessante trascrivere per l'ammiccante impossibilità di sciogliere l'amletico dubbio:

*“Cielo, quanto so' belli i maccaruni,
quant'è cchiù bella la maccarunara!
Lette a dà nu vaso ai maccarune
E jette 'mpietto a la maccarunara!
Maccarunara mia aggi pacienza
Ca tu la miette a tavola quanno magnu!”*

In: CONSIGLIO Alberto, *Storia dei Maccheroni con cento ricette e con Pulcinella mangiamaccheroni*. Terni (I), Edizioni Moderne, 1959, p 93;

Da: GLEIJESES Vittorio, *Feste, farina e forca*. Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1972, p 234;

1959 - Il profumo... a teatro

In occasione della prima rappresentazione della sua commedia *Sabato, domenica e lunedì* nel 1959 il grande drammaturgo e regista napoletano Eduardo de Filippo (1900-1984) volle che il profumo del ragù preparato con arte e maestria dalla protagonista, Rosa, riempisse ogni angolo del teatro fino al loggione, facendo diventare commensali gli stessi spettatori.

In: GUERRA DI GIROLAMO Gianna, *Il sapore del tempo: cronache gastronomiche delle culture mediterranee. I Italia*, Roma, Curcio, [2008].

1960 - Kruscev e i maccheroni

A Mosca, durante una visita ufficiale del Presidente della Repubblica Italiana, Giovanni Gronchi (1887-1978), il Primo Ministro russo Nikita Kruscev (1894-1971) e il Ministro degli Esteri italiano Giuseppe Pella (1902-1981) si scambiarono alcune battute polemiche:

[...]

Kruscev: *Questo mi puzza di nazionalismo*

Pella: *Proprio no*

Kruscev: *Se voi dite che i maccheroni sono il piatto migliore del mondo, noi dichiariamo che il "kvass" è la migliore bevanda [il "kvass" è una bibita fermentata, fatta di pane nell'acqua, che i russi bevono soltanto l'estate]. L'avete bevuta quando fa caldo? E' la migliore bevanda estiva. Cristoforo Fracassi di Torre Rossano (1900-) [Ambasciatore d'Italia a Mosca]: *Viva la pace!**

In: BARZINI Luigi, in *"Corriere della Sera"*, 1960, 8 febbraio.

da: AGNESI Vincenzo, *Alcune notizie sugli spaghetti. Raccolte da V.A. Imperia (I), p.m., 1975, p. 212.*

1960 - Pasta esotica II

«Mi hanno anche fatto gli spaghetti, per farmi vedere come li sanno fare loro; sono gli spaghetti alla giapponese, e si chiamano sòmen.

Quella volta a tavola c'era una tensione trionfale, come quando si è fatto un regalo a qualcuno, e lui sta aprendo il pacco.

A me, come vidi gli spaghetti, cascarono le braccia.

Erano in una grande tazza; erano bianchi, ma alcuni di essi erano rossi, altri verdi, per fare decorazione; sugli spaghetti c'erano alcuni pezzi di ghiaccio. Mi mostrarono come si mangiano gli spaghetti in ghiaccio.

Accanto alla grande tazza degli spaghetti, ce n'era una più piccola; conteneva un liquido nero, pensai ch'era sugo di liquirizia, ma non era. Nel nero liquido si mette un po' d'una pasta verde piccante, un po' d'una pasta gialla piccante, un po' di roba vegetale tritata fine, che sa di cipolla, e forse è cipolla. Sugli spaghetti si sparge un cucchiaino di alga marina tritata, secca e nera.

Con le due bacchette di legno, che sono le loro posate, si prende un ciuffo di spaghetti gelati, si immergono nella tazza minore, dove c'è quell'intruglio, poi si tira su e si caccia in bocca.

"Come sono?", mi chiesero ansiosi.

"Straordinari", dissi.

Sakài, il cameriere, me ne portò di volata un'altra tazza. "Non scherziamo", dissi tra me.

Il professore giovane, che è stato qualche giorno in Italia, mi domandò se da noi gli spaghetti si mangiano sempre caldi.

"Sempre", gli risposi io. "Sempre caldi. Noi siamo dei degenerati».

In: ROSSI Vittorio G., *Festa delle lanterne. Milano (I), Mondadori, 1960.*

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 78.*

1962 - Vermicelli con le vongole

Dateme, oi gente, qualunque fatica:

o liggiera o pesante nun me 'mporta

(io v' la faccio cantanno),

ma nun appena è ll'ora 'e levà mano,

dateme, 'ncoppa 'a tavula,

o pure 'nzino si accussi vo' 'a sciorta,

*'na 'nzalatiera 'e vermicielle a vongole.
Chisto è 'o piatto mio, ca nce se mmescano
addore 'e scoglio 'nfuso e addore 'e grano;
chisto è 'o piatto mio, ca nce se ncontrano
'a frunnella sfuttente 'e petrusino,
a' resatella d'uoglio senza 'mbruoglie,
'a 'nziria 'e ll'aglio,
'o sango sciacquo d' 'e ppummarulelle...
e ognuno 'e lloro fa: «Uè, tu cca stive?».*

