

LA CUCINA DELLA BIBLIOTECA

libri e immagini del territorio
milanese e lombardo-veneto



BIBLIOTECA NAZIONALE BRAIDENSE



viennepierre edizioni

BIBLIOTECA NAZIONALE BRAIDENSE

LA CUCINA DELLA BIBLIOTECA

libri e immagini del territorio
milanese e lombardo-veneto

a cura di

SILVIA BALDELLI CAPASSO
GIUSEPPE BARETTA
PAOLA FERRO

introduzione di

ALBERTO CAPATTI

Con la collaborazione di:



BANCA ANTONIANA



viennepierre edizioni

MILANO 1994

catalogo a cura di:

Silvia Baldelli Capasso, Giuseppe Baretta, Paola Ferro

ideazione della Mostra

Armida Batori
Alberto Capatti
Silvia Baldelli Capasso

organizzazione e coordinamento della Mostra

Silvia Baldelli Capasso

allestimento

Paola Ferro, Giuseppe Baretta

riprese e stampe fotografiche

Giancarlo Costa

catalogo

viennepierre-edizioni
con la grafica di Vittorio Bellini

Si ringrazia vivamente tutto il personale della Biblioteca Nazionale Braidense ed in particolar modo la dott. Donata Falchetti Pezzoli, la dott. Carla Giunchedi Borghese, la dott. Maria Luisa Grossi Turchetti, la dott. Claudia Romano, la dott. Annarita Zanobi, la dott. Laura Zumkeller e Aldo Coletto. Un ringraziamento particolare a Silvia Magnani e alla Segreteria della Direzione.

SOMMARIO

ARMIDA BATORI - Premessa	pag. 9
ALBERTO CAPATTI - Introduzione: Cavoli e libri	» 11
SILVIA BALDELLI CAPASSO - La piana operosa: campi, prati e mercati del territorio lombardo e veneto	» 18
GIUSEPPE BARETTA - Osterie, alberghi e ristoranti milanesi	» 38
PAOLA FERRO - Cuochi, Scalchi, Trincianti... e tavole imbandite nei secoli ..	» 51
SILVIA BALDELLI CAPASSO - In casa: spesa, salute e cucina	» 72
GIUSEPPE BARETTA - Manuali di cucina e ricette	» 85
GIUSEPPE BARETTA - Commiato con immagini dell'industria alimentare lombarda ..	» 102
Bibliografia e opere citate	» 105
Indice degli autori e delle opere anonime	» 107

L'Idea di questa mostra nasce dalle ricerche bibliografiche svolte nell'ambito della collaborazione del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, in particolare dell'Ufficio Centrale per i Beni Librari, alla Giornata mondiale dell'alimentazione. La mole del materiale raccolto — dal XV al XX secolo — l'importanza di una documentazione amplissima per la storia enogastronomica italiana in genere e padana in particolare, ci hanno persuasi di rendere pubblici i risultati della nostra ricerca attraverso questa mostra, affidando a un catalogo la documentazione bibliografica degli stampati posseduti dalla Biblioteca Braidense e qui esposti.

La cucina della Biblioteca: i modi dell'approvvigionamento alimentare e le tecniche di manipolazione e cottura, l'apparecchiatura delle tavole e i riti dei banchetti, le gerarchie del personale di cucina e di mensa, la realtà quotidiana dei mercati, delle fiere, delle osterie, la diversa tipologia delle tavole dei «signori» e la frugalità del pasto popolare, sono tessere diverse affidate a stampe di vario genere (dai classici manuali ai manifesti) che aiutano a comprendere l'evoluzione delle società, la storia delle culture.

Non è un caso se i libri, i ricettari, gli almanacchi e i bandi, destinati a vita effimera nel loro uso immediato e domestico, si trasformino in documenti storici di non marginale importanza una volta salvati dall'usura del tempo nei depositi di una biblioteca.

Dall'idea della mostra alla sua realizzazione, con il patrocinio del Comune di Milano, e con il decisivo contributo finanziario della Banca Antoniana di Padova. Come ha scritto nella sua introduzione Alberto Capatti, generoso e raffinato regista, «di questa cena in biblioteca, le istituzioni sono le cuoche, le dispensiere e le ospiti».

Accanto agli enti mi sia consentito ringraziare i curatori Silvia Baldelli Caspasso, Giuseppe Baretta, Paola Ferro unitamente a Claudia Romano e a tutto il personale della Biblioteca sul quale, sia pure in misura diversa, l'organizzazione della mostra ha finito ugualmente col gravare.

Armida Batori

Il ricettario non trova facilmente un luogo dove riposare. In cucina ingiallisce e s'unge, quindi comincia a spiumarsi, perdendo ora un foglio, che viene incollato alla meglio, ora un'altro, ritenuto irrecuperabile, sinchè ridotto a scartafaccio finisce fra i rifiuti. A stento passa di mano in mano, da un cuoco all'altro, da madre a figlia. Nelle biblioteche, veniva accolto con sospetto, e, indegno di pronta schedatura, andava in purgatorio, con l'augurio che la polvere, l'umidità o semplicemente cataste di altra carta meno frivola, meno inutile, gli avrebbero dato sepoltura. Lo spurgo naturale dei volumi che otturavano scaffalature private e pubbliche, permetteva di risolvere il problema. A tante minacce, da oltre un secolo, s'aggiunge una carta la quale nonchè il vapore o gli schizzi di frittura, non tollera nemmeno gli inchiostri e un modesto invecchiamento, e, come l'uomo, a capo di qualche decina d'anni, rischia di crepare.

Non v'è luogo meno indicato per conservare una ricetta della cucina, non v'è destinazione più incongrua di un deposito librario. Eppure, i volumi che la Biblioteca Nazionale Braidense espone, provano che fra il macero e la tumultazione esiste un destino intermedio, grazie al quale la memoria degli alimenti sopravvive e cresce. Anzi, la sala stessa in cui sono esposti i libri, si situa al di sopra di quelli che erano l'antico refettorio del Collegio dei Gesuiti e gli attigui locali di cucina, prima che, nel 1774, l'architetto Piermarini venisse chiamato a riformare il tutto, per ospitare Accademia e Biblioteca. Siccome, disciolto l'ordine, ne vennero assorbiti i beni, e a maggior ragione quelli commestibili, nulla ricorda il convitto se non, da lontano, questa mostra e

quei gruppi di studenti (nel milanese di Francesco Cherubini, *breristi*) che, alla base dello scalone d'accesso, s'ostinano, contro le grida e le comminazioni, a smangiucchiare, lasciando croste e bicchieri di carta sui gradini.

I fantasmi del refettorio non hanno odore, i libri forse sì, in virtù dei segni tipografici che mandano impulsi dal cervello alla lingua, alle nari. La posizione del lettore davanti al tavolo, come se banchettasse prendendo i bordi di un piatto con le dita, infilzando le parole con l'occhio e con la penna, invita inoltre a riflettere sulla analogia delle figure che si incontrano di sala in sala, di refezione e di studio. In una civiltà in cui i bisogni del corpo e dello spirito occupano locali attigui, una medesima persona si sposta dall'uno all'altro tavolo, obbedendo a discipline e funzioni distinte senza essere incompatibili. Fra le tante finalità di una mostra di libri gastronomici, quella di far riflettere sul valore culturale delle vivande appare prioritaria. I lettori — è ben noto — divorano pagine e pagine.

Vi sono almeno tre regole del collegio gesuitico che *La cucina della biblioteca* infrange: invita a pensare al cibo nel luogo dove questo è rigorosamente proibito; insinua che un'arte sudicia e un piacere viscerale possano apprendersi grazie allo studio; proclama infine che la vita materiale sovrasta lo spirito, di tanti volumi quanti vengono ora esposti. Un solo tipo di letture entrava nel refettorio sottostante: gli evangelii, le vite dei santi e gli esempi di morigeratezza. Nessun padre, e nessuno di coloro che sarebbero stati invitati da Maria Teresa e dal Kaunitz a sostituirli, avrebbe mai immaginato un così palese traviamiento dell'ordine morale: esporre al piano superno il corpus delle leggi culinarie e degli appetiti. Eppure doveva succedere anche questo.

Che i rapporti fra i piani della cultura siano mutati, è una verità accolta da un certo tempo. Se ora tocca ai luoghi della conservazione materiale e morale, ciò non è imputabile ad un singolo capriccio o ad una follia carnevalesca. Il Ministero dei Beni culturali e ambientali aveva infatti invitato a segnalare opere di alimentazione e gastronomia; le biblioteche italiane hanno risposto con schede e promesse di libri, nel caso di una mostra. Un catalogo, che riunisce i soli fondi pubblici romani, con il titolo *Le cucine della memoria*, ha chiuso questa prima raccolta nel 1993. A seguito, è nata codesta seconda e civica testimonianza di un lavoro eseguito indi protratto e infine perfezionato, con il patrocinio del Comune di Milano e con l'ausilio finanziario della Banca Antoniana di Padova. Di questa cena in biblioteca, le istituzioni sono le cuoche, le dispensiere e le ospiti.

Che significa esporre testimonianze di cibi liquidi, solidi e cartacei? Dal predetto rovesciamento dell'albero della conoscenza — i teologi in cantina e il porco di Epicuro libero di passeggiare al piano nobile — consegue uno strano fenomeno: cacciate le foglie e i frutti sotto terra a far da concime, e vellicate le radici, codeste si moltiplicano all'aria dividendosi. Al peccato di gola e alla sua sublimazione, subentra la scoperta che, in passato, sono stati archiviati gli appetiti, i cibi, i valori dietetici e gli arredi. Per secoli, i periti di ogni disciplina nutritiva hanno inventato oggetti commestibili, utili e futili, da sacrificare all'onnivoro. Chiudendo pure gli occhi sui ricettari, vi sono i

calendari, gli almanacchi, le strenne: descrivono una umanità ansiosa, con mani e bocche le quali non stanno mai ferme, che il vitto scarseggi o abbon- di. Sfilano i contadini, gli ambulanti, gli avventori, s'alternano voci di uomi- ni e di animali, di carrette e di macchine, tutte consegnate ai segni taciti e neri della stampa. Quindi spuntano icone di piante e di frutti appiccate so- pra consigli di buona salute, minuscole mucche che pascolano in un carti- glio, e salumi che penzolano dai bordi superiori di una pagina. La vita do- mestica, con fuoco, acqua e pentola, era una condizione materiale e morale, solo vagamente legata al concetto di civiltà; trasferita nei libri, ritrova auto- nomia e regole, quei precetti d'arte e di costume grazie ai quali un piatto accoglie una pietanza di un certo colore, e un uomo la distrugge con gesti precisi.

Nell'ordine, ecco il percorso della mostra, descritto come un gioco dell'o- ca: dalla terra e dai pascoli, fra campi di mais e orti, passando per stalle e latterie, si arriva davanti al piatto di polenta o di minestra, ultimo atto della giornata lavorativa. Per i borghesi, il passaggio prosegue nei negozi. Una so- sta in osteria e, approssimandosi il centro città, una seconda nei caffè, nei ristoranti e negli alberghi. La visita continua in famiglia, nei convitti, nei ban- chetti e nelle cerimonie pubbliche. La strada è il budello dove transitano sa- zietà e miseria: ovunque sono affissi bandi e grida, davanti ai quali si ritrova- no occhi ebeti o preoccupati. A Milano, i budelli s'agrovigliano intorno alla fabbrica del Duomo, nella piazza dove s'accalca, dal '600, il commercio mi- nuto. L'immagine simultanea della folla e dello spaccio fornisce un perfetto quadro alimentare. Quando alla festa del patrono subentra la fiera dell'indu- stria, si tocca il fine, o l'inizio se si preferisce. Parrebbe un giro su se stessi, entro la cerchia dei navigli, se non fosse per lo spazio che s'apre per i milane- si ad est, verso le cucine venete o le cuciniere viennesi, e ad occidente, gra- zie alla fama e alla perizia della *Cuciniera piemontese*. La gastronomia, in un mercato che si trova al centro di diverse provincie agricole, ricco di ortag- gi, riso, latticini, polli e bestiame, può orientarsi, con prezzi flessibili, in qual- siasi direzione.

La cucina della biblioteca raccoglie quattro secoli di testimonianze. Il vaso e l'albero della conoscenza del buono e del cattivo, cambiano sensibilmente con l'arredo urbano e la comunicazione sociale. Dalla fine dell'800, il for- mato dei libri, la carta dei periodici e le fotografie sempre più numerose, pro- ducono una fruizione dei piatti simbolica e non conservativa, enfatizzano l'o- sessiva disponibilità delle vivande. Una seconda mostra avrebbe avuto ini- zio, diversa nei colori e nei volumi. L'avvento di programmi nutrizionali mo- derni, le ricette industriali divulgate da Hoepli, e l'incisione a tutta pagina di fabbriche e stands espositivi, tracciano una frontiera che non è stata varcata.

Il cibo tradizionale e «storico», come ce lo consegnano i ricettari o i trattati di agronomia, sin dal '500, non ha tuttavia nulla di un reperto fossile. È un oggetto organico al cui contatto il gusto si organizza e si trasforma, facendo lavorare la lingua e la memoria. Ogni cibo ha un valore biologico, program- mato su un lungo ciclo produttivo, con una periodicità mutevole, secondo

le risorse e i bisogni. Passando in rivista le pietanze — il piatto di riso o il pezzo di formaggio — dalla prima testimonianza a stampa sino ai suoi ultimi esiti, il palato e il cervello del visitatore sono messi alla prova, vengono stimolati a riconoscere e qualificare. All'eterna domanda: «Qual'è la prima ricetta del risotto?» segue una risposta tortuosa, ottenuta dipanando il filo continuo che ci collega alle risorse originarie e alle origini dell'arte, sino a che, «tagliata la cipolla con la mezzaluna e unita la grassa e la midolla di manzo, poco butirro», inizia il rito. Purtroppo, come il risotto non è d'un solo giallo, così le parole vanno e vengono diverse le une dall'altre. Questa mostra assomiglia ad un piccolo labirinto in cui ti perdi e ti ritrovi: ora ti appaiono desiderabili i monumenti della gola ora gli stessi ti respingono, indigesti.

La Biblioteca Nazionale Braidense possiede una grande raccolta di volumi gastronomici e dietetici, di trattati sui latticini e sulla cura della vite, prescindendo dalle ricchezze cartacee specificamente civiche o circondariali, gli ordinamenti in materia di dazi, igiene e commerci. È nei più famosi ricettari cinquecenteschi, stampati in Venezia, esperiti alla corte dei Papi, invidiati dai sovrani della cristianità, che il marchio lombardo, la ricchezza milanese è iscritta e proclamata. A chi cercasse i primi germi di una cultura regionale, questa raccolta risponde che non c'era corte, e si potrebbe aggiungere non v'era regno, in cui non arrivasse l'offella sfogliata o il cervellato, e non si grattasse il lodigiano. Scendendo dall'alta cucina a quella popolare, *les choux de Milan*, adottati in Francia e in tutta Europa con questa denominazione, e la conseguente *minestra di cauli Milanese*, praticata dallo Scappi nel 1570, bastano per tracciare l'odore, il sapore, e il nome sacro della verza, che è scomparsa dagli androni e dalle case solo in tempi recenti.

Ogni libro può considerarsi la prova che gli alimenti viaggiano di continuo e si riproducono contro il desiderio di confinarli all'interno di un avaro e tradizionale consumo. Ogni libro è la testimonianza di un segreto tradito e di un bene guadagnato, di un trafugamento di perizia e di sapori. Con i ricettari — lo stesso vale per i trattati di agronomia, di medicina e di farmacopea — alla custodia gelosa della formula subentra il valore d'uso e di scambio: una pietanza, anche la «torta di cavoli torzuti» acquista prezzo viaggiando di tavola in tavola, portando meraviglia, e talora modificando il giudizio e le inclinazioni del destinatario il quale non parla la medesima lingua ma gradisce quel sapore. La scienza culinaria, guadagnando dei lettori, non solo rovescia l'antico albero della conoscenza, ma trasforma l'uomo e, paradossalmente, lo affranca dalla sua terra. I prodotti, come monete, circolano al di là della stretta cerchia del Verziere, girano per le strade, finiscono nelle case, o, eccedenti, ritornano in provincia. Sono beni o meglio nomi di beni consigliati, contesi, urlati, offerti in tutti gli idiomi.

Alimentazione e gastronomia vengono codificate in una sostanza linguistica mutevole e non è ancora nato il dizionario che le abbracci in modo soddisfacente. Ammesso che esistesse, vi troveremmo istruiti tutti i gradi dell'esperienza, dalla terminologia (del cuoco) al codice protocollare (dell'anfitrione), alla creatività lessicale (del degustatore), per poi scoprirvi voci gergali e dia-

lettali, e infiniti barbarismi. Dalla metà del '600, l'italiano passa di moda ma nessuno si perita di sostituirlo ufficialmente. In cucina vengono praticate tutte le lingue, compreso il *franzese de Biella*, e viene accolto ogni stile: la prosa curiale dello Scappi, il vocabolario maccheronico, il verso ditirambico, lo strillo degli ambulanti, il gallicismo, ineludibile, vivacissimo per due secoli, fra il *Cuoco francese* di La Varenne (1682) e il *Re dei cuochi* di Giovanni Nelli (1868). Il vernacolo, a Milano viene gridato per strada e recitato nelle *bosinade*; si stempera quindi nel francese dei gastronomi i quali, come il Luraschi, raccontano la «purée di selleri» (*seller* è voce dialettale per sedano) e il «laccetto alla rococò» (*laccett* è l'animella). Questo delirio fonetico e ortografico, non potrebbe trovare sede più idonea di una biblioteca.

Negli anni dell'unità d'Italia, una buona parte dei libri delle pubbliche raccolte non erano ancora schedati, e i cataloghi sembravano registri con geroglifici al posto delle segnature; non diversamente la tavola era una Babilonia in cui il signore tendeva il collo in direzione di Parigi, il servo lo chinava sulla sverza, e il patriota-moderato esponeva la sua teoria del cibreo (manzonismo per *cazzoeula*). Questa è l'immagine che portano impressa e ci rinviano i libri di alimentazione, una immagine corretta solo da alcuni autori, quegli ingegneri e quegli agronomi che nel progresso civile hanno visto l'osmosi delle culture umane, e nell'eloquio una dimostrazione di italiana, anzi universale, razionalità. All'inizio di questo secolo, i prodotti del suolo rappresentavano ancora la ricchezza dei popoli, e i consumi una sciagurata inclinazione allo sperpero e alla miseria. Quindi s'è cominciato ad ipotizzare il contrario, senza frenare la poliglottia conviviale, già gallocentrica, ora sempre più anglicizzante.

Per quanto eterogenea sia tale compagine, una biblioteca come la Braiddense è la Babele dell'ordine e del silenzio. Richiamati verso l'alto i fantasmi del refettorio, e aperta la sala teresiana in orario fuori pasto, ricacciate le sacre scritture nei magazzini e spiattellato l'esperanto dei fornelli, i libri aperti e inclinati riposano su velluto, sotto vetro. Sono i classici della cucina che alcuni studiosi già conoscono? Oppure dei richiami ripetuti ad un ventre sempre più sordo e pigro? O ancora cimeli e cocci di una festa conclusa? In ogni modo, sono fogli definitivamente protetti dall'imbratto, eppure non preclusi alla mano curiosa. Una mostra è un invito a ritornare per ricercare e per leggere, a leggere per fare. Qualche visitatore ci proverà e, annotate le indicazioni, studierà il risultato di una ricetta o l'effetto di una minuta per banchetti. Le ragioni del saper-fare, come quelle del gusto, risiedono forse proprio nella divisione del lavoro e delle esperienze, nella dislocazione della sala per nutrirsi e della sala per studio. Per un attimo, queste ragioni avrebbero potuto confondersi, ma basta alzare lo sguardo sfiorando le balconate e le boiserie, e scorgere dietro le reticelle degli scaffali, titolo e nomi, per comprendere che la *cucina della biblioteca* è un inganno ottico, o meglio un messaggio rivolto al senso di disciplina e al discernimento dei visitatori. Da questo ordine, nel disordine totale dei segni e dei messaggi, procede la conoscenza, gastronomica s'intende.

Alberto Capatti

IN PRINCIPIO, L'UOVO

Leggenda di Barlaam e Josaphat

ms. membr. sec. XV²

Scheda 1



LA PIANA OPEROSA: CAMPI, PRATI E MERCATI DEL TERRITORIO LOMBARDO E VENETO

Le popolazioni della pianura padana, «...lo dolce piano / che da Vercelli a Marcabò dichina...» (Inferno XXVIII, 74-75), fin dai tempi remoti modificarono la fisionomia originaria del territorio, intervenendo in due modi sostanzialmente opposti. Nell'alta pianura, asciutta, per guadagnare suolo all'agricoltura, lottarono contro l'aridità, irrigando il suolo con canali alimentati dai fiumi e riuscendo a far prosperare sul terreno un tempo coperto da magre erbe, i cereali, la vite, il gelso e gli altri alberi da frutto. Per contro, nella bassa pianura gli abitanti prosciugarono le aree paludose, colmando gli acquitrini, eliminando le acque stagnanti mediante corsi d'acqua o altri mezzi.

Quest'opera, iniziata in età romana, fu interrotta nei secoli IX e X con le invasioni barbariche, che determinarono un forte peggioramento delle condizioni di vita. Nella generale decadenza il settore più colpito fu quello agricolo, in quanto erano state abbandonate le colture di maggior pregio, le opere di irrigazione e le bonifiche. Unica attività che riuscì a svilupparsi fu la pastorizia, mentre si dilatavano le aree incolte e impaludate. La costante minaccia della carestia segnò gravemente le condizioni dell'Europa: in Italia si ebbe il culmine della crisi economica nel corso del secolo IX.

A partire dal secolo XI si verificò una ripresa della vita nelle campagne gradatamente, ma costantemente; nella penisola ebbero incremento le terre coltivate e fu colonizzata la pianura padana. La situazione nei campi migliorò grazie anche ad alcune innovazioni tecniche ed alle opere di bonifica avviate dalle comunità monastiche che, contribuirono all'organizzazione dei ter-

reni agricoli. D'altra parte, sempre vaste e prevalenti erano le aree coperte da boschi, specialmente in collina, per cui anche la caccia ebbe addirittura un incremento in relazione alla feudalità sempre più numerosa anche nei suoi rami cadetti. Sia nell'alto Medioevo, sia nei secoli immediatamente successivi, l'alimentazione delle classi abbienti era prevalentemente carnivora con uso di animali selvatici anche grandi come i cinghiali ed i caprioli.

Nel 1200, con lo sviluppo delle attività commerciali e socio-culturali promosse dalle repubbliche marinare, rifiorì l'agricoltura anche per mezzo delle colture di alcuni prodotti esotici quali agrumi e riso e si diffuse l'uso di aromi e di spezie orientali.

È interessante ricordare il più significativo poeta lombardo antico, il milanese Bonvesin de la Riva, maestro di grammatica, terziario dell'ordine degli Umiliati, vissuto sull'industriosa Ripa di Porta Ticinese nell'ultimo trentennio del '200, in un periodo di aspre lotte per l'affermazione della signoria viscontea. Milano nel XIII secolo era una città, dal punto di vista economico, senza precedenti o rivali nell'occidente cristiano. Questo sviluppo comportava una grande prosperità di beni e, per restare in tema, di generi alimentari in quantità enorme. «Affluiscono nella città, come a una stiva, di tutti i beni temporali, pane, vino e carne saporita di qualsiasi genere di quadrupedi»: così Bonvesin nella cronaca «De magnalibus Mediolani» trattava il tema delle meraviglie di Milano relativamente alle carni e vettovaglie, mostrandoci un quadro di operosa civiltà in un momento di rinascita economica. E l'ideale di pacifica vita comunale si avverte nella descrizione dei mulini, della pesca dei gamberi «belli e buoni», del commercio della carne.

Il miglioramento delle condizioni agricole e, di conseguenza, della alimentazione è documentato da un crescente numero di testi nel corso del XIII e XIV secolo. Di questo periodo sono alcune opere di agricoltura, tra cui il «Liber ruralium commodorum» del bolognese Pier de' Crescenzi: questo trattato costituì un modello per quasi due secoli e mezzo soprattutto per l'interesse alle colture intensive. Con la realtà agricola nuova si ebbero complesse trasformazioni delle terre e fu rinnovato l'assetto idrico per la coltivazione del riso, già presente in territorio milanese e veneto.

Esaminando poi i documenti riguardanti Milano ed il suo territorio nell'epoca viscontea e sforzesca, si ha di fronte una regione ed un periodo suggestivo, una realtà politico-economica in rapida ascesa, che si consolidò tra il '300 e il '400, dando vita ad una signoria tra le più prestigiose della penisola. La prosperità del Ducato di Milano raggiunse i più alti livelli durante il governo di Ludovico il Moro, periodo ricco di arte, di pensiero e di forme di vita civile, che incisero fortemente nella storia europea. Di conseguenza, le corti erano non solo luoghi in cui si realizzavano feste e banchetti, ma anche centri di consumo, alimentati da fornitori e mercanti, che davano un particolare indirizzo all'economia del ducato: la grande cucina italiana del Rinascimento incise fortemente sulla vita economica e sociale di tutti i continenti.

Molto più tardi il geografo bolognese Leandro Alberti, intorno alla metà del XVI secolo, ricordava che la ricchezza di Milano era imputabile ai grandi canali, lungo i quali le barche trasportavano ogni tipo di «robbe» e quindi anche derrate alimentari.

Nel periodo seguente (1535-1706) caratterizzato dalla dominazione spagnola, la situazione mutò: la peste scoppiò due volte (nel 1576 quella detta di San Carlo e nel 1630 quella descritta dal Manzoni nei *Promessi Sposi*), le carestie afflissero la Lombardia e le cronache parlano di grande miseria e di crisi dell'agricoltura. Tuttavia la diffusione nel bacino del Mediterraneo della coltivazione del mais — importato dalle Indie occidentali — sollevò le sorti dell'economia e dei mercati.

Dopo la peste del 1630, Milano ansiosa di ripresa economica, si risollevò molto rapidamente. Infine, cessata la dominazione spagnola e subentrato il governo riformista e illuminato di Maria Teresa e poi di Giuseppe II, la città assurse a nuove fortune, rifiorirono i traffici, aumentò il benessere.

