Il ricettario di cucina di una famiglia borghese di Urbania nel secondo Ottocento

di Corrado Leonardi

Tra i materiali attinenti alla memorialistica familiare presenti negli archivi della valle metaurense si possono ricordare le *Memorie di Casa Venturelli* (1496-1522) [1], il *Diario* di ser Atanasio Monaldo Atanagi di Cagli (1555-1557) [2], le *Memorie di amministrazione domestica ed annotazioni meteorologiche* del-

l'urbinate Lazzari (1577) [3]; la *Corrispondenza* di Tiberio Rainaldi con il figlio Francesco Maria (1587) [4], l'*Epistolario* del conte Federigo Ubaldini (1642-1643) [5]; il *Giornale di spesa* del vescovo Deodato Bajardi (1748) [6], il *Giornale* dei molinari Gostoli di Urbania, dal 1814 al 1821 [7], la *Corrispondenza* con la propria famiglia di Abulcher Leoni, avviato all'arte del canto e poi famoso baritono (nato nel 1845) [8], il *Ricettario di cucina di Casa Feligiotti,* del secondo Ottocento, del quale ho fatto cenno già su "Proposte e ricerche" [9].

Questo mio intervento concerne il "ricettario d'arte culinaria", che, pur essendo dettato dalla eperienza e dalla tradizione di una famiglia di Urbania di ceto medio, documenta notevole raffinatezza di costume.

Il manoscritto è conservato nel mio archivio privato. Consta di 35 fogli (cm 19 × 13) rigati (19 righe per foglio), ricoperti di un leggero cartoncino, per metà perduto e visibilmente consunto, ingiallito e maculato da intrugli di cucina e da liquidi che in più parti hanno richiesto l'ausilio della luce di Wood per procedere alla lettura del testo.

Le ricette di cucina - sono 111 - vengono raccolte e fissate "in bella copia" da un membro di casa Feligiotti del secondo Ottocento, come attesta la grafia.

La fortuna "borghese" dei Feligiotti di Urbania prende inizio sul finire del sec. XVIII, quando essi si dividono in due rami di professioni, quella di organari e quella di appaltatori di forni e di dazi comunali.

Il primo fondatore di una fabbrica per la costruzione di organi è Arcangelo (1729-1796), seguito da Andrea (1760-1835) [10] e dai suoi discendenti. L'attività dolciaria è iniziata nel 1759 da Pier Antonio, e quella degli appalti comunali da Giuseppe, alla fine del '700 [11]. Massimo Feligiotti (1855-1928) e successivamente il figlio Settimio (1903-1984) gestiranno per un secolo lo spaccio principale di Urbania dei monopoli di Stato e di alimenti, rendendosi famosi per la vendita di dolci casarecci, come crostate, fave dei morti, spumini, bignè.

Può ritenersi che alcune ricette siano state ricavate e trascritte da testi d'arte culinaria o da riviste dell'epoca, ma è certo che la maggior parte è frutto della esperienza familiare e dell'uso e del costume della cucina urbaniese. Lo assicura lo stile delle formule [12], l'ortografia, il frequente uso di voci dialettali [13], la manipolazione dell'intruglio, sfruttando nei modi più vari i prodotti semplici e ordinari della campagna, come cece rosso, broccoli, cavoli, castagne, patate, more, mandorle, cipolle, spinaci, carciofi, zucche e zucchette, riso, bietole, "selleri" e gobbi, pomidori, capperi, senape, "cardine" o "carline".

Il ricettario Feligiotti è molto originale e con elementi di novità rispetto a quanto Valentino Valentini ha recentemente pubblicato intorno alle ricette di cavolfiore e verza, in omaggio al cavolfiore fanese [14]. Si occupa innanzitutto del dessert, che poi è la parte finale del pranzo, industriandosi di offrire dolci a base di frutta (pere, mele, pesche), di cavoli, castagne, patate, more, mandorle, fragole. Poi quasi si esibisce sull'esotico, ricomponendo ricette straniere, quali cannelli *inglesi*, zuppa *inglese*, gnocchi *alla turca*, cappelli *alla tirolese,* timballo *polacco,* salse *alla svizzera,* pan *di Spagna, savoiardi.*

Manca il ricordo dei Paesi Bassi, ma solo nelle ricette, perché essi compaiono nelle stoviglie: le *fiamminghe,* piatti ovali da portata prodotti in Urbania, allora, da autentici artisti fiamminghi, come i Doix [15].

