

PRIMAVERA 2023 | NUMERO 1

# CUCINA DI CHARTA<sup>TM</sup>

Il gusto dell'approfondimento



Il gusto dell'approfondimento storico  
coniugato alla cucina contemporanea  
che solletica e ispira la passione  
per le nostre profonde tradizioni

- Poste Italiane s.p.a. Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, CNS PD, Autorizzazione Filiale E.P.I. di Modena ISSN 1124-2841

€ 15,00



LA RIVISTA DI CUCINA STORICA ITALIANA



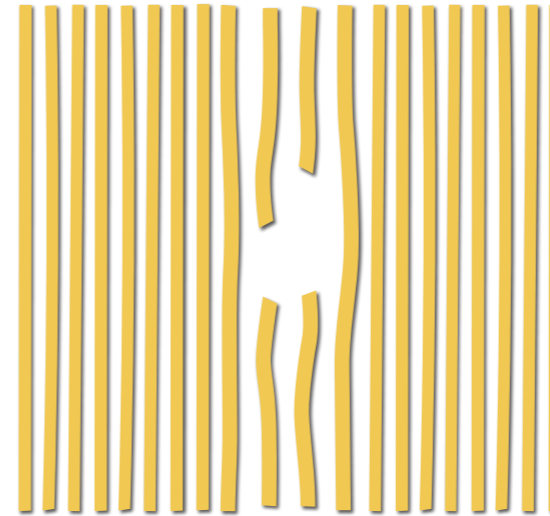
## CURIOSITÀ STORICHE

La storia si assapora meglio a tavola: il cibo racconta l'aspetto culturale e le caratteristiche profonde di una popolazione, i rapporti con gli altri, i commerci, la necessità di scoperta. Cucina di Charta approfondisce, tra articoli e rubriche, la storia degli ingredienti, il viaggio e le scoperte di nuovi sapori, ripercorre le origini delle ricette e ne rivisita i contenuti sfociando in prelibati risultati contemporanei.



## Due spaghetti e un contenzioso

di Giancarlo Gonizzi  
Coordinatore dei Musei del Cibo di Parma



28 - Cucina di Charta



Giacopelli, San Francisco, 1800

a mattina del 30 gennaio 1838, il commesso della ditta Vincenzo Marinelli – il commerciante appaltatore dei generi alimentari per il Carcere Ducale di Parma – consegnava, come tutti i giorni, la fornitura di pasta alla dispensa dell'Istituto Penitenziario di Parma, il Carcere di San Francesco, allestito, in epoca napoleonica, nel grande complesso conventuale francescano e nella monumentale chiesa gotica appositamente requisiti e adattati.

DI VISTA ECONOMICO, 11 GRAMMI DI SALE (10 DENARI) ED INFINE 9 GRAMMI DI OLIO (8 DENARI). Quel giorno, però, l'economista e il direttore del carcere si rifiutarono di accettare la merce perché, a loro dire, la qualità della pasta che doveva essere servita ai carcerati non era corrispondente a quella descritta negli accordi che regolavano l'appalto delle forniture. In pratica gli spaghetti, una volta messi in pentola, si scioglievano nell'acqua. Lo stesso giorno il direttore Giulio Cesare Verdelli inviava a Giulio Zileri, presidente del Consiglio di Vigilanza della Casa di Forza e di Correzione, "una mostra della pasta" (in altre parole, un campione) fornita da Marinelli il 25 gennaio dell'anno precedente "per servire di norma dell'Amministrazione per la qualità di quella da somministrarsi a detenuti sani" e "una mostra della pasta rifiutata".

IL VITTO DEI DETENUTI SANI PREVEDEVA ALL'EPOCA 650 GRAMMI DI PANE DI FRUMENTO (LIBBRE 2), 136 GRAMMI DI PASTA O RISO (5 ONCE), 11 GRAMMI DI LARDO, O IN SOSTITUZIONE TESTA O PIEDE DI BUE, QUANTITÀ FORSE CONVENIENTE DAL PUNTO

Cucina di Charta - 29

## Libro de Cosina e il suo mistero

Anita Malossini  
referente per  
l'Archivio Storico Comunale  
di Riva del Garda

Samantha Lenarda  
NovaCharta



1936

Il percorso che il prezioso manoscritto ha fatto per ritrovarsi al sicuro a Riva del Garda è ancora di difficile ricostruzione e si ammantava di mistero. Le ricerche condotte sulla documentazione storica del Comune di Riva riportano il 1936 come prima traccia temporale stabilita con certezza in cui il manoscritto si trovava conservato nell'Archivio Storico Comunale dove, con ogni probabilità, vi giunse tra la fine del 1926 e il 1936. Le date sono desunte dal fatto che nell'inventario delle carte d'Archivio, redatto minuziosamente tra il 1923 e il 1926 da Padre Samuele Gius, il prezioso codice non veniva menzionato.

