

Biblioteca Comunale di Trento

Via Roma, 55 tel. 0461 889521

info@bibcom.trento.it

www.bibcom.trento.it

Tra il XIII e il XV secolo cominciano a diffondersi i *Libri di cucina* o *Libri de arte coquinaria* ovvero dei testi con le indicazioni per la preparazione delle vivande, scritti perlopiù da e per cuochi che operano nelle ricche cucine di nobili famiglie. Questi volumi contengono non solo ricette gastronomiche ma anche osservazioni sulla salute e sul piacere generato dal cibo. Inoltre, si riscontra anche una maggiore attenzione per la decorazione della tavola.

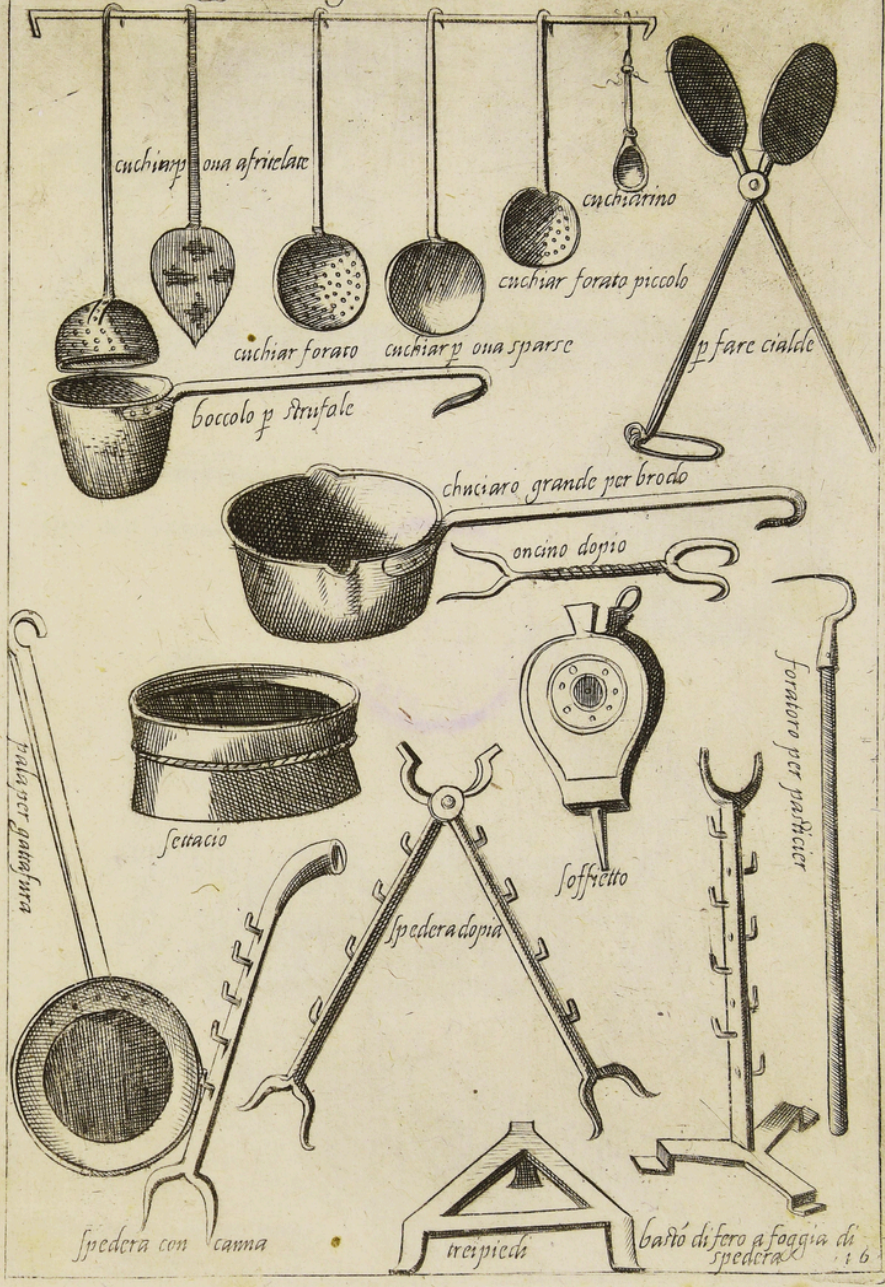
Accanto a questa produzione letteraria, convivono ricettari domestici manoscritti destinati all'uso familiare per tramandare la memoria condivisa della famiglia. Questi testi sono spesso scritti da donne, come ci attesta il manoscritto della trentina Anna Pedrotti. Le ricette non seguono uno schema fisso ma cambiano nella forma e spesso testimoniano influenze diverse, soprattutto nelle zone di confine come il Trentino.