Il quaderno illustra il procedimento per molti tipi di salse: di capperi, di crèn, di pesce, di senape, di pomodoro, di visciole, per polli e per la selvaggina locale (lepre e cinghiale). Non mancano ricette per cucinare il pesce, cibo raro sulla tavola dell'alta valle del Metauro, così lontana dal mare Adriatico. Ricette per il pesce da taglio ma anche per sogliole, trufelli, seppie e per il re della cucina locale cittadina e contadina: lo stoccafisso arrosto. Compaiono anche specialità strettamente metaurensi: pasticcio, migliaccio, coppa, crescia di Pasqua, agrodolce d'agnello, fave dei morti, timballi di broccoli e di spinaci, ripieni, nonché una invitante "trippa" asciutta, minuziosamente descritta.

L'indice delle ricette, che l'estensore intitola come in un testo scolastico "Indice delle materie contenute nel presente" [16], dà conto dei tipi di menù delle famiglie medio-alto borghesi di Urbania nel secondo Ottocento, e ciò permette di fare alcune considerazioni.

Innanzitutto c'è carenza nella parte concernente minestre e pastasciutte, probabilmente a causa di alcuni punti fermi persistenti ancor oggi e fondamentali sulla tavola delle popolazioni metaurensi: le minestre sono "alla contadina", o stracciatelle, cappelletti, passatini, lumachelle [17]; le pastasciutte comprendono bigoli (chiamati anche strozzapreti), maccheroni, ravioli, millefoglie, pietanze che chiunque si occupi di cucina sa come cucinare, dando un tocco di personalità mediante la varietà di salse e condimenti vari. In questo settore la mensa borghese è in grado di soddisfare ogni palato, puntando su prodotti altamente qualificati, offerti dalla campagna appenninica metaurense, altrove irripetibili, come appunto il tartufo bianco e nero, il ginepro, il cardo, le olive, la cacciagione, il pollame, i caci pecorini grattugiati e le ricotte.

Una seconda osservazione corre sugli ingredienti: risalta l'esigenza di una cucina "completa" e digeribile, ricca di proteine vegetali e di origine animale. Non a torto Braudel, al proverbio che recita "Dimmi come mangi e ti dirò chi sei", a questo punto direbbe: "Sei un grasso borghese!" [18].

Una terza considerazione va fatta sull'uso prevalente di vegetali, latticini e uova rispetto alle carni: anche i dolci hanno come ingredienti-base vegetali, ricotte e uova addolciti con frutti campestri, perfino selvatici, e con zucchero. Ad essi si mescolano mandorle e limone.

Inoltre si notano le ricette per i giorni "di magro", secondo i precetti della Chiesa cattolica: piatti bianchi, il "bianco mangiare", crostini fritti di magro, piatto di erbe di magro, pasta frolla di magro, ove latticini, uova e grassi (il "buon lardo") sono scrupolosamente evitati.

Note

1 Urbania, Arch. Segr. Com., Cassetta I, 1, int. 4, cc. 1-184, autografo. Vi sono descritti anche due pranzi di nozze. Ha particolare importanza storica per gli avvenimenti nel Ducato di Urbino in quel periodo. Ne ho trascritto criticamente il testo per la pubblicazione.

2 Urbania, Bibl. Com., ms. 94. Altri diari originali dell'Atanagi: Vaticano, Raccolta Vat. Urbinati Lat. 810, 927, 1002, 1003, pubblicati da E. Williamson, *I diari di Atanasio Atanagi,* Padova 1951.

3 La passione del Lazzari fa diventare il suo diario un vero bollettino meteorologico tra 1577 e 1590.

4 Urbania, Bibl. Com., Fondo E. Rossi, *Manuscripta mea,* fasc. 2. Sono 44 lettere.

5 Urbania, Bibl. Com., ms. 11, a, b, c, d. Sono quattro grossi volumi minutari di responsive e lettere originali a lui indirizzate.