Con Cesare Beccaria, i fratelli Verri ed il Parini la cultura lombarda raggiunse livelli europei in quanto essi respirarono le idee innovatrici d'oltralpe e, con l'apporto delle società scientifiche, delle Accademie (quella dei Pugni) e di alcune riviste (il «Caffè»), introdussero il dibattito civile e sociale nella letteratura.

In particolare le opere del Verri e del Beccaria (che si occuparono anche di questioni legate alla terra) offrono un vasto quadro animato e concreto della rigogliosa vita economica della Lombardia settecentesca in anni di eccellente amministrazione, dimostrando che la situazione generale e, in particolare, dell'agricoltura ebbe una svolta decisiva anche per ragioni politiche. Il passaggio dalla amministrazione spagnola a quella austriaca fu certamente positivo. La classe dirigente costituita dalla nobiltà e dall'alta borghesia sempre più decisamente cercò di mettere a profitto la situazione geografica del paese. In sostanza, i progressi più notevoli si ebbero nelle aree pianeggianti e irrigabili, dove furono possibili colture nuove e redditizie.

La pianura irrigua, che costituiva tanta parte della Padania, consentì una decisa estensione di coltivazioni che erano prima quasi allo stato sperimentale, quali principalmente quella del riso e del granturco. Il primo diventò anche sul piano alimentare un elemento di grande novità già nel '700 e così il secondo, che ebbe una espansione grandiosa nell'800. Anche la diffusione sempre più vasta degli allevamenti fu conseguenza di pratiche più raffinate di irrigazione e di alternanza di colture: la carne, il latte e quindi il burro e il formaggio cominciarono ad avere quell'incremento che, più tardi, porterà anche a grandi industrie alimentari. E fra '700 e '800 la produzione del moro gelso mise capo all'industria della seta più tardi decaduta.

Anche le zone collinari migliorarono il loro assetto culturale sia per l'espansione della coltura della patata dal '700 in poi, sia per le tecniche più avanzate di lavorazione.

Fra '700 e '800 lo sviluppo dell'agricoltura nel senso suddetto generò una vera e propria rivoluzione anche nell'alimentazione anche delle classi popolari che, fra la fine del XVIII secolo ed i primi del XIX, era a livelli di grande scarsità e di bassa qualità.

Silvia Baldelli Capasso

1

IN principio, l'uovo
in: Leggenda di Barlaam e Josaphat,
ms. membr., sec. XV², c. 2r.

AC. XI. 37

La miniatura rappresenta la nascita di Josaphat. Sulla terrazza gli astrologi interrogano le stelle; nella cucina una donna cuoce e prepara il cibo. Nella camera una ancella presenta il bimbo alla puerpera e due altre recano il desco con la colazione. Alla madre vengono servite le uova, simbolo e principio di vita.



2

LEANDRO ALBERTI

Descrizione di tutta Italia... nella quale
si contiene il sito di essa, l'origine et le
Signorie delle città et de i castelli...

In Venetia, appresso Ludovico de gli Avanzi,
1561
cm. 21, c. [40], 503.

HH. III. 1

È la migliore descrizione cinquecentesca dell'Italia, derivata dai classici e da opere contemporanee. Ricca fonte di notizie su nomi antichi e moderni, sui costumi dei popoli e sulle condizioni dei paesi. Di notevole interesse sono i dati sul territorio padano, sulla Lombardia «di qua e di là dal Po», sulla città di Brescia, sulla Marca Trevigiana, sul ducato del Friuli e l'Istria, ecc. L'esposizione è vivace e minuziosa sul genere della guida turistica.



De agricultura vulgare.

Venetis, s.n., 1511
 cm. 21, c. 235, [6], ill.

25. 16. K. 24

L'opera è una delle prime raccolte di precetti relativi all'agricoltura ed ebbe molta fortuna. Di particolare interesse per l'alimentazione sono le immagini riguardanti la battitura, i granai, la vendemmia, le galline, la semina e l'aratura. L'autore attinge alle fonti antiche, ma ricava molto dalla propria esperienza nel dar consigli per innestare le piante, investigare le acque, diserbare dalle graminie ed allevare gli animali da cortile.



Opera di agricultura ne la quale si contiene a che modi si debba coltivar la terra: seminare, inserire li alberi, governare gli giardini e gli horti...

In Venegia, per Bernardino de Viano de Lexona Vercellese, 1536
 cm. 15, c. [392], ill.

D. IX. 10621

Pietro Crescentio... nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi et a gli utili della villa con le figure delle herbe et degli animali poste ai suoi luoghi...

In Venetia, appresso Francesco Sansovino, 1561
 cm. 18, c. [4], 252, [4], ill.

D. X. 10698/1

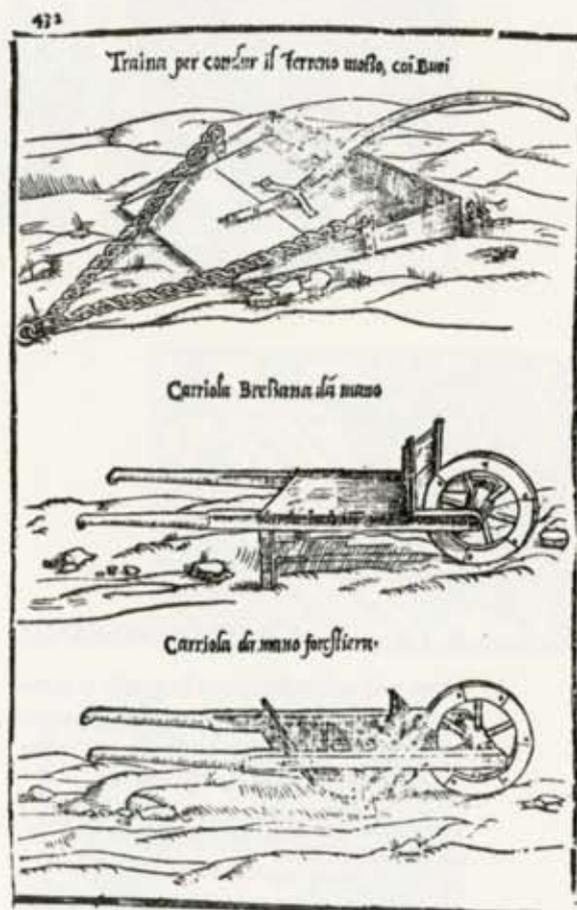
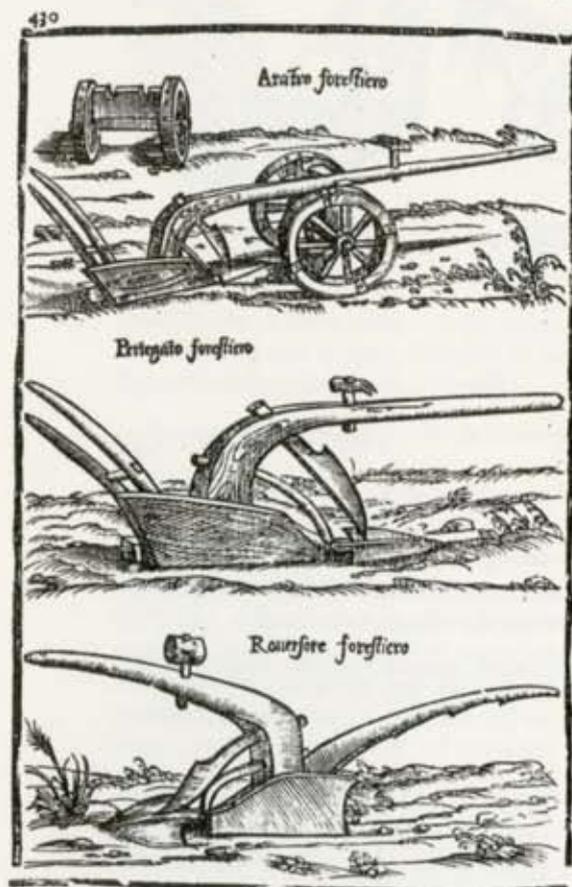
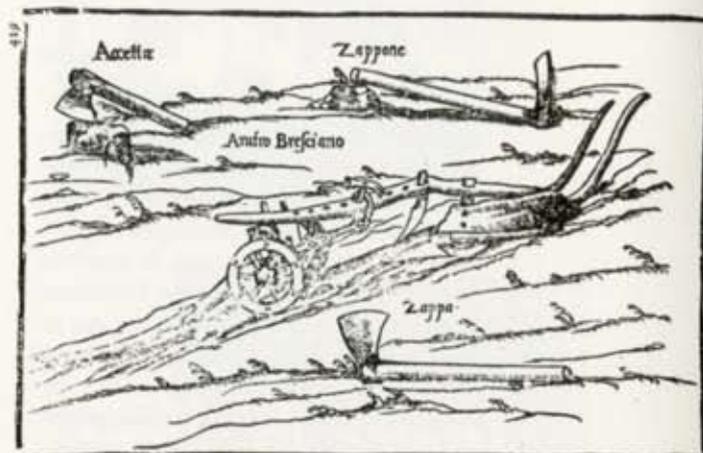
Opera a carattere eminentemente pratico sulla conduzione di una casa di campagna con particolare attenzione alle colture e all'allevamento.

Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa... con le figure de gli strumenti pertinenti...

In Venetia, appresso Gratiose Percaccino, 1569
cm. 22, p. [24], 447, ill.

D. XI. 10799

L'autore, agronomo bresciano, considera l'agricoltura scienza «nobile» in quanto essa giova sia all'animo che al corpo: infatti il mondo andrebbe in rovina se essa non fosse esercitata di continuo e con diligenza. Quanto poi al piacere spirituale, nessun animo può rimanere insensibile di fronte alla varietà di erbe, fiori e frutti.



7

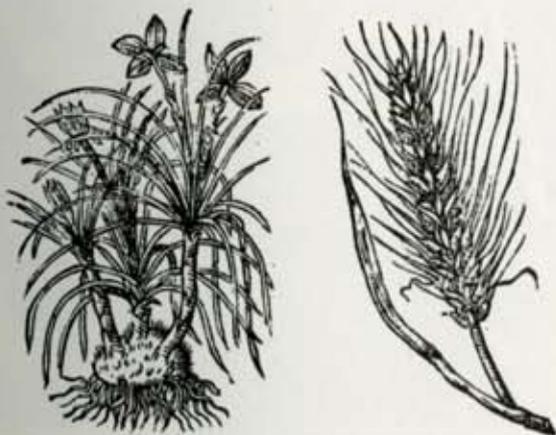
ANTONIO PINEI

Historia plantarum. Earum imagines, nomenclaturae qualitates, et natale solum. Quibus accessere Simplicium medicamentorum facultates, secundum locos et genera, ex Dioscoride.

Lugduni, apud Gabrielem Coterium, 1561
cm. 12, p. 640, 229, [26], ill.

D. VII. 10458

L'erbario contiene la descrizione e l'immagine di molte piante, tra le quali lo zafferano (p. 25) e il grano (p. 124).



9

VINCENZO TANARA

L'economia del cittadino in villa... Libri VII. Riveduta, ed accresciuta in molti luoghi dal medesimo autore, con l'aggiunta delle qualità del cacciatore.

In Venetia, presso Gio. Pietro Brigonci, 1665
cm. 24, p. [8], 624.

26. 4. F. 20

Trattato molto diffuso tra coloro che si occupavano di faccende agrarie e ristampato ininterrottamente dal 1644 al 1761 in ben 17 edizioni. Il Tanara, umanista e agronomo, conscio che «da picciolo principio vengono tutte le cose grandi», intraprese l'opera per mettere a disposizione di tutti le sue esperienze di padre di famiglia. Attinenti all'alimentazione sono le notizie sulle carni, lo zafferano, il burro e sul «cacio Lodigiano e Piacentino», le norme per la conservazione dei formaggi e le lodi del vino («la maggior delizia dell'uomo e la più insigne dote di questa patria»).

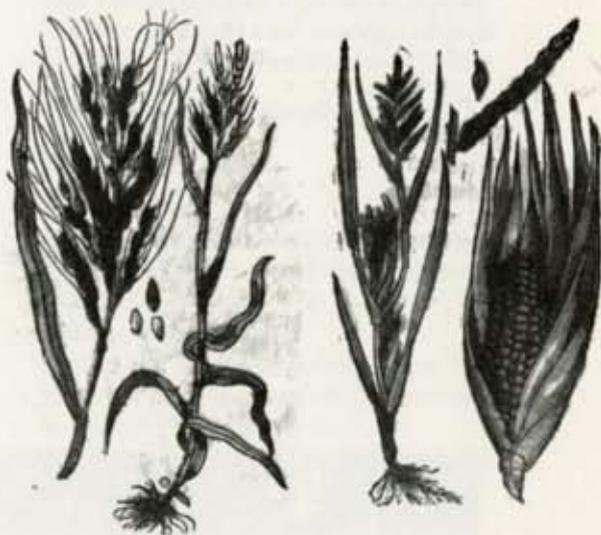
8 PIETRO ANDREA MATTIOLI

[Kreutterbuch dess hocgelehrten und weitberühmbten Herrn D. Petri Andreae Matthioli, jetzt widerumb mit vielen schönen newen Figuren... Registern der Kreutter lateinische und teutsche Namen...]

Franckfurt am Mayn, bey F. Fischers Erben, 1626
cm. 37, c. [4], 460, [27], ill.

D. XVIII. 11155

Si segnalano le immagini relative al riso e al mais.



10

GIUSEPPE FALCONE

La nuova, vaga, et dilettevole villa... Opera d'agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi... Estratta da tutti gli autori, greci, latini, et italiani, che fin 'hora hanno scritto di tal materia...

In Brescia, alla Libreria del Buozola, 1599
cm. 16, p. [16], 398.

D. VII. 10495

L'Autore, padre carmelitano originario di Piacenza, dà consigli pratici per la conduzione di una tenuta agricola, attingendo a fonti classiche e contemporanee.

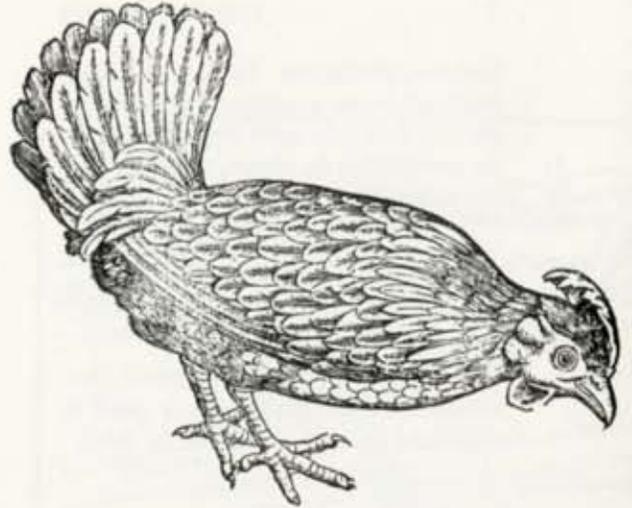
11

DE gallina item ovis tum in genere...
in: Konrad Gessner, *Historiae animalium liber III*, qui est de avibus.

Francofurdi, ex officina Typographica Ioannis Wecheli, 1586

8. 15. H. 15

A p. 430 si trova una deliziosa illustrazione della gallina comune.



12

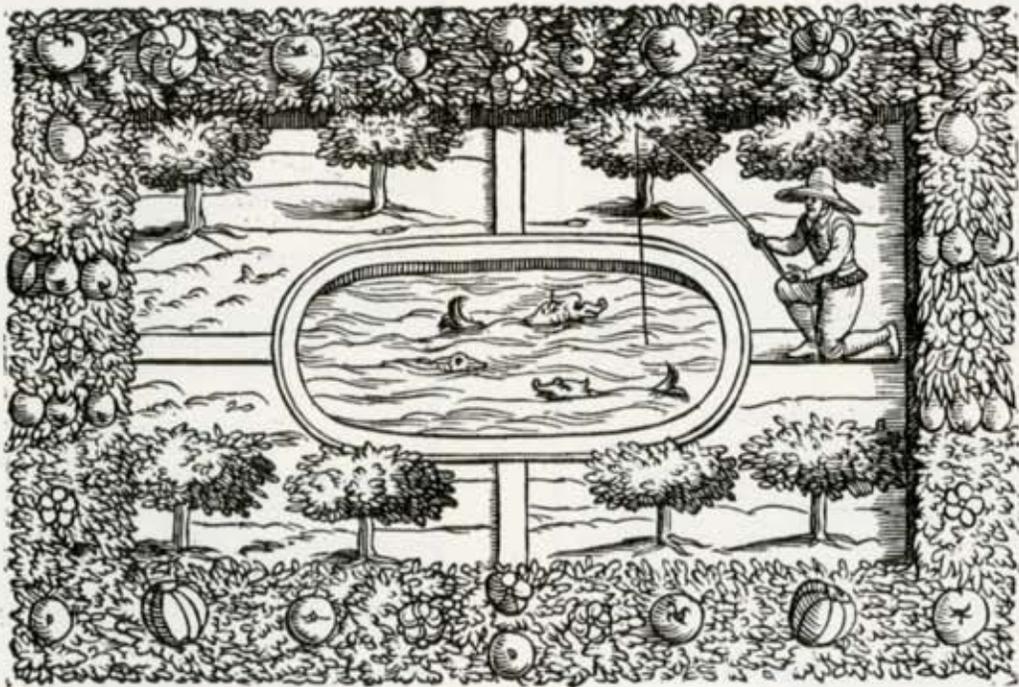
La PESCHIERA

in: Vincenzo Cervio, *Il trinciante ampliato, et ridotto a perfezione dal cavalier Reale Fusoritto di Narni...* Con una bellissima aggiunta fatta novamente dall'istesso cavalier Reale.

In Venetia, appresso gli heredi di Giovanni Varisco, 1593.

AB. XI. 65/2

La tavola 3v. rappresenta la stilizzazione di una peschiera.



Tav. I.

Officina per la preparazione delle stoffe

Tav. I.



Tav. I.

Preparazione delle stoffe

Tav. I.



13 FRANCESCO GRISELINI
Dizionario delle arti e de' mestieri...

In Venezia, appresso Modesto Fenzo, 1768-1775
cm. 20, v. 9, ill.

XB. 1.112

Le arti e le manifatture, valorizzando i prodotti del suolo ed incrementandone i consumi, concorrono alla potenza e floridezza degli stati.

Questa è la tesi del Grisellini che, nel Dizionario, indica i mezzi che favoriscono lo sviluppo del commercio.

Tav. I.

Arte di educare le Api

Tav. VII.



DELLE rime piacevoli del Berni, Casa, Mauro, Varchi, Dolce, et altri auttori...
Parte prima...

In Venetia, appresso Francesco Baba, 1627
cm. 14, c. [12], 180.

25.9.A.35

Tra gli elogi relativi ad alimentazione, agricoltura e allevamento si ricordano: In lode dell'anguilla («vivace bestia che nell'acqua cresce») di F. Berni, c. 20, v.

In lode del pescare («tra i piaceri il più giocondo») anonimo, c. 47, v.

In lode delle ricotte («questo si è un cibo tanto buono») del Varchi, c. 72, r.

In lode del cervellato, della busecca milanese e del porco, c. 200 v. (parte III).

15 BARTOLOMEO PLATINA

De tuenda valetudine, natura rerum et popinae scientia...
in: Apicius, De re culinaria libri decem...

Lugduni, apud Seb. Gryphium, 1541
cm. 17, p. 314, [14].

B. VIII. 4482

Questo trattato non è solo un manuale dietetico, ma anche il primo libro a stampa in cui si parla della casa, del modo di preparar la mensa e di vari alimenti, per es.: «de caseo, de recocta, de butiro, de ovo».

Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della virtude.

Stampata in Piacenza per Ser Grassini formaggiaro, 1548
cm. 14, c. 21, [1].

Rari Melzi 74/1

Dopo aver ricordato che il sale ed il latte di Piacenza sono di gran lunga i migliori, il Landi afferma che il formaggio piacentino è il «meglior del mondo» perché adatto a tutte le ore, la mattina a colazione, a desinare, a merenda e a cena.

Prodromo dell'Abate Gerolamo Ottolini intorno alla maniera di migliorare la fabbrica de' formaggi.

Milano, nella stamperia de' Fratelli Pirola, ...
1785
cm. 24, p. [4], 50.

ZCC. III. 53/10

L'incisione sul frontespizio rappresenta un tipico scorcio della campagna lombarda.

Sulla fabbrica del formaggio all'uso lodigiano nel luogo di Roncadello in Gera d'Adda... Dissertazione...

Lodi, presso Giovanni Battista Orcesi, 1820
cm. 24, p. 22.

Misc. 96/10

Il caseificio o la fabbricazione dei formaggi. Memoria teorico-pratica...

Milano, dalla tip. di P.A. Molina, 1837
cm. 23, p. [4], 286.

A.V. 1127

Dell'utilità ed uso del pomo di terra e del metodo migliore di coltivarlo.

Lodi, dalla stamperia di Giovanni Pallavicini, 1817
cm. 24, p. 45.

ZCC. III. 7/8

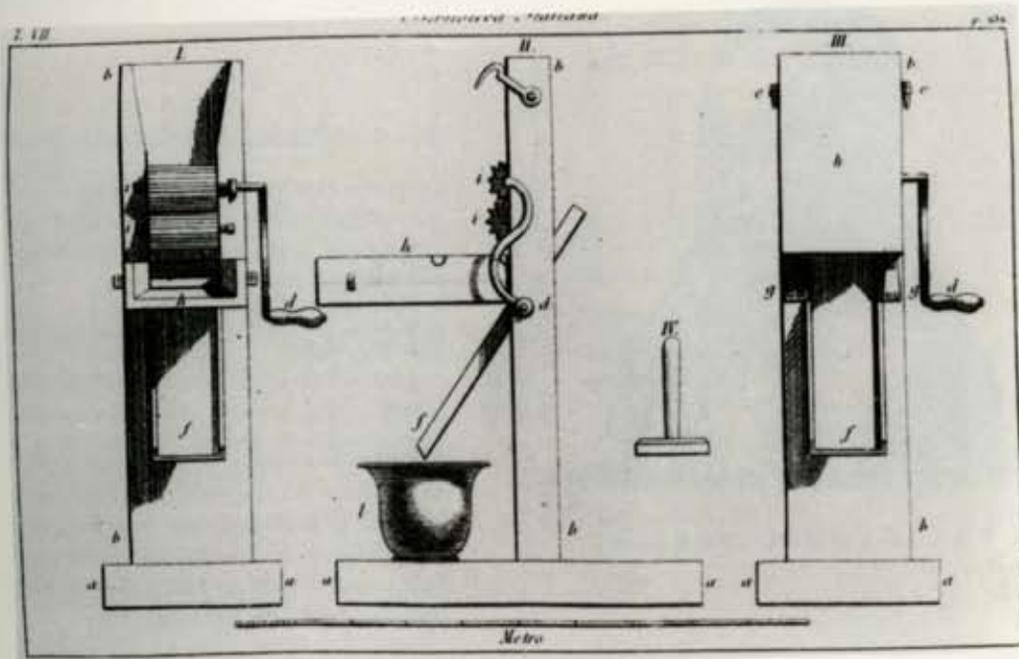
Sulla scorta di una copiosa bibliografia europea, l'autore sostiene che la coltivazione della patata — pianta erbacea adatta a tutti i climi e terreni — può risolvere i problemi di sussistenza dell'uomo e degli animali, specie negli anni di carestia e nella stagione invernale.

Il cuoco galante. Settima edizione.

Milano, per Giovanni Silvestri, 1808
cm. 17, p. 520, ill.

D. VIII. 10521

Edito a Napoli nel 1773, questa opera, nell'edizione lombarda ottocentesca contiene il trattato delle patate, notizie sulla panificazione di esse e svariate ricette a base di «pomi di terra».



Di una macinella o mulino semplicissimo per macinare a mano le patate in: «Biblioteca italiana o sia giornale di letteratura, scienze ed arti», 2 (1817), tomo 7, p. 229.

AF. III. 7

L'articolo contiene l'illustrazione di questo ingegnoso utensile.

STABILIMENTO commerciale di Luigi Tagliabue.
 Catalogo di vegetabili vendibili nello stabilimento commerciale di Luigi Tagliabue in Milano.

Milano, dalla Società tipografica de' classici italiani, 1826
cm. 22, p. 33, [2].

+ + 64/4

Contiene l'elenco delle piante da frutto commestibili e degli ortaggi di tutti i tipi.

L'humore dialogo...

In Milano, appresso Gio. Antonio degli Antonii,
1564
cm. 16, c. 80, ill.

D. VI. 10380

Prima edizione di un compendio della precettistica classica intorno alla vinificazione e coltura delle viti, integrata da alcune riflessioni personali. Ritratto dell'autore sul verso del frontespizio.



BARTOLOMEO TAEGIO.

CASIMIR CHRISTOPH SCHMIDEL
Icones plantarum et analyses partium aeri incisae atque vivis coloribus insignitae, adiectis indicibus nominum necessariis figurarum explicationib. et...

Norimbergae, curante et edente G.W. Knorrio,
1747
p. [6], 94, 29 tav. f.t.
cm. 44

D. XVII. 11102

Splendida raccolta di incisioni acquerellate che rappresentano il ciclo riproduttivo delle piante. Alla tav. IX: Vitis vinifera (uva).

26 ERACLIO LANDI DI SIENA

Dissertazione sopra il quesito se vi siano mezzi opportuni di migliorare i vini mantovani, e anche ridurli atti a lunga navigazione per mare...

In Mantova, per l'erede di Alberto Pazzoni, 1781
cm. 24, p. 24.

ZCC. III. 53/6

Documento interessante sul commercio «terraqueo» dei vini della «pingue» Lombardia. All'autore stanno ugualmente a cuore la qualità dei vini, la conservazione e lo smercio del prodotto, ma soprattutto la tutela dei consumatori.

27

SONO il più utile alla società. Agricoltore in campagna, giardiniere in villa e perito cuoco in cucina. Almanacco interessante, vantaggioso a tutti pel nuovo anno 1819.

Milano, presso Pietro Agnelli, 1818
cm. 13, p. 152, [16].