1937

Dopo un anno, e precisamente, il 26 maggio 1937 sul quotidiano *La Stampa Sera* di Torino appare un articolo di Tullio Armani dall'esplicito titolo *Le ricette culinarie di Martino De' Rossi "magistro del 400"* che riporta la notizia del ritrovamento, nell'Archivio di Riva del Garda, di un interessante manoscritto di cucina attribuito a "Martino De' Rossi, magistro nell'arte del mangiar raffinato e cuoco dell'illustre signore Ian Jacobo Trivulzio". L'articolo prosegue: "Il prof. G.B. Festari che ritrovò il vecchio manoscritto tra antiche carte conservate nell'Archivio municipale della città, ha potuto stabilire con certezza che si tratta proprio dell'originale e che la sua stesura risale esattamente alla seconda metà del '400." Segue una descrizione del conte-

nuto e della struttura del manoscritto e l'articolo si conclude affermando che, presto, il prezioso ricettario verrà dato alle stampe. Pur con le imprecisioni e gli errori di lettura e interpretazione dovuti a uno studio ancora superficiale del testo, non ci sono dubbi che il ricettario scoperto dal professor Festari fosse proprio il nostro manoscritto.

Ma uno studio circostanziato sul *Libro de Cosina* non vedrà ancora le stampe e il manoscritto viene nuovamente inghiottito dalla nebbia fino al 1943, quando da una corrispondenza tra il Soprintendente ai Monumenti ed alle Gallerie delle Province di Trento e di Bolzano e il Podestà di Riva, Lodovico Donati, si viene a conoscenza che il ricettario è stato per un periodo nelle mani della Soprintendenza con sede al Castello del Buonconsiglio di Trento per poi tornare a Riva in pieno conflitto bellico.

La nota di ricevuta del manoscritto firmata dallo stesso Podestà è datata 4 marzo 1944. Pochi mesi dopo, su richiesta dell'incaricato per gli Archivi del commissario supremo per la zona d'operazione nelle Prealpi, viene ordinato di raccogliere in casse tutti i documenti dell'Archivio Storico e di trasportarli in un rifugio protetto. Il lavoro fu svolto da Don Virgilio Sartorony e dall'ingegnere Federico Armani che stilarono le liste del contenuto di ogni cassa basandosi sull'inventario del Gius. Pur non avendo alcun riscontro documentale l'ipotesi più avvalorata è che il posto più sicuro dove il Podestà avrebbe potuto nascondere il prezioso manoscritto fosse tra le carte dell'Archivio, in procinto di essere trasportate al riparo da possibili danni e dispersioni causati dalla guerra in corso.

Il *Corriere della Sera* del 6 settembre 1949 riporta un articolo intitolato: *Si scopre a Bolzano un precursore dell'Artusi.*

1943

1944

1949

Cucina di Charta - 21

## RICETTE E TRADIZIONI

Cucina di Charta mette in risalto l'eccellenza del territorio, i suoi prodotti e i suoi protagonisti raccontandone la storia e le origini. Sottolinea il legame indissolubile tra la storia di un popolo e quella della sua cucina quale espressione fondante del suo stesso carattere. Propone piatti e ricette contemporanee che attingono alle più lontane tradizioni. Racconta la passione e l'amore per la cucina quale elemento aggregante e unificatore.



La Rivisitazione dello Chef

*Charta*

### La minestra di Pane Angelico

a cura di Rossano Boscolo

Pasticcere di fama mondiale è tra i pionieri che hanno portato la pasticceria italiana a concorrere con quella francese. Uno dei primi a importare strumenti innovativi e il primo a utilizzare la serigrafia al servizio della cucina. Bibliofilo e collezionista, oltre che innovatore e docente, continua ad affiancare la sua attività alla diffusione della cultura gastronomica. Rettore della Campus Etoile Academy, ha formato generazioni di pasticceri italiani, creando un ponte tra la grande tradizione culturale italiana e il futuro.

