

Artusi e “O livro de Pantagruel”

di

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

DIT – Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell’Università di Bologna – campus di Forlì

anabela.ferreira@unibo.it

I primi ricettari portoghesi

Dopo i trattati dei buoni consigli realizzati da religiosi, cronisti e studiosi nel ‘500, troviamo tra il XVII e XVIII secolo le raccolte di ricette scritte dai Padri Gesuiti e dai maestri di teologia come Silvestre Aranha, per arrivare a:

- **1874** – “**Il manuale del cuoco e del coppiere** “*destinato alle casalinghe e cuoche*” pubblicato anonimamente.
- **1902** – «**La cucina portoghese o l’arte della culinaria nazionale**» - anonimo
- **1910** – «**Manuale completo di cucina moderna**» - anonimo
- **1912** – «**Il cuoco pratico**» di Maria Sofia P. da Silva – opera di interesse storico perché è stato il primo libro di cucina editato in Portogallo ad includere delle ricette vegetariane.
- **1937?** – «**Dolci e cotture**» di Isalita– il nome “Isalita” è lo pseudonimo risultante dall’unione di due nomi - “**Isabel**” e “**Angelita**” – due amiche che hanno così potuto pubblicare il volume, cosa rara per l’epoca, ma soprattutto per l’inclusione di alcuni disegni “umoristici” dove si può vedere la posizione dominante del cuoco, con il cappello da chef, intento a cucinare e a comandare la donna, in una posizione subalterna.

La figura e l’opera di Bertha Rosa-Limpo

Nata a Quelimane, in Mozambico, nel 1894, è deceduta nel 1981 a Lisbona. Ha avuto un'educazione borghese studiando musica, canto e lingue straniere come il francese, l'inglese, lo spagnolo e l'italiano. Fu scrittrice, gastronomo, direttrice di una fabbrica di cosmetici – la Thaber - e cantante lirica negli anni dal 1917 fino al 1943 quando la sua carriera artistica passò per Milano, qui vivendo e studiando canto lirico con il maestro Raffaele Tenaglia. Il suo lavoro più importante fu il libro di cucina "*O Livro de Pantagruel*" pubblicato da Editorial O Século, e che è diventato un classico della gastronomia portoghese. Pubblicato per la prima volta nel gennaio del 1945 con ben 3.000 ricette, ha continuato ad essere pubblicato senza sosta fino ad oggi, raggiungendo 81 edizioni per un totale di 5.000 ricette. Nei primi anni veniva pubblicata più di una versione all'anno dello stesso volume.

In un'intervista rilasciata alla rivista “*Modas e Bordados*” (Mode e Ricami) nel 1947, Bertha Rosa-Limpo affermò di essere stata la prima donna lusitana a cantare in portoghese in Italia. Ha tradotto in portoghese nel 1944 “Il mezzo matto” di Gino Saviotti, che indusse l'autore e amico a scrivere una lunga e affettuosa presentazione alla prima edizione del volume di Bertha Rosa-Limpo. Ma il suo passaggio attraverso l'Italia ha segnato la sua cultura gastronomica a tal punto che l'ha inserita fin dalla prima edizione di “*O Livro de Pantraguel*”, come si legge in alcune delle risposte date ai suoi lettori sulla famosa rubrica seguita per diversi anni nella rivista “*Modas e Bordados*” e iniziata nel 1947:

«Devo confessarle che ho avuto sempre l'abitudine di domandare ai miei maestri il motivo di tutto ciò che mi insegnavano fino a tal punto che, persino il mio maestro di canto a Milano, mi chiamava "terribile" in virtù delle mie frequenti domande di spiegazioni su tutto quanto mi veniva insegnato.» (M&B, n.° 1932, 16-02-1949)¹.»