ZCG. IV. 155/1

Scopo di un'opera di piccola mole quale questo almanacco è l'utilità, non il piacere. Seminagioni, divertimento e preparazione dei cibi sono le tre occupazioni principali della specie umana descritte dall'autore. Oltre alle nozioni sulle varie colture, sono illustrati i migliori metodi per fare e conservare il vino.

Nuova maniera di fabbricare il vino a tino coperto senza l'uso di alcuna macchina...

Lodi, dalla tipografia di Gio. Battista Orcesi, 1824
cm. 22, p. 46.

ZDD. II. 46/10

Il Bassi, uno dei più illustri agronomi e scienziati del primo '800, presenta gli esperimenti fatti per stabilire quale sia il miglior metodo per produrre il vino soprattutto in relazione alla sua conservazione.

Macchina per la pigiatura delle uve o pigiatore...

Milano, per Giovanni Silvestri, 1825
cm. 22, p. 70, [2], ill.

ZDD. II. 46/5

L'invenzione di questa macchina da parte del Lomeni nel 1823 è di notevole importanza, in quanto concorre alla perfetta produzione dei vini con uno sfruttamento ottimale delle uve.

ALMANACCO della vite e del vino del rag. Giacomo Sormanni con concorso dei collaboratori del giornale «La vite e il vino». Anno I, 1870.

Milano, presso Carlo Spreafico e C., 1870
cm. 17, p. 150, [2].

18. 38. A. 85

Contiene notizie sulla coltivazione delle viti, sulle fasi della vinificazione e sulla «buona» cantina. Per conservare bene il vino questa deve essere profonda, situata a Nord o a Est, a temperatura costante, un po' «oscura». L'autore raccomanda soprattutto la «nettezza» ed il non badare a spese nell'allestimento.

Guida gastronomica ed enologica di Lombardia
 in:

«La Martinella di Milano», 11 (1957), marzo-aprile, p. 207-209.

Per. H 23

In questo articolo vengono descritti i piatti tipici ed i vini della Lombardia.

Brianza gastronomica
 in:

«La Martinella di Milano», 11 (1957), marzo-aprile p. 201-202.

Per. H 23

L'autore descrive le specialità gastronomiche brianzole.

GIORNALE itinerario perpetuo contenente tutte le poste tra le primarie città d'Europa; le fiere principali sì dell'Italia, come delle altre parti oltremontane...

In Milano, presso Francesco Pulini, 1801-1802
cm. 15, p. [6], XXIV, 144, [2].

II. VIII. 7

Contiene la ricetta della «spezieria portatile» per i viaggiatori, cioè delle «tavollette di brodo» di cui devono premunirsi i viaggiatori, ma specialmente le persone cagionevoli di salute (i «valetudinarii»).

Il GIARDINIERE in pratica ossia metodo facile ad ogni dilettante de' fiori... Indi un segreto assai vantaggioso per l'agricoltura, ossia preparazione delle sementi... Ed il cuoco milanese che insegna l'arte di ben cucinare secondo il gusto moderno.

Milano, presso Pietro Agnelli, 1818
cm. 13, p. 120, [24].

ZGG. IV. 155/2

L'esperto agricoltore confida il segreto per un dovizioso raccolto, ossia come si prepara ogni semente e come si conservano le biade.

Veduta dell'esterno della Cassina de' Pomi fuori porta Nova, nelle vicinanze di Milano.

Milano, 1808
incisione su disegno di Gasparo Galliari e Giovanni Battista Bosio, cm. 32 x 42.

Fondo stampe

L'INTERESSANTE. Almanacco per l'anno bisestile 1820.

Milano, presso Giovanni Silvestri, 1819
cm. 13, p. 108.

ZGG. IV. 160/3

Contiene, oltre il calendario, l'orario di partenza delle staffette per Milano e le principali città lombarde e venete (Monza, Treviso, Padova, Venezia, Udine, Trieste, ecc.) e per Vienna.

I PROVERBI del buon contadino. Almanacco per l'anno 1821 ad uso degli agricoltori.

Milano, per Giovanni Silvestri, [1820]
cm. 13, p. 36.

ZGG. IV. 154/1

Alcune massime tratte dai classici dell'agricoltura (Catone e Varrone) e da altre opere sono ridotte in forma di proverbi, in versi e in rima, in modo da facilitarne l'apprendimento da parte degli agricoltori. Divisi in quattro classi (meteorologici, agrari, economici e morali) e corrispondenti ai diversi mesi, i proverbi riguardano i cambiamenti e le vicende delle stagioni ed i lavori campestri.

L'AGRICOLTORE delle provincie venete in continuazione dell'agricoltore padovano. Almanacco per l'anno 1841...

Padova, tip. e fonderia Cartallier, 1841
cm. 17, p. 116.

+ + 72/7

Opuscolo contenente nozioni di agricoltura, topografia agraria e industriale con la utile e dilettevole spiegazione dei fenomeni naturali, nonché l'elenco delle fiere e dei mercati delle provincie venete. Si tratta quindi di «fisica popolare» utilissima per allontanare i pregiudizi ed i falsi principi radicati nelle menti dei contadini.

L'AGRICOLTORE delle provincie venete. Almanacco per l'anno 1843 di Domenico Rizzi.

Padova, tipografia Crescini, 1843
cm. 15, p. 132.

+ + 72/10

L'almanacco contiene notizie e consigli utili per le varie stagioni. A proposito dell'autunno, fornisce la spiegazione dei fenomeni naturali utili e dilettevoli agli agricoltori.

MILANO e le sue bellezze. Strenna per l'anno 1847.

Milano, presso Pietro Zerbi, 1846
cm. 18, p. 171, [2].

ZFF. IV. 107

Con notizie sul consumo dei prodotti del territorio milanese e un elenco dei mercati e dei prezzi delle varie derrate.



41

COSROÈ DUSI

Fruttajuoli.

Venezia, Premiata Lit. Deyé [1838 c.]
litografia, cm. 32 x 25.

Fondo stampe



42

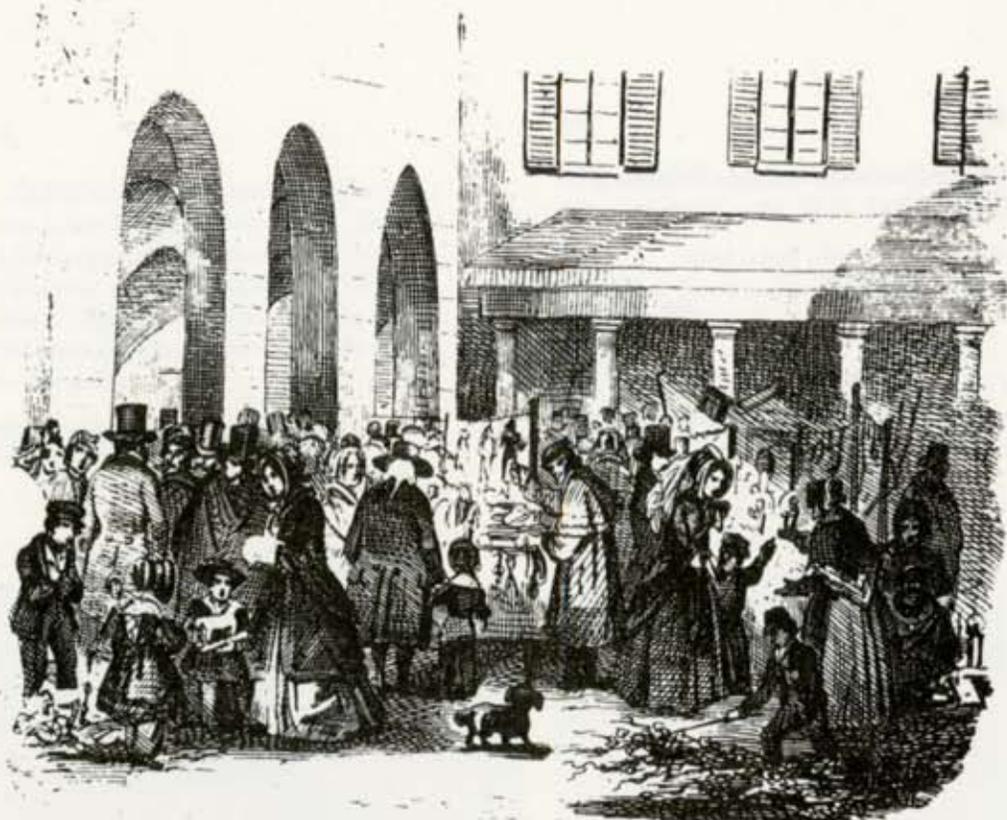
GIOVANNI LOCARNO

Album di scelti costumi lombardi ossia cento disegni caratteristici tratti dal vero...

Milano, presso P. Bertotti, litografo, [1837-40]
cm. 44, tav. 52

NN. XIII. 76/2

La tav. 19 rappresenta una ortolana.



Gli oh bei! oh bei! alla Piazza de' Mercanti in Milano.

43

Gli OH BEI! oh bei! alla Piazza de' Mercanti in Milano
in: «Cosmorama pittorico», 11 dicembre 1847, n. 50, p. 393.

Giorn. U 95

L'articolo, preceduto da una bella litografia a penna, illustra la tradizionale festa milanese.

44

Il MERCATO delle verdure o verzee, in Milano
in: «Cosmorama pittorico», 8 gennaio 1848, n. 2, p. 9.

Giorn. U 95

Precede l'articolo una litografia a penna del «Verzee».



L. Fontana

Fiorentini di

Carlo Brissau.

Il mercato delle verdure o verzee in Milano.

45

L'ALMANACCO della commedia umana per il 1886.

Milano, E. Sonzogno, 1885
cm. 18, p. 126, ill.

ZA. IV. 308

Illustrazione con gli animali che vengono «sacrificati» in occasione dei pranzi natalizi e pasquali (p. 68).



I martiri della Pasqua e del Natale. — Anzi martiri natalizi!

46

La CUCINA casareccia. Almanacco per l'anno 1850.

Milano, per Giovanni Silvestri, 1849
cm. 15, p. [2], 36, ill.

+ + 146/3

Con l'elenco delle fiere e dei mercati principali nelle provincie lombarde con date e città, gli orari di arrivo e di partenza delle barche corriere sui canali navigabili della Lombardia e le «tariffe delle monete» circolanti nel Lombardo-Veneto.



47

Il CUOCO di buon gusto. Almanacco per l'anno 1850 coll'indicazione delle fiere e mercati e l'arrivo e partenza delle barche corriere.

Milano, per Giovanni Silvestri, 1849
cm. 15, p. 36, ill.

+ + 146/5

48

MELCHIORRE GIOIA

Sul caro dei viveri e sul libero commercio dei grani...

Palermo-Milano, Remo Sandron - Bellinzona,
El.Em. Colombi & C., 1901
cm. 17, p. 152, [2], ill.

Coll. Ital. 197/2

L'autore dopo aver esposto i principii generali della libertà del commercio interno del grano, tratta dei rimedi al caro prezzo del vitto.

CONFRATERNITA DEI PANATTIERI

Capitoli stabiliti dalla consulta de confratelli panattieri, sotto il titolo della Beata Vergine Assunta eretta nella casa professa di S. Fedele della Compagnia di Gesù in questa città di Milano...

S.l., s.e., [dopo il 1720],
cm. 17, p. 21.

H. II. 166

49

MILANO (Ducato)

I cinque libri degli avvertimenti, ordini, gride, et editi fatti, et osservati in Milano ne' tempi sospettosi della peste; de gli anni MDLXXVI, et LXXVII con molti avvedimenti utili... raccolti dal cavalier Ascanio Centorio...

In Milano, per Filippo Ghisolfi, ad istanza, et spese di Gio. Battista Bidelli, 1631
cm. 21, p. [24], 350.

ZD. V. 11

50

MILANO (Ducato)

Gride diverse dell'Ecc.mo Tribunale di Provvisione.

In Milano, per Giuseppe Richino Malatesta, 1742-1770.
cm. 34, c. [121, 6 ripieg.]

AO. I. 35

51

MILANO (Ducato)

Grida contro quelli, che vendono frutti acerbi, vittovaglie d'ogni sorte putride, e guaste, ed hortaglia mal conditionata. Milano, 30 luglio 1704.

Galeatius Vicecomes P., Joseph Ridolphus Regius Cancell.

In Milano, per Marc'Antonio Pandolfo Malatesta, 1704
c. 1, cm. 40 x 29

Gridari 2

CAPITOLI
STABILITI
DALLA CONSVLTA
DE CONFRATELLI PANATTIERI,
SOTTO IL TITOLO
DELLA
BEATA VERGINE
ASSUNTA,
ERETTA
NELLA CASA PROFESSA
DI S. FEDELE
DELLA COMPAGNIA DI GESU'
di questa Città di Milano,
Che hanno costituito il Fondo
per fare a ciascheduno il
loro Funerale.



53

MILANO (Ducato)

Capitoli per la fabbrica e vendita del pane di formento venale di questa città.

S.l., s.e., [1766]
cm. 27, c. 4.

14. 16. C. 17/13

54

MILANO (Ducato)

Grida per la regalìa del bollino agli osti, bettolieri, locandieri, offellieri per la vendita di vino.

Regolamento diviso in tredici capitoli per garantire la medesima regalìa. Milano, li 13 dicembre 1771.

In Milano, per Giuseppe Richino Malatesta, [1772]
1 foglio, cm. 45 x 37.

Gridari 5 bis

Primo.



Prestinari Matricolati nell' Università del Pane di Mistura di questa Città, come pure qualunque altro, che per superiore direzione del Governo sarà ammesso all' esercizio della Panizzazione, e Vendita del Pane, unitamente ai sei Prestinari attuali delle sei Porte principali di questa Città, saranno ob-

bligati, cominciando dalle Calende di Gennajo del prossimo anno 1767. a fabbricare, e vendere il Pane di Formento nel modo come abbasso resterà spiegato, e saranno tenuti a mantener fornite le rispettive loro Botteghe di quella quantità di Pane, che sarà per esigere l'ordinario contumo di questi Abitanti.

2. A tal effetto sarà permesso a ciascun Prestinario di detto numero, e Corpo la provvista, ed ammasso de' Formenti necessarij alla rata del rispettivo consumo.

Anzichè per maggiore sicurezza del Pubblico dovrà ciascuno di essi aver la scorta di Formento, o Farina per due mesi.

E per cauzione non tanto del Pubblico, che della di loro Società, sarà ciascuno de' Panizzatori obbligato, oltre la Notificazione del Formento che comprerà, per tutto il giorno sei del prossimo futuro mese di Gennajo avere anche fatta fedele Notificazione, e Provalazione del Formento, e Farina di sua appartenenza in qualunque luogo ritrovisi.

3. Detti Prestinari saranno tenuti dare al Pubblico libbre cento trentadue di Pane di due specie per ciascun Moggio di Formento, considerato del peso legale di libbre cento quaranta in grana, compreso il Sacco, qual si ritiene, che debba rimanere dopo macinato (dedotta la tara del Sacco, ed il volatile della macinatura) in libbre cento trentasei, delle quali si ricaveranno libbre sessantasei di Pane di prima specie fatto col solo fiore di Farina, e libbre sessantasei di Pane di seconda specie fatto colla stessa Farina, compreso anche il primo Roggiolo, che tortirà dallo stesso Moggio.

Con dichiarazione, che nel caso di minore consumo del Pane di seconda specie, si riserva il Governo di dare quelle provvidenze, che saranno del caso, a misura delle circostanze, per adeguare con giusta proporzione il peso d'entrambi le specie.

4. La Vendita di detto Pane, tanto di una specie, come dell' altra, si farà a numero di Pagnotte ragguagliate col suddetto peso, in ragione di un soldo per ciascuna Pagnotta.

Ben inteso però, che si potranno fare le Pagnotte anche di duplicato, fino al quadruplicato peso, purchè si tenga per base

14
166
17
75



CAPITOLI

PER

LA FABBRICA, E VENDITA
DEL

PANE DI FORMENTO
VENALE

DI QUESTA CITTA'.

In una grida del 1613 abbiamo un'elenco completo delle osterie milanesi: cinquantasei osterie e ventun affittacamere.

Alcune di esse erano antichissime e risalivano alla fine del secolo XIV, come l'osteria del Pozzo e quella del Falcone.

Molte avevano il carattere familiare dell'«hospitium», cioè l'osteria con la locanda dove il forestiero poteva trovare un pasto caldo e un letto dove passare la notte. Nel 1600 e fino all'inizio del secolo XX queste locande-osterie avevano l'insegna «Alloggio con stallazzo».

Carlo Maria Maggi, già nel secolo XVII, nella sua commedia in dialetto milanese «Il barone di Birbanza» elenca le più famose osterie della città di Milano e dintorni: l'osteria di Tri Scagn, della Goeubba, di Tri Merli, di Tri Legoeur, della Gagnoeura, della Senavra, ecc.

Celebre era l'osteria «de la Cassina di Pomm» sul Naviglio della Martesana, che il Porta celebra con il «Brindisi per un disna alla Cassina di Pomm el dì 14 Magg 1809».

Altra notissima osteria era quella de «la Cazzoeula» a Porta Tosa verso Linate, in qualche modo ricordata dal Goldoni nelle sue «Memorie».

Il De Marchi nel suo «Milanin Milanon» scriveva: «Dov'el sto car Milan di Milanese ... con tanti bei stazion d'osteria de vin bon e bona compagnia che faseva legria el penser de la brasera? E un poo foeura de man, duu pass a bass di pont, pareva subet on alter paes, cont qui sces tiraa tra i mur, cont denter qui campagn de ortaj ... Se trovava la bella compagnia coi tosann, cont la frotta di parent ...».

Famose erano anche le osterie de La Patonna, del Cantonscell al Gall, della Brasera, della Nos, e tante altre.

Il Porta raccomandava caldamente ai milanesi di bere il nostro vino:

«... Che Toccaj, che Alicant, che Sciampagn,
che pacciugh, che mes'ciozz forester!
Vin nostran, vin di noster campagn,
ma legittem, ma s'cett, ma sinzer,
òper el stomegh d'on bon Milanese
che va robba del noster paes ...».

Ed elenca poi i celebri vini della Lombardia che si potevano bere nelle nostre osterie.

Accanto, alle osterie frequentate dal popolo, vi erano anche quelle di lusso che fungevano da albergo.

Già dal secolo XVI molti viaggiatori stranieri e personaggi più o meno celebri che sostavano a Milano alloggiavano all'osteria-albergo del «Cappello rosso» o al «Tre Re», alberghi che avevano acquistato una certa fama per la loro serietà, accoglienza, disponibilità verso le persone che ne varcavano la soglia.

Milano dal secolo XVI al XVIII aveva acquistato una certa nomea per il traffico industriale e i forestieri pernottavano nelle osterie-albergo durante il loro soggiorno per gli affari. Certamente non erano ancora attrezzati come al giorno d'oggi, ma già nel '700 si cominciava a rinnovarli, a migliorarne i servizi igienici e si arredavano le camere e le sale da pranzo con mobili nuovi. Nell'800 si costruirono parecchi nuovi alberghi: sono da ricordare l'albergo Milano, il Cavour, il Continentale, de la Ville, del Rebecchino, Alla bella Venezia, Al Lombardo Veneto vicino alla ferrovia Ferdinandea, all'Europa, ecc.

Di primissimo ordine era il Reichmann che poteva ospitare ben 200 forestieri. Le camere erano arredate con mobili eleganti e provviste di stufa e ognuna era comunicante con una stanza da bagno con vasca in marmo.

Giuseppe Beretta

55

COLLOQUIA, et dictionariolum octo linguarum, Latinae, gallicae, belgicae, teutonicae, hispanicae, italicae, anghicae, et portugallicae, liber omnibus linguarum studiosis domi, ac foris apprime necessarius ...

Bononiae, ex typographia de Longhis, 1698, *cm. 10, oblungo, p. 398.*

Uno dei primi dizionari ad uso dei forestieri e viaggiatori.

&&. VIII. 148

56

SEBASTIANO LAGHI

Neve, tabacco et acqua vita. Otiosi discorsi...

In Milano, per Filippo Ghisolfi, 1647, *cm. 16, p. 95.*

B. VII. 4352

57

CARLO MARIA MAGGI

Comedie, e rime in lingua milanese. Tomo I: Il barone di Birbanza.

In Milano, per Giuseppe Pandolfo Malatesta, 1701.

VV. II. 18

58

L'INTERPRETE milanese ossia guida per l'anno 1825... [Locande, offellerie, osterie]

Milano, da Placido Visaj, [1824], *cm. 18, p. 480.*

Per. 407 A

59

UTILE giornale ossia guida di Milano per l'anno bisestile 1836. Anno XIII. [Alberghi ed osterie principali di Milano].

Milano, coi tipi di Giuseppe Bernardoni di Gio., [1835].

cm. 15, p. 657.

Per. 407

60

UVA pignola di S. Colombano. in: Giorgio Gallesio. Pomona italiana. tomo II. Pisa, Amoretti, 1839.

Incisione a colori di Mauro Rusconi su disegno di Giuseppe Pera. *cm. 47x32.*

I.S.C. VI. 18

61

CARLO PORTA

Opere complete in dialetto milanese.

Milano, Paolo Carrara Editore, 1865, *cm. 24, p. VIII, [4], 561, [2], ill., tavv. 14. f.t.*

II. X. 18

Brindes per on disna alla Cassina di Pomm a pag. 437-441.

62

La POLENTA.

Milano, tip. Ranzini, 1884, 1 foglio *cm. 31 x 21.*

Versi popolari sull'origine e diffusione della polenta.

Sala Fosc. V 175/81

63

FRUMENTUM Indicum. Mays dictum. in: Johann Wilhelm Weinmann. Phytanthoza iconographia... vol. II, tav. 518. Ratisbonae, per H. Lenzium, 1739.

Incisione a colori, cm. 42x26.

D.XVIII. 11088/2

64

LUIGI MEDICI

Vecchie osterie milanesi.

Milano, «Quaderni di poesia», 1932, *cm. 20, p. 183, ill., tavv. f.t.*

N. S. P. 1255

65 ANTONIO CALZONI

32 pagine d'un buongustaio milanese
per una gara fra le osterie milanesi.

Milano, Alfieri e Lacroix, 1932,
cm. 22, pp. 29, tavv. 3 ft.

Misc. O 4801



66 ROSSANO ZEZZOS

Vecchie botteghe e mercanti milanesi.
(guida sentimentale del commercio).

Milano, Bottega del 900 editrice, 1934,
cm. 20, p. 286 [2], tavv. 21 ft.

N. S. P 1596

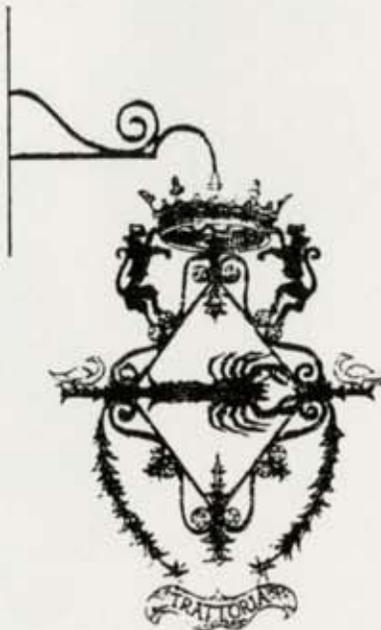
67 LUIGI ANGELINI

Arte minore bergamasca.

Bergamo, Istituto Italiano d'Arti Grafiche, 1947,
cm. 30.

a p. 185-186: *Le osterie del bergamasco*

N. S. G 196



68 ALFONSO VAJANA

Una celebre osteria bergamasca e il suo
«dominus» Papà Gambirasio.
in:

«La Martinella di Milano»
vol. VI, fasc. XI-XII, 1952, p. 768-770.

Per. H 23

69

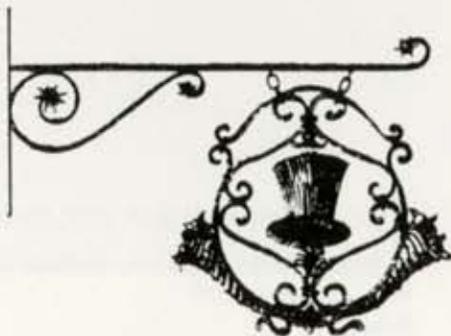
OSTERIA della Cazzoeula.

in: Giuseppe Barigazzi,

Le osterie di Milano.

Milano, U. Mursia & C. 1968, p.

Riproduzione della celebre osteria fuori Porta To-
sa. (da una litografia di Giuseppe Elena).



70 GIUSEPPE BARIGAZZI

Le osterie di Milano. Presentazione di
Indro Montanelli. [segue]; Noeuvu Bo-
sinada sovra l'abbondanza del vin.

Milano, U. Mursia & C., 1968,
cm. 30, p. 230, ill.

T. 68. B. 39



UVA PIGNOLA DI SAN COLOMBANO

in Giorgio Gallesio: *Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi.*

Pisa, Amoretti, 1839

Scheda 60



Uva piqueta di S. Colombano.

Monna Ricca di S. Pietro 1731.

Giuseppe Penna scultore in Firenze 1812.

Le «bosinade» sono composizioni in vernacolo milanese. Venivano recitate o cantate su motivi popolari dai cantastorie detti appunto «Bosini» (contadini dell'Alto milanese), che traevano argomento dai fatti del giorno e avevano spesso contenuto satirico. (Fine sec. XVIII - inizio sec. XIX).

Le «bosinade» esposte sono composizioni sul raccolto, sulla polenta, sulla vendemmia.



71

Canti na noeuva Bosinaa
Su on argument mai sta tratta
La diroo fort che tutt la senta
Sui lod famos de la Polenta.
Pitanza dai scior ben poc stima
Ma ai noster temp da tut usada.

Milan, dal Stamp. Tamborin,
cm. 17, p. 8, front. con incisione.

Sala Fosc. V. 167/2/23

72

Se vorruu scriv na Bosinada / Sulla Gazzoza Limonada / In question mo per sto fin / Colla Birra, e cont el Vin.

Milan, dai Stampador Tamburin e Valdon, Contrada S. Raffael,
cm. 19, p. 8.

Sala Fosc. V. 167/1/22

73

Bosinada sulla bondanza della prossima vedemmia. Scia chi amis dell'Ostaria / Cantem tutt per allegria / Se avem tutta la speranza / Da bev vin in abbondanza.