50 - Cucina di Charta

**Dalla prima edizione dell'Artusi (1891):**

"Midolla di pane fine, grammi 150. Prosciutto grasso e magro, grammi 50. Midollo di bue, grammi 40. Parmigiano, grammi 40. Farina, quanto basta. Uova, n. 2, meno una chiara. Odore di noce moscata. La midolla di pane bagnata col brodo bollente tanto che s'azzippi appena appena e spremetela forte entro a un canocaccio. Il prosciutto tritatelo finissimo; il midollo di bue staccatelo colla lama piatto di un coltello, e con essa rimastelo tanto da richiarlo come un unguento. Mescolate queste tre cose insieme col parmigiano ed aggiungete le uova. Distendete un velo di farina sulla spianatoia, versategli sopra il composto, copritelo con altra farina e fattelegne prender taita (qualcosa meno di 100 grammi possono bastare) per formare delle pallottole, piuttosto morbide, e grosse come le nocciuole. Gettatele nel brodo bollente e dopo 10 minuti di cottura servitele. Questa dose potrà bastare per dieci o dodici persone." (Ricetta n. 28)

50 - Cucina di Charta

PELLEGRINO ARTUSI

**La versione di Rossano Boscolo**

- Pane bianco 150 gr
- Prosciutto crudo 50 gr
- Midollo di bue 50 gr
- Grana 40 gr
- Farina q.l.
- Uova 2
- Noce moscata q.l.
- Brodo di capponne q.l.
- Prezzemolo / Erba cipollina q.l.

Bagnare bene il pane bianco e strizzarlo. Tritare il prosciutto, schiacciare il midollo, unire il grana e le uova e passare il tutto al *mixer* per ottenere un composto piuttosto corposo. Spolverare il tavolo con farina, versare il composto e aggiungere altra farina, *quanta ne serve per fare delle piccole quarelle grasse di come delle nocciuole*. Gettare le quarelle in brodo di capponne per 7/8 minuti e servire spolverando con noce moscata e prezzemolo o erba cipollina, se preferite.

Cucina di Charta - 51

## GLI ULTIMI LEONI IN MOÉCA

Storia di una famiglia di moecanti

di Julian Zhara

Ogni storia è una storia d'amore, persino quella sulla pesca e l'allevamento di un granchio verde che perde l'armatura, diventato simbolo iconico della gastronomia veneziana: la *moéca*.



**M**a questa storia inizia a Chioggia, nel Settecento, con un giovane pescatore che salpa con la sua barca a vela a fine gennaio, diretto verso l'isola veneziana della Giudecca, a pescare granchi, stanziandosi nella Laguna Sud per la stagione. Lui, come tanti altri, si porta dietro tutto il necessario per allevarli lì, ma mentre gli altri se ne tornano a casa, il ragazzo si innamora di una ragazza del posto e decide che quella sarà la sua nuova casa. Mette su famiglia, i figli seguiranno le orme del padre, pronto a insegnargli i saperi e le tecniche necessarie ad accompagnare il granchio a diventare *moéca*. Di figlio in figlio con nipoti e parenti a fare da anello di trasmissione, l'Ottocento procede tra grandi rivoluzioni in Occidente, Venezia cambia assetto varie volte, l'Italia diventa nazione ma la laguna pare assorbire la Storia e diluirla in infinite sfumature di azzurro e grigio, livellando il tempo a un presente scardito dalle stagioni. Nei primi anni del Novecento, Nane (Giovanni) Bognolo e il figlio Andrea proseguono il lavoro dei loro antenati. È proprio Andrea che, ancora bambino, durante gli anni della Seconda Guerra Mondiale, lasciava i giochi con i fratelli e gli amici per nascondersi nell'imbarcazione del padre, sotto la prua. Vista l'età non avrebbe potuto ma voleva andare al largo per vivere anche lui da pescatore, come i grandi, e, una volta scoperto, prendersi certe sfuriate che ricorda ancora adesso, a 88 anni. In barca, a casa, in fondamenta, il padre continua a insegnargli i segreti delle *moécas*: lavorano in sinergia, ognuno parte di un sapere trasmesso di generazione in generazione. Molti anni dopo, a bordo del bragozzo "Rosa dei Venti" e con lo sguardo perso sull'orizzonte della Laguna Sud, Manuel Bognolo ritorna al ricordo indelebile di quei giorni sulla superficie dell'acqua, in cui il padre Andrea mostrava a lui e ai

fratelli come pescare e riconoscere dalla pancia del granchio quando diventerà *moéca*. Le sue radici sono impresse nell'isola della Giudecca, si sono espanse per vari lembi di laguna che per lui e la sua famiglia hanno un nome proprio, come certe altre, certi suoni che lo legano alla scelta di quel ragazzo partito da Chioggia, nel Settecento.