*Dateme, oi gente 'e cca, 'na casarella
accussì piccerella,
accussì maniarella
ca quanno arrassusia
me n'avessa partì
m' 'a metto 'ncuollo comme a 'nu vestito
e cuntento o pentito,
si m'accompagna 'o vermicello a vongole,
cchiù vaco fore via
e cchiù a Napule sto.
Dico a Lucia: «Lucì, sienteme, e po',
io te voglio cu' me, carne e respiro,
amica e sposa mia fino a che moro.
Tu lave e stire e tu, tu me cucine
'sti vermicielle a vongole
ca piaceno a me
comme piaceno a te,
pe' 'na raggiona antica.
E pure 'a morte, all'urdemo,
'a voglio 'a te, comme a 'na furchettata
'e vermicielle a vongole
ca primma, 'mponta 'a lengua e senza chiagnere,
ll'assagge tu.*

**In: MAROTTA Giuseppe, *Le Canzoni*. Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1962, pp 230-231;
da: GLEIJESES Vittorio, *Feste, farina e forca*. Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1972, pp 227-228;**

1967 - Fidanzamento e fettuccine

«In Calabria, una fanciulla corre il rischio di rimanere zitella per tutta la vita se non dimostra al fidanzato di conoscere le quindici maniere di cucinare la pasta: fusilli, filitelli, paternostri, lasagne, fettuccine, capelli d'angelo... Il fidanzato, per quel giorno, deve scordare che quella donna egli l'ama. Con un macigno al posto del cuore, egli si presenta in casa della promessa sposa - magari in compagnia del compare - in veste di esaminatore intransigente, inflessibile. Assaggia questo, degusta quello. Com'è la pasta? Pare un po' scotta. E la salsa, non è insipida? Con un pizzico di sale si rimedia a tutto... La fanciulla porge i piatti con mano tremante.

Il fidanzato, per non lasciarsi influenzare, non alza gli occhi dalla fondina, ma figuriamoci in quel momento quale tragedia egli vive, nel conflitto fra il cuore e lo stomaco!

In fondo, siamo giusti, se un uomo ha in animo di accasarsi, bisogna che ci pensi, a queste cose. Perché oltre tutto chi è brava cuoca vuol dire che è brava massaia, e la cucina è il sacrario della casa - checché ne pensino le ragazze evolute di oggi.

Sanno giocare al bridge, imparano le lingue, sanno ballare il madison e lo shake. Ai balli, al cocktail party i giovanotti se le contendono, sono le regine della festa... Poi, un bel giorno, si viene a sapere che Gianluigi si è fidanzato. Con chi? Con Monica? Con Ursula? Con Christie? No, con la figlia d'un notaio di provincia. E non già perché è figlia unica e ricca ereditiera, ma perché -

come sua madre - sa fare la fonduta e il pasticcio di maccheroni. Ma Ursula, che ballava così bene? E Monica, che era imbattibile al bridge?

- Sì, erano spiritose, delle amiche impagabili - risponde Gianluigi ai testimoni, mentre indossa il tight - ma la moglie è un'altra cosa».

In: MORBELLI Riccardo, *Il boccafina, ovvero il gastronomo avveduto*. Roma (I), Casini, 1967, p. 47.

1967 - Il cannone della pastasciutta

«A volte, nell'oscura anima d'acciaio di quei dispensatori di morte [che sono i cannoni] si verificano crisi profonde. Per esempio il cannone del Forte di Belvedere a Firenze, come Tosca, «non fece mai male ad anima viva». Eppure è messo in postazione fin dai tempi del Duca d'Atene. Scrupoloso obiettore di coscienza, l'unica concessione che fece fu quella di sparare (beninteso, a salve) il segnale di mezzogiorno. E subito i fiorentini lo battezzarono il cannone della pastasciutta».

In: MORBELLI Riccardo, *Il boccafina, ovvero il gastronomo avveduto*. Roma (I), Casini, 1967, p. 175.

1967 - Spaghetti maturi

«... un riuscitissimo pesce d'aprile, giocato qualche anno fa dalla BBC alle spalle dei teleabbonati inglesi, per molti dei quali la vera natura degli spaghetti continua a costituire un mistero. Nel programma serale proiettò un cortometraggio intitolato Raccolta primaverile degli spaghetti. Il cortometraggio, naturalmente truccato, riprendeva alcune scene girate nelle campagne di Lugano. Si vedevano molti alberi dai cui rami pendevano decine di chilogrammi di spaghetti. Squadre di giovani svizzeri in costume (ma perché non girarlo in Italia?) procedevano alla raccolta degli spaghetti maturi. Il telecronista, descrivendo la scena con grande serietà, spiegava tra l'altro che gli spaghetti crescono tutti della medesima lunghezza grazie all'abilità acquisita attraverso generazioni di coltivatori di questo prodotto. La mattina seguente, negli uffici della BBC fioccarono le telefonate di telespettatori che volevano l'indirizzo dei venditori degli alberi che producono spaghetti».