Milan, dal Stampador Visaj,
cm. 18, p. 8.

Sala Fosc. V. 167/1/7

74

L'è on incoer curious / Suzzeduu tra duu Lattee, / Che per el vin tant bandanzios / Ciappen adess lor poc danee.

Milan, dal Stampador Visaj in di Trii Re,
cm. 18, p. 8, front. con incisione.

Sala Fosc. V. 167/2/30

75

Milanes l'è chi el Bosin a Cantà i bondanz del vin, / e la rabbia di Brugnion / per tegni pu su l'oreggion / come han faa in stagn passaa, / e dovè vendel bomarcaa.

[s.n.t.]
cm. 18, p. XIII.

Sala Fosc. V. 167/2/8

76

Gent de villa, e de zittaa / Vegnii a senti na Bosinaa / Tutta il lod di Pomm de terra / Che l'è 'l mei frutt sora la terra.

Milan, dal Stampador Tamburin,
cm. 17, p. [8], front. con incisione

Sala Fosc. V. 167/1/53

77

Noeuva bosinada sovra l'abbondanza del vin.

Milan, dal Stampador Visaj press l'Alberg dei Tre Re,
cm. 17, p. 7, front. con incisione

Sala Fosc. V. 167/2/61

78

CARL'ANTONIO TANZI

Alcune poesie milanesi, e toscane.

In Milano, per Federico Agnelli, 1766,
cm. 24,5, p. [10], CXXXII, LX, front. incisi.

21. 22. G. 4



79 FRANCESCO CHERUBINI

Vocabolario milanese - italiano. Vol. I.

Milano, dalla Stamperia Reale, 1814,
cm. 21

8. 35. F. 19

80 G. CATTANEO

Prospetto dell'albergo del Marino a Milano.

Milano, 1830 c.
acquatinta, cm. 18,5 × 25

81

ALBERGO Lombardo-Veneto

in: «Cosmorama pittorico», 1846, n. 50.

Giorn. U 95

82

ALBERGATORI milanesi nella seconda metà del 1400.

in: «Bollettino storico della Svizzera italiana».

Anno IX, 1887.

Per. IV. 3

83

HOTEL & Restaurant Rebecchino
Milan. Rue S. Margherita, 16 (Casa propria) Angelo Alberti proprietario.

Milano, imprimerie Lombardi, 1890,
cm. 17, p. 32, 12, front. ill., 1 piantina ripiegata, 1 cartina.

Misc. 956/7

84

CUCINE popolari e ristoratori economici.

in: «Città di Milano», 1917, p. 236.

P. U. 202

85

BATTISTA SCOTTI

L'hotel «Excelsior Gallia» di Milano.

(estratto da «L'Albergo in Italia» Mensile del T.C.I. dicembre 1932).

Milano, T.C.I., 1932,
cm. 24, p. 8, ill.

Misc. N 6958

86

VECCHIA ospitalità milanese.

in: «Città di Milano», 1936, p. 404-406.

P. U. 202

87

G.B. RAMPOLDI

Scoperta dell'arbusto che produce il caffè

in: «Corriere delle dame» 29 (1825), 16 luglio, p. 229-231

AG. I.20

L'articolo riporta la storia della scoperta del caffè in Arabia nel 1258.



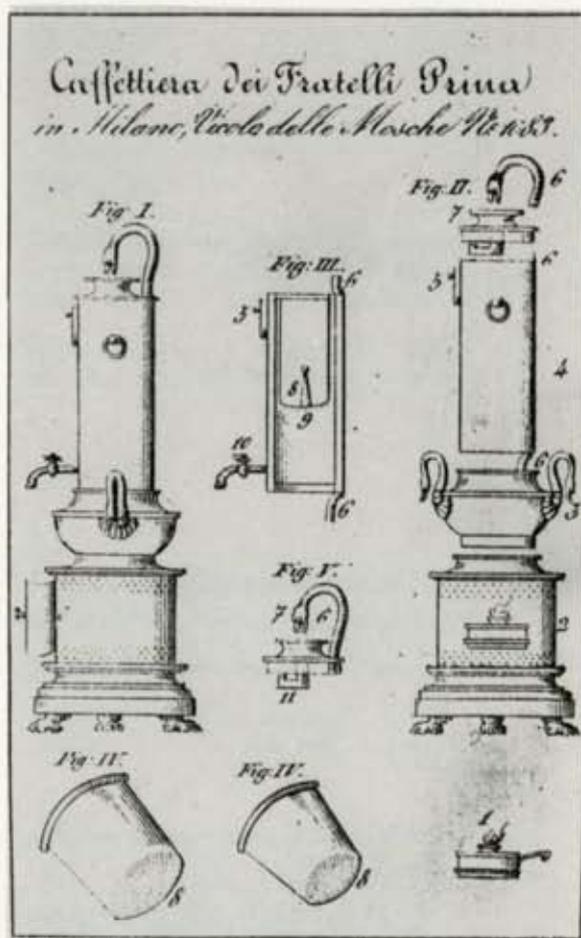
88

Il CAFFÈ. Almanacco per l'anno 1829.

Milano, dalla tipografia di Giacomo Pirola, 1829 cm. 17, p. 106, ill.

+ + 73/6

Il caffè nero è divenuto una bevanda d'uso generale e necessario, in quanto tutti lo prendono per fare una buona digestione o per allontanare un sonno importuno. È da vedere se le persone lo prendono buono o cattivo, con nociva profusione o con saggia economia e con metodi che ne fanno risaltare la fragranza. L'almanacco è rivolto alle persone che preparano in casa questa bevanda.



89

DESCRIZIONE del Caffè di Pedrocchi eretto in Padova ed aperto il dì IX giugno 1831.

Padova, dalla tip. e fonderia della Minerva, [1832]
cm. 22, p. 15.

+ + 64/6

I Caffè da principio erano piccole stanze adibite al consumo della bevanda; a poco a poco divennero ampie sale annesses a maestosi edifici, come testimonia il Caffè Pedrocchi.

90

GIUSEPPE CHIUSI

Particolaritaa de vari caffè de Milan in: Desmenteghet minga de mi. Strenna Meneghina. Anno secondo.

Milano, presso l'editore Giuseppe Chiusi, 1844, p. 67

XG . VI . 22

91

Il CAFFÈ Sanquirico a Milano in: Stendhal Journal. Tome IV

Paris, Librairie Honoré Champion, 1934.

Rari R 6/4

Contiene tra le diverse notizie anche la descrizione del caffè frequentato dall'autore a Milano.

92

Il PROCESSO dell'industria lombarda. Relazione delle manifatture esposte al pubblico nell'I.R. Palazzo di Scienze, Lettere ed Arti.

Milano, a spese dell'Editore, 1843
cm. 19, p. 45.

C.V. 7804/10

Contiene la descrizione di un apparecchio a vapore per caffettieri (p. 11).

93

Il CAFFÈ è un veleno in: «Biblioteca Italiana o sia Giornale di letteratura scienze ed arti», 2 (1817) tomo 7, p. 149-151.

AF III. 7

Il Giornale riporta la notizia di una voce che si leva contro un acerrimo nemico della salute: il caffè.

94

L'INTERPRETE milanese ossia guida per l'anno 1825.

Milano, da Placido Maria Visaj, 1824
cm. 17, p. 480.

Per. A 407/2

Contiene l'elenco delle offellerie milanesi (p. 186).

95

SORBETTINI gelati chi ne vuole. Almanacco per l'anno 1843.

Milano, presso Carlo Canadelli, [1842]
cm. 14, p. 166, [2], ill.

+ + 53/5

Questo particolare almanacco tratta dell'origine e dei progressi del sorbetto, dei caffè celebri, delle ricette dei sorbetti, dell'influenza fisico-medica di essi e della voce «gelaa».

FRUMENTUM INDICUM

in Johann Wilhelm Weinmann: *Phytantoza-inconographia, sive Conspectus aliquot millium, tam indigenarum quam exoticarum, ex quator mundis partibus...*

Ratisbonae, per H. Lenzium poi H.G. Neubauerum, 1737

Scheda 63



a. *Frumentum Indicum, Mays dictum,*
Bled de Turquie.
b. *Frumentum Indicum granis luteis,*
Carlsch Maizen.

c. *Fr.*
d. *Fr.*

«Un padrone di casa che non sapesse nè trinciar le vivande, nè presentarle ai commensali suoi, potrebbe essere paragonato al possessor d'una ricca biblioteca, che non sapesse nè leggere, nè scrivere. Il primo non sarebbe scusabile, ed il secondo sarebbe più che mai meritevole d'essere vituperato....».

La storia dei banchetti illustra schemi di pensiero, mode, illusioni ed esigenze politiche di una società che, in tempi diversi, mantiene costante l'abitudine di festeggiare pubblicamente e con sfoggio di ricchezza.

La storia lombarda si ricostruisce, anche attraverso la scansione di questi conviti i cui promotori sono personaggi famosi in quanto Principi, Duchi, Re o Imperatori talvolta investiti di cariche onorifiche, o uniti in matrimonio. Fra cerimonie private e fasti di corte, le tavole vengono continuamente montate e dismesse: trenta giorni durarono i festeggiamenti per il recupero di Verona da parte di Can Grande della Scala!

Banchetto o convivio sono un modo di «vivere insieme» e, talvolta, di dominare il mondo. In un manuale di cucina dell'XIX secolo troviamo scritto: «Quante cose non si accomodano con un buon pranzo? Il libro che v'insegna ad imbandirlo è il primo politico della terra, e seduti a desco si intavolano affari, speculazioni, alleanze, trattati, e fra l'una e l'altra vivanda si preparano amori, amicizie. Oh, la gran cosa che è un ottimo pranzo!».

Lo sfarzo eccessivo delle portate dei banchetti (ricordiamo i 1438 piatti di quello famoso dato in Crema nel 1526 da Malatesta Baglioni) come pure

la durata dei festeggiamenti (le sontuose nozze celebrate nel 1488 tra Gian Giacomo Trivulzio e Beatrice d'Avalos durarono tre giorni) furono dati costanti di questa storia.

Indicativa è l'attenzione che sempre più numerosi cuochi e medici dedicarono, parallelamente, alla salute, in chiusura della lunga serie dei testi di cucina, dal *Regimen Sanitatis* dei Maestri della scuola di Salerno, al *Liber ruralium commodorum* di Pietro de' Crescenzi, al *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Platina, all'opera di Bartolomeo Scappi, di Domenico Romoli, del medico padovano Savonarola e di Giovanni Rajberti, il quale nell'*Arte di convivare* sostenne che «un pranzo di buon gusto dovrebbe constare... di cinque piatti, o al più, di sei: i tre d'obbligo, frittura, lessò, arrosto, con qualche altro intermedio.... Il di più è spreco, è lungaggine, è noja, è indigestione, è lavorare a beneficio della medicina». A tal proposito Luca Beltrami, in una lettera a Bazzero Borromeo, riferendosi ai banchetti nuziali, scrisse: «...Erano, per la verità, formidabili battaglie che lo stomaco sosteneva contro le seduzioni della natura alleata ai più bizzarri artifici della umana fantasia».

Vincenzo Corrado nella sua Opera: «I pranzi giornalieri variati e imbanditi...» riporta il parere dei Fisici a proposito del rapporto cibo-salute: «Il cibo vegetabile, ossia Pitagorico assoluto e continuato, mi fan avvertito i Fisici, sebben apporta l'utilità della mente in un pensar svelto, sollecito e chiaro, cagiona però un languore nello stomaco, ed uno spossamento in tutta la persona; ed all'opposto, pur mi dicono essi Fisici, che il cibo continuato ed assoluto carneo arreca robustezza e vigoria sì, ma produce un pensar tardo, oscuro, ed una tempra ingurda e truce. Il cibo misto dunque è il più confacente, il più che piace, è il più che mai nausea, e che equilibra l'uomo in mantenerlo sano».

Interessante è anche notare come storicamente, i festeggiamenti si spostarono dai luoghi «chiusi», corti, chiese (dove si svolgeva il pranzo di nozze alla fine del rito), palazzi (patrizi e regi), ai luoghi «aperti», vie, piazze, giardini e trattorie, e ciò tra la seconda metà del XVIII e la prima del XIX secolo. A Milano si cominciò a banchettare, come fu detto più tardi, alla «serena» nella notte tra il 28 e il 29 giugno del 1766 quando, ritrovate le due giovinette patrizie rapite, la cittadinanza volle festeggiare pubblicamente l'avvenimento allestendo mense vicino ai portoni delle case patrizie e nelle piazze della città. Giuseppe Rovani, nel *Cento anni* descrisse questi festeggiamenti sottolineando lo sfarzo di certe mense, la vanità generale di fare sfoggio di suppellettili e di cibi di maggior pregio del solito. Furono pure organizzate feste patriottiche tra il 1796 e il 1799 (durante la prima cisalpina) che dovevano sostituire, nell'intenzione dei governanti, le feste religiose. Abbiamo, così notizia di un banchetto civico (con servizio di pane, vino e carne), organizzato sulle pubbliche vie per festeggiare le vittorie francesi il 16 febbraio 1797. Giuseppe Parini, nella *descrizione delle feste celebrate in Milano per le nozze dell'Arciduca Ferdinando d'Austria*, narrò la festa che venne fatta in questa occasione e intitolata *Il banchetto delle spose*: «furono, infatti, distribuite cin-

quecento doti di centocinquantalire ciascuna ad altrettante spose del Duca. Il banchetto fu dato sul Corso di Porta Orientale e nel tratto di terreno occupato, oggi, dai giardini pubblici. In questa stessa sede avvennero i festeggiamenti per l'incoronazione di Napoleone, come, più tardi, quelli per la venuta in Lombardia delle L.L.M.M. Austriache e per l'incoronazione di Ferdinando I a Re del Regno Lombardo Veneto».

Le trattorie e i ristoranti furono, anch'essi a partire dall'Ottocento, luogo pubblico di festeggiamenti: un'anziana donna francese, Madame Vieillard, proprietaria di una Trattoria, organizzò una cena in onore di Tommaso Grossi, autore dell'*Ildegonda*, nel 1820.

Infine, la storia dei banchetti è la storia dei Cuochi o meglio di un personale addetto alla trasformazione, all'addobbo e al servizio dei cibi, le cui funzioni e i cui ruoli andarono articolandosi e precisandosi nelle corti e nelle famiglie. Nel Cinquecento, numerosi trattati furono consacrati all'una o all'altra arte, fra le «tre principali della bocca», quelle dello Scalco, Bottigliere, Trinciante. Lo scalco divenne una figura di spicco sia dal punto di vista tecnico che sociale.

Da molta della trattatistica, sia cinquecentesca che seicentesca, emerge infatti, una crescente stabilità di ruoli e mansioni all'interno della cucina e della sala, parallelamente alla ricerca tecnica dell'arte. Al cuoco venivano anche richieste capacità che andavano oltre la stretta competenza culinaria: esperto imbanditore di mense secondo l'occasione, era soprattutto un buon conoscitore dell'animo e dei gusti del suo principe, oltre che della giusta successione dei piatti, diventandone, quindi, un sottile interprete. Questo spiega, forse, la progressiva «nobilitazione» di questo ruolo a Corte?

«Dulcis in fundo», arrivava il Credenziere con liquori, gelati e vassoi di «uva fresca di più sorte, torte bianche con sugo di mele appie».

È così che Scalchi, Trincianti, Bottiglieri e Credenzieri, nei loro specifici ruoli, si alternavano in una sequenza cadenzata alla maniera dei danzatori di un corpo di ballo; vivande, imbandigioni e minute erano nelle loro mani come pure la salute e la «felicità» dei convitati, affinché: «dal buono e piacevole cibo dipenda il buon vivere dell'uman convitto...» ... e poi «dopo la cena un pezzo si balla, et data la colazione si fornisce il giuoco».

Paola Ferro

Historia continentale da lorigine di Milano tutti li gesti ... e le cose memorande milanesi, infino al tempo di esso autore ... ritrovato e pubblicato con somma cura ... de fratelli da Legnao ...

Mediolani, apud Alexandrum Minutianum, 1503,
cm. 38, c. [434], ill., tav.

8.7.H.5

«... Furono compagnati alantiqua corte nominata de la Renga: nel capo de la quale gli era posto una ampla: & ingente mensa: coperta con uno celo de drapi contesti de lucidissimo oro: Scontro al mezo di quella glierào poste le ducale argèterie: al uidere de la quale si rappresentaua cosa grandissima: E da luno e laltro canto gli erano dui altri apparati dargenti pur alquàto di minore uidere. Nel mezo de la prima mēsa ala sinistra mano: gli sedea il Duca: & al dextro il Cesareo Ambasciatore... gli altri nobili sedeano a le altre inferiore mense. Doppo fu data lacqua a le mano stillata con preciosi odori e puoi seguitarono le ibandisone tutte acompagnate cò trōbe: & altri diuersi suoni: la prima de la quale fu. Marzapani e pignocate dorate con le arme dil serenissimo Imperatore e nouo Duca in taze doro cō uino bianco. Dinde Pollastrelli cō Sapore pauonazo cioe uno p scotella. E Pane dorato. Puoi Porci dui grandi dorati e dui Vitelli parimente dorati». L'A. continua con la descrizione minuziosa delle portate.

STORIA di Milano [Succinto compendio dell'istoria di Milano]

Feste celebrate per le nozze di Matteo Visconti con Beatrice d'Este. p. 32-33.

Milano, presso P. e G. Vallardi, [182].
cm. 14, p. 82, [2]. front. inciso. tav. 4. f.t.

ZDD. II. 76/4

«... Per otto giorni continuati si tenne corte bandita, e da tutte le parti d'Italia concorsero istrioni, giocolari e buffoni. Alla tavola nunziale sedettero mille persone, alle quali furono dati in dono mille vestiti».

STORIA di Milano [Succinto compendio dell'istoria di Milano]

Pranzo dato in Tortona ad Isabella sposa di Gian Galeazzo Sforza Duca di Milano, p. 60-62.

Milano, presso P. e G. Vallardi, [1825].
cm. 14, p. [2]. 82, front. inciso. tav. 4 f.t.

ZDD. II. 76/4

STORIA di Milano [Succinto compendio dell'istoria di Milano]

Magnifico convito imbandito da Prosero Colonna in occasione che il Duca di Milano lo prese al Suo stipendio in qualità di Capitano delle genti d'armi (1515) p. 70-75.

Milano, presso P. e G. Vallardi, [1825].
cm. 14, p. [2] 82, front. inciso. tav. 4 f.t.

ZDD. II. 76/4

«... Quattro ore durò la mensa. Si continuava il costume di servire in piatti separati ciascuno degli invitati. Ognuno avea una pernice, un fagiano, un pavone, un pesce ec.: contemporaneamente d'inanzi a ciascuno si riponeva una finta pernice, un fagiano, un pavone, un pesce finti, o di marzapane o d'altra materia dorate, inargentate ec., e vi furono abbondanti e deliziose pastiglie ed acque odorose».

Banchetto in Crema nell'anno 1526, imbandito da Malatesta Baglione, Capitano generale della Fanteria della repubblica di Venezia.

in:

Archivio Storico lombardo, 1879, anno VI, p. 403-409.

Per. IV. 17

«... Malatesta Baglione Perusino, che da Venetiani fu poi fatto capitano generale de la fanteria, hauendo nella terra nostra gli alloggiamenti, l'ultima domenica di carnevale a 11 febbraio, fece una solenne festa et cena, come intenderete, a quale invitate furono le nobili donne di Crema cum li loro mariti et molte forestiere... Poi gli furono portate queste vivande, cinque sorta per posta a 14 piatti per sorte, che erano ogni volta piatti 70... Sono di grasso piatti n. 788, di magro n. 650: in tutto piatti n. 1438. Dopo la cena un pezzo si balla, et data la colazione si fornisce il giuoco».



Banchetti compositioni di vivande, et apparecchie generale...

In Ferrara, per Giovanni De Bughat et Antonio Hucher Compagni, 1549, cm.21 c. [8], 22, [2], 71, [7], tav. 3 n.t.

AB. XI. 65/3

L'A. era scalco alla corte di Ferrara nei primi decenni del cinquecento e come tale, esperto della vita di corte e dei gusti dei «Signori». Troviamo qui elencate dieci cene con la descrizione delle vivande nei minimi dettagli. In totale si ricavano 315 ricette.

Il terzo libro tratta dei banchetti: «Hora E da sapere che ne i Banchetti del Carneuale sempre si faceva alcuna festa inanti, o Tornamiento, o Giuoco di Caleselle, o che si fosse, o si combattea la Sbarra, o un Castello o si faceva la festa del Porco, o cose altre simili, ch'io per piu tosto ispedirmi, non ho voluto narrare...»

.....
.....
Ne mi affaticaro altrimenti in descriuere altri Banchetti, per cio che questi mi paio-no, a bastanza, egli e vero che si potranno fare maggiori, o minori, in andare più volte, o manco alla Cucina, et in portare più Viuanda per volta, o meno, e potranno variare da Carne, e da Pesce tanto quanto parera, come appieno mostre-ra a ciascheduno, la Varieta delle Viuande nel 3. Libro, et il modo di condirle, Ma questa pero e la somma del Tutto».



La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panunto... con la dichiarazione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande del circa la Sanità. Nel fine un breve trattato del reggimento della sanità. Opera sommamente utile a tutti.

Venezia, Michele Tramezzino, 1560,
cm. 15, 30, p. 376

D. IX. 10630

Di questo nobile fiorentino attivo in pieno sedicesimo secolo, lo stampatore Michele Tramezzino dice: «Non solamente ha trattato il modo del servir la tavola di un Principe honorato in tutti i tempi, et giorni dell'anno, et formati conviti di varie sorti, che si richiedono nelle stagioni di tutti i mesi, et mostrato i condimenti di tutte le vivande, che si mangiano... con si profondo Sapere et si chiaro scrivere, che oltre la dottrina, che possan da lui imparare i nobili, et virtuosi giovani di tutte le corti, che desiderano esser chiamati à questo servizio di scalcheria».

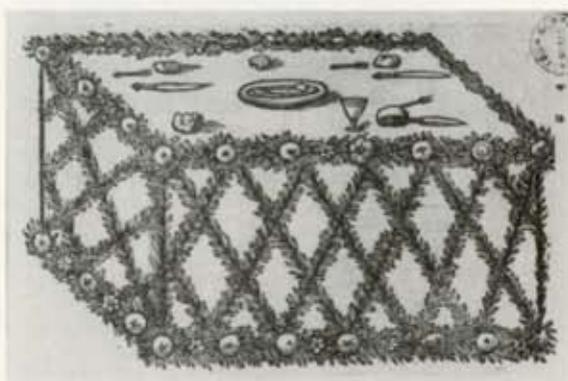


103 VINCENZO CERVIO

Il trinciante ampliato, et ridotto a perfezione dal Cavalier Reale Fusoritto da Narni... Con una bellissima aggiunta fatta novamente dall'istesso Cavalier Reale.

In Venetia, Appresso gli heredi di Giovanni Varisco, 1593,
cm. 21, c. c. 68 num. cc. 4 n.n. tav. 4 f.t.

AB. XI. 65/2



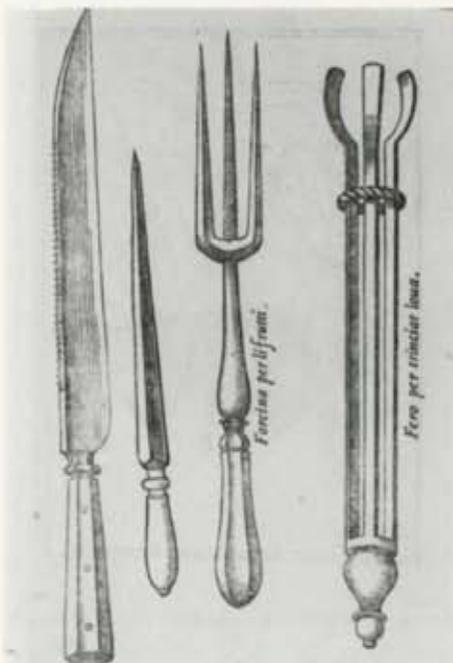
104 VINCENZO CERVIO

Il trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato, et ridotto a perfezione dal Cavaliere Reale Fusoritto da Narni...

In Venetia, Appresso gli Heredi di Giovanni Varisco, 1597,
cm. 21, c. 68, tav. 5 f.t.

AB. XI - 65/1

Quest'opera stampata per la prima volta nel 1581 rappresenta «un unicum irripetibile» e spesso imitato. In essa si tratta esaurivamente l'argomento del taglio di carni e pesci, degli utensili, dei forchettoni e dei coltelli da usare, dell'importanza scenografica dei gesti che lo scalco deve compiere durante i banchetti.



105 GIOVANNI BATTISTA
ROSSETTI

Dello scalco ... Nel quale si contengono le qualità di uno scalco perfetto et tutti i carichi suoi, con diversi ufficiali a lui sottoposti.

Ferrara, Appresso Domenico Mammarello, 1584, cm. 20, p. [16], 547.

D. XI. 10795

Prima edizione di un trattato che ben documenta la civiltà della tavola alla corte di Ferrara. Nel testo vengono elencati, mese per mese, tutti i banchetti allestiti, in un anno, alla corte della Duchessa Lucrezia D'Este di Urbino; la descrizione è dettagliata: viene precisata, infatti, la successione delle portate delle parentesi musicali. L'A., nel Libro secondo, dice: «... mi pare anco di scrivere la differenza, che è tra Banchetti, e Cene grosse, e desinari, o da grosse cene, e desinari, e cene desinari domestici. Dico adunque che il banchetto vuol'essere tutto compiutamente perfetto in sua specie, cioè apparecchiato a due mantili ben piegati di bel freddo di due bei servitij caldi, et uno di frutti, et uno di confetture: e mancandovi qual sia di queste condizioni, non è Banchetto».

Opera di M. Bartolomeo Scappi cuoco segreto di Papa Pio V divisa in sei libri ... con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III con le figure che hanno bisogno nella cucina, et alli reverendissimi nel Conclave.

Venezia, Appresso A. Vecchi, 1598, cm. 21, c. [3], p. 311, tav. 14 f.t., 1 ritratto.