La connessione inscindibile tra la sua famiglia e Venezia è simile a quella che lo stesso crostaceo ha con la città lagunare: il leone alato di San Marco, proprio per la somiglianza al granchio verde, viene chiamato "*el leon en moéca*". Un'altra teoria vuole in questa nomenclatura la somiglianza tra il leone e il granchio maschio, che nel periodo dell'accoppiamento tiene la femmina alla sua destra, come il libro aperto del simbolo, dove è scritto: *Pax Tibi Mare Evangelista Mens*.

Se la pesca dei granchi verdi (*Carcinus Mediterraneus*) affonda le sue radici nella notte dei tempi, la novità del Settecento riguarda l'allevamento, che porta direttamente nelle mense dei poveri e dei ricchi il granchio spoglio della muta. Le prime avvisaglie storiche si trovano sparse qua e là nel Cinquecento ma è nel 1792, in *Zoologia Adriatica, ossia catalogo ragionato degli animali del golfo e delle lagune di Venezia* dell'abate Giuseppe Olivi, che leggiamo tecniche e saperi rimasti pressoché identici fino a oggi: "I granchi per acquistare il loro accrescimento cambiano ogni anno crosta. Nei momenti che precedono la muta i nostri pescatori li raccolgono e radunabili in carnieri tessuti di vinchi, volgarmente vièro, li collocano a mezz'acqua nei canali. La nuova situazione non impedisce loro di svestirsi: essi perdono la vecchia crosta, e compariscono coperti dalla nuova, ancor molle e membranosa: in tale stato chiamati Mollecche, salgono anche alle mense più nobili".

## IL GUSTO DELL'APPROFONDIMENTO

L'attenzione al particolare, la meticolosità del dettaglio sono elementi che caratterizzano la personalità della nostra pubblicazione. Una cura che si rivolge a chi non si ferma all'apparenza e che desidera ampliare le proprie conoscenze attraverso articoli e rubriche di approfondimento che raccontano il rapporto tra cibo e ambiente circostante attraverso curiosità e aneddoti provenienti non solo da documenti storici, opere d'arte, libri, ma anche dalla nostra contemporaneità attingendo alle eccellenze del nostro territorio.



**Il Sangiovese è l'uva a bacca rossa più coltivata d'Italia**, con più regioni coinvolte, soprattutto Toscana ed Emilia Romagna. Un'uva che da secoli è apprezzata, come scriveva Giovan Vittorio Soderini nel *Trattato della coltivazione delle viti* (1600): "Il Sangiovese, aspro a mangiare, ma sugoso e piensissimo di vino".

Oppure l'agronomo Cosimo Trinci che, nel 1726, nell'opera *L'agricoltore sperimentato* scriveva: "Il San Zoveto è un'uva di qualità bellissima e ne fa ogni anno infinitamente moltissima".

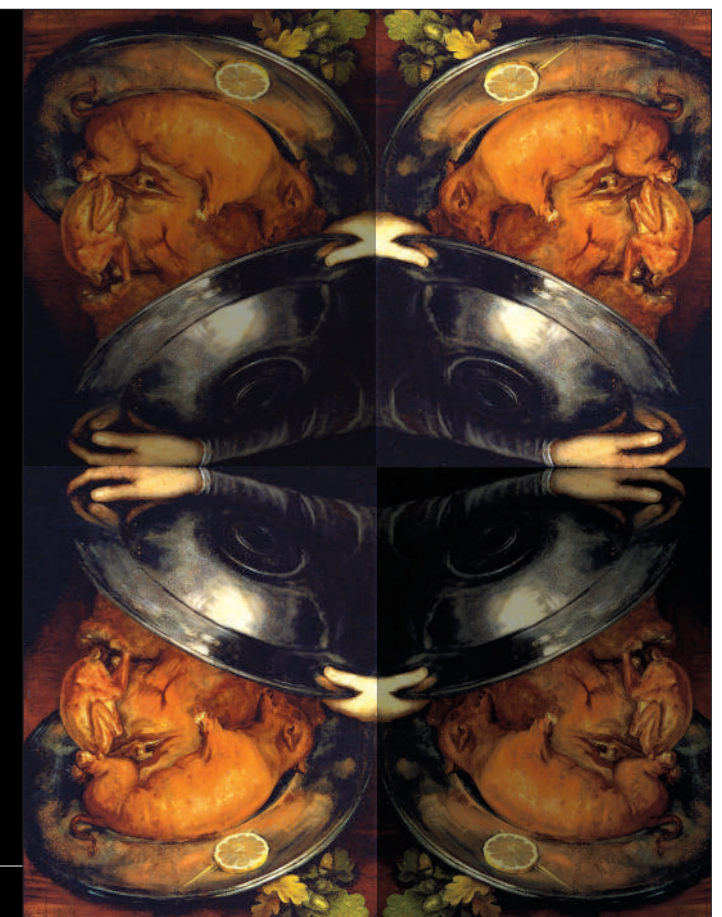
O Giorgio Gallesio che, nell'Ottocento, definiva il Sangiovese come "un'uva tutta toscana e forse la più preziosa delle uve di questo paese tanto caro a Bacco".