In: MORBELLI Riccardo, *Il boccafina*. Roma (I), Gherardo Casini, 1967.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 135.

1968 - Aglio e olio ad ogni ora

Il “*Breviario Gastronomico*” di Mario Stefanile tra tutti i formati di pasta preferisce le linguine aglio ed olio perché:

«La squisitezza e la digeribilità delle linguine aglio e olio son tali che, sul far dell'alba, chi rientra a casa dopo un banchetto una sola pietanza desidera e per ischerzo la propone e per gioco la fa preparare da un'assonnata padrona di casa: sul serio poi divorandola, ammatassando intorno alla forchetta, quanti più maccheroni può. E non è impresa facile, se perfino gli esperti hanno da metterci tutta la loro esperienza: perché quelle sottili lingue di pasta lunga, scolate al dente e quasi verdi - oh, di un verde tenerissimo, madreperlaceo, s'intende! - così intrise d'olio appena soffritto con uno sfrigolante spicchio d'aglio scappano da tutte le parti e quelle che restano via superstiti son le più difficili a cogliersi ma anche le più ghiotte.

Così che dunque fra le 12 e le 14 non sarebbero pietanza da provare? Nossignori: che la gran luce napoletana non le metterebbe in risalto come invece la luce artificiale: e lo stomaco, poi, in piena azione ed impegnato magari a digerire le ultime leccornie d'una santa festa, di linguine aglio e olio ha meglio bisogno. Dell'aglio, che è digestivo e antisettico e dell'olio, emolliente, lo stomaco

coglie le segrete virtù. In verità, è così schietto e saporoso modo di condire le magnifiche paste di Gragnano o di Nocera che non occorre lodare altre doti ma soltanto consigliarle, queste lingue aglio e olio al forestiero che a notte piena sente un'uggiolina, un vuoto dentro: e sospira e sbadiglia, non ancora di sonno ma di buon appetito residuo, che l'aria napoletana solletica e non soddisfa, pungola e non sazia, stuzzica e non placa mai».

In STEFANILE Mario, *Partenope in Cucina*. Napoli (I), AAST, 1954, pp 73-74;

Da: GLEIJESES Vittorio, *Feste, farina e forca*. Napoli, (I) Libreria Scientifica Editrice, 1972, pp 232-233.

1970 - Er primo pasto

*Quanno mi madre me staccò dar petto
e me se presentò cor semmolino,
buttai per aria tazza e cucchiarino
creanno er primo caso de "rigetto".*

*Ormai nun me sentivo più pupetto,
pe' via ch'avevo messo già un dentino,
provò a ridamme er latte... genuino,
ma protestai co' un minimozzichetto.*

*Lei fece un urlo senza intenne er dramma,
ma come la potevo contestà
si ancora nun dicevo manco mamma?*

*Mi padre disse: «Soffre de nervetti».
E quieto quieto cominciò a magnà
n'insalatiera piena de spaghetti.*

*'Sta noncuranza sua m'imbestialì;
mi madre nun sapeva più che fa.
Papà je fece: «Lasselo sfogà,
po' esse che cià sonno e vò dormì».*

*Allora io, pe' fajelo capì,
puntai lo sguardo ar piatto de papà,
mi madre disse: «Vedi?: vò giocà;
daje er cucchiaro, fallo divertì».*

*A un certo punto de 'sta tiritera
pensai: nun me rimane che 'na via,
buttamme a pesce ne l'insalatiera.*

*E fu così che pe' volè magnà
la prima pasta de la vita mia
un antro po' me stavo p'affogà.*

In: FABRIZI Aldo, *La pastasciutta. Ricette e considerazioni in versi*. Milano (I), Mondadori, 1970, pp. 9-10.

1970 - Maccheroni per la pace

Aldo Fabrizi, popolare attore, raffinato buongustaio, dopo aver regalato a tutti gli estimatori della pasta il delizioso volume *La Pastasciutta* (Mondadori, 1970), donò alla Barilla, in occasione del Natale, questo delizioso sonetto che è un inno alla pace e, insieme, ai maccheroni.

Roma - Natale 1970

*Si l'ommini de bònà volontà,
senza più odio, ma còr còre in mano,
s'armassero de semmola e de grano,
'sta pòra umanità
potrebbe vive senza più ansietà.
Ormai la civiltà,
in tutte le nazioni,
nun se dovrebbe più considerà
dar numero de missili e cannoni,
ma dar consumo de li Maccaroni:
fonte de pace e de felicità.*

In: Autografo di Aldo Fabrizi, in Archivio Storico Barilla - Parma, "O - Fabrizi".

da: GANAPINI IVARDI Albino - GONIZZI Giancarlo, *Barilla. Cento anni di pubblicità e comunicazione.* Milano (I), Pizzi, 1994, p. 18.

1970 - Proverbi gastronomici italiani

La saggezza degli italiani ha coniato migliaia di proverbi. Fra questi, si trovano numerosi motti di carattere o ispirazione gastronomica fra cui alcuni legati al tema della pasta:

«La panza è fatta pe' li maccaroni, le chiacchiere pe' li minchioni» (Roma).