26. 22. H. 23

Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V, pubblicò questo trattato di cucina nel 1570. L'ampio corredo di illustrazioni, un programma di banchetti senza eguali e una raccolta ricchissima di ricette ne assicurano la fama in Italia e oltr'Alpe.

L'opera è divisa in sei libri: «Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'A. con Gio. suo discepolo. Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne... Nel terzo si parla della statura e stagione de pesci. Nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola, così di grasso come di magro. Nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di paste, et altri lavori. Nel sesto ed ultimo libro si ragiona de convalescenti et molte altre sorti di vivande per gli infermi».

107 BARTOLOMEO SCAPPI

Dell'arte del cuoco del trinciante, e maestro di casa. Diviso in libri cinque.

[Venezia, Colombi, 1643], cm. 21, p. 36, tav. 27 f.t.

D. XI. 10801



108

TRISTANO CALCHI

Tristani Chalci Mediolanensis historiographi, residua; e Bibliotheca patricij Nobilissimi, Lucii Hadriani Cottae nunc primo prodeunt in lucem, studio et opera Ioannis Petri Puricelli ... qui suos etiam illi indices & epitomas adiecit.

Mediolani, apud Ioannes Baptistam et Iulium Caesarem fratres Malatestas, 1644, cm. 33, c. 42, p. 120, front. inciso

II. X. 11

L'A. storico milanese, descrive, una per una, le feste per le nozze dei Duci e dei Principi milanesi, da quelle di Ioannis Galeacij cum Isabella Aragona, Ferdinandi Neapolitanorum regis nepte» e quelle di «Ludovici Mariae cum Beatrice, Alfonsi Estensis forore: vicissimque Alphonsi cum Anna, Ludovici nepte» e alle nozze augustee di «Maximiliani Romanorum Regis, et Imperatoris iam designati, cum Blanca, Ioannis Galeacij Mediolanensium Ducis forore».

109

EPULARIO

il quale tratta del modo di cucinare ogni Carne, Uccelli, et Pesci d'ogni sorte. Et di più insegna a far saporì Torte, Pastelli, al modo di tutte le Provincie.

In Trevigi, Per il Righettini, [1649]

L. N. T. 40

Tarda ristampa di un trattato edito in Venezia nel 1516. L'Autore, che si definisce «francese» e dedica il suo lavoro a Gian Paolo Baglioni, signore di Perugia, riordina e ricopia le ricette di Maestro Martino.

Compendio delle sontuose feste fatte l'anno MDCVIII nella città di Mantova, per le nozze del Serenissimo Principe D. Francesco Gonzaga, con la Serenissima infante Margherita di Savoia.

In Mantova, presso Aurelio, & Lodovico Osanha, 1608, cm. 20, p. [6], 149.

KK. II. 8

«... Di Mantova il di primo di luglio 1608»: in questa data si effettuarono le feste per le nozze del Prencipe D. Francesco Gonzaga con l'Infante Margherita di Savoia.....

.....
Sabbato, il Prencipe banchettò anch'egli i Cardinali, Prencipi, e Prencipesse in uno suo casino lontano dalla città due miglia, ove tra l'altre vaghezze, si vide la tavola, e la credenza tutta di zucchero, così la tovaglia, che la copriva, e le salviette, come i cortelli, le forcine, i piatti, i bicchieri, e tutt'altre cose, oltre diversa varietà di vivande della stessa materia, tanto ben fatte, e tanto rappresentanti il vero, che ne rimasero ingannati molti, facendo nel fin del banchetto comparir molte mascherate di villa, con inventioni dilette e vaghe, si trattennero colà fino à sera con molti passatempi. E ritornati à notte à Mantova si ridussero la Domenica à desinar su'l palaggio del Tè, e la sera à Belfiore, dove il Duca con superbo banchetto chiuse la pompa delle sontuose feste».



La cena. Relaz.ne della seguita conversazione in casa del Sig. Dioniggi Monte con la erezzione dell'Accademia de Spensierati.

Milano, per G.B. Malatesta, 1633
cm. 21, c. [11] 40, front. inciso

QQ. IV. 56/2

Il 24 novembre 1633, a casa del Sig. Dioniggi, dovette essere eletto un Principe dell'Accademia degli Spensierati. Della cena si dice: «Compariva poi sopra la tavola l'apparato magnificientissimo delle vivande in mezzo ad una dozzina repartita de candelieri di legno lungo un braccio,... et camino di minor lunghezza era il suddetto apparato in questa guisa, tre cattini di legno capacissimi pieni d'insalata alla Genovese, però di tutto il meglio, et ingredienti... occupavano il resto della tavola, ... v'era tutto il desiderabile... cioè, piccioni Pisani à lesso, piccioni Pisani à rosto, caponi nell'una et nell'altra foggia, galli d'India, pernici, sgneppe, et quaglie et altri uccelli salvatici, che sopra li fundi di torte campeggiavano all'aria, infilzati negli stecchi, ... l'olive di Spagna, li pomi zuccherati, conditi di Genova, ... et stagionate alcune lepri, et trà una conca, et l'altra li soi salini piccioli à conchetta all'usàza del'Hostaria del Rebecchino di legno, ove credo anco habbiano la loro fine; ...».



L'economia del cittadino in villa. Libri VII. Riveduta, ed accresciuta in molti luoghi dal medesimo autore, con l'aggiunta delle qualità del cacciatore.

In Venetia, presso Gio. Pietro Brignonci, 1665.
cm. 24, p. 8 [2], 624.

26. 4. F. 20

L'A., nato a Bologna nei primi del '600 e morto nel 1667, si dice cresciuto nell'ambiente dell'Accademia degli Ardenti ed erudito nella libreria di Francesco Sforza: cita, nell'introduzione, i volumi del Galli sull'Agricoltura e dello Scappi sulla Cucina. La prima edizione di questa sua opera è bolognese e del 1644. Nel VII volume descrive una festa di carnevale a casa del Marchese Tanari con tutti i particolari relativi al pranzo e alle sue numerose portate: «È costume d'alcuni anni, che la sera di Carnevale alcune Donne restino à cena in quella Casa, ove si fa la festa, per esser più unite, e comode al seguito della danza. L'anno passato 1643, la festa fecesi à casa del Marchese Tanari e l'invito delle Dame fu più del solito numeroso, fino al numero di cinquanta. Con pensiero, che vi si trovasse Eminentiss. Cardinale Antonio Barberini Legato, e l'Eccellentiss. Sig. Principe Prefetto, come per appunto succedette, anzi si compiaquero questi Signori d'onorare la recreatione domestica, col stare ancor'essi ivi à cena dopo', che le Dame hebbero mangiato, servite dai Cavalieri, e suoi Mariti, dallo scalco di Sua Emminenza ancora furono portati cinque piatti Imperiali pieni di viuande regalatissime; una pasticetti alla Genovese; una pagnotte gentilmente ripiene; un'altra una gran Bisca; l'altra Galli d'India ripieni, cotti, sottestati regalati di Tartarete di latte in casse di pasta; l'ultima polpettoni di petto di fagiani, fatti in forma di tre grand'Api, fioriti di lattuga condita, circondati e tramezati di polpettine con pere, fatte di petto di starne, fiorite di pistacchi mondi, e cedro condito, con le quali si fece assai più opulente la ciuile, e moderata cena nell'infrascritto modo preparata».

Lo scalco alla moderna ovvero l'arte di ben disporre i conviti con le regole più scelte di scalcheria, insegnate, e poste in pratica, a beneficio de' professori, ed altri studiosi...

In Napoli, nella nuova stampa delle socii Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Tutti, 1694 [ma 1692]

cm. 22, p. [14], 605, [10], i ritratti.

D. XII. 10871/1

Antonio Latini (1641-1696), scalco al servizio di Porporati e Principi assurge al titolo di Cavaliere in Napoli dove raccoglie e stampa questo trattato qui in prima edizione. In esso: «s'insegna il modo facile, e nobile di Trinciare, fare Arrosti, Bolliti, Stufati, varie Minestre signorili, diverse Zuppe alla Reale, Morselletti delicati, Brodi sostanziosi, Fritti appetitosi, pasticci di ogni sorte, con la loro dose proportionata, per queste persone si vorrà, Piatti composti differenti, Crostate, o Pizze Reali con la loro dose, Salse, e Saporiti in variati modi».

Alla nobile Scalcheria
DEL SIG. ANTONIO LATINI
 DA COLLE AMATO,
 Celebre nella sua Professione.
MADRIGALE,
 DI SILVESTRO PANICALO, SCALCO
Dell' Eccellenza. Sig.
CONTE DI S. STEFANO
 VICE-RE DI NAPOLI.

L Atini, il tuo sapere,
 Ogni ugguglianza esclude;
 Tu dai legge a i Conviti,
 Norma a le Menso, e pabolo a gl'Ingegni,
 Paffi di Scalcheria, le mete, e i segni;
 Io nel tuo Libro imparo,
 Quanto ha la Scalcheria, di nuovo, e raro.

■■■■■

ILLU.

GAZZETTE di Milano dell'anno 1739.

Milano, per Giuseppe Richino Malatesta, 1739
 cm. 28.

HH. XII. 21

Nel numero 19 del 13 Maggio 1739, il cronista descrive i festeggiamenti organizzati a Milano, nella casa del Conte D. Giulio Visconti Borromeo Arese, in onore di S.A.R. Maria Teresa d'Austria: «...mentre si portò al di lui Palazzo, e di sopra d'una ringhiera, a cui forma prospetto il Reale Castello, si tenne a vederne la illuminazione ed i fuochi descritti. Ben molte stanze con singolare maestria, addobbate, e copiosamente illuminate erano ripiene di Dame e Cavalieri in abiti di gala, che formavano il corteggio alla Reale Signora, la quale si degnò di trattenersi sino passate le ore tre della notte, avendo l'E.S. fatto distribuire incessantemente rinfreschi de' più preziosi in grande abbondanza; ed apprestata alla Nobile raunanza una proprissima Festa da Ballo, la quale durò fino a passata la mezza notte».



Il GALATEO fatto in versi sdrucchioli, affine di recare diletto e giovamento à Giovanetti, e a tutte quelle persone che desiderano apprendere il civile e costumato procedere.

Venezia, per Antonio de Castro, 1751
cm. 14, p. 52, 1 tav. f.t.

Stampe pop. miscell. 11.s.718

«... Del mangiare» ... «mentre si mangia: attendi, e metti in pratica. Convien prima tu sù a seder l'ultimo; se però non ti invita, e loco assegnati, chi lo dee fare perchè all'or, mostratogli segno modesto, che non vuoi precedere gli altri compagni, dei poscia arrendevole mostrarti, ed ubbidirlo in modo nobile...».

RACCONTO

delle cose principali negli sponsali della Serenissima Reale Principessa Madama Isabella di Parma Infanta di Spagna, Boemia, Serenissimo Arciduca Giuseppe...

Milano, per Giuseppe Richino Malatesta, 1760
cm. 23, p. [6].

ZCC. V. 10/17

Nel giorno 14 settembre del 1760 si celebrarono a Milano, nella chiesa Maggiore, le nozze della Principessa Isabella di Parma con l'Arciduca Giuseppe, principe ereditario di Ungheria e Boemia. Dopo le nozze verso il mezzo giorno: «Pranzo Essa in pubblico con le stesse formalità pratiche nel giorno antecedente; nell'uno e nell'altro de' quali furono trattati a lautissimo pranzo la Nobiltà, l'Ufficialità, e la Corte Nobile della Reale Principessa, a due sontuose tavole, cioè nella Casa Vaini di 30. coperti, e nella Casa Scaenzi di 200., a spese della Regia Camera».

Descrizione delle feste celebrate in Milano per le nozze delle LL. Altezze Reali l'Arciduca Ferdinando d'Austria e l'Arciduchessa Maria Beatrice d'Este fatta per ordine della R. Corte l'anno delle medesime nozze MDCCLXXI da Giuseppe Parini.

Milano, dalla Società tipogr. de' Classici italiani, 1825
cm. 21, p. 49, tav. 1 f.t.

ZDD. II. 76/10

«... Il dì sedici [ottobre] seguente diedesi principio alle preparate pubbliche feste con quella intitolata "Il banchetto delle Spose"... S.M. la Imperatrice Regina... erasi degnata di ordinare che nella faustissima occasione delle nozze del R. Figliuolo fossero del suo erario distribuite cinquecento doti di cencinquanta lire ciascuna per altrettante fanciulle soggette al suo felicissimo dominio nello Stato di Milano...». A tale effetto si propose di dare... un pubblico banchetto sull'ampio corso della Porta Orientale... Lo spazio per cui si estendeva la grande tavola era tutto coperto di tende color bianco e vermiglio... Fu ..., per mezzo de' soldati, imbandita la grande mensa d'abbondanti e laute vivande...»



PER la fausta venuta in Lombardia delle LL. MM. II. e RR. il Serenissimo Arciduca Carlo Francesco e Federica Sofia.

in:

Corriere delle Dame. Milano, 28 maggio 1825 n. 22, p. 171-173.

AG. I. 20

In questo n. 22 del 1825 vengono riportate le notizie relative ai festeggiamenti in onore della venuta in Lombardia dell'Imperatore Francesco I e della Principessa Carolina Augusta. A Milano si svolsero le feste dal 23 al 26 maggio rispettivamente nell'Imperiale Regio Palazzo, all'Arena presso i bastioni di Porta Orientale e nell'I.R. Teatro alla Scala. Il giorno 19 luglio nella Casa degli Invalidi, a Padova, furono organizzati una festa campestre ed un convitto: «In una verdeggiante pianura del vasto suo giardino circondato da deliziosi boschetti, fece approntare nella forma di un ferro da cavallo una mensa d'oltre 400 coperti, e nel mezzo un'altra più distinta, ambedue vagamente fornite con ghirlande di fiori ed altri ornamenti.

Il cuoco galante. Settima edizione migliorata ed accresciuta di notizie di nuove vivande, secondo il pensare moderno; ed anche del cibo pitagorico, particolarmente delle patate,...

Milano, per Giovanni Silvestri, [182.]
cm. 16, p. 520, tav. 1.

D. VIII. 10521

Tavola di 26 Coperti servita a 29.

PRIMO SERVIZIO.

Il Souper per mezzo.

- 1 { Pezzo di fine zucchero.
Quarto di Vitello.

2 TERNITE.

- 3 { Di filetti di Luccio ai Gamberi, 2. Lucrin.
Di Materiola, 1. Anguilla, 2. Carpio, 1. Pate d'Oilles.
All'Arqua.
All'olio, alle radici, per fianchi della tavola.

3 TERNITE.

- 3 { Di filetti di Sogliola. (Per due lati dei piccoli pasticcini
Di filetti d'Anguilla. (caldi, ed altri alla napoletana.

4 Zevve.

- 4 { Bisque di Pesci. così detta una sorta di Zuppa fatta con
Gamberi ed *Bacchi* di Carpio, cc.
Di Tellina.
Zuppa di Sante, 1. Pollastra, 2. Pollastri.
Zuppa di la S. Gloud, 6. Piccioni, 2. Petti di Craste.

8 Extra, 4 grassi e 4 magri.

- 5 { Di Pollastri crudi.
Di Pollo d'India ai Tartini.
Di Noce di Vitello ghiaccata.
Di Fagiano con Salsa al Carpio (una Carpio).

4 Extra magri.

- 6 { Di Sanguinacci al Merluzzo, alla Moscovita.
Di Carpe farata alla Delina (3 Carpe).
Di Anguille rotolate (Anguilla).
Di Tucca alla *sainte Menchout*.

- 7 { 3 *Hors d'oeuvre*, di Meloni, Fichi e Radia.

4 BIANCHI PER LA ZUPPA.

- 7 { Di Luccio alla Civita-vecchia.
Di Proce Persico all'olandese.
Di Trutta alla Genevrina.
Di Rombro arrostito, con salsa all'echelote, ed all'olio.

SECONDO SERVIZIO.

Per rilevare gli 8 *Hors d'oeuvre* di Meloni, Fichi e Radia.

- 7 { Di Pesce Lato al vino di Sempazzina.
Di Sogliola all'Italiana.
Di Storrione arrostito con salsa *peruote*.
Di filetti di Luccio con salsa all'Italiana.

4 Grassi.

- 7 { Di Ouzelle all'olio.
Di Pernici alla Spagnuola.
Di Piccioni alla *Insolite*.
Di idetti di Pollastri ai Gamberi.

Per i grandi EXTRA...

- 3 { Di Pasticcio da Prescutto.
Pasticcio d'un Pollo d'India.
Rombro.
Mucchio di Gamberi.

Per i fianchi della tavola.

- 3 { *Gatone* di Savoia.
Di Giallo.

TERZO SERVIZIO.

8 *Picci d'arrostato* 4 grassi e 4 magri.

- 5 { Di sei Piccioni a la *finee*.
Di Pollastri di Gou. } 4 Insalate
Di sei Pernici. }
Di quattro Piccioni di Palombia. }
4 Magri.

- 6 { Di Sogliola.
Di Rombro.
Di Trutta.
Di Luccio fritto.

8 EXTRA per rilevare gli 8 *Picci d'arrostato*.

- 5 { 1 Di piccoli Panni di Pistacchio.
1 Di *pus d'amour*.
1 Torte al ghiaccio.

- 6 { 2 Bonetti di *Trebitz*.
1 Di Crema *suiffle*.
1 Di Crema *velouté*.

3 EXTRA caldi per rilevare le Insalate e le Salse.

- 7 { Di Tartini all'Italiana.
Di Amorello.
Di piccoli Carcioli *ou surprise*.
1 Di *Quisselles*.

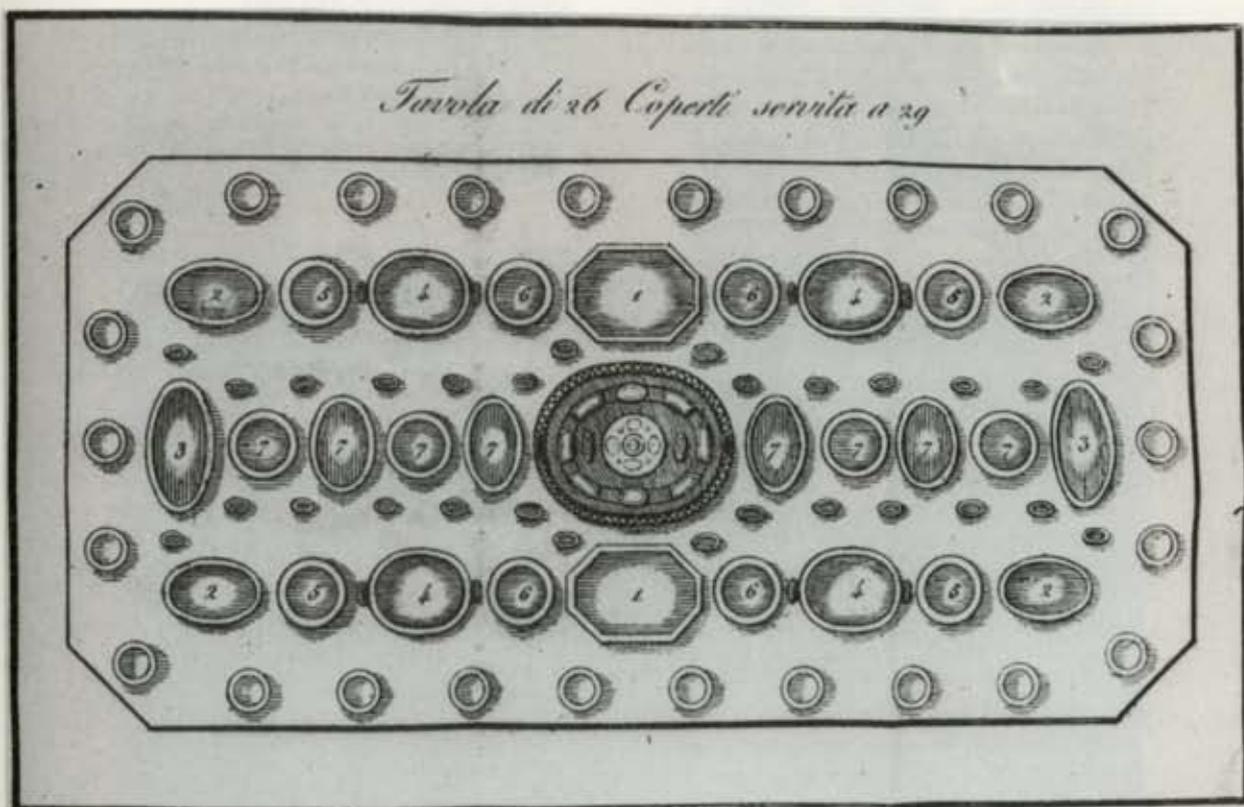
Il CUOCO piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande si in grasso che magro...

Milano, per Giovanni Silvestri, 1825
 cm. 20, p. [4], 402, tav. f.t.

D.V. 10286

«... Questa II edizione ha come unico scopo di riportare le aggiunte più adatte al gusto della nostra Lombardia». Nell'«Avviso» riportato in fondo al Volume, l'Autore suggerisce al lettore di comprare presso lo stampatore Sirtori il Volume: «Il confetturiere istruito a Napoli».

Tavola di 26 Coperti servita a 29



Nuovo galateo di M. Gioia, autore del trattato del merito delle ricompense. 4^a edizione milanese riveduta, corretta ed accresciuta.

Milano, Pivotta, 1827
cm. 21, p. XXI, 696.

KK. VII. 80

Scrittore politico e fondatore della «Statistica», l'abate Melchiorre Gioia non abbandonò nella sua instancabile opera di poligrafo, una riflessione sul commercio degli alimenti e sulla civiltà della tavola. Nel III capitolo del suo Galateo: «Eccesso nel mangiare e nel bere nei secoli scorsi», l'Autore dice: «Allorchè i piaceri de' sensi si maritano e si confondono coi piaceri del cuore e dello spirito; allorchè essi non ne sono, per così dire che l'ombra e il riverbero, la loro influenza è uno de' dolci incanti della vita: ben lungi dall'estinguere l'attività dell'animo, l'alimentano e l'accrescono. Ma se qualche gusto sensuale li cattiva in modo isolato; s'egli acquista la forza d'un vero bisogno; allora egli soffoca ogni altro sentimento e ci abbassa a gradi di animali, i quali in nulla più si distinguono dall'uomo morale fuorchè in questa cieca ed assoluta dipendenza da un istinto dominatore... Tra tutte le sensualità quelle che più istupidiscono lo spirito, sono l'ubbrachezza e la ghiottoneria».

122 GIUSEPPE ROMOLO CAMERA
FRANCESCO CITTERIO

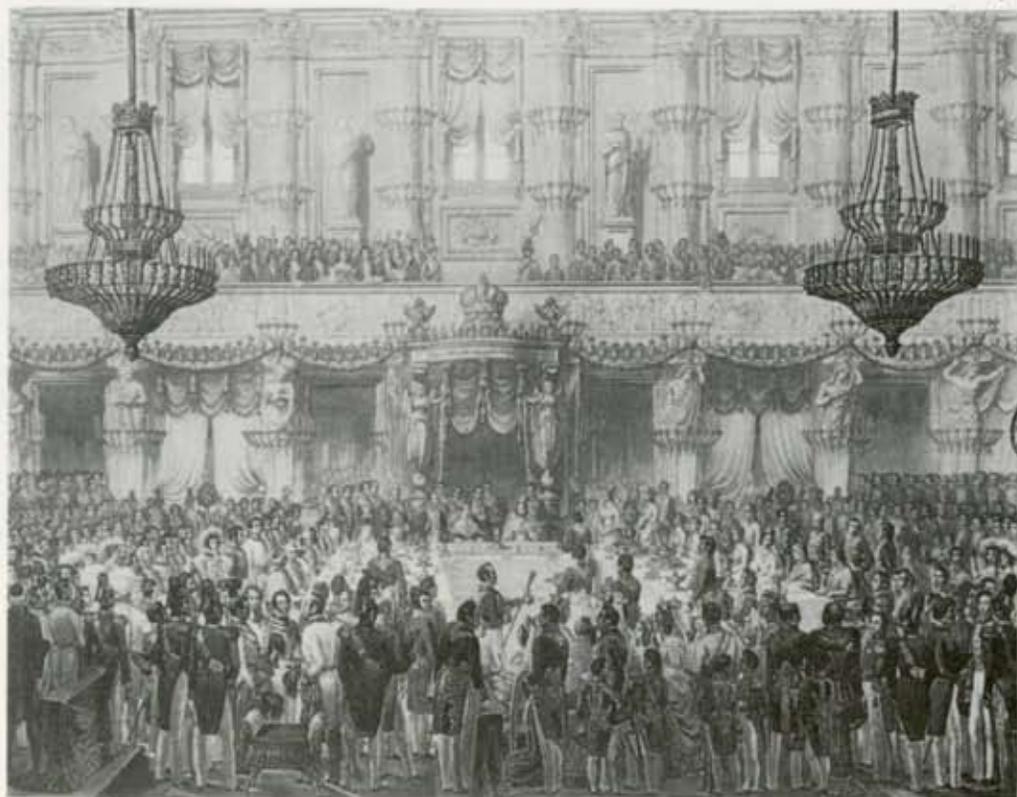
Su disegno di Alessandro Sanquirico. Banchetto solenne nella gran Sala detta delle Cariatidi nell'I.R. Palazzo di Corte in Milano il giorno medesimo dell'Incoronazione di S.M.I.R.A.

Acquatinta 340 x 416 mm

in: Alessandro Sanquirico. Incoronazione di S.M.I.R.A. Ferdinando I. a Re del Regno Lombardo-Veneto...

Milano, tipografia Pirola, 1838
cm. 38 x 46, p. XIII, tav. 41.

ALBUM S. 7



**FERDINANDO I
E MARIA ANNA CAROLINA**
Cerimoniale pel solenne ingresso delle
Loro Maestà a Milano. [Cerimoniale pel
banchetto dell'incoronazione].

s.n.t., 1838
cm. 28, p. [30], tav. 2 f.t.

ZEE. V. 37/13

Descrizione dettagliata ed a colori del cerimoniale per il banchetto dell'incoronazione di Ferdinando I, allestito nella Sala delle Cariatidi situata nell'I.R. Palazzo di Corte. Annessa al testo, una stampa dell'epoca riproduce l'impianto dell'allestimento del banchetto con la relativa disposizione numerata dei posti a tavola.

