

Ugo Bellesi Ettore Franca Tommaso Lucchetti

Storia dell'alimentazione della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche



il lavoro editoriale

La prima ricostruzione storica completa della civiltà enogastronomica e conviviale delle Marche che ricostruisce la sua tradizione popolare e contadina, quella aristocratica e borghese, quella scritta e quella orale nei loro reciproci scambi.

Un'opera che restituisce spessore, profondità e complessità alla cultura materiale delle Marche, oggi celebrata per la sua eccellenza.

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA CULTURA GASTRONOMICA
E DELL'ARTE CONVIVIALE NELLE MARCHE



Volume edito con il sostegno
dell'Assessorato all'Agricoltura
della Regione Marche

© Copyright by 2009
il lavoro editoriale (Progetti editoriali srl)
casella postale 297 Ancona - Italia

Tutti i diritti riservati

www.illavoroeditoriale.com

ISBN 978 88 7663 457 4

Ugo Bellesi Ettore Franca Tommaso Lucchetti

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE
DELLA CULTURA GASTRONOMICA
E DELL'ARTE CONVIVIALE
NELLE MARCHE

Saggi di

Maria Lucia De Nicolò, Claudio Paolinelli

Alessio Santinelli, Gianni Volpe

Regione Marche

il lavoro editoriale



Fig. 1 - *Giovanna Garzoni, Coppa azzurra con fragole, sec. XVII, Firenze, Galleria Palatina.*

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA CULTURA GASTRONOMICA
E DELL'ARTE CONVIVIALE NELLE MARCHE

PRESENTAZIONE

Le Marche, oggi una delle regioni più industrializzate d'Italia, hanno, come noto, una lunga tradizione rurale, portata avanti sino agli anni Sessanta del secolo scorso, che fu in qualche modo anche all'origine del suo processo di sviluppo industriale.

Sin dai tempi dei Piceni e dell'età romana poi, come in questo libro peraltro viene ricordato, questa terra era ben conosciuta per i suoi prodotti agricoli, a partire dal suo grano e dai suoi frutti per continuare con gli erbaggi, il vino e le olive. Ma anche negli anni della modernizzazione, i marchigiani hanno saputo tradurre in maniera intelligente la tradizione rurale in produzioni biologiche d'avanguardia, eccellenze vinicole ben conosciute nel mondo, primati nel campo oleario, apicolo e nella ristorazione di alta qualità.

La produzione alimentare, la cultura eno-gastronomica ed il loro lungo passato, così vari e ricchi nel territorio, sono infatti oggi tra i migliori testimonial nella cultura e nel turismo.

Anche nel panorama storico e scientifico, gli studi e le ricerche sulla cucina delle Marche e sulla sua tradizione alimentare si sono in questi anni intensificati, sulle spalle di una importante scuola di storia dell'agricoltura e sulla scia dell'interesse suscitato dalle Marche come regione di "metamezzadri", come fu definita da Giorgio Fuà, rivelando in maniera chiara i rapporti tra cultura popolare e aristocratica, laica e conventuale, tra tradizione orale e codificazione scritta.

Queste ragioni ci hanno spinto a promuovere l'edizione di questo volume di Ugo Bellesi, Ettore Franca e Tommaso Lucchetti, che ha, tra gli altri, il merito di offrire un'ampia ricostruzione storico-culturale di un tema che, prima che interessare il profilo economico, è legato alla "civiltà" di questa regione nel senso più ampio del termine, intimamente connesso con il suo paesaggio, i suoi modi di vivere e i suoi più intimi valori.

Nel ringraziare per l'ottimo lavoro gli autori e l'editore, esprimo l'auspicio che questo testo possa costituire uno strumento ed un riferimento per chi, in questo settore, opera quotidianamente con passione, ma sia anche un'importante occasione per meglio comprendere la cultura, i valori e le tradizioni che sono l'ispirazione ai piatti, ai sapori e alle innumerevoli rarità di questa regione.