Di seguito ci concentriamo su **quattro vini emblematici della zona del Chianti**. Nessuno dei quali riporta, oggi, la scritta "Chianti" in etichetta. A volte per scelta propria, a volte a causa delle decisioni delle commissioni giudicatrici.



**L**a testa reversibile "composta da vari arrosti" nel dipinto *Il Caso* di Arcimboldo, conservato nel National Museum di Stoccolma, è un *divertissement* stupefacente, uno spiazzamento iperbolico della percezione visibile, amplificato dall'impossibilità di poter vedere contemporaneamente le due figure. L'artista (Giuseppe Arcimboldo, noto come Arcimboldo, 1527-1593) impone all'osservatore una doppia lettura, oscillante tra naturalismo e capriccio, accentuando il legame tra la sua pittura fantastica e il genere nascente della natura morta in Lombardia alla fine del secolo. Due mani fuori campo sollevano il coperchio di peltro e appaiono arrosti pronti per essere mangiati. Capovolgendo la piccola tavola, ecco l'autore della pietanza: il cuoco, un po' sdentato ma soddisfatto. Una bizzarria estrema, un brivido di anomalia. Un messaggio in codice? Ovvero nascondere e non nascondere, l'insieme e poi il particolare,

osservare il vicino e più lontano. La matrice delle opere dell'"ingegnoso pittor fantastico", bizzarre, insolite, ingannevoli (a prescindere dall'ammirazione per Leonardo) si collega alla cultura popolare tramite l'invenzione che affonda le radici nel principio carnevalesco del mondo alla rovescia. Arcimboldo crea combinazioni complesse composte da elementi che riproducono, con verosimiglianza, aspetti della realtà, estraniati dal loro usuale significato e riproposti in modo insolito. Inventa una pittura instabile dove la sorpresa gioca un ruolo fondamentale. È una pittura sottilmente allegorica, illusionista dove tutto ha un significato e al tempo stesso tutto è sorprendente, utilizzando oggetti noti. La sua ricerca è mobile: indica all'osservatore l'obbligo di avvicinarsi o di allontanarsi, assicurandogli che durante questo movimento non perderà alcun senso e che resterà sempre un rapporto vivo con l'immagine.



CUCINA DI CHARTA è l'ultima pubblicazione di Novacharta, una casa editrice che da più di 30 anni divulga, attraverso le sue riviste (Charta e Alumina) e il progetto Salviamo un Codice, il piacere della conoscenza dei codici miniati e della bibliofilia appassionando una considerevole nicchia culturale di collezionisti, storici e curiosi della materia. Le riviste sono distribuite nelle più importanti Biblioteche italiane, nelle librerie e nelle edicole e contengono argomenti trattati da esperti autorevoli e riconosciuti. Cucina di Charta coniuga la nostra competenza e l'approfondimento storico alla visione contemporanea di tutte le sfumature dell'enogastronomia, garantendo attenzione e sensibilità costante ai trend e ai valori che guidano le scelte di consumo.



[www.novacharta.it](http://www.novacharta.it)



[@novachartaeditore](https://www.instagram.com/novachartaeditore)



[@NovaChartaEditori](https://www.facebook.com/NovaChartaEditori)

---

**responsabile commerciale**

Paolo Bain  
+39 3487110014  
[paolo.bain@novacharta.it](mailto:paolo.bain@novacharta.it)

---

**redazione**

Samantha Lenarda  
+39 338 4896666  
[samantha.lenarda@novacharta.it](mailto:samantha.lenarda@novacharta.it)

**abbonamenti**  
[diffusione@novacharta.it](mailto:diffusione@novacharta.it)