6 Urbania, Bibl. Com., ms. 121.

7 Urbania, casa Antonietta Gostoli; copia fotostatica, Archivio C. Leonardi. Sono 148 carte ricche di memorie storiche, dell'azienda molendinaria, degli usi locali, del gioco del lotto.

8 Abulcher Leoni diventerà un celebre baritono di opere verdiane, calcando le scene dei teatri di tutte le capitali d'Europa e dell'America Latina: R. Rossi, *Tradizioni musicali di Urbania,* in "II Rassegna Nazionale Cori Polifonici", Urbania 1974, p. 7. La corrispondenza con i familiari nel periodo di formazione e dei primi successi teatrali dal 1870 è conservata in Urbania, Arch. C. Leonardi e Bibl. Com., Fondo E. Rossi.

9 C. Leonardi, *Il cibo nelle feste popolari dell'alta valle del Metauro tra Ottocento e Novecento,* in "Proposte e ricerche", 11-12 (1983-1984), pp. 57-85.

10 C.A. Livi, *Catalogo degli organi antichi nella provincia di Arezzo;* R. Giorgetti, *Biografie e Catalogo delle Opere dei Paoli e dei Feligiotti,* in *Arte nell'Aretino. La tutela e il restauro degli organi storici,* a cura della Soprintendenza per i Beni culturali e ambientali di Arezzo, Firenze 1980, pp. 91-108 e 112; R. Rossi, *Antichi organi di Urbania,* in "Diapason 440", 2 (1973), pp. 17-20; Id., *La tradizione dell'organo nell'alta valle del Metauro,* in "4° Rassegna Nazionale Cori Polifonici", Urbania 1976, pp. 3-11.

11 Il 6 febbraio 1759 Pier Antonio del fu Pier Giovanni Feligiotti prende in affitto dal duca di Toscana i Molini del Signore e dell'Isola in Urbania. Urbania, Arch. Com., *Riformanze,* 1789, Arch. Notarile, *rog. Simone Antonio Babucci,* 4 (n. 714). Alla fine del secolo Giuseppe Feligiotti prenderà gli appalti comunali del pesce, dell'olio e dei forni. Urbania, Arch. Com., *Riformanze 1789-1791.*

12 Lo stile è semplice, avulso da pretese linguistiche e talvolta sgrammaticato, come quando si passa dall'impersonale al personale, ad esempio: "Serpe. Si prende un poco della sudetta pasta frolla ed a questa ci unirai un poco di amandole piste..."; "Altro piatto bianco. Si prende una libbra e mezzo di pignoli, si brustoliscono una piccola cosa; mezza libbra di mandole ben piste, una libbra e mezza di zuccaro con agro di limone farai bollire il tutto. Si pone in piatto facendone tanti quadrotti. Si serve freddo"; "Fate una salsa di pesce... prendete il pane fresco e taglia la mollica... sbatti 4 ovi". Alcune ricette sono pubblicate da C. Leonardi, *Il cibo,* cit., pp. 61, 63.

13 Voci dialettali: *adacquato* = annaffiato; *agresta* = acre, di uva non giunta a maturazione; *bicocco* = albicocca; *bocconotto* = boccolotto; *brancia* = foglia, rametto, verza, 'branconcino', da 'brancone', che è brancamadre; *bricoccolo* = piccola albicocca; *brugni* = prugne; *brustolito* = abbrustolito; *butiro* o *buttiro* = butirro, burro; *carcioffo* = carciofo; *cardarelle* = candarelle, il fungo "gallinaccio"; *cerasa* = ciliegia; *ciauscolo* = carne di maiale o scalmarigia; *cignale* = cinghiale; *ciocolata* = cioccolata; *crescia* = focaccia; *fettarina* = fettina; *fiocca* = chiara d'uovo sbattuta e frullata con zucchero; *fraole* o *fravole* = fragole; *fojetta* = foglietta, misura di litri 0,5081; *fredare* = raffreddare; *grattato* = grattugiato; *grem* = crèn o crenno, pianta erbacea dalla radice con sapore di senape; *lasagnolo* = mattarello; *mandola* o *amandola* = mandorla; *mignè* = bignè; *paccare* = far pacche, spaccare; *passarina* o *passerina* = uva passa; *pistare* = pestare; *presciutto* = prosciutto; *prolessare* = lessare; *scarpionata* = pesce; *sciughi* = spremute; *sciuttare* = asciugare; *sellero* = sedano; *sfoglia* = sogliola; *smenare* = sbattere la pasta; *smosciare* = rendere floscio; *sparone* = panno grosso; *spichetta* = spicchio; *sughilio* = sughetto; *tajolini* = tagliatini, taglierini; *tarantello* = salume fatto con la parte del tonno che è tra la pancetta e la schiena; *tartufolo* = tartufo; *vaccina* = carne di vaccina; *ventajo* = ventaglio.