E ancora:

«Quando mi sono sposata avevo solo 15 anni e non sapevo fare neanche il bollito alla portoghese! (...) Dopo che mi sono sposata ho cominciato così le mie due carriere artistiche!...È del 1914 il mio primo libro di ricette nel quale ho raccolto tutte le migliori ricette che esistevano in famiglia. Gli anni sono passati e io sempre a scrivere ricette dappertutto. (...) Negli alberghi dove ho soggiornato andavo subito a conoscere gli chef francesi e italiani, e loro erano attratti dalla inusuale presenza di una signora che parlava loro nella loro stessa lingua e che stringeva loro la mano da «collega», (...).»²

Maria Manuela Limpo Caetano, figlia di Bertha Rosa-Limpo, nata a Lisbona nel 1922, confessò³:

«Il mio primo viaggio fu in Italia, eravamo nel 1929 e io avevo solo sette anni. Mia madre non si faceva problemi nel chiedere consigli, ricette o chiacchierare con i cuochi per imparare i trucchi del mestiere.»⁴

Così, la lunga permanenza in Italia di Bertha le ha permesso di introdurre nel volume citato diversi piatti del quotidiano della cucina domestica italiana, e fino a quel momento sconosciuti in Portogallo, in quanto non presenti in nessun libro di cucina portoghese, come ad esempio:

- le cotolette
- la carne macinata per polpette e svizzere
- il melone come antipasto accompagnato dal prosciutto crudo
- la mortadella
- il salame di cioccolato
- gli spumini
- la panna usata nei piatti salati

Tutti piatti non usuali nella cucina portoghese.

Spesse volte le lettrici della sua rubrica le chiedevano delle ricette meno costose e lei era solita inviare delle idee alternative, come nel caso del tacchino farcito con le castagne: "*due ricette: una semplice, di origine francese, e un'altra un pochino più costosa come si fa nella regione della Lombardia, in Italia.*" (M&B, n.°1717, 03-01-1945).

Inoltre è stata la prima ad inserire i primi prestiti linguistici del settore della gastronomia adattati come raviólis/timbale/gnorchi/... ma anche integrali, vale a dire, indicandoli in italiano come al dente/Cannelloni/Cassata (Siciliana)/Gnocchi/Granita/Ossobuco/Panettone/....

E' stata la prima a pubblicare il procedimento scritto e accompagnato da disegni esemplificativi di come realizzare la pasta fresca all'uovo, presentando, oltre agli ingredienti necessari, dei chiari disegni che illustrano tutti i passaggi, come possiamo vedere nella Ricetta n° 663 il cui titolo è - *Massa fresca* - e contiene tra parentesi il suo nome in italiano: (Pasta fresca all'uovo).

¹ Trad. AF

² Trad. AF

³ <https://www.clubedoslivros.pt/2012/06/o-livro-de-pantagruel-de-garfo-e-faca.html>

⁴ Trad. AF

Ma Bertha Rosa-Limpo non esita nel presentare svariate ricette italiane con i loro nomi in lingua e segnalati in grassetto come - «*Polpettone*», «*Cannelloni*» -, e altri di pasta secca, fresca e farcita, affermando:

«Potete fare tutti i piatti che presento perché tutte le ricette sono state da me realizzate e assaggiate e conosco l'ottimo risultato finale.»⁵

Il nostro sospetto che Bertha Rosa-Limpo abbia conosciuto davvero l'opera di Pellegrino Artusi durante la sua lunga permanenza in Italia, ci viene non solo e soltanto dall'indicazione della ricetta "*Donzelas*" che è identica e con un nome derivato dalla Ricetta N.228 di Artusi "*Donzelline ripiene di acciughe salate*", come anche dalle indicazioni disegnate con le misure precise dei *raviólis* a pagina 177 e dei tortellini a pagina 178, uguali a quelli che se trovano nell'opera artusiana. Ma la conferma della certezza la troviamo subito nella prima edizione del 1945 quando, a pagina XII della Prefazione, che non fu mai più tolta da tutte le numerose successive edizioni, possiamo leggere:

«Fu allora che mi sono ricordata di un professore cattedratico di Firenze che aveva pubblicato un libro di cucina (posso dire davvero molto bravo) che aveva ottenuto un enorme successo in tutta Italia, al punto di, nel 1937, aver raggiunto la 35ª edizione con una tiratura di circa 300.000 copie.

Tutto ciò mi ha dato coraggio.