I furbi mangiano maccheroni, gli stolti si nutrono soprattutto di chiacchiere.

«Vôi campari anni e annuni? Vivi vinu supra lu maccarruni» (Sicilia).

Vuoi campare quanto Noè? Bevi vino sui maccheroni. L'adagio mette k.o. quanti consigliano di bere acqua fresca sulla pastasciutta. Lo stesso tema viene toccato dal motto romanesco:

«Vino e maccaroni so' la cura pe' li pormoni» e dal sardo: *«Abba ad su melone et binu ad su maccarrone»*. Acqua sul melone e vino sui maccheroni.

In: CUNSOLO, Felice. *La gastronomia nei proverbi.* Milano (I), Novedit, 1970, pp. 33-34.

1970 - Proverbi gastronomici napoletani

Ancor più a Napoli, la pasta entra nei proverbi e nei modi di dire popolari:

- *Chi la vuole cotta e chi la vuole cruda.* (E' impossibile contentare tutti)
- *Avere le mani in pasta.* (Avere possibilità di manovra)
- *È una pasta d'uomo.* (Si dice di persona bonaria)
- *Dicette Pulecenella: 'nu maccarone vale ciente vermicielle.*
(Una forte personalità vale cento mezze figure)
- *Mmità a carne e maccaruni.* (Ricevere una proposta allettante)
- *A' carne 'a sotto e 'e maccarune a coppa.*
(Spesso le cose migliori vengono nascoste da altre di minor valore)
- *Maccarune, carne e vino 'e cannata, fanno buono sanghe pe' tutta l'annata.*
(Cibo buono ed abbondante giovano alla salute)
- *Vino e maccarune songo 'a cura p' 'e purmone.* (I malanni si curano bevendo e mangiando)
- *Si vuo' campà anne e annune, vive vino 'ncopp' 'e maccarune.*

- (Vita lunga per chi beve vino e mangia maccheroni)
- *Guaje e maccarune se magnano caude.* (Le avversità vanno affrontate senza indugi)
 - *Maccarune e matremmuonie caure caure.*
(Non bisogna aspettare troppo per concludere contratti)
 - *Quannt 'a caurara volle, ménace subbeto 'e maccarune!*
(Non bisogna lasciar fuggire il momento opportuno)
 - *'E maccarune se magnane teniente teniente.* (Gli affari vanno conclusi rapidamente)
 - *Pare nu' maccarune senza pertuso.* (È un individuo senza personalità)
 - *È caruto 'o maccarone 'int' 'o caso.* (Si dice di cosa che giunge opportuna)
 - *Quanno sò secure secure 'e maccarune se ne fujeno 'a 'int' 'o piatto.*
(Quando il traguardo sembra raggiunto, ti sfugge dalle mani)
 - *E chiacchiere s' 'e porta 'o viento, 'e maccarune renchiono 'a panza.*
(Occorrono fatti concreti non parole)
 - *Avutato 'o vicariello, mena, mena 'e vermicielle!*
(La gente finge di interessarsi alle tue disgrazie, ma appena ti allontani riprende con indifferenza la propria vita)
 - *Maccarune, sautame 'ncanna!* (Di chi aspetta che gli piovano la manna dal cielo)
 - *Se magnaie 'e maccarune!* (Di chi ha capito l'antifona)
 - *Fà 'e maccarune cu' ll'acqua.* (Imbarcarsi in un'impresa impossibile)
 - *Chi nun sta 'int' 'o mulino nun se n'farina.* (Chi non si dà da fare non riesce a realizzare nulla).
 - *'O maccarune mio nisciuno 'o tène: 'o metto tuosto e tuosto se mantene!*
(Superfluo chiarire il palese doppio senso e la scontata presunzione maschile)
 - *'O maccarone se magna guardanno 'ncielo!*
(Allusione al tipico gesto con cui la plebe napoletana mangiava i maccheroni, o forse c'è un invito a ringraziare Dio per questo cibo squisito).

In: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette.* Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, pp. 29-31.

1970 - Mille ricette una sola pasta

Come se fa

*Ar tonno, all'Arrabbiata, a la Ciociara,
a la Cinese, a la Festivaliera,
al Latte, ar Gorgonzola, a la Groviera,
ar Pesto, ar Tettatté, a la Carbonara,
ar Funghetto, ar Ragù, a la Marinara,
a la Chitarra, a la Contrabbandiera,
a la Ladresca, a la Carabbignera,
ar Pollo, a la Burina, a la Scarpara,
a Cacio e pepe, a la Trasteverina,
ar Presciutto, a Le Vongole, ar Brasato,
ar Pesce, a la Giudica, a la Papalina,
e in antri mille modi e a tutte l'ora...
che puro si 'sto monno s'è inquinato...
vale la pena de soffricce ancora!*

Come vie' più bona?