14 V. Valentini, *Tutti a tavola: le ricette della provincia pesarese,* Fano 1983; Id., *Il libro del cavolo: 134 ricette di cavolfiore e verza,* Fano 1985.

15 C. Leonardi, *Maiolicari urbaniesi innovatori nel primo Settecento,* Urbania 1986, pp. 57-62.

16 Vedi *Appendice.*

17 S. Rigucci e C. Leonardi, *El pèn sal sèl sol,* Urbania 1983, p. 59.

18 F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII),* Torino 1977, p. 70.

Appendice

Indice delle materie contenute nel presente

pere, mele freddi ad uso inglese	n. 1	altro	21
altro di brocoli	2	altro piatto	22
altro di cerase grosse, o visciole	3	altro piatto	23
ovi fritti ad uno per volta interi	4	altro piatto	24
marmellata	5	bagnomaria	25
timballo di broccoli	6	mignè	26
budino di ricotta	7	pasta sfogliata	27
serpe	8	tortiglione	28
cannelli	9	fava de' morti	29
piatto di castagne	10	savojardi	30
cannelli inglesi	11	gnocchi d'amandole dolci	31
gnocchi di patate	12	bianco mangiare, o ripieno	32
in altro modo	13	piatto alla pellegrina	33
piatto alla turca	15	cappelli alla tirolese	33
piatto bianco	16	cappelli alla moscovita	34
altro piatto bianco	17	piatto di persici	35
paste more	18	piatto di fraole	36
agnello in pasta	19	piatto di crostini alla francese	38
mattonelle	20	piatto alla polacca	40

piatto di trilli ed altri pesci 41
pesce da taglio 42
altro pesce da taglio 43
stoccafisso arrosto 44
modo di cuocere le sfoglie 45
crostini fritti di magro 46
salse 47
salsa alla svizzera sul coscetto di castrato 48
salsa sopra il lesso di vaccina 49
salsa per umido di carne 50
crostini di grasso 51
crostini di presciutto 52
altri crostini 53
crostini di fegatini di polastro 54
piatto d'erbe di magro 55
torta di spinaci 56
piatto di carcioffi 57
frittatine ripiene 58
altra riempitura per le frittatine 59
tarantelle in umido 60
piatto di pesce-coppiette 61
truffelli ripieni 62
brodetto di seppie 63
cavolo in forma; o cazzeruola 64
timballo di zucca 65
gnocchi di latte 66
modo di fare le pagnotte ripiene 67
budino d'erba o riso a piacere 68
pasta frolla di magro 69
modo di far sciroppo di pere, mele, di cerase o di fravole 70
crostini d'amandole 71
crostini di presciutto 72
salsa di cipolle per contorno al lesso 73
piatti d'erbe alla parmigiana, ossia di erbe o costole di bietole, selleri, carciofi, gobbi, palle cavoli ripiene 74
salsa di erbette 75
fritto di latte 76
modo di dare la bomba di riso 78
modo di fare la pasta frolla 79
fritto con il pane, presciutto, salvia 80
fritto di pomidori 81
crostata di patate 82
zuppa inglese 83
pasticcio 84
modo di fare il migliaccio 85
modo di fare la crescia di Pasqua 86
agrodolce di agnello 87
salsa di capperi 88
salsa di grem per il lesso 89
altra salsa per il pesce 90
altra salsa di senape per il pesce 91
altra salsa di pomidoro 92
altra salsa di visciole 93
polpette ripiene 94
coppa 95
altra coppa 96
altra coppa 97
capretto arosto 98
pasta che può servire di ripieno 99
salsa per polli o carne alessa 100