E non desidero, certamente, un successo così eclatante come quello del mio «collega» fiorentino, e neppure mi presento con l'aria di chi si ritiene di aver raggiunto il traguardo della perfezione, tuttavia, ritengo che il mio libro possa avere una buona porzione di cose simpatiche e saporite, unendo alle buone ricette mille e una cosa utile e consigli pratici che certamente interesseranno le massaie.

È un libro basato sulle norme dell'economia, al contrario della maggior parte dei suoi simili, pieni di ricette quasi irrealizzabili e per lo più carissime.»⁶

A confortare la nostra scoperta, e evitando dubbi, notiamo la presenza di un disegno identico all'unico esistente di Pellegrino Artusi finora scoperto, realizzato dal grande disegnatore portoghese António Serra Alves Mendes (in arte Méco), nato a Lisbona il 9/12/1915 e che qui morì il 25/8/1957; stimato amico dell'autrice, nonché autore di tutti i disegni per le varie edizioni pantagrueliche, anche nell'edizione del 1947 troviamo un'altra figura disegnata dell'Artusi, un pochino diversa ma sempre riconoscibile e con la stessa didascalia che scomparirà poi, in seguito, da tutte le edizioni successive insieme agli altri numerosi disegni.

Questa influenza artusiana ha portato Bertha Rosa-Limpo ad avere molti punti in comune con Pellegrino Artusi, e che possiamo riassumere di seguito:

- ✓ La motivazione per la realizzazione del libro: entrambi non sapevano cucinare prima di scriverlo.
- ✓ Entrambi avevano una cuoca che li aiutava a provare le ricette;
- ✓ Il numero delle ricette che aumenta sempre a ogni edizione e che venivano donate e/o inviate da amici, parenti e conoscenti.
- ✓ Lo stile della scrittura e della lingua nel rivolgersi costantemente al lettore/lettrice insegnando e rispondendo ai dubbi, anche con ironia.
- ✓ L'uso dei prodotti di stagione.
- ✓ Il riutilizzo degli avanzi e il desiderio di non buttar via nulla.
- ✓ La dichiarazione di voler presentare una cucina borghese.
- ✓ Un elenco di consigli e suggerimenti di ben 45 punti, nel caso di Bertha Rosa-Limpo.

⁵ Trad. AF

⁶ Trad. AF

- ✓ Il loro volume venne da sempre chiamato con i nomi di “L’Artusi” e “O Pantagruel”.

E come ha scritto Bertha Rosa-Limpo nella sua Prefazione:

“Vi vorrei innanzitutto farvi notare che mi sono astenuta di includere la maggior parte delle ricette volgari – o quelle chiamate «triviali» - perché appartengono già al repertorio di tutti i libri che si sono scritti sulla cucina, e anche perché sono già conosciute da ogni banale cuoca.

Mi è sembrato per lo meno inutile riempire pagine e pagine con «Bacallà bollito con patate», «Agnello stufato con piselli» o «Sgombri con aceto e cipolla» - perché nelle medesime pagine potrei insegnare «Bacallà del Principe», «Polpettone», «Cannelloni» e quant’altro...

Potete fare tutti i piatti che presento perché tutte le ricette sono state provate e conosco l’ottimo risultato finale. “

I prestiti gastronomici dall’italiano

Dopo l’importante pubblicazione di “Il Libro di Pantagruel” in Portogallo, come abbiamo visto, furono introdotte e tradotte numerose ricette italiane e, soprattutto, molte furono le parole di origine italiana introdotte nel lessico gastronomico dell’epoca e che mai più sono scomparse.

Si tratta di prestiti, cioè, di termini derivati, in questo caso, dall’italiano, che vengono utilizzati per intero, senza modifiche ortografiche, o invece adattati all’ortografia e alla fonetica portoghese. Nel breve elenco che segue, possiamo notare tutti quelli introdotti attraverso il lavoro di Bertha Rosa-Limpo.