In occasione dell'edizione 2024 di Autumnus la Biblioteca e l'Archivio storico del Comune di Trento propongono un'esposizione di libri e documenti sull'autunno e le sue suggestioni provenienti da tutte le sezioni, antiche e moderne.

Si è voluto dare maggior risalto ai prodotti stagionali della nostra terra e alla loro preparazione così come era stata pensata e sperimentata nei tempi passati. Per questo motivo sono stati esposti in vetrina, oltre a documenti attinenti alla vendita di tali prodotti, alcuni libri con ricette di cucina pubblicati tra Cinquecento e Novecento.

Si è pensato inoltre di trascrivere alcune di queste ricette dei tempi passati e di riproporne la lettura e, se gradita, la sperimentazione in cucina.

Diversi Instrumenti



Tanto sono diverse le specie de' Pomî, che quasi è impossibile il descriverli tutti, così ora sono differenti per la loro grossezza, e figura; ora per il loro colore, e sapore; contuttociò deono eleggersi ben nutriti, ben colorati, e di un grato sapore, ma sopra di ogn' altro ben maturi. Questi sono dolcificanti; e provocano la espettorazione, moderano la sete, e la tosse, muovono il corpo; sono refrigeranti, ed alcuni aperitivi.

I Pomî sono frutti molto conosciuti, e molto in uso fra gli alimenti; nientedimeno questi non convengono a coloro che hanno lo stomaco debole, poichè il suo dissolvente non è disposto per sminuzzarli; dunque si dovranno far cuocere, acciocchè faccia il fuoco quel che non può fare il di loro fermento.

Quelli che si conservano nell' Inverno sono migliori degli altri, perchè i medesimi hanno avuto assai tempo per deporre quelle crude umidità, che potevano essere danneggievoli. Non devono esser raccolti se non ben maturi, poichè avanti di questo tempo il loro sugo non è molto esaltato, ove essendo troppo grosso, può per questo cagionare varj disordini nella nostra macchina.

Con questi si prepara una confettura tanto deliziosa, quanto salutarevole chiamata Gelatina di Pomî; ella è umettante, refrigerante, pettorale, e molto in uso.

PER FARE TORTA DI MEL'APPIE



Pigliſi la mele appia, e facciasì brustolire nelle bracie, e poi levisì la scorza che sar  arsa con vino o con l'acqua, e si tagli la parte migliore in fettoline pestandole nel mortaro, con oncie* due di mostaccioli per ogni due libbre* di fettoline, e oncie quattro di cascio grattato, e sei di provatura fresca, e pista che sar  ogni cosa, giungassegli sei rossi d'ova crude e due col chiaro, mezz'oncia di cannella pesta, e mezza tra pepe, garofali, e noci moscate, e otto oncie di zuccaro, e d'essa compositione se ne far  torta nella tortiera, dove sia un sfoglio di pasta alquanto grossetto, e il tortiglione attorno. Et non volendole brustolire, si taglino in fette, e si faccino soffriggere nel butiro, overo stufarle con zuccaro, e vino, e acqua rosa. [...]

Bartolomeo Scappi, *Dell'arte del cucinare*, 1643, G 3 g 45

*Un'oncia corrisponde a circa 30 grammi.

*Una libbra equivale a 453,6 grammi.