FERDINANDO I nel Tirolo, nella Lombardia e nel Veneto o sia descrizione di tutte le feste pubbliche e private datesi nel Principato e nel Regno... l'anno 1838...

Milano, da Placido Maria Visaj, 1838
cm. 16, p. [16], 167.

ZEE. V. 38/22

Nel capitolo III, sottointitolato «Giornata quarta» (4 settembre 1838), si racconta come, due di prima dell'incoronazione, la Corona di ferro venisse trasportata solennemente da Monza all'I.R. Palazzo di Milano.

«... La stessa sera del trasporto a Milano della corona fu dedicata ad una magnifica festa da ballo (per 4000 persone) nella Sala delle Cariatidi nell'I.R. Palazzo di Corte. Questo salone nuovamente ornato e abbellito con pitture dell'Hayez, fu il Teatro delle danze, animate dall'orchestra del Sig. Lanner...».

Nella «giornata VI» (6 settembre) avvenne la cerimonia dell'incoronazione di Ferdinando I° nel Duomo di Milano e, subito dopo, il banchetto dell'incoronazione nella Sala delle Cariatidi: Il documento riporta anche notizie degli spettacoli organizzati nella città in occasione dei festeggiamenti.

La CUCINA casereccia per istruzione di chi ama unire al gusto la economia con cinque trattati delle frutta, de' vini, de' gelati, de' rosoli e della manifattura de' dolci...

Milano, per Giovanni Silvestri, 1849
cm. 15, p. 36, 130, ill.

+ + 146/4

In questo prontuario di cucina casereccia si colgono le eco e gli ultimi bagliori di un'arte principesca. Sono infatti illustrati anche alcuni modi di trinciare le carni; «... Ancorchè si tratti di una Cucina Casereccia, non sarà discaro di avere qualche idea della maniera di trinciare le carni, e i pesci, a fine da potersi distinguere in una tavola, anche confidenziale, i giovani di talento e di spirito, per cui vengo brevemente a darne un saggio».



Il CUOCO di buon gusto o sia modo facile per cucinare alla portata tanto de' servitori di campagna, che di città, come pure delle serventi, e di qualunque altra persona che diletta di cucinare. [Almanacco per l'anno 1850].

Milano, per Giovanni Silvestri, 1849
cm. 15, p. 66.

+ + 146/6

L'arte di convivare spiegata al popolo.
Parte prima.

Milano, Giuseppe Bernardoni, 1850
cm. 21, p. XXX, 111.

Misc. 1071/30

Nella prefazione il medico milanese definisce il proprio libro «una fetta di galateo ossia l'arte di vivere in società» e afferma: «con quattro cinque libri come questo avrò dato al mondo la scienza di tutta la vita e la missione sarà giunta al suo fine». L'invito che ricorre insistentemente nel testo è quello di rispettare, nei «conviti popolari», la massima «ne quid nimis» perchè «un pranzo di buon gusto, lontano egualmente dalla parsimonia come dalla matta ostentazione, dovrebbe constare, a mio debole avviso, di cinque piatti o, al più, sei: i tre d'obbligo, frittura, lessò, arrosto, con qualche altro intermedio. Non terrò computo nè d'una verdura, nè d'un po' di salato, come ho detto indietro. Volete proprio sfoggiare? aggiungete un dolce un gelato e altre bazzecole di credenza: chiuderò perfino un occhio se vi sarà un pesce squisito che per noi gente mediterranea è oggetto di lusso; e allora avremo un vero pranzo in apolline. Ma poi basta, basta davvero: il di più è sprecamento, è lungaggine, è noja, è indigestione, è lavorare a beneficio della medicina».

129 GIOVANNI FELICE LURASCHI

Nuovo cuoco milanese economico che contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo, francese ed italiano utile ai cuochi, ai principati ed ai particolari...

Milano, tip. di M. Carrara successore a Motta, 1853
cm. 19, p. IV, 551, tav. 4 ft.

14. 30. 311

Manuale, apparso nel 1829 a Milano, che «contiene tutta la cucina grassa, magra e d'olio» e una introduzione ai precetti generali del cuoco, delle sue proprietà nel cucinare e nel preparare i piatti, delle vivande, degli utensili e per una ben ordinata cucina, del modo di servire in tavola all'uso italiano...». Segue un nutrito ricettario diviso in capitoli a seconda delle vivande.

I pranzi giornalieri variati ed imbanditi in seicentotantadue vivande secondo i prodotti delle quattro stagioni dell'anno...

Milano, dalla tipografia di Gio. Silvestri, 1851
cm. 21, p. 252.

ZYY. X. 56

Tarda ristampa milanese che attesta la fama e il prestigio di un testo edito a Napoli nel 1809. Nell'introduzione dell'opera, l'A. dice: «La cucina è Arte; ma è Arte di genio e di gusto: e quell'uomo, che non ha nè genio, nè gusto non dee parlar di Cucina. Tempo passò quando si esercitò la Cucina, con avvedutezza, con principj, e con raziocinio, onde divenne scienza... in questo trattato, giusta il desiderio vostro, ho escluso le vivande di molto dispendio, di ricercata manovra e di elegante imbandigione. Esse vivande le ho esposte in ordine di giornalieri pranzi, e son tutte secondo che le stagioni ci presentano di quadrupedi, di volateli, di acquatici, e di erbe le loro produzioni. I pranzi gli ho regolati pel numero di dieci commensali, e farli servire con sei variate vivande al giorno. Ognì stagione include ventotto pranzi, e questi, in tutti i giorni, presentano il vario di seicento tantadue vivande, le quali volendole accrescere di numero in qualche giorno, l'un giorno, secondo le stagioni, le può imprestare all'altro...».

130

GIUSEPPE SORBIATTI

La gastronomia moderna: Istruzione elementare pratica della cucina, pasticceria, confetteria e credenza ornata di più disegni intercalati nel testo.

Milano, Tipografia e libreria ditta Boniardi-Pogliani di Ermenegildo Besozzi, 1855
cm. 24, p. [2], 520, ill., 2 ft.

ZHH, V. 22

Prima edizione dell'opera dell'A. cuoco, di esperienza francese e italiana, al servizio di famiglie milanesi nell'anno 1855. Contiene ricette di varie regioni italiane e alla fine del volume vengono riportate: «Varie minute per servizi di diverso genere» con elenchi di pranzi eleganti, pranzi di famiglia, cene eleganti e «Minute eleganti per un 120 e 130 persone», ...e «Minute diverse per uso degli stabilimenti».

Cento anni. Libri XX.

Milano, a spese dell'Autore, 1859
 cm. 21, 1 tomi V. in 2 volumi.

24. 16. E. 15-16

*L'A. racconta come nacque, per il 29 giugno 1766, a Milano, l'usanza dei banchetti notturni all'aperto, poi definiti alla serena, :«...su tutti gli angoli della città si affissero gli avvisi che la vigilia della festa di S. Pietro vi sarebbe stato banchetto generale notturno alle porte delle case, ...e giacchè le cene dovevano incominciare al tocco della mezzanotte, quelle ore intermedie si impegnarono nell'apparecchiare la tavola fuori delle porte di ciascuna casa.....
 Innanzi dunque alla porta di casa Imbonati, dove era distesa una lunga mensa che occupava tutta la sua fronte, dovette necessariamente arrestarsi la carrozza delle festeggiate. Su quella mensa v'eran tutti gli sfoggi della ricchezza che converte in eleganza, diremmo intellettuale, anche le imbadigioni... A quella mensa sedevano Pietro Verri, Gian Rinaldo Carli, il Tanzi, Cesare Beccaria, il professore Teodoro Villa, Paolo Frisi, Giuseppe Parini, il conte Giorgio Giulini, il Quadrio, il Baretti, il Foscolo».*



Rovaniiana. Introduzione ed indice per cura di Giorgio Nicodemi.

Milano, Edizione della libreria Vinciana, 1946
 cm. 21, vol. 1. p. XXXIII - 538.

N.S.N. 3242/1

Nel capitolo XII, l'A. parlando dei Cento Anni del Rovani dice: «Che sono mai questi Cento Anni? ci chiedono ora persone egregie che si guardarono sempre al leggerli. Non sono storie, non sono un romanzo, non filosofia, che sono dunque? Appunto nulla di tutto ciò. Alla nostra domanda che può appaiarsi con quella di Don Ferrante nei Promessi Sposi: «la peste non c'è! non è fuoco, non è neppure acqua nè terra, che può essere dunque? «la risposta non è difficile: i Cento Anni sono i Cento Anni. «È cento anni» scriveva Rovani il 31 dicembre 1856 «dovremmo vedere passare di fuga dinanzi a noi cominciando dalla metà del secolo andato e chiudendo alla metà del secolo corrente... vedremo il progresso dello spirito umano, pur subendo le altalene di questi matti capricci della moda, trovare la sua uscita e andare innanzi. E vedremo... la vita di un uomo che visse nonagenario e che nato nel 62 del secolo passato morì nel 52 del secolo corrente, e che parlò e mangiò e bevve e risè con noi, avremo, ci si permetterà l'espressione, la gran chiave di volta che varrà a tener congiunto il vasto edificio d'anni cento e a ravvicinare tra loro cinque generazioni...».

IL CUCINIERE moderno ossia metodo facile economico salubre per cucinare le vivande e bel trinciarle, per conservare i vini, le carni, ecc.; ed esercitar l'arte del pasticcere e diacchiatore...

Milano, casa editrice M. Guigoni, 1868
 cm. 16, p. 256, tav. 1 f.t.

C. VII. 8351

La CUCINA casereccia per istruzione di chi ama unire al gusto la economia con cinque ultimi trattati della frutta, de' vini,...

Napoli, presso Luigi Russe, 1873
cm. 15,5, p. 72.

Misc. Stampe Pop. S 534

L'A. rivolgendosi a chi legge: «Questa Opericciuola immaginata fra gli scherzi della lieta compagnia, e menata a fine nelle ore di ozio, ha per oggetto il comodo di chi nelle famiglie porta la cura della Mensa. Simili persone sono da supporsi, Madri di famiglia, o Donne di governo, o Uomini che, non portati alle cure più gravi, si fanno dell'arte di condire le vivande una innocente occupazione; e quindi debbo crederle lontane dalla versatezza nel pretto toscano. Per tal ragione, se mai nella nomenclatura o degli ordini da cucina, o delle varie vivande, mi fossi servito di voci diverse da quelle che ci dà il nostro vernacolo, avrei posto chi deve servirsi della mia fatica nel bisogno o di adoperare un interprete, o di ricorrere al Vocabolario della Crusca».

136 GIOVANNI DE CASTRO

Milano e la Repubblica Cisalpina, giusta le poesie, le caricature ed altre testimonianze dei tempi.

Milano, Fratelli Dumolard, 1879
cm. 19, p. 412.

AX. V. 105

L'A. racconta i festeggiamenti per le vittorie dell'esercito francese: «Le maschere si facevano anche fuori di stagione, come quando, il 16 febbraio del 1797, si festeggiarono le vittorie dell'esercito francese: sovra un carro gli agricoltori con strumenti rurali, sovra un altro vecchi e poveri, sovra un terzo dei Francesi feriti, poi coppie di sposi largamente regalate; nelle vie «banchetti civici»; si dispensò pane, vino, carne; si gettò dal palazzo nazionale al popolo adunato una gran quantità di riso asciutto, da noi chiamato «in cagnone».

135 MATTEO BENVENUTI

Milano. Usi e costumi vecchi e nuovi. Cenni storici.

Milano, Giacomo Agnelli, 1873
cm. 24, p. [2], 235.

FF. X. 44

137

FRAMMENTO di un libro di cucina del sec. XIV edito nel di delle nozze Carducci-Gnaccarini.

Bologna, Nicola Zanichelli, 1887
cm. 27, p. 45, [2].

Misc. 877/27

138

NOZZE Bazzero Borromeo IV Marzo MDCCCLXXXIX. A Carlo Bazzero nelle sue felicissime nozze colla contessina Maria Borromeo in ricordo di amicizia Luca Beltrami.

Milano, tip. F. Pagnoni, 1889
cm. 19,5, p. [14].

Misc. 957/50

Un anonimo del sec. XV descrive un banchetto nuziale e pone in ridicolo quelle esagerate manifestazioni dell'arte culinaria.

Luca Beltrami scrive a Bazzero: «...Il banchetto, coll'allegria che vi si accompagna, fu in ogni tempo l'appendice quasi indispensabile delle cerimonie nuziali: nel medio evo però, per la pompa degli apparati e per la copia delle imbandizioni, divenne un elemento così prevalente, che più di uno scrittore non ha creduto di offendere la gravità della storia col registrare e tramandare ai posteri, insieme alla narrazione delle più cruenti battaglie, la descrizione di alcuni di quei colossali banchetti nuziali. Erano, per la verità, formidabili battaglie che lo stomaco sosteneva contro le seduzioni della natura alleata ai più bizzarri artifici dell'umana fantasia».

La CUCINIERA universale ossia l'arte di spendere poco e mangiar bene secondo il metodo delle cucine triestina, milanese, veneziana, piemontese, tedesca, francese,... opera contenente le migliori ricette per la preparazione di minestre, frittture, intingoli,...

Milano, casa editrice Guigoni, 1893
 cm. 16, p. 278, tav. 1 f.t.

21. 13. A. 21

Tarda ristampa di un trattato in auge sin dal 1870 che, dietro una facciata cosmopolita, presenta una adesione ai modelli francesi in pacifica coabitazione con i piatti nazionali.

140 JEAN-MARIE PARMENTIER

Il re dei re dei cuochi. Trattato completo di alta e bassa cucina compilato sulle opere de' migliori gastronomi italiani e stranieri...

Milano-Torino, A. Bietti 1895

18. 33. B. 17



Ragguaglio dei pesi contenuti in questa Operetta

	Grammi	Oncie	Dramme	Grani	Fanti	Lotto
Libbra <small>equivale a</small>	420,9	121	—	—	—	—
Oncia	35	—	—	3/4	—	2
Grosso e dramma	4,375	—	1	60	—	1/4
Litro	940	37	300	1800	2 1/4	75
<small>Questo si divide in decilitri e in centilitri</small>						
Chilogrammi	1000	28	E 4	E 34	1 3/4	52 1/4
Gramma	1	—	—	13,9/10	—	—

Il Decimetro equivale ad Oncie 3 3/4, misura metrica di Vienna



141

UNA bottiglia di sciampagna
in: Fiore simpatico. Strenna per Capo
d'anno e pei giorni onomastici.

Milano e Venezia, per Ripamonti Carpano, 1847

ZG. VII. 38

142

Il CUOCO milanese e la cuciniera pie-
montese. Manuale di cucina indispen-
sabile per ogni cetto di famiglia.

Milano, Francesco Pagnoni, [189.]
cm. 15,5, p. 336.

13. 71. A. 11

*«Questo libro è cosmopolita, poichè egli
vi insegna a mangiare come un Inglese,
a deliziare il palato come un Francese ad
essere economico come lo Svizzero, l'Ale-
manno, ad essere semplice come l'Italia-
no.... Quante cose non si accomodano con
un buon pranzo? Il libro che v'insegna
ad imbandirlo è il primo politico della
terra, e seduti a desco si intavolano af-
fari, speculazioni, alleanze, trattati, e fra
l'una e l'altra vivanda si preparano amo-
ri, amicizie. Oh la gran cosa che è un ot-
timo pranzo?»*

143

L'ULTIMO colpo di forchetta
in: Cosmorama Pittorico, n. 32 e 34, 12
e 19 agosto, anno decimoquarto, 1848

p. 258 - 272.

Giorn. U. 95

144

Il GASTRONOMO. Strenna umoristica
per l'anno 1885.

Milano, Ripamonti Carcano
cm. 21, p. 219.

Z + +. VIII. 101

145

POST prandium
in: Almancacco della Commedia uma-
na per il 1887. I poemi del Ventricolo.

Milano, E. Sonzogno, 1886.
cm. 17,5, p. [1], 126, fig.

Z. IV. 308





Post prandium.

146

RICEVIMENTO offerto dall'Ente Concerti orchestrali in onore del Maestro Toscanini.
in: La cucina e la mensa. Rassegna dell'alimentazione. Anno VII, 1930, 25 maggio, p. 145.

Giorn. R. 243/2

Nelle sale del ridotto del Teatro della Scala i fratelli Ferrario, gestori del buffet, servirono una cenetta in onore del Maestro Toscanini: era il mese di maggio del 1930.

147

BICE RIZZI

Banchetti irredentisti.
in: «La Martinella di Milano». vol. XI, marzo-aprile 1957
p. 180-182, ill.

Per. H 23

Nel 1914, l'Austria dichiara guerra alla Serbia e si fa sempre più evidente che l'Italia non può scendere a fianco di quella: gli irredenti varcano clandestinamente il confine. Soprattutto Milano diviene il centro di questa emigrazione clandestina che nel Circolo Trentino, sorto da anni per tener desta la causa nazionale del Trentino, trova il più fervido appoggio. Il 13 febbraio, il Circolo riunisce questi emigranti in un banchetto per rinsaldare speranze e propositi; tra gli invitati v'era anche Cesare Battisti. Costui parteciperà, il 20 aprile del 1915, ad un banchetto offerto da un gruppo di milanesi in suo onore al Ristorante Commercio dell'Albergo n. 5, in Piazza Fontana, il cui menù qualificava il dolce con «Bombe a sorpresa».

148

FILIPPO TOMMASO
MARINETTI

La cucina futurista

Milano, Sozegno, 1932
cm. 19, p. 245, tav. 1 f.t.

N.S.Q. 3005

«Il ristorante Penna d'Oca di Milano, il 15 novembre 1930, offrì ai futuristi milanesi un banchetto che voleva essere un elogio gastronomico del futurismo... I convitati erano: S.E. Fornaciari Prefetto di Milano, S.E. Marinetti, On. Farinacci, On. Sansanelli, Umberto Notari... e i futuristi Depero, Prampolini, Escodamè Gerbino, ecc. Marinetti invitato a parlare davanti ad un ricevitore della Radio disposto sulla tavola tra «ruotelle tempiste di carciofi» e «pioggia di zuccheri filati», disse: «Vi annuncio il prossimo lancio della cucina futurista per il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano, da rendere al più presto adatto alle necessità dei nuovi sforzi eroici e dinamici imposti alla razza. La cucina futurista sarà liberata dalla vecchia ossessione del volume e del peso e avrà, per uno dei suoi principi, l'abolizione della pastasciutta. La pastasciutta, per quanto gradita al palato è una vivanda passatista perché appesantisce, abbruttisce, ilude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. È d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso».

L'arte culinaria implica sia l'esercizio pratico, cioè quell'insieme di operazioni che, secondo ritmi determinati, riguardano la confezione dei cibi, l'uso delle bevande ed i rituali della mensa, sia principi e regole che consentono di raggiungere risultati il più perfetti possibile.

Nasce così, nel corso dei secoli, una letteratura specifica costituita da ricettari veri e propri, da prescrizioni, da norme igienico-alimentari e da consigli dietetici.

Nonostante l'alimentazione sia un problema quotidiano e pressante nella vita della comunità, colpisce la mancanza di informazioni sull'aspetto popolare di essa, in quanto in genere gli studi storici e sul folklore lo ignorano.

Anche la Lombardia e la regione padana non sono sfuggite a questo fenomeno, che ha posto l'accento sulla gastronomia ed i piatti occasionali e festivi fin dai tempi antichi, anziché sulla funzione dell'alimentazione quotidiana.

Nonostante questo limite, le fonti letterarie più antiche testimoniano che nella letteratura italiana, grazie ad alcuni personaggi — letterati e uomini di mestiere — le forme e le strutture tipiche della didattica culinaria hanno raggiunto alti gradi di espressività a partire dall'Umanesimo e dal Rinascimento. Infatti è da ricordare che nei secoli seguenti la cucina e le attività collegate subirono una trasformazione, la cui origine risaliva a quel grande momento

storico, in cui gli epulari cinquecenteschi erano studiati nelle corti e nei palazzi di ogni paese civile.

Le radici culturali del costume culinario italico vanno ricercate nelle testimonianze dell'antichità, cioè nei trattati riguardanti la cucina («De re coquinaria» di Apicio) o nelle opere di scrittori «rei rusticae» quali Catone, Varone, Columella, nell'opera di Celso sulla medicina, nonché nella «Naturalis historia» di Plinio. Come pure, per il Medioevo, si dovranno ricordare le opere di medicina, gli erbari, i repertori di piante e animali, i «theatra» ed i «tacuina sanitatis», che contenevano precetti di gastronomia e di dietetica.

Nel secolo XV il personaggio di maggior rilievo è il Platina, autore del primo libro di dietetica-culinaria a stampa. Egli ebbe notevole influsso successivamente non solo per le numerose ricette, ma soprattutto per la cura nella descrizione della casa, dei cuochi, delle proprietà dei cibi e dei modi di preparare la tavola. Nel «De honesta voluptate» il Platina, tramite l'ammonimento ad un regime temperato, richiama alla moderazione ed alla parsimonia. Tali sono le virtù da praticarsi per conservare la salute e realizzare l'equilibrio morale, cui l'uomo saggio deve informare il proprio comportamento.

Va ricordato innanzitutto che l'Umanesimo non fu solo amore per i codici e le edizioni antiche, bensì fu una nuova mentalità ed una diversa concezione di vita, che animò dapprima il comportamento delle minoranze privilegiate e successivamente le categorie escluse dalle gioie delle arti. Leonardo, nonostante non abbia avuto interesse per l'arte culinaria, cita il «De honesta voluptate» di Bartolomeo Sacchi, nativo di Piadena (Cremona), detto il Platina, dimostrando così di averlo letto attentamente, forse per trarne le ricette vegetariane.

Altro personaggio è il Maestro Martino da Como, autore del «Libro de arte coquinaria», citato dallo stesso Platina, il quale confessa che ha tratto da lui la maggior parte delle proprie informazioni. Maestro Martino è in fondo il suo ispiratore, se non altro per quanto riguarda l'insegnamento dell'arte culinaria (ultimi 5 libri); i primi 5 sono frutto delle ricerche del Platina che inseguiva gli ideali umanistici e, cioè, sono trattati secondo una vera e propria filosofia della cucina. Dunque, nel XV secolo ed in tutta l'età del Rinascimento, la linea ideale che congiunge il territorio comasco a quello intorno a Cremona (l'alta Lombardia occidentale alla bassa orientale) è il cardine di quella cucina, non solo in senso regionale (lombardo), ma anche in senso italiano: ambedue i maestri frequentarono la corte papale, venendo a contatto con diverse tradizioni culinarie, fatto questo determinante negli sviluppi della gastronomia italiana.

Nel '500, con l'affermarsi di una cucina italiana, è da segnalare il «Cuoco segreto di Papa Pio V», lo Scappi, che tra l'altro descrive accuratamente i cibi per gli infermi ed i convalescenti (libro VI); egli evidenzia il carattere locale degli ingredienti che costituiscono i diversi menu (ad esempio, alla ve-

neziana, alla bresciana, alla milanese ed alla lombarda), ricordando il celebre formaggio di Lodi e Piacenza. Ed ancora Luigi Cornaro, gentiluomo veneziano morto ultraottuagenario, che nel trattato «Della vita sobria» (1588) si fa deliziosamente ingenuo e convincente apologeta di una morigeratezza, requisito di lunga vita.

Restando sempre in tema di dietetica, è interessante notare come si configurano in modo diverso le varie cucine italiane: quella per così dire «padana», caratterizzata da un largo uso di grassi animali si contrappone a quella centro meridionale, in cui prevale l'uso dell'olio.

Peraltro in questo periodo e poi nel secolo XVII si affermano alcune tradizioni culinarie locali che verranno imitate nei paesi europei e che in Italia costituiranno le basi delle future cucine regionali.

Altro fenomeno da ricordare nella II metà del '600 è l'interesse per l'alimentazione vegetariana (che già a suo tempo aveva incuriosito il Platina). Si diffondono accanto alle ricette per i «signori» anche quelle per le famiglie meno numerose del ceto medio, attente ai costi ed alla qualità degli alimenti, alla salute ed all'igiene.

Tuttavia, sul finire del Seicento, mentre si sta esaurendo la vena della trattatistica culinaria italiana, incominciano a prendere piede gli usi della cucina d'oltralpe.

Il secolo dei lumi vede nella nostra penisola il fiorire di una serie di documenti e saggi brevi su argomenti specifici quali il gelato, il caffè, ecc...., che riportano al filone della tradizione culinaria francese.

Di conseguenza dal perfezionarsi delle nostre cuciniere e dei cuochi a Parigi ed a Vienna derivano successivamente, per esempio; «la Cuciniera Vienaese» e «La nuova cuciniera piemontese», piccoli almanacchi che attestano, in campo culinario, l'influenza francese o austriaca. Anche Vincenzo Corrado nel «Credenziera di buon gusto» assimila e traduce, se pur in misura minore, la terminologia gastronomica francese, prediligendo tuttavia la tradizione nazionale.

Per tutto il corso del XIX secolo la manualistica gastronomica italiana, rivolta alle padrone di casa ed alle massaie, è imperniata sul tema del risparmio, dell'economia, della spesa, della semplicità del vitto e della salute. Grazie soprattutto allo sviluppo della industria tipografica e del mercato librario milanese a partire dai primi dell'800, si assiste al fiorire di una numerosa produzione di manuali, giornali, riviste e soprattutto di almanacchi a carattere gastronomico, igienico e popolare, quali «La serva cuciniera e credenziera» (1819), «La chimica della cucina» (1830), «La cucina facile, economica e salubre» (1844), «La cucina casareccia» (1849), «La cucina di famiglia» (1891).

Questa produzione, anche se di modesto contributo innovativo, è testimo-

nianza di un fenomeno già comparso sullo scorcio del '700, cioè il fiorire di una editoria gastronomica milanese.

Per concludere, mentre nei secoli d'oro della letteratura «culinaria» Milano non aveva dato il suo contributo, per tutto il corso dell'Ottocento (grazie anche all'apporto di numerosi editori e tipografi quali ad esempio Sirtori, Pulini e Pirola), la città si afferma anche come grande centro di produzione libraria gastronomica.

