



## I primi ricettari italiani

I primi ricettari di epoca medievale che vedono la luce in Italia sono dedicati alla cucina aristocratica delle corti. Per diversi secoli a venire i libri di cucina nasceranno in ambienti nobiliari e saranno rivolti a un pubblico d'élite e a cuochi professionisti. Gli esemplari più antichi li conosciamo attraverso manoscritti - la maggior parte redatti in latino - dei quali si suppone un'origine all'interno della corte di Federico II. Rappresentano una testimonianza unica delle influenze gastronomiche che attraversavano il Meridione in quanto centro dei flussi mediterranei, ma anche primo nucleo di una cucina propriamente italiana. L'autore è anonimo, situazione comune per tutti i testi medievali fino all'avvento di **Maestro Martino**, il più importante cuoco del Quattrocento che impone la propria personalità sulla scena culinaria. Geograficamente distante dalla prima produzione meridionale, è originario del Comasco e spende la propria carriera a servizio degli Sforza e del Patriarca di Aquileia. Artefice di una cucina sfarzosa, ma ancora godibilissima, il suo trattato viene copiato e ristampato per oltre un secolo, fornendo un riferimento per i grandi cuochi rinascimentali che gli succederanno. I più celebri, a cui si deve la fama della nostra cucina nel mondo, sono tre: **Domenico Romoli**, **Cristoforo Messisbugo** e **Bartolomeo Scappi**. Quest'ultimo conosce l'apice della sua carriera alla corte papale a servizio di Pio IV e poi di Pio V e condensa la propria esperienza nel ricettario composto nel 1570 che contiene più di mille ricette, oltre ai consigli sull'organizzazione dei banchetti. La produzione seguente dei libri di cucina sarà sempre più ampia, grazie alla diffusione capillare della stampa. Si contano molti grandi cuochi che si dedicano con successo alla scrittura, anche se dopo i fasti rinascimentali l'Italia perde il ruolo centrale in favore della Francia. Sarà la cucina d'Oltralpe a dominare le scene, fino a una lenta rinascita che inizia verso la fine del **Settecento** e si concretizzerà solo con l'avvento di **Pellegrino Artusi** un secolo più tardi.

– **Luca Cesari**, scrittore, storico della gastronomia

## DAL RISORGIMENTO AL DOPOGUERRA: DALLE DONNE PER DONNE

Se c'è un qualcosa su cui tutti gli addetti ai lavori e appassionati di settore convergono è che c'è stato un prima e un dopo **Pellegrino Artusi**, l'autore che – come scrive **Massimo Bottura** – «*ha aperto la strada per conoscere noi stessi e la nostra nazione, un cucchiaino alla volta*». Non un cuoco ma un commerciante, un letterato, una penna come poche che a fine Ottocento regala al mondo il libro di ricette che avrebbe segnato per sempre la storia della gastronomia. Ma i ricettari, con forme e linguaggi diversi, c'erano già, a partire dal celebre "De re coquinaria" di Apicio, la raccolta di ricette dell'Antica Roma. E ci sono stati anche dopo, evolvendosi nella forma e nel contenuto, offrendo uno spaccato della società dell'epoca. Prendiamo i primi decenni del Novecento, per esempio: a scrivere ricette in questo periodo sono le donne, che offrono soprattutto spunti di economia domestica per insegnare alle massaie a organizzare la cucina con il poco a disposizione. Sono i primi anni '30, il tempo della Radiobalilla (430 lire con rate di diciotto mesi), della Fiat 508 e poi, nel '36, della mitica Topolino, sogno di molti italiani. È un tempo in cui la figura della donna assume un ruolo determinante proprio