PER FAR SUPPA DI PERE MOSCAROLE, O DIVERSE ALTRE PERE, O DI MELE APPIE, O COTOGNI

Piglinosi le pere moscarole e nettinosi del lor fiore, e faccianosi trarre un bollo nell'acqua, e dappoi si facciano cuocere con vino, e zuccaro pesto, e garofani, e cannella intieri. Et le pere bergamotte, e riccarde, faccianosi brustolire, e dappoi levisi loro la scorza, con vin caldo, in modo che rimangano colorite, e faccianosi cuocere intiere, o in fette come le pere moscarole, e si può anco far trarre loro un bollo nell'acqua dappoi che saranno brustolite. Le mele appie, le quali son molto più tenere delle pere, brustoliscanosì, e cuocanosì nel modo sopradetto intiere, o tagliate in fette. Le mele ruggine vogliono più cocitura delle appie, però nel cuocerle tengasi l'ordine che si tiene nelle pere bergamotte; e come saranno cotti li sopradetti frutti, habbianosi fette di pane brustolite, e accommodate in piatti, e ponganosì sopra li frutti con la decottione. Nel medesimo modo si possono anco cuocere i cotogni.

FRITTATA CON LE MELE

Scorzate tre, o quattro mele, e tagliatele a fette tonde, friggetele nella padella con sei oncie in circa di butirro fresco, e del zucchero quanto vi parerà, e quando saranno cotte, potete spargere per di sopra sette, o otto uova sbattute e condite di sale, movete spesso la padella per impedire, che la frittata non si attacchi, e non s'abbruggi; e quando la metterete nel piatto, farete in modo che le mele siano rinchiuse di dentro, di poi se polverizzerà la frittata per di sopra con del zucchero.

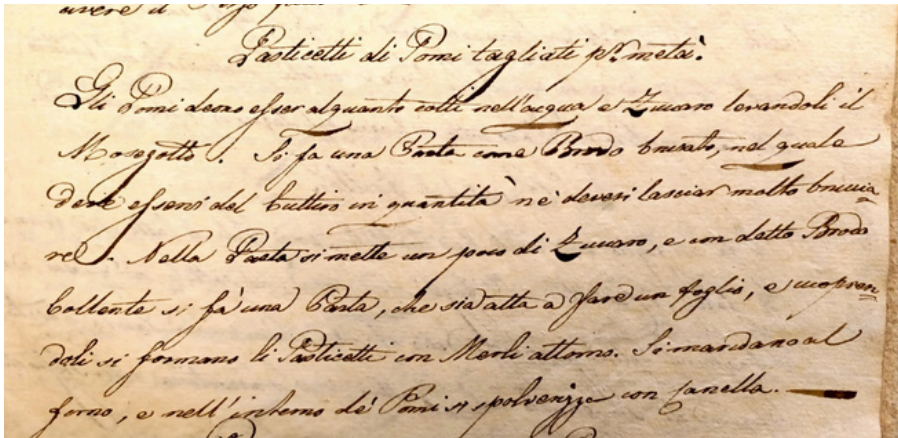
E' cosa più facile quando le mele sono cotte di cavarle fuori dalla padella, e metterle sopra d'un tondo, dipoi si farà una frittata un poco tenera, e quando ella sarà cotta abbastanza, vi si ponno rinchiudere le mele con prestezza, e poi rasparvi del zucchero per di sopra.

Vi sono alcuni, che si contentano di mettere sopra d'un tondo le mele fritte, e le coprono con una frittata tenera, la quale si polverizza di zucchero.

SCIARLOTTA DI MELA

Tagliate in quarti una dozzina mele ranette, mondatele, e tagliate in fettine assai fine, conditele in una terrina con zucchero fino a proporzione e un poco di cannella in polvere, mescolandole bene. Prendete una cazzarola giusta per le mele, imbutirrata bene, spolverizatela di mollica di pane grattata, copritela tutta nel fondo, ed all'intorno di fettine assai fine di mollica di pane, tagliate, e poste con molta simetria, e che una soprapponga un pochino all'altra; quindi poneteci dentro la metà della mela, e sopra tre oncie di butirro fresco, diviso in piccoli pezzi, ricoprite col resto delle mele, premete bene sopra colla mano, metteteci altrettante oncie di butirro, come nel mezzo, coprite con fettine di mollica di pane inzuppate nell'uovo sbattuto; fate cuocere un'ora al forno, indi levate le fettine di mollica di pane state inzuppate nell'uovo, rivoltate la sciarlotta sopra il piatto, di bel colore, e osservate che le fettine di mollica di pane che sono intorno non sopravanzino l'altezza della dose delle mele. Questa sciarlotta la potete fare di persiche di Scandriglia, tagliate, e condite nella stessa maniera.