Silvia Baldelli Capasso

151 MICHELE SAVONAROLA

Libro della natura et virtù delle cose che nutriscono et delle cose non naturali...

In Venetia, appresso Domenico et Gio. Battista Guerra fratelli, 1575
 cm. 20, p. [16], 299.

A. X. 2049

Il Savonarola, medico padovano della corte estense, elenca le cose che hanno «per sua proprietà forza di conservar la sanità» e quelle che la danneggiano. Interessante è la sua teoria «se si può per via di medicine tardar la morte e prolungar la vita».

149 BARTOLOMEO PLATINA

De honesta voluptate et valitudine vel de obsoniis et arte coquinaria libri decem.

Venetis, Bernardinus Venetus impressit, 1498
 cm. 21, c. [88]

AN. IX. 78/2

L'uomo saggio si conserva in buona salute anche attraverso l'onesto piacere della tavola, con una alimentazione sana e non troppo ricercata: questo, tra l'altro sostiene l'autore, prendendo spunto dagli ideali umanistici.

150 BARTOLOMEO SCAPPI

Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio Quinto, divisa in sei libri... con le figure che fanno bisogno nella cucina...

[Venetia, Michele Tramezino, 1570]
 cm. 20, c. [6], 369, [7], ill.

D. XI. 10800

Lo Scappi esamina nel libro VI la dieta per malati e convalescenti, mostrando grande interesse per igiene e salute. Tra le belle tavole si ricordano quelle relative alla cucina di campagna ed ai suoi diversi utensili (caldaro, forno...).



Discorsi della vita sobria... Ne' quali con l'esempio di se stesso dimostra con quai mezzi possa l'huomo conservarsi sano infin'all'ultima vecchiezza...

In Roma, appresso Giacomo Mascardi, 1616
cm. 21, p. [8], 64

25. 16. K. 12

Testo universale di geriatria e dietetica di cui si conserva memoria sino all'800. Il Cornaro ritiene la «sanità» il primo fra i beni della vita, dono del cielo, grazia della natura e vero frutto del viver regolato. Per acquistare e conservare la salute il miglior mezzo è la «santa sobrietà».



Il CUOCO milanese e la cuciniera piemontese lombardo-veneta, spagnola, inglese, francese, viennese, italiana.

Milano, Francesco Pagnoni editore, [18..]
cm. 16, p. XVI, 462, ill.

ZAA.VI. 361

Un almanacco che «insegna a mangiare meglio ed a spendere meno può essere definito il libro più utile e sapiente della terra». Così lo presenta l'editore, fornendo ricette sane ed economiche, per tutti i mali fisici e morali, nonchè nozioni di chimica culinaria per conservare i cibi.

Il credenziere di buon gusto. Settima edizione migliorata non solo in tutte le sue parti, ma accresciuta anche nel trattato storico della cioccolata e del caffè,...

Milano, per Giovanni Silvestri, [1820]
cm. 17, p. 252.

D. VIII. 10519

L'opera è rivolta ai credenziere dilettanti o «professori». Per tradizione secolare il credenziere provvedeva a governare la dispensa, dirigere il servizio di dolci e liquori, assicurava la confezione e la finitura di alcuni piatti di contorno. Era un maestro di gelati, sorbetti e zuccheri, lavori di gusto particolarmente coltivati in area napoletana.

155

La SERVA cuciniera e credenziera che prosiegue a dare un più numeroso assortimento di piattanze sì da grasso che da magro, ed il modo di preparare dolci, conserve, gelati... Almanacco per l'anno bisestile 1820.

Treviglio, dalla tipografia di Carlo Bertone, [1819]
cm. 13, p. [2], 94, ill.

ZGG.IV. 155/4

Raccolta di consigli e ricette per la cucina grassa e magra e di regole per formare «ottime persone di servizio».

156

La CUCINIERA viennese. Almanacco pel nuovo anno 1826. Anno I.

Milano, dalla tipografia Manini, [1825]
cm. 16, 108, 32, [4], ill.

+ + 73/5

Contiene precetti di «economia cuciniera» e prescrizioni sui cibi grassi e magri per i sani, gli infermi ed i convalescenti. L'autore tratta non solo delle mense dei «grandi», ma specie di quelle dei meno agiati e propone ricette a vantaggio del gusto, della salute e dell'economia.



157

La CHIMICA della cucina o compimento indispensabile a tutti i cuccinieri. Opera dedicata ai mangiatori da un chimico gastronomo...

Milano, per Angelo Bonfanti tipografo, [1830]
cm. 14, p. 144, [14].

ZCG. IV. 152/5

Compendio di igiene, in cui l'autore sostiene che la sobrietà ed un sano nutrimento sono indispensabili all'equilibrio corporeo ed alla salute.

158

NUOVA cuciniera piemontese che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto.

Milano, per Giovanni Silvestri, 1843
cm. 15, p. 128, [2].

+ + 72/12

La «cuciniera» propone nuove ricette secondo la tendenza della cucina «per la salute» in voga in questo periodo.

159

La CUCINA facile economica e salubre. Cucina francese, lionese, provenzale, tedesca ed italiana.

Milano, per Gaspare Truffi, 1844
cm. 16, p. [2], 285

D. VI. 10415

160

La CUCINA casareccia per istruzione di chi ama unire al gusto la economia con cinque trattati delle frutta, de' vini, de' gelati, de' rosoli e della manifattura de' dolci...

Milano, per Giovanni Silvestri, [1849]
cm. 15, p. 130, [2], ill.

+ + 146/4

NUOVA CUCINIERA

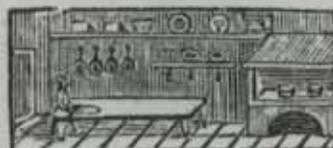
PIEMONTESE

CHE INSEGNA CON FACIL METODO

LE MIGLIORI MANIERE

DI ACCONCIARE LE VIVANDE SÌ EN GRASSO
CHE IN MAGRO SECONDO IL NUOVO GUSTO

De gustibus non est disputandum



MILANO

PER GIOVANNI SILVESTRI

1843

LA CUCINA FACILE

ECONOMICA E SALUBRE

CUCINA

FRANCESE, LIONESE, PROVENZALE

TEDESCA ED ITALIANA.



MILANO
PER GASPARE TRUFFI

1844

161 PAOLO MANTEGAZZA

Almanacco igienico popolare. Anno primo 1866. Igiene della cucina.

Milano, presso Gaetano Brigola, 1866
cm. 15, p. 156

18. 24. C. 20

Capostipite di una fortunata serie di fascicoli tematici, firmati dalla massima autorità in materia di igiene e salute, Paolo Mantegazza.

162

STRENNA italiana per l'anno 1872.

Milano, Ripamonti-Carpano, [1871]
cm. 30, p. [6], 186

ZYY - III. 30

I versi di Felice Uda «La dispensa» (p. 56-57) sono preceduti da una originale illustrazione a colori.

163 GEROLAMO BOCCARDO

Feste, giuochi e spettacoli.

Genova, tip. Istituto Sordo - Muti, 1874
cm. 21, p. 425.

4. 9. D. 22

Illustra, tra l'altro, eccessi ed abitudini nell'uso di caffè, the, vino e tabacco.

164

E. ROSSI

La scienza della salute. Anno quarto, 1881. Cucina.

Milano, Natale Battezzati editore, [1880]
cm. 16, p. 176, [8].

II. VIII. 57

Almanacco delle famiglie ricco di consigli per vivere sani; tratta della giusta scelta dei cibi e della loro preparazione, che, insieme ad altri precetti igienici, costituiscono la scienza preventiva della salute.

165

CUCINA di famiglia

Milano, presso Carlo Barbini editore, 1890
cm. 17, p. 128.

S.N.F. III. 168

Manuale contenente anche le norme della cucina di grasso e di magro.

166

La CUCINA igienica. La cucina dei bambini

in: «La cucina moderna illustrata», 1 (1911), 8, p. 127

Giorn. U. 33

L'articolo tratta della dieta latte e dell'alimentazione dei bambini magri e rachitici.

167

La CUCINA di tutti i giorni. Gnocchi d'erbe e gnocchi di patate

in: «La cucina moderna illustrata», 1 (1911), 10, p. 148

Giorn. U 33

L'articolo contiene semplici e gustose ricette di uso comune.

168
ORFANOTROFIO DI S. PIETRO
IN GESSATE

Piano dell'Orfanatrofio di S. Pietro in
Gessate di Milano.

In Milano, nella stamperia di Pietro Antonio Fri-
gerio, 1778
cm. 25, p. [6], 56.

AO.I.5/17

169
PIO ALBERGO TRIVULZI

Regolamento capitolamente stabilito pel
buon governo del Pio Albergo Trivulzi

[Milano, s.t., 1791]
cm. 33, p. 86.

AO.I.5/1

170
COLLEGIO REALE
DELLE FANCIULLE

Regolamento organico del Collegio Reale
delle Fanciulle in Milano.

Milano, tip. Antonio Lamperti, 1874
cm. 23, p. 45.

Misc. 465/5

171
MELCHIORRE GIOIA

Nuovo galateo.

Milano, per Gio. Pirotta, 1822
cm. 19, p. 267.

L.N. P 194

172
GIOVANNI DELLA CASA

Il galateo ridotto a migliore lezione da
Nicolò Tommaseo.

Milano, Antonio Fortunato Stella, 1825
cm. 14, p. VI, 285.

24.16.A.25

PIANO
DELL'
ORFANOTROFIO
DI
S. PIETRO IN GESSATE
DI MILANO.



IN MILANO. MDCCLXXVIII.

Nella Stamperia di Pietro Antonio Frigerio.

26
DEL REFETTORIO, E VITTO DE POVERI.

1. Tutti i Poveri dimoranti ne' Dormitorj dovranno al segno destinato portarsi in ogni mattina, e sera al Refettorio, ove a ciascun Povero sarà distribuita a pranzo una discreta porzione di minestra mischiata frequentemente con verdura, o legumi, il pane bifognevole, once quattordici di vino, ne' giorni di grasso due once di carne cotta, qualche volta secondo le stagioni mischiata con verdure, od altra cosa, e ne' giorni di magro verdura, ova, e simili; a cena poi avranno minestra di verdura, o pasta, o panatella, alternando con insalata due, o tre volte alla settimana, od altra cosa, che venga stimata più a proposito per la loro salubrità, ed once sette di vino, oltre poi once sei in fette di pane per la colazione, ed altre once quattro al dopo pranzo per la merenda.
2. Nelle principali solennità in carnevale, al ferragosto, nell'anniversario del Principe Istitutore avranno una pietanza, ed once sette di vino di più dell'ordinario vitto.
3. Le indicate somministrazioni s'intendono date a nutrimento di ciascun povero per il tempo della mensa così, che qualora ne avanzi a taluno anche piccola porzione dovrà questa lasciarsi onninamente in Refettorio, nè sarà lecito sotto qualunque pretesto il trasportarla altrove, dovendo tutti i poveri stare interamente al trattamento della Comunità.
4. Nel portarsi al Refettorio si andrà con quiete, recitando nello scender le scale il *De profundis*, od altra preghiera in suffragio dell'anima del Principe Istitutore, e de' Benefattori del Pio Albergo: in Refettorio niuno federà se non finita la benedizione della mensa, e del resto si conserverà il silenzio. Ab-
bifo-

LA DISPENSA

in *Strenna Italiana per l'anno 1872* Milano, Stab. Naz. Ant. Ripamonti Carpano, (1871).
Scheda 162



La Lombardia non ha una unica cucina. Il suo profilo geografico ed economico variegato, la sua storia, con presenze straniere durevoli e immigrazioni periodiche, hanno dato luogo a una gastronomia policentrica.

Esistono, in questa regione, almeno cinque cucine diverse, ognuna identificabile con un territorio specifico: quella milanese, quella lombardo-veneta, fra Bergamo e Brescia, e quella ai confini del Piemonte e della Liguria, fra l'Oltrepo, la Lomellina e il Pavese. Ad esse si aggiunge un bacino a nord del Po', d'influenza emiliana, fra Mantova e Cremona, e l'area pedemontana e lacustre, da Como sino alla Valtellina.

Per la fascia padana si suole parlare di omogeneità produttiva, essendo ricca di carni e verdure, frumento e formaggi. Se si pensa invece ai singoli preparati e alle conserve, si verifica il contrario. I confini interni diventano labili, e le città, per non dire i borghi, rivendicano le proprie ricette dai nomi caratteristici: la polenta e osei bergamasca, la zuppa pavese e la mostarda di Cremona.

L'immagine della cucina lombarda, e in particolare milanese, si è fissata nella stampa a partire dall'800, il che non esclude, per alcuni prodotti caseari, quali il grana, lodigiano e milanese, e numerosi salumi, dal cervellato alle salsicce, una esistenza pre-rinascimentale. Per comprendere molti piatti milanesi, bisogna forse arretrare ulteriormente pensando più alla geografia che alla storia. I ricettari che hanno dato all'Italia una identità gastronomica, appartengono all'area padana e alla fascia centro-meridionale, e si situano fra il '400 e il '500: sono tutti testi ad uso delle corti e in molti di essi figurano piatti cosiddetti lombardi. Nessuno viene tuttavia stampato nel Milanese o

ispirato da codesto territorio. Alcuni degli osservatori, invece, delle infinite culture della penisola, hanno lasciato una immagine precisa del paesaggio gastronomico del ducato di Milano. Il *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia* di Ortensio Landi (stampato a Venezia nel 1548), così lo descrive: «...Se avvieni che passi per Lodi (dio buono) che carni vi mangerai, ti leccherai le dita ne mai ti chiamerai satollo, ma vorrei ben essere nella tua pelle quando arriverai a quelle minute pescagioni di Binasco, goderai in Milano del cervellato del peragallo cibo, Re de cibi, col quale, ti conforto mangiar delle offellette, et bervi doppio, della vernaciuola di Cassano, d'Inzago, et d'Avavro: goderai ai certi verdorini della buona delli Arrostiti: non ti scordar la luganica sottile, et le tomacelle di Moncia, non le trotte di Como, con li Agoni di Lugano, non le Herbolane, et Fagian montanari, che dai deserti de Grisoni à Chiavenna capitar sogliono, non anche i maroni chiavennaschi non il cacio di Malengo, et della valle del Bitto, non le Truttalle della Mera...».

La cucina milanese

In quanto espressione della capitale del vecchio Ducato, la cucina milanese ha un posto egemone su quelle lombarde. Le province infatti veicolano parte importante dei loro prodotti verso il mercato più importante, Milano, in cui si elaborano, secondo una immagine secolare, i piatti più grassi, e quindi più saporiti.

Agli occhi dei contadini dell'Adda e dei valligiani, le osterie milanesi erano circonfuse d'un prestigio di ricchezza, tale da far recitare, nel 1627, ad un anonimo bergamasco, questi versi:

«Se voli ben mangià cori a Milan:
Vedarì le boteghe pien de carna
de manz e de castron, tor e vedei,
vache, cavrit de fa a rost e less
e in pastizz, e anch di bon polpett...
La trippa, e quii cerveladitt e salsisinn,
balossitt, menusitt, pè de porzei,
torte, nositt, gamber e pessit,
tutt'bel e cott, che son 'ma da mangià...»

Di Milano è la famigerata *busecca*, popolare al punto da venir considerata il piatto per antonomasia. Francesco Cherubini, del *Dizionario milanese*, così la descrive:

«Busecca: Trippa. Ventre delle bestie grosse, come vitella, bue ecc. che tratto da loro e ben purgato e condito usasi come vivanda».

La ragione della sua presenza è tanto antica quanto i pascoli, e il bestiame e quel foro boario che è la parte più ricca, più importante del mercato cittadino. Macellata la bestia, i budelli servivano per insaccare salumi, ovvero

tagliati, cotti, conditi, per un intruglio, guazzetto, minestra o *busecca* che dir si voglia.

Il favore della trippa è tale che resta appiccicata ai milanesi, con l'epiteto di *busecconi*, cioè coloro che riempiono la propria pancia e mangiano a sazietà. Il Cherubini, così continua:

«Busecconi: ...I provinciali nostri circonvicini regalano questo nome a noi milanesi credendoci oltre il vero ghiottissimi di trippa ridotta a vivanda che ne sentono chiamare busecca non mai in quel senso che danno gli Aretini al loro Busicone o Bosiconaccio».

Da piatto del popolo minuto, servito nell'area dei mercati, nelle osterie e riproposto nelle famiglie, con l'andar del tempo, si arricchisce di tutti i condimenti, nonché delle sfumature della tavola ricca, per non dire della gastronomia.

Carlo Porta (1775-1821) nel famoso *Brindes de Meneghin a l'ostaria* del 1815 per l'entrata in Milano di Francesco I e di Maria Luisa uscì nell'esclamazione entusiastica:

«... Viva, viva la nostra Patrona
buseccona
tant leè come num...»

Come si prepara? Oltre alle trippe (fojoeù) vanno menzionati gli ortaggi, carote, sedano e fagioli (Fasoeu de Spagna), con qualche fetta di patata e un pomodoro, che rappresentano gli apporti storicamente ottocenteschi. Il tutto vien soffritto in lardo, pancetta e burro e, coperto di brodo, va cotto adagio, adagio. Una volta pronto, si spolverizza la superficie con abbondante formaggio grana.

Nel primo '800, il mercato principale delle Granaglie aveva luogo al Broletto. Il martedì e il venerdì toccava al riso, e richiamava commercianti da numerose provincie. Si tratta infatti di un prodotto basilare, onnipresente nell'alimentazione. Minestrone, risi bolliti in acqua salata a brodo, saltati nel burro, conditi con formaggio e colorati. Francesco Cherubini elenca trenta preparazioni a base di riso e quattro di risotto. Il *ris giald*, non è che una delle varianti, borghesi, ricche, e grasse, in cui burro e midollo hanno la loro parte. Grazie allo zafferano, tale minestra, con il nome di risotto alla milanese, ha oltrepassato i confini d'Italia e viene annoverata fra le ricette internazionali. Storicamente più importante il *ris in cagnon* ovvero «riso cotto da prima in acqua salata, colato, e quindi condito con burro, aglio, acciughe, cacio, funghelli ecc».

Alla base di quasi tutte le pietanze e vivande lombarde, e in particolare milanesi, sta il burro, condimento onnipresente, gustoso, delicato, morbido. L'olio, infatti, si adoperava, nei tempi lontani, solo per condire l'insalata e per friggere il pesce. A proposito del burro deve esser ricordato un episodio,

tenacemente ripetuto nelle pagine di storia locale: Cesare, di ritorno dalla Gallia, passando per Milano, fu invitato a cena da un signore di nome Valerio Leonte. Tra le portate furono serviti asparagi al burro. I luogotenenti di Cesare lanciarono qualche battuta ironica. Conoscevano evidentemente il solo olio di oliva, torcendo il naso di fronte a qualsiasi altro condimento, barbaro.

Seconda alla trippa, ma non per ricchezza di grassi e intensità di sapore, è la *cassoeula*, un bottaggio di carne di maiale, con costine e cotiche, salsicce e verze. La *cassoeula* è un piatto stagionale (dell'autunno-inverno) e richiede una attenzione speciale nella preparazione e nella cottura: tutti gli ingredienti infatti devono fondersi gli uni con gli altri, trasmettendosi profumi ed odori, sino ad una corposa sintesi. Con la *busecca*, la *cassoeula* ha contribuito all'immagine grassa e indigesta della cucina milanese, laddove si tratta di due piatti da osteria, sempre pronti e tali da saziare rapidamente e senza sorprese, fornendo buon volume e calorie. La difesa di parte, contro i dietologi spaventapasseri, ci viene da Giovanni Cenato, scrittore e buongustaio, il quale ribadisce che «la cucina è fatta per gli uomini forti. Non esiste una cucina per gli ammalati, la cucina per gli ammalati è la riduzione di ogni gioia, la limitazione dell'amplesso ideale».

Queste minestre, questi piatti a lunga cottura, cui annettiamo volentieri il minestrone, rientrano in una concezione della cucina come servizio veloce di piatti nutrienti e sempre pronti. Un assemblaggio interessante, il quale permette di fondere primi e secondi, è rappresentato, in questo campo, dal *risotto con l'osso buco*. L'osso buco, sezione dello stinco del manzo, con il suo midollo rosolato nel burro con foglie di salvia, bagnato di vino bianco e di brodo, con una scorzetta di limone grattugiata, è un antico piatto milanese. Esso prende posto fra le pietanze nobili della città, accoppiandosi al risotto per ragioni di rapido servizio e pronto consumo.

Il compito di elogiare i piatti della cucina milanese, lo lasciamo a Carlo Maria Maggi (1630-1699), un poeta buongustaio. Nel *Barone di Birbanza* descriveva le vivande che si possono gustare nelle varie osterie della città:

«Se pù nos vedaran, a revedes
Mortadella di trì Scagn,
Busecca della Goeubba,
Passaritt di trì Merla,
Carna de manz del Pieugg,
Ris in Cagnon del Fus,
Supp, Sbruscier, di tré Leguer,
Formai della Cagnoeura,...».

A margine dei piatti da festa e da osteria, della cucina calda, il mercato milanese, oltre al burro, fornisce ogni tipo di latticini. Ugo Foscolo colse il destro dell'economia del prato e della stalla per sfogare contro Milano certi suoi risentimenti, apostrofandola con l'epiteto di Paneropoli, da *panera* che in dialetto significa panna, crema o fior di latte. I formaggi e il loro intenso odore, dovevano irritare particolarmente il poeta, tanti e tanto celebri sono i capostipiti e i loro discendenti quali lo stracchino, il quartirolo, il gorgonzola. Il più delicato, oltre che sostanzioso e ricco, con un profumo di latte appena munto, cremoso, è il mascarpone. Dopo i formaggi da taglio, fornisce un magnifico dessert con zucchero e liquore.

Il cuore della cucina milanese sono i pascoli. Così come i bovini forniscono trippe, bottaggi, e tagli d'ogni sorta, le vacche offrono con il latte una gamma di prodotti che copre tutti i bisogni. Questa economia nutritiva ha il suo baricentro fra Milano e Lodi dove si produce quel formaggio vaccino di pasta granulosa, appunto denominato grana (o lodigiano). Il Rajberti scriveva a proposito di esso: «... che il grana sta a tutti gli altri formaggi del mondo come Giove Olimpico alla marmaglia degli Dei minori...».

Nel tracciare un bilancio della cucina milanese, è evidente la sua dipendenza da un territorio ricco e da provincie limitrofe altrettanto attive nella produzione e negli scambi. Accanto ad una classe agiata che alterna piatti locali con altri, di ispirazione francese, e può attingere a tutte le risorse del commercio, esiste una popolazione di lavoratori e negozianti che si contenta, anzi resta fedele, alle risorse tradizionali e limitrofe.

Terra di grassi, il contado milanese dà una cucina grassa, e perciò stesso saporita, ma relativamente semplice nelle combinazioni e nei condimenti, con una spiccata vocazione al piatto unico, al piatto forte da osteria. È ovvio che in questo ambito i prodotti dolci, soprattutto il panettone, abbiano un posto eccentrico, eccezionale, per nulla integrato al pranzo quotidiano. Del resto la fortuna della pasticceria milanese nasce e muore con l'industria.

Giuseppe Baretta

THIRSUS ASPARGI

in Johann Weinemann: *Phytathoza-iconographia, sive Conspectus aliquot millium, tam indigenarum quam exoticarum, ex quator mundis partibus...*

Ratisbonae, per H. Lenzium poi H.C. Neubaurum 1737

Scheda 176



a. *Thyrus asparagi*.
b. *Asparagus, Asperge. Spargel.*
c. *Asparagus monstrosus.*

BRASSICA ALBA CRISPA

in Johann Wilhelm Weinemann: *Phytanthoza-iconographia, sive Conspectus aliquot millium, tam indigenarum quam exoticarum, ex quator mundis partibus...*

Ratisbonae, per H. Lenzium poi H.C. Neubauerum, 1737

Scheda 81



Brassica alba crispata, Savoyischer Kraut, Koll.

173 BARTOLOMEO PLATINA

De honesta voluptate ac valitudine libri decem quibus emendatissime impressi cum nova tabula et indice...

Venetis, per Ioannem Tacuinum de Trino, 1517, cm. 21, c. [4], LXXII

ZEE.II.68

174 PLUTARCHUS.

Graecorum Romanorum que illustrium vitae...

Basileae, ex aedibus Io. Bebelij, 1535, c. 271.

OO.XIII.35

Plutarco: illustrando la vita di Cesare, describe la cena di questi a Milano presso Valerio Leonte, il quale offrì all'ospite e al suo seguito gli asparagi al burro.

175

FASTI di Milano. Cesare in Milano cena presso Valerio Leone. Gallo Gallina inv. dis. ed acqu.

[s.n.t.], [1821]; cm. 32 oblungo, tav. 14

ZBB.V.105

176

THYRSUS aspargi. in Johann Wilhelm Weinmann. Phytanthoza iconographia... vol. I, tav. 182. Ratisbonae, per H. Lenzium, 1735.

Incisione a colori cm. 42x26

D.XVIII.11088/1

177

ORTENSIO LANDI

Commentario delle più notabili, et mostruose cose d'Italia, et altri luoghi. Vi si e poi aggiunto un breve catalogo dell'inventori delle cose, che si mangiano, et si bevono, nuovamente ritrovato, et da M. Anonymo di Utopia, composto.

[s.l., s.n.] 1548 cm. 16, c. 76.

HH.VI.8/2

178 BARTOLOMEO SCAPPI

Opera di M. Bartolomeo Scappi cuoco segreto di Papa Pio Quinto, divisa in sei libri... Con le figure che fanno bisogno nella cucina, et alli Reverendissimi nel Conclave.

In Venetia, appresso Alessandro Vecchi, 1598, cm. 21, c. [3], 311, tavv. 14 f.t., 1 ritratto.

26.22.H.23

179

DELLE rime piacevoli del Bologna, Ruscelli, Sansovino, Doni, Lasca, Remigio... Parte terza.

In Venetia, appresso Francesco Baba, 1627, cm. 13, p. [12], 204, [Rime di Girolamo Aviano. Capitolo in lode del cervellato della busecca milanese, et del porco, con le sue eccellenze di Silvio Geloso].

25.9.A.37

180

Il TERZO libro dell'opere burlesche...