Paolo Petrini

Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Marche

Ove non attribuito altrimenti la redazione dei saggi va riferita ai tre autori, i quali hanno condiviso l'impostazione complessiva del volume. Nello specifico, i capitoli 1, 5, 6, 21 sono stati scritti da Ettore Franca; i capitoli 2, 7, 8, 10, 11, 12, 14, 18, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 32, 35, 38, 41 sono stati scritti da Tommaso Lucchetti; i capitoli 4, 9, 13, 16, 17, 19, 20, 24, 30, 33, 39 sono stati scritti da Ugo Bellesi. I capitoli 37 e 40 sono stati redatti a quattro mani da Ugo Bellesi e Tommaso Lucchetti.

Introduzione

L'idea di redigere un compendio storico delle risorse agro-alimentari, delle pratiche di cucina e mensa, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale delle Marche è nata dalla necessità di colmare un vuoto bibliografico. Ognuno dei tre autori e gli altri studiosi che hanno collaborato alla redazione del volume, aveva infatti già avuto modo di indagare, in pubblicazioni scientifiche o divulgative, singoli ambiti territoriali, o di affrontare monograficamente la trattazione storica di aspetti specifici dell'argomento. In molte occasioni erano stati pubblicati ricettari, testimonianze orali e studi sulla cultura materiale e sull'alimentazione, con note di carattere storico e folclorico, ma non era stata ancora tentata una ricostruzione organica della materia.

Con questo lavoro si è così cercato di ricostruire le fonti della cultura gastronomica e conviviale delle Marche e, con la collaborazione degli altri ricercatori coinvolti, sono stati sintetizzati i risultati delle indagini sul paesaggio, le informazioni provenienti dagli scavi archeologici, dagli studi storico-artistici e dai testi variamente venuti alla luce in questi anni.

Si è inoltre tornati su opere già conosciute e riedite da tempo, tentando per la prima volta di concentrare l'attenzione sulla loro origine marchigiana, lasciata spesso in sordina prima che questa tradizione avesse raggiunto il livello di qualità e di considerazione che oggi ha meritato. Ma soprattutto ci si è mossi alla ricerca di testimonianze presso gli archivi e le biblioteche, le collezioni pubbliche e private; si è cercato di dare conto dei trattati specialistici e dei ricettari manoscritti talvolta conosciuti attraverso pubblicazioni passate sotto traccia e dimenticate, tra le quali, per esempio, quelle conservate nella Bibliothèque internationale de gastronomie di Lugano, che ha consentito vere scoperte.

Lo sforzo più difficile è stato assemblare in un unico mosaico le tessere sparse qua e là raccolte con certissima pazienza, cercando di offrire un percorso organico, senza fare forza sulle fonti.

Il criterio che ha presieduto a questa sintesi è stato quindi offrire un racconto il più possibile esauritivo su alcune macroaree tematiche, partendo dal paesaggio agrario, dalle colture principali e dalle produzioni dell'artigianato alimentare, per arrivare alle espressioni della cucina; da quella più semplice perpetuata per tradizione orale a quella più laboriosa e raffinata, testimoniata dai documenti scritti, praticata in ambiti più esclusivi e circoscritti come la nobiltà, la borghesia o i monasteri. Nella terza parte sono state infine dedicate alcune pagine alle arti ed agli spazi della convivialità.

Una prima novità che forse emerge dal volume, nella prospettiva nuova consentita dalla sintesi e dallo sguardo di insieme, è proprio la registrazione di una interazione che si riscontra, nella produzione della cultura gastronomica regionale, tra le diverse componenti sociali, culturali, popolari e aristocratiche, testimoniata dalle fonti scritte e orali, che conferma anche in questo "genere" un carattere, già altrove percepito nella storia sociale delle Marche, di fluidità tra mondi sociali diversi e fra loro lontani, quanto a modelli di vita.

Abbiamo la soddisfazione di aver proposto un panorama ampio della cultura gastronomica e dell'arte conviviale delle Marche dalle origini ad oggi, con la speranza che esso stimolerà altri a proseguire la ricerca nelle biblioteche e nel per molti aspetti ancora inesplorato mondo popolare delle Marche.