PASTICETTI DI POMI TAGLIATI PER METÀ



Li pomi devono esser alquanto cotti nell'acqua e zucchero levandoli il mosegotto*. Si fa una pasta con burro brusato*, nel quale deve esservi del buttiro in quantità né devesi lasciar molto bruciare. Nella pasta si mette un poco di zucchero, e con detto brodo bollente si fa una pasta che sia atta a fare un foglio, e cuoprendoli si formano li pasticetti con merli attorno. Si mandano al forno, e nell'interno de'pomi si spolverizza con cannella.

Anna Pedrotti, *La cuoca in cucina ...*, 1825, BCT9-1/2

*Torsolo.

*Fuso

RICETTA DELLA GELATINA DI COTOGNE

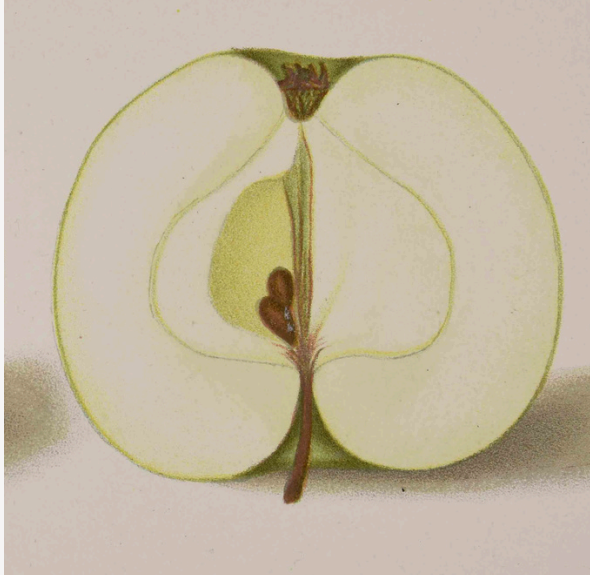
Si prendono le cotogne, si tagliano a pezzi, si mettono in un paiuolo di rame; vi si mette tanta acqua che siano coperte e si lasciano bollire finché diventano come la mosca. Se è possibile, ancora calde si fanno passare per uno staccio; indi si prende ugual peso di zucchero e si fa bollire tutto nuovamente a fuoco lento, finché diventa quasi duro, mescolandolo continuamente. Poi si prendono degli stampi che si saranno lasciati per qualche tempo nell'acqua e si riempiono della pasta. Si pongono per 24 ore in un luogo freddo e finalmente si rovescia la gelatina con precauzione coll'aiuto di un coltello e si mette ad asciugare nella credenza della dispensa di Vadena, e buon appetito.

NB. Negli stampi in cui si mette la pasta è da consigliare di lasciarvi alcune gocce di acqua.



Mercedes Gerloni Prandi,
Appunti e ritagli di giornale relativi a
ricette di cucina, 1940 - 1965 ca.,
BCT10-2.1.2.1121

FRITTOLE ALLA TRENTINA DI MELE



INGREDIENTI:

1 cucchiaino di olio
1 cucchiaino di acquavite
sale
acqua
1 uovo
1 pizzico di anici
parecchie mele
g 60 zucchero
g 100 farina per la pastella
olio per friggere

Tagliate a dischi puliti dal torsolo, od a fette, alcune buone mele sbucciate, si mettono in un piatto bagnandole di rhum e coprendole di zucchero, lasciandovele macerare per un'oretta. Scolate bene si intingono in una pastella e si friggono nell'olio o nello strutto. Poi si cospargono di zucchero al velo.