➤ Integrali

Al dente
Cannelloni
Cassata (Siciliana)
Gnocchi
Granita
Ossobuco
Panettone
Paradiso (Torta)
Pasta
Pasta asciutta
Pizze
Polenta
Polpettone
Ravioli
Ristori (Torta)
Spaghetti
Tagliatelle
Tortellini
Zabaglione

➤ Adattati

Gnorchi
Donzelas (ricetta identica e nome derivato dalla Ricetta N.228 di Artusi:”Donzelline ripiene di acciughe salate”)
Macarrão

Macarronete
Mortadela
Orchata
Parmesão/Parmezão
Pastelão de Macarrão (derivato da *pastello* in it>pastel in pt)
Pastelinho (idem)
Raviolis
Timbale ou Fimbale

Questi sono i primi termini linguistici specifici della gastronomia italiana che verranno utilizzati per sempre in questo settore. Qui va il nostro sentito ringraziamento a Bertha Rosa-Limpo, importante gastronomo portoghese che negli anni, e in tutte le 81 edizioni di “*O Livro de Pantagruel*” uscite finora, non ha mai mancato di far conoscere le ricette artusiane in territorio portoghese, e in tutti i paesi di lingua portoghese sparsi per il mondo, assieme ai suoi piatti italiani preferiti, tipici della cucina tradizionale che ancora oggi esistono e vengono realizzati in molte cucine domestiche e nei ristoranti portoghesi.

Grazie!, Obrigado!

Bibliografia

- Alba, Monica, (2019) *Introduzione*, in Monica Alba – Giovanna Frosini, «*Domestici scrittori*». *Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi*, Sesto Fiorentino, Apice Libri.
- Artusi, P., (1964). *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ed. Giunti, Milano.
- Artusi, P., (2007). *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, intro. e note di Piero Camporesi, ed. Einaudi, Torino.
- Artusi, P., (2010). *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, di Alberto Capatti, ed. BUR, Milano.
- Artusi, P., (2021). *A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem*, (Trad. Anabela Ferreira), ed. In.Riga, Bologna.
- Braga, Isabel Drummond (2013), *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise*, Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa, Pg. 237-247.
- Braga, Isabel Drummond e Castro, Inês de Ornellas e (2013), *Saberes e fazeres de Berta Rosa Limpo – A construção de um êxito: O Livro de Pantagruel*, FACES DE EVA, N.º 29, Edições Colibri / Universidade Nova de Lisboa, Pg. 45-66.
- Caetano, Maria Manuela L., Caetano, Maria João e Caetano, Nuno Alves (2012), *O Livro de Pantagruel - De Garfo e Faca à Volta do Mundo*, Ed. A esfera dos livros, Lisboa.
- Catricalà, Maria, (2004) *Forme, parole e norme*, Ed. Franco Angeli, Milano, pp. 137-138.
- Ferreira, A. C. (2017). "A ciência na cozinha e a arte de comer bem" de Pellegrino Artusi - *Um símbolo da unificação linguística no Brasil*, Dialogoi - revista di studi comparativi, Roma, pp.171-187
- Ferreira, Anabela e Fornasari, Giulia, (2018), *Exercícios de Português na Cozinha de Pellegrino Artusi*, Bologna, Clueb.
- Ferreira, A. C. e Tagnin, S. E. O. (2021), *How did Artusi's "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" make it across the Atlantic: translation and adaptations into Brazilian Portuguese*, Convegno UCCTS – Bertinoro 9-11 Settembre.
- Limpo, Bertha-Rosa, (1945), *O livro de Pantagruel*, Editorial O Século, Lisboa.
- _____, (1945- tutte ed.), *O livro de Pantagruel*, Editorial O Século, Lisboa.
- Montanari, M., (2010), *L'identità italiana in cucina*, ed. Laterza, Roma.
- Rodrigues Rebecchi, R., (2016), *A tradução de receitas culinárias brasileiras: uma questão unicamente terminológica?*, in *Debate Terminológico*, v. 13, p. 87-91, Brasile.

Salazar Delgado, R. E Giraldo Delgado, M., (2010), *De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes*, Miradas lejanas, Univ. Nacional de Colombia, Bogotá.

Tagnin, S.E.O. e Teixeira, E. D., (2004), *Linguística de Corpus e tradução técnica: relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária*, in TradTerm, 10. 313-358.