*È sempre bôna, come sia, stufata,
a scappa e fugge, ar salto, abbrustolita,
ar naturale, semplice, farcita,
bollente, fredda, tiepida, gelata.
Ar dente, scotta, insipida, salata,
bastarda, inciafrujata, rotta, trita,*

a la Francese, 'molla e ribollita'
a la Svizzera, 'languida e incollata'...

In: FABRIZI Aldo, *La pastasciutta*. Milano (I), Mondadori, 1970.

da: MANCUSI SORRENTINO Lejla. *Maccheronea. Storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette*. Napoli (I), Grimaldi & C., 2000, p. 135-136.

1980 - Spaghetti napoletani in Cina

"Noi, viviamo alla lettera, come diceva il povero Marotta, di pastasciutta e di simpatia e se proprio ci troviamo costretti a scegliere preferiamo riuscire odiosi piuttosto che nutrirci di riso e di polenta. Quando pretendono di convincerci che gli spaghetti sono stati inventati dai cinesi, abbozziamo un sorriso cortese per non addolorare la banda di Shangai e il piccolo signor Deng, ma dentro di noi restiamo persuasi che, semmai, si deve essere trattato di un emigrante napoletano che, spintosi alla corte del Catai, ha avuto un giorno la grande idea di impastare la farina con l'acqua e con le uova, versandoci sopra un pizzico di burro o un filo d'olio".

In: GHIRELLI Antonio

da: CASTELLACCI Claudio - MOLLICA Vincenzo, *Ma il maccherone mio non muore*. Poggibonsi (I), Lalli, 1980, p. 12.

1980 - La messa dei villani nella cattedrale degli ingegneri

*Io cerco pur l'insuperabil doglia
del macarone che mi gonfia la panza
io cerco pur quella vivanda eletta
che nel magone mi fa crepitare;
al focho di quel sugo di pancetta
godì o panza crudele i nuovi amanti;
amen, ahimé, amen, ahimé, deo gratia
e che sian tanti e che sian tanti.*

In: GALANTE GARRONE Margot, *La messa dei villani nella cattedrale degli ingegneri*, Italia, Divergo, 1979.

da: CASTELLACCI Claudio - MOLLICA Vincenzo, *Ma il maccherone mio non muore*. Poggibonsi (I), Lalli, 1980, p. 9.

1980 - Maccheroni per i bimbi buoni

*Cosa faremo per i bambini?
Faremo una pentola di maccheroni,
ne daremo al babbo e al nonno,
a quanti ci stanno intorno,
a tutta la compagnia:
Ernesto lo buttiamo via.*

In: ORENCO Nico, *Una pentola di maccheroni*

da: CASTELLACCI Claudio - MOLLICA Vincenzo, *Ma il maccherone mio non muore*. Poggibonsi (I), Lalli, 1980, p. 12.

1980 - Cecco Rivolta e i maccheroni

*C'era una volta
Cecco Rivolta.*

*Rivoltando i maccheroni,
se la fece nei calzoni.
La sua mamma lo picchiò,
il povero Cecco si ammalò.
S'ammalò di malattia,
povero Cecco, lo portano via,
lo portano via con la barella,
vogliono portarlo sottoterra.
Sottoterra c'erano le scale,
povero Cecco, si fece male,
perché sull'ultimo scalino
cadde e si ruppe il mignolino.*

In: ORENGO Nico, *Cecco Rivolta*

da: CASTELLACCI Claudio - MOLLICA Vincenzo, *Ma il maccherone mio non muore*. Poggibonsi (I), Lalli, 1980, p. 12-13.

1983 - Pasta esotica III

«I Khao poun - cioè i vermicelli di riso (laotiani) – vengono portati in tavola in una grande zuppiera. Ogni commensale ha davanti un piatto da minestra, del quale copre il fondo con i vermicelli. Sulla tavola c'è anche un piatto di portata con foglie di banano, germogli di fagiolo, varie verdure verdi e menta, tutto tagliato in pezzi molto piccoli; ogni commensale se ne serve secondo i propri gusti, unendo quel che ha scelto ai vermicelli che ha nel piatto, e infine condisce con abbondante porzione di salsa».

In: BUCK Pearl S., *La cucina orientale*. Milano (I), Rizzoli, 1983.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chirioti, 1991, p. 77.

1987 - Nascita dei cannelloni ad Amalfi

Alle ore 13 di un giorno di agosto del 1924, quando il sole spaccava le pietre e tutto il paese sembrava assopito in un'immensa colata di luce abbagliante che il riflesso del mare trasformava in una nebbiolina evanescente, improvvisamente le campane della chiesa del convento fondato da San Francesco nel 1222 cominciarono a suonare a distesa, come nel giorno di Pasqua, al momento della Resurrezione. Amalfi si scosse di colpo. Quale bella notizia recava quel suono gioioso?

Dai balconi la gente se lo chiedeva, ma nessuno sapeva rispondere. Si vedevano preti trafelati e incolpevoli correre alle loro chiese per conoscere la lieta novella. L'annuncio di un concilio? La nomina di un vescovo? Solo al vecchio convento Sapevano.