Mercedes Gerloni Prandi, *Il grillo del focolare*, 1964, T II f 313

DI questi se ne trovano molte specie, che nascono quasi improvvisamente; i migliori sono quelli che nascono in una notte, che sono bianchi al di sotto, e rosseggianti al di sopra, grossi, teneri, e recenti. Questi nutriscono mediocremente, provocano il seme, e l'appetito, ma il più delle volte cagionano grande evacuazioni, per sotto, e per sopra, e molte malattie, ed alcune volte la morte.

Perciò si dee starne lontano, o usarne mederatamente, e bere nel medesimo tempo del vino, che sia potente.

I Fonghi sono certi alimenti, de' quali non potremmo mai troppo diffidarci, poichè si vedono per lo più famiglie intiere cascare in funesti accidenti per averne mangiato, il che diede occasione a Plinio di gridar sopra la golosità degli uomini, i quali per soddisfarla mettono in periglio la loro vita con tale specie di alimenti.

Ad ogni modo, se ben preparati s'usano moderatamente, si dee ancor bere del vino, come abbiám detto, perchè egli consuma le parti arsenicali, ch'essi contengono. Se poi li medesimi, cambiano di colore, ciò dimostra che vi sono molti sali corrosivi, i quali fermentando, e distruggendo il misto li fa cambiar di superficie, e allora sono molto pericolosi.

CROSTINI DI PIOPPINI



Questa è una qualità di funghi assai squisita sì per il loro odore, che pel gusto particolare. Volendo dunque fare i crostini, si puliscano bene dalla terra i pioppini, e lavati a più acque, trinciateli fini con del prezzemolo, basilico, aglio, e cipolla, e più una quantità d'acciughe fresche. Battete insieme tutta questa roba, e poi passatela in una cazzarola con butirro, e quando sarà a mezza cottura aggiungetevi un poco di fior di farina con del sugo. Fateli in tal guisa ben cuocere, ed intanto tagliate dei crostini di pane a mostacciolo, e friggeteli nell'olio, o nel butirro, secondo l'uso della tavola. Distribuiteli nel piatto a guisa di stella, e su ciascuno di essi crostini vi distenderete una porzione dei suddetti pioppini, e così gli servirete. Se è giorno di grasso, in vece delle acciughe mettetevi del presciutto, e midollo.

TORTA DI FUNGHI

Mettete i vostri funghi in pezzi in spoglia di pasta fina, erbe fine, cipolle, sale, noce moscata, farina cotta, e burro.

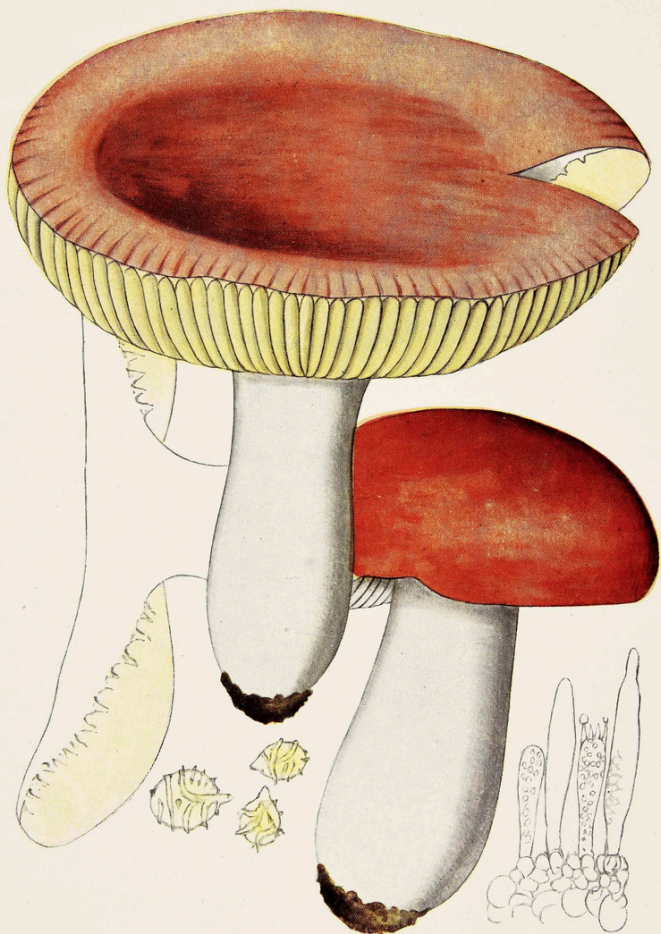
Coprite la vostra torta con un'altra spoglia, doratela, ed essendo cotta, servitela con sugo di limone, e di castrato, avendo levato le cipolle. Si può ancora aggiungerci un legamento con burro rosso.