Ugo Bellesi Ettore Franca Tommaso Lucchetti



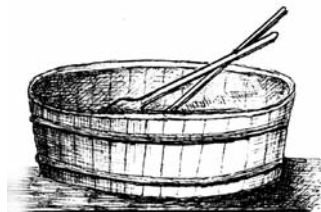
Indice

Introduzione	7
I - PAESAGGI. IL TERRITORIO E LE SUE RISORSE	
1. In principio Piceni, Romani e Benedettini L'organizzazione del territorio nella gestione degli spazi selvatici e coltivati, l'assetto dei luoghi abitati	11
2. Profumi di santoreggia e passaggi di quaglie e palombe Flora e fauna naturale, selvaggina, funghi, tartufi ed erbe spontanee	21
3. La pesca nelle Marche	38
4. Il granaio del pontefice: frumento ed altri cereali La tradizione interrotta del riso	56
5. Il vino e i suoi cantori marchigiani: da Plinio a Bacci Enologia e viticoltura	62
6. Olio di <i>Marchia</i> . Olivicoltura e frantoi	74
7. "L'orticoltura, vanto marchigiano nel tempo" Legumi, ortaggi ed erbe aromatiche	81
8. I pomi, dagli elogi dei latini ai frutti dimenticati La frutta e i suoi impieghi dal Piceno al Montefeltro attraverso le memorie di viaggio	94
9. Pascoli, aje e torri colombaie Il bestiame da terra addomesticato a fini alimentari	99
10. "Chi maneggia il miele si lecca le dita" Miele e apicoltura	106
11. Ambre e caciotte, la cultura intorno al latte La produzione casearia, i formaggi e la ricotta	118
12. Ciauscoli e ciarimboli Breve storia della salumeria marchigiana	134

13. L'almanacco del vergaro: da <i>Sant'Antò</i> a <i>San Martì</i> La codificazione del calendario delle pratiche rurali: riti e superstizioni nelle coltivazioni e nei raccolti, dicerie popolari e proverbi	148
II - L'ARTE DELLA TRASFORMAZIONE E I SAPERI IN CUCINA	
14. Dai fuochi della corte di Federico alle <i>arole</i> Spazi e oggetti di cucina delle corti delle case contadine	159
15. Gli spazi del cibo nella dimora rurale marchigiana	172
16. Ricotta, pezzata e maccheroni La civiltà pastorale: cucina ordinaria e speciale	179
17. Brodetti e stoccafissi La civiltà marinara tra cotture ordinarie, giorni speciali, contatti e scambi	183
18. Dagli eremiti alle suore pasticciere Il modello alimentare della cucina monastica	190
19. Vincisgrassi e olive ripiene La cucina borghese: un modello tra canoni aristocratici e criteri di parsimonia	199
20. Melanzane e carciofi nel ghetto La cucina ebraica	203
21. Le insalate Tra il crudo e il cotto	207
22. Una preziosa raccolta manoscritta seicentesca Carte di dispensa, cucina e mensa del cardinale Bonaccorsi	215
23. Un fabrianese del Seicento in trionfo a Napoli Antonio Latini e <i>Lo scalco alla moderna</i>	221
24. L'incunabolo dei ricettari a stampa marchigiani <i>Il cuoco maceratese</i> di Antonio Nebbia e la cultura gastronomica del tardo Settecento	224
25. Minestre, dolci e altro nei "segreti di casa" Alcuni ricettari manoscritti tra Settecento e Ottocento	228
26. Precetti golosi negli almanacchi d'inizio Ottocento Suggerimenti e pratiche di cucina in due pubblicazioni effimere anconitane	237
27. La nascita della "Cuciniera" borghese	245
28. Memorie di case ed appunti di cucina dell'Ottocento Esempi di ricettari manoscritti marchigiani del diciannovesimo secolo	252
29. L'invenzione della "Cucina marchigiana"	256

<i>Indice</i>	359
30. Il maestro Cesare Tirabasso, tra fornelli e libri	265
31. Manoscritti e fonti orali del Novecento alla ricerca di un'identità Ricettari domestici e memorie rurali	268
32. L'evoluzione storica della pasticceria marchigiana	274
33. Anisette, maccheroncini ed altre celebrità La creazione di un'industria alimentare di specialità	290
III - TEMPI, RITI ED ARTI DELLA CONVIVIALITÀ	
34. Dalla cultura orientalizzante all'età romana	299
35. Corredi e decori da tavola	303
36. Ceramiche da mensa marchigiane dal XIV al XIX secolo	310
37. Storie di banchetti celebri Dalle allegorie imbandite ai tributi sabaudi	320
38. Celebri maestri di mensa Trattati di scalcheria marchigiani	329
39. Pranzi, merende e dolci per le ricorrenze contadine	336
40. La convivialità aristocratica e popolare Caffè, teatri e osterie	343
41. Dalle osterie ai ristoranti	347
BIBLIOGRAFIA SCELTA	353
RINGRAZIAMENTI	355