E la storia della campana? Finalmente ci siamo arrivati. I rapporti tra i due alberghi - l'Hotel Luna e l'Hotel Cappuccini - erano di reciproco rispetto e di cavalleresca lealtà. Tutte e due le «dinastie» alberghiere - i Barbaro del Luna e i Vozzi dei Cappuccini - avevano mantenuto una regola a cui non vennero mai meno. Quando la cucina di uno dei due alberghi inventava un piatto nuovo, il primo assaggio e il giudizio spettavano all'altro. Così avvenne quel giorno dell'agosto del 1924. Lo chef Salvatore Coletta, dopo vari esperimenti mantenuti segreti, approntò un piatto che presentò personalmente a don Alfredo. Vi aveva lavorato per mesi e gli aveva dato anche un nome: cannelloni. Allineati nel piatto di portata, avevano un profumo sublime e colori vivaci. Don Alfredo ne assaggiò uno, sgranò gli occhi e disse solo: «Bravo Salvatore, per me è cosa divina. Occorre però il giudizio dell'Hotel Luna. Mandateli subito a don Andrea Barbaro».

Il messo partì di volata.

Don Andrea, comunemente chiamato «il padrone della Luna», era un celebre buongustaio: pesava 130 chili. Assaggiò tutto il piatto voracemente e alzatosi, col tovagliolo ancora appuntato al collo,

dette ordine di suonare a gloria le campane della chiesa del convento. Per lui l'invenzione dei cannelloni era un evento straordinario da festeggiare, una grande conquista culinaria degna di essere comunicata al popolo. Il sagrestano lo guardò intimidito. Enorme, con voce perentoria, don Andrea non volle saper storie: «Corri - disse - fai presto, non fare il fesso. Lo sai che oggi è nato un grande piatto?». Il brav'uomo obbedì. Don Andrea era esultante come la notte di Natale per la nascita del Bambino Gesù. Lo scampanio improvviso giunse ai «Cappuccini». Don Alfredo notò sulla terrazza dell'Hotel Luna uno strano sventolio. Prese il binocolo e vide: era tutto il personale del «Luna» che faceva festa sventolando i tovaglioli. L'onore delle armi al concorrente vincitore. Intanto tutte le campane di Amalfi continuavano a suonare.

Certo, dopo l'invenzione della bussola quella dei cannelloni è l'altro vanto della città. A Londra, a New York, nel mondo li mangiano ma non ne conoscono la storia, forse nemmeno in Italia. Salvatore Coletta resta un signore sconosciuto che non c'è più. Dio l'abbia in gloria.

In: AFELTRA Gaetano, *Nascita dei cannelloni ad Amalfi*. Cava dei Tirreni (I), Avagliano, 1987.

1989 - Comment faire la pâte

Vous arrive-t-il de faire vous-même vos pâtes?

- Le plus souvent.

- Nous vous écoutons.

Ma réponse prendra la forme d'une comptine napolitaine qu'on apprenait jadis aux petites filles et dont la traduction donnerait à peu près ceci:

*“Sur un plan de travail
Il n'y a que ça qui vaille
Répands de la farine
Et forme une colline*

*D'un linge froid
Ou d'un papier
Un peu huilé*

*En son dedans
Creuse un volcan
Et au milieu
Casse quatre œufs
Un verre d'eau
Mais pas un seau
Tu sales un peu
Ce sera mieux
De tes deux mains
Mélange bien
Pétris la pâte
Sinon elle gâte
Malaxe fort
Encore, encore*

*L'heure a sonné
Il faut y aller
Tu l'etendras
L'aminciras
L'aplatiras
Ingrat boulot
De ton rouleau
Et le couteau
Torturera
Découpera
Les beaux rubans
Fines dentelles
Tagliatelles
De ta maman
Fermes à la dent
Après cuisson
Dont le secret
Tient tout entier
Dans ma chanson”.*

In: FIELD Michel, *L'homme aux pâtes*. Paris (F), Barrault, 1989, pp. 90-92.

1989 - La signora Pastasciutta de' Spaghetti

In una bella giornata di sole la signora Pastasciutta de' Spaghetti decise di uscire per fare una passeggiata.

*Alta, slanciata, la pelle chiara liscia e lucida,
era davvero bella e invitante a vedersi.
Fatti pochi passi, incontrò tre suoi conoscenti,
grandi amiconi, che la corteggiavano sempre:
il signor Burro, il signor Parmigiano, il signor Sugo.
I tre signori passeggiavano vicini, tutti contenti e soddisfatti,
aspettando d'incontrarla per unirsi a lei.*

[...]

*Il burro si squagliò; il parmigiano si grattò; il sugo si sparpagliò
e la pastasciutta in mezzo a tutti si ritrovò unta,
macchiata, profumata e... ben condita!
Nel frattempo si avvicinò un bambino affamato: quando vide tutto
quel bel miscuglio colorato, caldo e invitante,
si buttò sopra anche lui e in quattro palmenti si mangiò...
una bella insalatiera di pastasciutta saporita.
Poi, sazio e soddisfatto, prima di tornare a giocare,
si sdraiò all'ombra di un albero e si addormentò.*

In: CASINI MANCIOCCHI Daniela, *Storia di una pastasciutta*. Arezzo (I), De Filippis, 1989, pp. 1, 9-10.