Bartolomeo Scappi, *Dell'arte del cucinare*, 1643, G 3 g 45

FUNGHI, CONSERVARLI SECCHI INTIERI

Fateli seccare al forno, come li carciofi, dopo averli fatti bianchire nell'acqua. Essendo secchi, metiteli in luogo, ove non sia punto d'umido, e per metterli in opra, fateli bagnare nell'acqua tiepida.

Bartolomeo Scappi, *Dell'arte del cucinare*, 1643, G 3 g 45



Russula Romellii Maire

Bresadola del.

Giacomo Bresadola, *Iconographia mycologica*
1929, TS II d 340

PURE' DI FUNGHI SECCHI

Mettete a rinvenire nell'acqua tiepida la dose dei funghi che vi può abbisognare, e ben puliti tagliateli a pezzetti, e passateli quindi in una cazzarola con un buon tocco di butirro, ed un poca di farina, facendoli soffriggere; e quando si attaccano staccateli perché non prendano di cattivo. Aggiungetevi del brodo, o sugo di pesce con delle cortecce di pane inzuppate nella panna di latte, prezzemolo, basilico, carota, timo, sedano, sale, cannella, e quattro o sei garofani. Fatela bollire circa un'ora, e passatela per setaccio, servendovene o per la zuppa, o per il ragù, che la troverete molto gustosa.

Oniatologia ... ,1785-1896, G 4 k 557

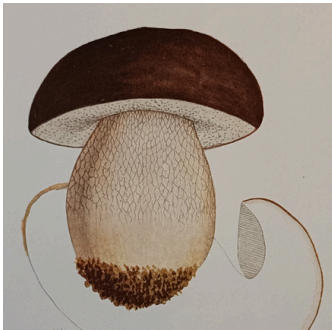
COSTOLETTE DI FUNGHI

Cuocete dei funghi in umido (per questa ricetta si prestano specialmente i cantarelli, finferli), asciugateli bene al fuoco, unitevi poi due uova intere, un po' di pangrattato, di farina e di formaggio, un pizzico di cannella e una presa di noce moscata. Formate con questo composto piccole costolette o polpettine, involgetele nell'ovo sbattuto e nel pangrattato e fatele rosolare nel burro.

Giulia Turco Turcati Lazzari, Manuale di cucina, pasticceria e credenza, 1910, TS II d 525

FUNGHI RIPIENI

Essendo pelati, si leva via la barba, che sta dentro, dipoi lavarli, cavarli subito fuori dell'acqua, perchè se vi stassero troppo diventerebbero insipidi: bisogna tritare un pezzo di vitella, o carne di pollame con del lardo, e del grasso tagliato minuto, aggiungendovi del sale, ed un poco di timo, della persa*, ed una piccola scalogna. Essendo fatto detto piccatiglio, bisognerà incorporarlo con due rossi d'uova crudi, meschiandovi un poco di spezie, dipoi s'empiono i funghi con quel ripieno; essendo riempiti, mettetegli dentro una tortiera coperta, o veramente fra due piatti d'argento, con un poco di butirro, ovvero del brodo di piccioni, o altro pollame, con un poco di fuoco sotto e sopra; essendo cotti, metteteli sopra di un tondo cupo, e fatevi un poco di salsa bianca fatta con dell'agresta*, e con alcuni rossi d'uova; ed essendo pronta ogni cosa aggiungetevi un poco di succo di carne.



*maggiorana

*succo d'uva acerba

François Pierre de La Varenne, *Il cuoco francese*, 1802,
G 5 k 682

Delle Castagne. Cap. XXXI.