Finito di stampare
nel Dicembre 2009
da Arti Grafiche Picene
per conto della casa editrice
il lavoro editoriale



*La scellia granne pò mette l'ura
con dentro la pala e la forca.*

Ugo Bellesi, laureato in legge all'Università di Macerata, entra giovanissimo nel giornalismo lavorando prima a "Il Resto del Carlino" e oggi all'agenzia Ansa delle Marche. Studioso di storia della gastronomia, è delegato dell'Accademia Italiana della Cucina per la provincia di Macerata e collaboratore del mensile "Civiltà della tavola". Tra le sue pubblicazioni *Dizionario della cucina marchigiana* (Bologna, 1993); *I vincisgrassi* (Macerata, 2004); *Vetri e pignatte dell'antico speciale in Macerata* (Macerata, 2004) con Giuliana Gardelli; *Il ruolo del maiale nell'economia locale* (Cingoli, 2006); *Marchigiando. Dizionario della cucina marchigiana* (Bologna, 2007) con Tommaso Lucchetti; *I brodetti di pesce della costa maceratese* (Macerata, 2009); *Piatti reali e trionfi di zucchero: Carte di Casa Bonaccorsi nella Macerata Seicentesca* (Macerata, 2009), con Tommaso Lucchetti ed Angiola Maria Napolioni. È membro dell'Accademia dei Catenati di Macerata, dell'Accademia Georgica di Treia e dell'Accademia dei Georgofili di Firenze. Tiene corsi di cultura gastronomica all'Università della terza età di Tolentino.

Ettore Franca, agronomo e giornalista, insegna Tecnologia degli alimenti nel corso di Scienza dell'alimentazione presso l'Università degli studi di Urbino.

È accademico dell'Accademia Agraria in Pesaro e dell'Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio e presidente di O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori).

Pubblica sulle riviste de "Il sole 24ore - Calderini", ha partecipato alle trasmissioni Rai - Sat "Gambero rosso channel" e collabora con radio e televisioni locali.

Ha pubblicato *Contributo a conoscere il Bianchello del Metauro*; *Fare l'oliva dagli antichi al duemila*; *Dalle cucine del Duca* (in *Testimonianze inedite della vita di corte*); *La flora dei giardini storici marchigiani* (in *I giardini storici delle Marche*); *Maiale, carnevale e non solo*; *Dal Pretutianum al DCOG* (in *La vite e il vino nelle Marche*); *Cioccolata, cioccolato e non solo*.

Tommaso Lucchetti è docente di Storia della gastronomia e dell'arte conviviale e Iconografia alimentare presso gli istituti alberghieri, tiene corsi di formazione, corsi di laurea e master universitari e collabora con i sistemi museali delle Marche per lo studio e la valorizzazione dei reperti e delle tradizioni di interesse storico-alimentare. Ha pubblicato, tra l'altro: *Convivio: storia ed arte della gastronomia e della convivialità nelle provincia di Padova*, con Maria Vittoria Tescione (Padova, 2004); *Dal corbezzolo al salame: in viaggio sulla provincia apparecchiata* (Ancona, 2007); *Ricette golose tra sacro e profano*, con Dolores Boretti e Amelia Mariotti (Bari, 2007); *Marchigiando. Dizionario della cucina marchigiana* (Bologna, 2007) con Ugo Bellesi; *L'arola, l'aratro, l'aia* (Pergola, 2008) con Oretta Zanini De Vita, *Piatti reali e trionfi di zucchero: Carte di Casa Bonaccorsi nella Macerata Seicentesca* (Macerata, 2009) con Ugo Bellesi ed Angiola Maria Napolioni.