Agnolo Firenzola. In lode della salsiccia. p. 303-306.

In Usecht al Reno, appresso Jacopo Broedelet, 1760, cm. 17,5, p. XVI, 384, front. inciso.

ZNN I. 77

181
BRASSICA alba crispa.
in: Johann Wilhelm Weinmann. Phytan-
thoza iconographia... vol. I, tav. 261.

Incisione a colori *cm.* 42x26.

D.XVIII.11088/1

182
PORCO domestico o maiale. *Sus scro-
fa domesticus.*
in: Giovanni Boschi. Atlante zoologico
popolare. vol. I.
Napoli Petraraja, 1863-67.

Litografia a colori di Petraraja su disegno di A.
di Lorenzo
cm. 38x28.

4.3.F.10

183 MENECHIN PECENNA
alla grand'isola della cuccagna.
Taccuin che fa besogn / Da fa rid e sca-
scià'l sogn per l'Ann 1819.

In Milan, el se vend de Carla Berton, [1818],
cm. 14, p. 83, *tav.* 1.

ZGG.IV.153



184 GIOVANNI RAJBERTI

L'arte di convitare spiegata al popolo.
Parte prima [seconda].

Milano, coi tipi di Giuseppe Bernardoni,
1850-51.

ZCC.XV.75

185 GIOVANNI FELICE LURASCHI

Nuovo cuoco milanese economico che
contiene la cucina grassa, magra e d'o-
lio e serve pranzi all'uso inglese, russo,
francese ed italiano...

Milano, tip. M. Carrara, 1853
cm. 19, p. 551, *tav.* 4 *ft.*

14.30.311

186

La CUCINA degli stomachi deboli os-
sia pochi piatti non comuni, semplici,
economici e di facile digestione...

Milano, coi tipi di Giuseppe Bernardoni di Gio.,
1857,
cm. 22, p. XXXI, 147.

ZA.XII.31

187 GIUSEPPE SORBIATTI

La gastronomia moderna. Istruzione ele-
mentare pratica della cucina, pasticce-
ria, confettureria e credenza...

Milano, tip. Boniardi-Pogliani di Ermenegildo Be-
sozzi, 1866,
II edizione, ill., tav. 2 *ft.*, p. XXXII, 740, *cm.* 21

C. VII.8219

188

GALLINA comune. *Gallus domesticus*
(fem.)
in: Giovanni Boschi. Atlante zoologico
popolare. vol. II.
Napoli, Petraraja, 1863-69.

Litografia a colori di Petraraja su disegno di Ri-
spoli
cm. 38x28.

4.3.F.11

189 URBANO DUBOIS,
EMILIO BERNARD

La cucina classica. Studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa... Prima traduzione pubblicata... dalla Società dei Cuochi Milanesi...

Milano, a spese della Società Cuochi Milanesi, 1892
cm. 30, voll. 2, ill.

21.21.H.3-4

190

La CUCINIERA universale ossia l'arte di spendere poco e mangiar bene secondo il metodo delle cucine triestina, milanese, veneziana...

Milano, Guigoni, 1893,
cm. 16, p. 278, tav. 1.

21.13.A.21

191

Il CUOCO milanese e la cuciniera piemontese. Manuale di cucina indispensabile per ogni ceto di famiglie.

Milano, Francesco Pagnoni, [1897],
cm. 16, p. 336.

13.71.A.11

192 FRANCESCO NOVATI

Di un libro di cucina bergamasco del secolo XV.

in: «Archivio storico lombardo», 1905
vol. III, anno XXXII, p. 435-443.

Per. IV.17

193

La CUCINA di tutti i giorni. Gnocchi d'erbe e gnocchi di patate, in «La cucina moderna illustrata».

1911, anno I, n. 2, p. 148

Giorn. U 33

194 PELLEGRINO ARTUSI

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie.

Milano, Barion, 1926,
III edizione, c. 19, p. 335.

N.S. Q 1508

195

P. VIGONI

Soliloquio di un bevitore.

in: «La cucina e la mensa», anno VII, 1930,
25 aprile, p. 122-124.

Giorn. R 243/2

196 AMALIA DELLA ROVERE MORETTI FOGGIA (PETRONILLA)

Altre ricette di Petronilla.

Milano, Sonzogno, 1937,
cm. 18, p. 320.

N.S. Q 4567



197 GIUSEPPE FONTANA

La cusinna de Milan. Quatter ricett,
quatter scherz, quatter penser.

Milano, La Prora, 1938,
cm. 21, p. 210.

N.S. O 1342

198 AMALIA DELLA ROVERE MO-
RETTI FOGGIA (PETRONILLA)

Ricette di Petronilla.

Milano, edizioni Olivini, 1938,
cm. 19, p. 255.

N.S. R 782



Non bastano le buone ricette per rendere buone le vivande, occorre cucinarle in recipienti adatti. Le pentole e le casseruole di alluminio, conservano agli alimenti il loro sapore e rendono facile la loro cottura.

METALLURGICA LOMBARDA PIEMONTESE S. A.
(GRUPPO MONTecatini)
MILANO - VIA PRINCIPALE UMBERTO I

Illustration of a person cooking with aluminum cookware.



Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.



Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

Il porco domestico è un animale di grande utilità per l'uomo, e che si alleva in tutte le parti del mondo. È di natura gregaria e si nutre di ogni sorta di rifiuti organici. La sua carne è un alimento molto apprezzato, e il suo lardo è usato per la preparazione di molti cibi. Il porco domestico è anche una delle principali fonti di carne per i paesi tropicali e subtropicali.

PORCO DOMESTICO O MAIALE

in Giovanni Boschi: *Atlante zoologico popolare*. Vol. I

Napoli, Raimondo Petraraja, 1863-1867

Scheda 182





GALLINA COMUNE

in Giovanni Boschi *Atlante zoologico popolare*. Vol. II
Napoli, Raimondo Petraraja, 1863-1869.
Scheda 188



GALLINA COMUNE — *Gallus domesticus* (fem.)

COMMIATO

con immagini dell'industria alimentare lombarda

199

Il **PROGRESSO** dell'industria lombarda. Relazione delle manifatture esposte al pubblico nell'I.R. Palazzo di Scienze, Lettere ed Arti.

Milano, a spese dell'Editore, 1843

C.V.7804/10

200

INDICAZIONE degli oggetti d'arte e manifatture esposti nel palazzo dell'I.R. Collegio Longone per la solenne distribuzione de' premi d'industria seguita il giorno 30 maggio 1845 in cui celebrasi la festa onomastica di S.M.I.R.A.

Milano, tip. di Giuseppe Bernardoni di Gio., 1845

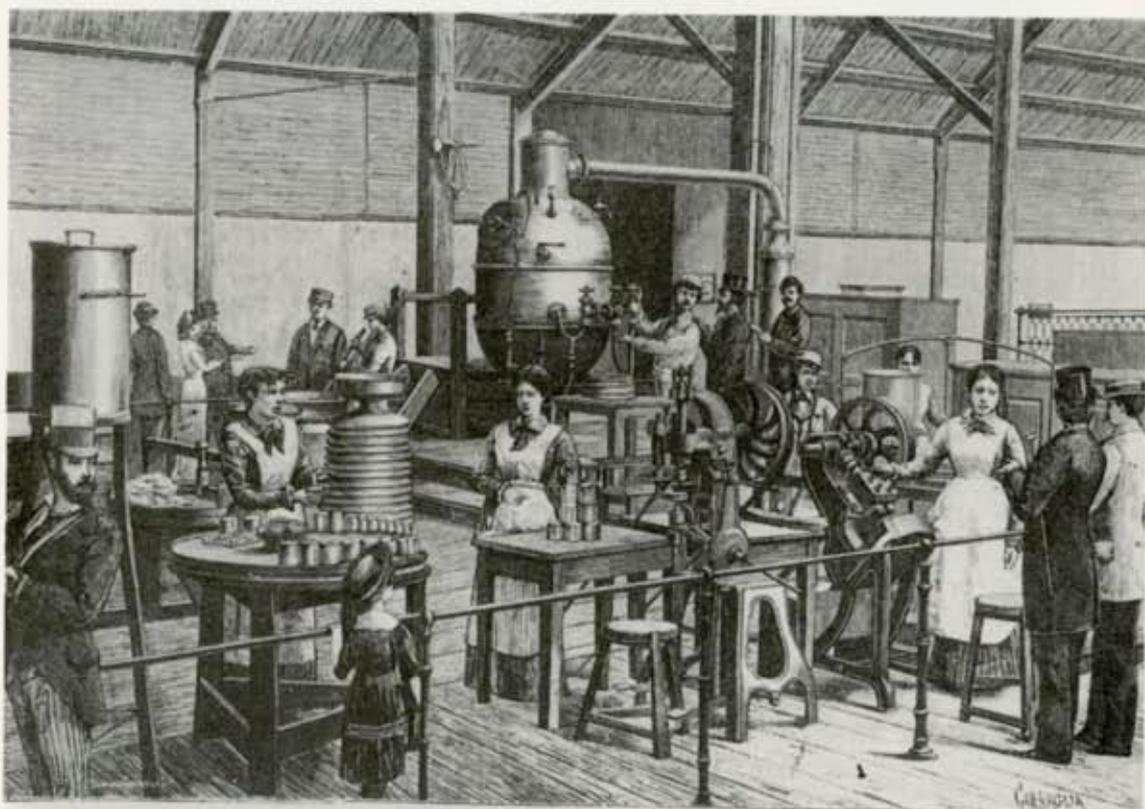
Misc. 1133/6

201

GALLERIA del lavoro. L'officina del latte condensato della ditta Böhlinger, Mylius e C. in: L'esposizione Italiana del 1881 in Milano.

Milano, Edoardo Sonzogno, 1881.

Congr. Esp. 242/1



GALLERIA DEL LAVORO. — L'officina del latte condensato della ditta Böhlinger, Mylius e C.
(da una fotografia dei fratelli Carnaghi).

La SALA degli alimenti
in: Milano e l'esposizione Italiana.

Milano, Fratelli Treves, 1881.

Congr. Esp. 242



203 GIUSEPPE BIANCHI

Brevi cenni sulla fabbricazione del cioccolato di Giuseppe Bianchi con propria fabbrica premiata Milano, Piazza del Carmine, 1.

Milano, tip. Filippo Ponzelotti, 1881
cm. 23, 1 tav. f.t., p. 29, [2].

Misc. 1071/30

In testa al frontespizio vi è la nota: In occasione della Esposizione Nazionale di Milano 1881.

204 G. TREVISANI

Pollicoltura.

Milano, Ulrico Hoepli, 1892,
cm. 14,5, ill., p. XIII, 176.

Coll. Ital. 42/303

205 LUIGI MORELLI

Manuale del casaro. Studio del latte. Lavorazione: fabbricazione del burro; fabbricazione del formaggio...

Milano, U. Hoepli, 1910,
cm. 15, p. XII, 258, ill.

Coll. Ital. 42/1408

206 CARLO VIVIANI

L'uovo di gallina. Processi di conservazione e commercio.

Milano, U. Hoepli, 1913,
cm. 15, p. XII, 382, ill.

Coll. Ital. 42/1642

BIBLIOGRAFIA E OPERE CITATE

- M. ALBERINI, *Storia del pranzo all'italiana*, Milano 1966.
- Arte della cucina. Libri di ricette. Testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo* a cura di Emilio Faccioli. Milano, 1966.
- E. BAILA, *Banchetti milanesi all'aperto*, «La Martinella di Milano», marzo-aprile 1957, pp. 177-178
- Banchetto dato ai Giardini Pubblici a duecento sposi*, in: A. Bertarelli, A. Monti «Tre secoli di vita nei documenti iconografici. 1630-1875». Milano, 1927, p. 228.
- Banchetto in Crema nell'anno 1526, imbandito da Malatesta Baglione, Capitano Generale della fanteria della Repubblica di Venezia*. In: «Archivio Storico Lombardo. Giornale della Società Storica lombarda»; Anno VI, pp. 402-409, Milano, 1879.
- Banchetto offerto nel palazzo Nani al Duca Clemente Augusto di Baviera. (datato al 1775) - Scuola del Longhi*. Venezia, Musei Civici. in: «Storia del Costume in Italia» di Rosita Levi Pisetzki. Milano, 1964.
- G. BARETTA, *Strenne dell'800 a Milano*. Milano, 1986
- G. BARETTA, *Almanacchi dell'800 a Milano*. Milano, 1987
- G. BARIGAZZI, *Le Osterie di Milano*, Milano, 1968
- H. BARTH, *Osteria-Guida spirituale alle osterie italiane da Verona a Carpi*. Roma, 1979.
- N. BAZZETTA DI VEMENIA, *I caffè storici d'Italia da Torino a Napoli...* Milano 1939
- M. BENDISCIOLI, *La vita sociale* in: «Storia di Milano» vol. X, pp. 352-360. Milano, 1962
- A. BERTI, *La cucina dei Gonzaga*, a cura di Franco Berti. Parlano di Angelo Berti: Gardino Bardini, Vincenzo Buonassisi, Pino Capogna, Antonio Caruso... Milano, 1971.
- G. BOCCARDO, *Feste, Giuochi e Spettacoli*. Genova, 1874

- WF. BRANDILEONE, *Saggi sulla storia della celebrazione del Matrimonio in Italia*. Milano, 1906.
- B. CAZZI, *Milano e l'Italia, la vocazione economica di una città*. Milano, 1976.
- Cucina italiana del Rinascimento. Gran Banchetto*. A cura di Carla della Beffa e Africo Paolucci, Milano, 1986.
- Cucina Mantovana di Principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali*, a cura di Gino Brunetti. Mantova, 1963.
- La cucina della memoria*. Roma, 1993.
- L. FERRARI *Onomasticon*. Repertorio bibliografico degli scrittori italiani dal 1501 al 1850. Milano, 1947.
- A. JACOMO, *Imbandigioni milanesi* in: «La Martinella di Milano», agosto 1947, pp. 36-38.
- F. MALAGUZZI VALERI, *Gli alberghi. Le cucine. I banchetti. Pranzi*. in: Francesco Malaguzzi Valeri «La corte di Lodovico il Moro. La vita privata... nella seconda metà del Quattrocento». Milano, 1929.
- A. MARESCALCHI - G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano, 1931.
- P. MELDINI, *A tavola e in cucina*, in «La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi». Roma 1988.
- L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*. Piacenza, 1932.
- P. MEZZANOTTE, *Nozze principesche nel 1300*. in: «La Martinella di Milano», febbraio 1948, pp. 21-23.
- Milano nelle vecchie stampe*. Milano, 1969
- Arte della Cucina e Alimentazione nelle opere a stampa della biblioteca Marciana dal XV al XIX secolo*. Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Biblioteca Nazionale Marciana. Roma, 1987.
- M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari, 1993.
- M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*. Bari, 1989.
- G. MORONI, *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica*. Venezia, 1840-1879.
- M. PALEARI HENSSLER, *Bibliografia latino-italiana di Gastronomia*. Milano, 1984.
- O. PERNA BOSSI, *Vecchia Brianza in cucina con introduzione da Stendhal*. Milano, 1968.
- F. RE, *Dizionario ragionato di libri d'agricoltura*. Venezia, 1808.
- E. ROSSINI - C. VANZETTI, *Storia dell'agricoltura italiana*, Bologna, 1987.
- L. SERIANNI, *Grammatica italiana*, Torino, 1988.
- L. SERIANNI, *Il primo Ottocento*. Bologna, 1989.
- L. SERIANNI, *Il secondo Ottocento*. Bologna, 1990.
- L. VANOSSI, *Bibliografia gastronomica italiana fino al 1950*. Pinerolo, 1964.
- C. VICAIRE, *Bibliographie gastronomique*. London, 1954.
- (L) WESTBURY, *Handlist of Italian cookery books*. Firenze, 1963.
- S. ZANINELLI, *I consumi a Milano nell'Ottocento*. Roma, 1974

INDICE DEGLI AUTORI E DEI TITOLI DELLE OPERE ANONIME

Le cifre in corsivo si riferiscono alla numerazione progressiva delle schede

- Schede di:*
Silvia Baldelli Capasso: nn. 1-54, 149-172
Giuseppe Baretta: nn. 55-95, 173-206
Paola Ferro: nn. 96-148
- AGRICOLTORE (L') delle provincie venete...,
38,39
ALBERGATORI Milanesi, 82
ALBERGO Lombardo - Veneto, 81
ALBERTI Leandro, 2
ALMANACO (L') della commedia umana...
1886, 45
ALMANACCO della vite e del vino... 1870, 30
ANGELINI Luigi, 67
APICIUS, 15
ARTUSI Pellegrino, 194
AVIANO Girolamo, 179
BARICAZZI Giuseppe, 69, 70
BASSI Agostino, 18, 20, 28
BELLEMO Francesco, 35
BENVENUTI Matteo, 135
BERNARD Emilio, 189
BERNI Francesco, 14
BIANCHI Giuseppe, 203
BIBLIOTECA italiana ossia giornale di lette-
re, scienze ed arti, 21, 93
BOCCARDO Gerolamo, 163
BOERINGER, 201
BOSCHI Giovanni, 182,188
BOSINADE 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77
BOTTIGLIA (Una) di sciampagna, 141
BRASSICA alba crispa, 181
CAFFE (Il) Almanaco 1829, 88
CAFFE (Il) è un veleno, 93
CAFFE Sanquirico, 91
CALCHI Tristano, 108
CALZONI Antonio, 65
CAMERA Giuseppe Romolo - CITTERIO
Francesco, 122
CATTANEO Luigi, 19
CATTANEO G., 80
CAVAZZANA Giuseppe, 31
CENTORIO Ascanio, 49
CERIMONIALE pel solenne ingresso delle lo-
ro Maestà a Milano, 123
CERVIO Vincenzo, 12, 103, 104
CHERUBINI Francesco, 79
CHIMICA (La) della cucina...157
CHIUSI Giuseppe, 90
COLLEGIO reale delle fanciulle, 170
COLLOQUIA et dictionarium octo lingua-
rum, 55
CONFRATERNITA dei panattieri, 52
CORIO Bernardino, 96
CORNARO Luigi, 152
CORRADO Vincenzo, 22, 119, 128, 154
COSMORAMA Pittorico, 43, 44, 81
CRESCENZI Pietro, 3, 4, 5
CUCINA (La) Casareccia..., 46, 125, 134, 160
CUCINA degli stomaci deboli, 186

- CUCINA di famiglia, 165
- CUCINA (La) di tutti giorni, 167, 193
- CUCINA (La) facile, economica e salubre, 159
- CUCINA (La) igienica. La cucina dei bambini, 166
- CUCINA (La) moderna illustrata, 166, 167, 193
- CUCINE popolari, 84
- CUCINIERA (La) Universale..., 139, 190.
- CUCINIERA (La) Viennese... Almanacco... 1826, 156
- CUCINIERE (Il) Moderno..., 133
- CUOCO (Il) di buon gusto..., 47, 126
- CUOCO (Il) milanese e la cuciniera piemontese, 142, 153, 191
- CUOCO (Il) piemontese... 120
- DE CASTRO Giovanni, 136
- DE CALLINA item ovis... 11
- DELLA CASA Giovanni, 14, 172
- DELLE RIME piacevoli del Bologna..., 179
- DELLE RIME piacevoli del Berni..., 14
- DELLA ROVERE Moretti Foggia Amalia (Petronilla), 196, 198
- DESCRIZIONE del caffè Pedrocchi, 89
- DI LORENZO A., 182
- DIOSCORIDES Pedacius, 7
- DOLCE Ludovico, 14
- DOSSI Carlo, 132
- DUBOIS Urbano, 189
- DUSI Cosroè, 41
- EPULARIO..., 109
- FALCONE Giuseppe, 10
- FASTI di Milano, 175
- FERDINANDO I e Maria Anna Carolina, 123
- FERDINANDO I nel Tirolo, nella Lombardia e nel Veneto..., 124
- FESTE Celebrate per le nozze di Matteo Visconti con Beatrice d'Este, 97
- FIRENZOLA Agnolo, 180
- FOLLINI Federico, 110
- FONTANA Giuseppe, 197
- FRAMMENTO di un libro di cucina del sec. XIV edito nel di delle nozze Carducci - Gnaccarini, 137
- FRUMENTUM Indicum, 63
- FUSORITTO di Narni, 12, 103, 104
- GALATEO (Il) fatto in versi sdrucchioli..., 115
- GALLERIA del lavoro 201
- GALLESIO Giorgio 60
- GALLINA comune, 188
- GALLO Agostino, 6
- GASTRONOMO (Il), 144
- GAZZETTE di Milano dell'anno 1739, 114
- GESSNER Konrad, 11
- GIARDINIERE (Il) in pratica, 34
- GIOIA Melchiorre, 48, 121, 171
- GIORNALE itinerario perpetuo..., 33
- GIULIO Cesare, 174, 175
- GRIDE v. MILANO (Ducato)
- GRISELINI Francesco, 13
- HOTEL Rebecchino, 83
- IN principio, l'uovo, 1
- INDICAZIONE oggetti d'arte Collegio Longone, 200
- INTERESSANTE (L'). Almanacco... 1820, 36
- INTERPRETE (L') milanese 1825, 58, 94
- LAGHI Sebastiano, 56
- LANDI di Siena Eraclio, 26
- LANDI Giulio, 16
- LANDI Ortensio, 177
- LATINI Antonio, 113
- LEGGENDA di Barlaam e Josaphat, 1
- LOCARNO Giovanni, 42
- LOMENI Ignazio, 29
- LURASCHI Giovanni Felice, 129, 185
- MAGGI Carlo Maria, 57
- MAGGI Gaetano, 21
- MAGNIFICO Convito imbandito da Prospero Colonna..., 99
- MANTEGAZZA Paolo, 161
- MARINETTI Filippo Tommaso, 148
- MARTINELLA (La) di Milano, 31, 32, 68, 147
- MATTIOLI Pietro Andrea, 8
- MAURO Giovanni, 14
- MEDICI Luigi, 64
- MENECHIN Pecenna, 183
- MERCATO (Il) delle verdure o verzee, 44
- MESSISBUGHI Christoforo, 101
- MIGLIAVACCA Baldassarre, 111
- MILANO (Ducato), 49, 50, 51, 53, 54
- MILANO e l'esposizione Italiana 1881, 201, 202
- MILANO e le sue bellezze. Strenna per l'anno 1847, 40
- MONTANELLI Indro, 70
- MORELLI Luigi, 205
- NOVATI Francesco, 192

- NOZZE Bazzero Borromeo, 138
 NUOVA Cuciniera piemontese che insegna..., 158
 OH (Gli) bei! Oh bei!, 43
 ORFANOTROFIO di S. Pietro in Gessate, 168
 OSTERIA della Cazzoecula, 69
 OTTOLINI Gerolamo, 17
 PARINI Giuseppe, 117
 PARMENTIER Jean-Marie, 140
 PER la fausta venuta in Lombardia delle
 LL.MM.II. e R... 118
 PERA Giuseppe, 60
 PESCHIERA (La), 12
 PETRAROJA Raimondo, 182, 188
 PINEI Antonio, 7
 PIO Albergo Trivulzi, 169
 PLATINA Bartolomeo 16, 149, 173
 PLUTARCHUS, 174
 POLENTA (La), 62
 PORCO domestico, 182
 PORTA Carlo, 61
 POST prandium, 145
 PRANZO dato in Tortona ad Isabella sposa
 di Gian Galeazzo Sforza Duca di Mila-
 no, 98
 PROCESSO (II) industria lombarda, 92
 PROGRESSO industria lombarda, 199
 PROVERBI (I) del buon contadino... Alma-
 nacco... 1821, 37
 RACCONTO delle cose principali negli spon-
 sali... 116
 RAJBERTI Giovanni, 127, 184
 RAMPOLDI G.B., 87
 RISPOLI, 188
 RIZZI Bice, 147
 RIZZI Domenico, 39
 RICEVIMENTO offerto dall'Ente Concerti Or-
 chestrali in onore del Maestro Toscani-
 ni, 146
 ROMOLI Domenico, 102
 ROSSETTI Giovanni Battista, 105
 ROSSI E. 164
 ROVANI Giuseppe, 131
 RUSCONI Mauro, 60
 SALA (La) degli alimenti, 202
 SAVONAROLA Michele, 151
 SCAPPI Bartolomeo, 106, 107, 150, 178
 SCHMIDEL Casimir Christoph, 25
 SCOTTI Battista, 85
 SECCHI Claudio Cesare, 32
 SERVA (La) cuciniera e credenziera... Alma-
 nacco... 1820, 155
 SONO il più utile alla società... Almanacco...
 1819, 27
 SORBETTINI e Gelati Almanacco 1843, 95
 SORBIATTI Giuseppe, 130, 187
 SORMANNI Giacomo, 30
 STABILIMENTO Commerciale Luigi Taglia-
 bue, 23
 STORIA di Milano, 97, 98, 99
 STRENNA italiana per l'anno 1872, 162
 TAECIO Bartolomeo, 24
 TANARA Vincenzo, 9, 112
 TANZI Carl'Antonio, 78
 TERNI Pietro, 100
 THYRSUS Aspargi, 176
 TERZO (II) libro delle opere burlesche, 180
 TREVISANI G. 204
 ULTIMO (il) colpo di forchetta, 143
 UTILE Giornale 1836, 59
 UVA pignola di S. Colombano, 60
 VAJANA Alfonso, 68
 VALERIO Leone, 175
 VARCHI Benedetto, 14
 VECCHIA ospitalità milanese, 86
 VICONI P., 195
 VITE (La) e il vino... 1870, 30
 VIVIANI Carlo, 206
 WEINMANN Johann Wilhelm, 63, 176, 181,
 ZEZZOS Rossano, 66

ABBREVIAZIONI

- c. carta/e
 cfr. confronto
 cm. centimetri
 ill. illustrato/i
 membr. membranaceo
 mm. millimetri
 ms. manoscritto
 p. paginale
 r. recto
 sec. secolo/i
 s.l. senza luogo
 s.n.t. senza note tipografiche
 s.t. senza tipografo
 s.e. senza editore
 s.n. senza nome
 tav. tavola/e
 v. verso

Finito di stampare nel mese di ottobre 1994
dalla Tipografica Sociale S.p.A. - Monza
per conto di *viennepierre.edizioni*