1990 - Pasta metafisica

Ironici ammiccamenti, simbologie e ricordi naturalistici si nascondono tra i formati di pasta e in una divertita pagina di Cesare Marchi tratta da *Quando siamo a tavola*:

«La pasta invece scatena nella mente un valzer di metafore, spaghetti, spaghettoni, penne, pennoni, rigatoni, bucatoni, fidelini, trenette, tortiglioni. Alcune vengono dal mondo della zoologia, ed ecco le farfalle, le farfalline, le conchiglie, le conchigliette, le chioccioline, le creste di gallo, le code di rondine, gli occhi di elefante, i vermicelli (piccoli vermi), i lumacconi, le linguine, le orecchiette. Dalla botanica: i fiori di sambuco, la gramigna, i sedani. Dalla religione: i capelli d'angelo, le maniche di frate, le avemmaria, i cappelli da prete. Aggiungiamo i fusilli, spaghetti arrotolati a mano attorno ad un ferro da calza, somiglianti alle treccine del calciatore Gullit. Nello scegliere la sua pasta, l'italiano è un poeta, e non lo sa. Quando poi golosamente risucchia il bucatino, diventa musicista, facendolo fischiare come un piffero all'incontrario».

In: MARCHI Cesare, *Quando siamo a tavola*. Milano (I), Rizzoli, 1990.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 65.

1991 - Spaghetti di guerra

«Mangiamo alla beduina, con le mani, pescando in due bacinelle smaltate. Una zuppa di riso e spaghetti con fagioli, ceci e spezie. Nell'altra ci sono spaghetti di soia, conditi con qualcosa di dolcissimo. Fuori dalla tenda, la notte è piena dei bagliori di Abdalia, i campi in fiamme».

In: GULLI Luciano, *Reportage da un campo di soldati egiziani nella recente guerra del Kuwait*. Il Giornale, 24/2/1991.

da: MORELLI Alfredo, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*. Pinerolo (I), Chiriotti, 1991, p. 69.

1991 - Rigatoni con... Malizia

Il poeta romano Giuseppe Malizia, membro della delegazione dell'Olgiate dell'Accademia Italiana della Cucina, detta ricette in romanesco:

Rigatoni co' la pajata

*Dal macellaro indove ve servite
Ve fate da' ber chilo de pajata
ma state attenta che nun sia strisciata
che dentro c'è la cacca... me capite?!?
Spellatela per bene e poi, spellata
la legate a ciammelle e l'ammanzite
a foco lento, poi l'inzaporite
co' la cipolla, bella rosolata.
Mettete sale e pepe in giusta dose
e, mentre se ritira quell'acquetta,
potete fa' tranquilla l'anre cose;
ma nnate a mucinalle'gni tantino
e, appena che rifrigge, in fretta in fretta
'naffiatela co' un bon bicchier de vino.
Se deve coce bene la pajata
sur gasse regolato adacio adacio.
Lessate poi nell'acqua già salata
li rigatoni; quando tutto è fatto
mischiate pasta e sugo assieme ar cacio
ma state attente a 'un magnarve er piatto.*

In: VALLI Carlo G., *Pasta nostra quotidiana*, Padova, MEB, 1991.

1995 - Spaghetti al dente in terra di Francia

Al dente, donc. Et foin de l'avarice. Tablée de haut-vol, les poètes, ceux qui la fourchette entre les crocs écrivent sur une meringue d'étoiles, disputeraient leurs olympiades sans souci de victoire, bâfrant à l'occasion d'un banquet solennel. Le torse ficelé, les naseaux écumant, ils déclameraient des odes toutes plus paillardes les unes que les autres avant d'entonner des chants républicains, la tête de génisse royale trônant sur une nappe brodée des fleurs de leur truculente rhétorique. Là, supôt d'une cité transalpine, je sacrifierais au rite qui fait ma renommée discrète: les yeux clos, je badigeonnerais ma compagne de marinade, léchant entre les sinuosités de son corps sa plus délectable friandise... Allons, la cuisine est décidément trop sérieuse pour qu'on la laisse aux bonnes âmes. L'amour et la poésie trop gourmands pour être confiés à de sots mercenaires. Gardienne de l'office, dans ce réduit où j'épluche les oignons et où il n'est pas rare que j'écrive, la flamme bleue du gaz danse sous une marmite au coeur de laquelle, émulsion souveraine, la sauce prend consistance. Ce soir, les brins de pâte cuiront en cinq minutes. Les spaghetti, lustrés de bolognaise, s'entortilleront dans le grès qui doit les recueillir. Nous aurons faim. Nous aurons soif. Et la nuit fermera sur nos gloussements l'imbécile rideau de ce qui fut le jour...

In: BOURG Lionel, *Al dente. De l'amour, du poème et des spaghetti*. Nîmes (F), Cadex Editions, 1995, pp. 23-24.

1996 - Spaghetti all'acqua di mare

*Ad Amalfi il mare era il nostro cibo. Da ragazzi prima e da giovanotti poi ci siamo nutriti di mare. Alla spiaggia intingevamo il tarallo nell'acqua salsa. Bagnato diventava morbido e saporito. Aspettavamo l'onda e allungavamo la mano. [...]
Più tardi, al buio, per non farsi vedere, arrivavano le donne a riempire le piccole anfore di terracotta. Entravano in acqua a piedi scalzi, si attorcigliavano la gonna sopra le ginocchia e immergevano la brocca che si riempiva con un rapido gorgoglio. Ogni tanto arrivava una*

contravvenzione: era proibito per legge attingere acqua dal mare. Ma, alla fine, il maresciallo della Finanza cedeva alle preghiere e ai segni di rispetto, cancellando la multa. L'importante era che in casa non mancasse mai l'acqua di mare.

Cuocere gli spaghetti mescolando una tazza di acqua salata all'acqua dolce significava dare loro un vigore tale che, conditi con aglio e olio, pomodoro, prezzemolo e peperoncino, non solo mantenevano una cottura "al dente", al punto che ogni spaghetti faceva rumore cadendo nel piatto, ma acquistavano un sapore di pasta condita col sugo di pesce. Difatti il vero nome di questa minestra è: spaghetti al pesce «fuiuto», cioè al pesce fuggito. Una perla della cucina povera.

In: AFELTRA Gaetano, *Spaghetti all'acqua di mare*. Salerno (I), Avagliano, 1996, pp. 60-64.

2001 - Una grattugiata in orbita

Dopo le elezioni del 1951 il generale de Gaulle sbuffò: «Non si può governare un Paese che ha 256 tipi di formaggi».

All'epoca dell'invasione nazista della Francia, Winston Churchill aveva dichiarato invece alla stampa: «Una nazione capace di dare al mondo trecento diversi formaggi non può morire!».

Si tratta di intendersi, ma con i formaggi non si scherza. Tanto per evitare contestazioni, nella scelta filosofica tra Pecorino, Grana Padano, Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Asiago, e via elencando, Umberto Guidoni, romano, astronauta dello shuttle Endeavour destinato alla stazione orbitante Alpha, ha deciso: Parmigiano Reggiano. Non sappiamo quanto se n'è portato dietro, se una scheggia, tanto per gradire, o una forma, tanto per esagerare.

Le cronache riferiscono che il suo collega canadese Chris Hadfield ha scelto come scorta alimentare salmone affumicato, e vabbè, e snack al bue muschiato, forse per fare imbufalire gli animalisti.

Fin qui si direbbe che quest'ultima missione spaziale sia la parodia di qualche film di fantascienza, tipo «2001 odissea nello spaccio». Ma a ben vedere, la scelta di Guidoni è innovativa: di solito gli italiani all'estero si portavano dietro pacchi di pasta. Ma, punto primo: lo spazio si può considerare "estero"? E, punto secondo: forse è la volta buona che si riesce ad andare fuori d'Italia senza fare la figura dei "maccaroni".

Qualche dubbio, per la verità, rimane. Che cosa succede con il formaggio in assenza di gravità? Ad esempio, non si vorrebbe che una grattugiatina fresca fresca, consigliata da tutti gli chef più prestigiosi, si trasformasse in una nevicata di particelle formaggiesche, riducendo la navetta a una palla di vetro da souvenir. E poi, visto che il parmigiano fa venire sete, non si ha notizia di un'eventuale scorta di vino: un Lambrusco reggiano? un Sorbara? un Trebbiano? Oppure, vista la romanità di Guidoni, una bottiglia dei castelli, un Frascati? L'unica certezza è che questa missione spaziale era un'operazione di alta tecnologia; ora è diventata un'operazione di alta gastronomia. Non si sa se augurare ai gastronomi buona fortuna, oppure buon appetito.

Da: BERSELLI, Edmondo, *Una grattugiata in orbita*, in *Sole 24 ore*, 22.04.2001, p. 1.

2002 - Filastrocca della cena

*La foresta incantata
Dove mi ero smarrita
Era solo insalata
E allora l'ho condita
Il sole è un uovo sodo
Il piatto è una finestra
Le stelle sono in brodo
Il cielo è una minestra*

Da: TOGNOLINI, Bruno, *Rima rimani, filastrocche*, Roma, Rai-Eri - Milano, Salani, 2002, n. 48.



2003 – Pasta enigmistica

La “Settimana Enigmistica”, glorioso periodico fondato nel 1934 da Giuseppe Sisinni Conte di Sant’Andrea, nel numero 3716 cita un curioso personaggio mitologico, Aio Eolio: «*Antico insegnante delle Lipari, ideò il famoso, omonimo, piatto di spaghetti*» (Fol).

Da: FOL, *Aio Eolio*, in “Settimana Enigmistica, 24.06.2003, p. 10.