Queste sono domestiche, o salvatiche, le domestiche sono più grosse, e di miglior sapore che le altre. Si deono scegliere più grosse che si potrà. Le medesime nutriscono molto, e condensano gli umori.

Le Castagne si digeriscono difficilmente, promuovono umori grossolani, e generano flati.

Il principio che sopravanza in essa è la terra, ed i zolfi terrestri, e l'olio fisso.

Queste convengono ne' tempi freddi a' giovani di un temperamento bilioso, ed a quelli, che hanno un buon stomaco.

Le Castagne sono frutti, che vengono abbondantemente in molti luoghi, e che servono a nutrire molto popolo. Sono coperte di una pelle dura, ed armata di certe punte molto aguzzate. Questi frutti essendo grossi sono chiamati maroni, quando poi sono piccioli, tengono il nome di castagna.

Queste sono difficili a digerirsi a cagione delle loro parti grossolane, perciò si deono sempre far ben cuocere avanti di servirsele, e mescolarle con qualche alimento stomachico.

Quando si sono raccolte le castagne, si espongono all'aria per qualche poco di tempo, e per questo mezzo diventano più saporite, e più convenevoli alla sanità.

PER FAR MINESTRA DI FARINA DI CASTAGNE



Piglinosi libbre quattro di fior di farina di castagne, la qual'è dolce più d'ogn'altra farina, e men nervosa, e habbianosi quattro bocali di latte di capra, o di vacca grasso, e pongasi esso latte col foco in una bastardella con la farina mescolata, e facciasi cuocere [...] e se vi si vorrà porre con zuccaro sarà in arbitrio, ma non si manchi di ponervi sale a bastanza, e quando sarà cotta pongavisi zuccaro, e cannella sopra, e servasi calda, o fredda a beneplacito. Si può anco lasciare rifreddare, e tagliare in fette da poi, che sarà cotta, e friggere in strutto o butiro, e servisi parimente con zuccaro, e cannella sopra. [...]

COMPOSTA DI MARRONI

Fate arrostitire delli marroni sopra della bragia, pelateli, ed appianiteli, dipoi metteteli dentro un piatto d'argento con del siroppo di bericuocoli*, o altro, un poco di vino di Spagna, fateli bollire quando li vorrete servire, mettete un tondo di sopra, e rivoltateli come se fosse un formaggio fresco.

François Pierre de La Varenne, *Il cuoco francese*, 1802,
G 5 k 682

*albicocche?

MARRONI AL SECCO

Fate cuocere delli marroni alla bragia, e pelateli, e fate cuocere del zucchero a penna, e dopo d'averlo ritirato dal fuoco metteteli dentro, e rimenateli, cavandoli fuori quando il zucchero comincerà a raffreddarsi, e di poi metteteli su la paglia.

François Pierre de La Varenne, *Il cuoco francese*, 1802,
G 5 k 682

DOLCETTI DI CASTAGNE

Levate il guscio a 500 g di castagne, cuocetele nell'acqua finché si possano mondare, mettetele in una cazzarolina schiacciandole bene, unitevi un po' di sciroppo di zucchero e pestate il composto nel mortaio con un pizzico di vaniglia. Formate quindi colle mani delle pallottole della grossezza d'una piccola nespola, lasciate riposare due o tre ore, fate filare 200 g di zucchero con poc'acqua, immergetevi con destrezza le pallottole una alla volta coll'aiuto d'una schiumarola, poi fatele rotolare in un piatto fondo dove avrete preparato della cioccolata grattata badando che ne restino bene involte.

Preparate dei dischi di carta bianca, mettetevi una pallottola, chiudete l'involto con garbo. Se volete rendere questi dolcetti ancor migliori, vi metterete nel mezzo un pezzetto di fondant [...]o mezzo gianduia, o un po' di glace di limone. Potete unire, volendo, alle castagne un po' di mandorle mondate e pestate con dell'albume.

Giulia Turco Turcati Lazzari, *Manuale di cucina, pasticceria e credenza*, 1910, TS II d 525



PANINI DI CASTAGNE

INGREDIENTI:

g 500 purea di castagne;

g 260 zucchero;

4 o 5 albumi;

il succo d'un arancio

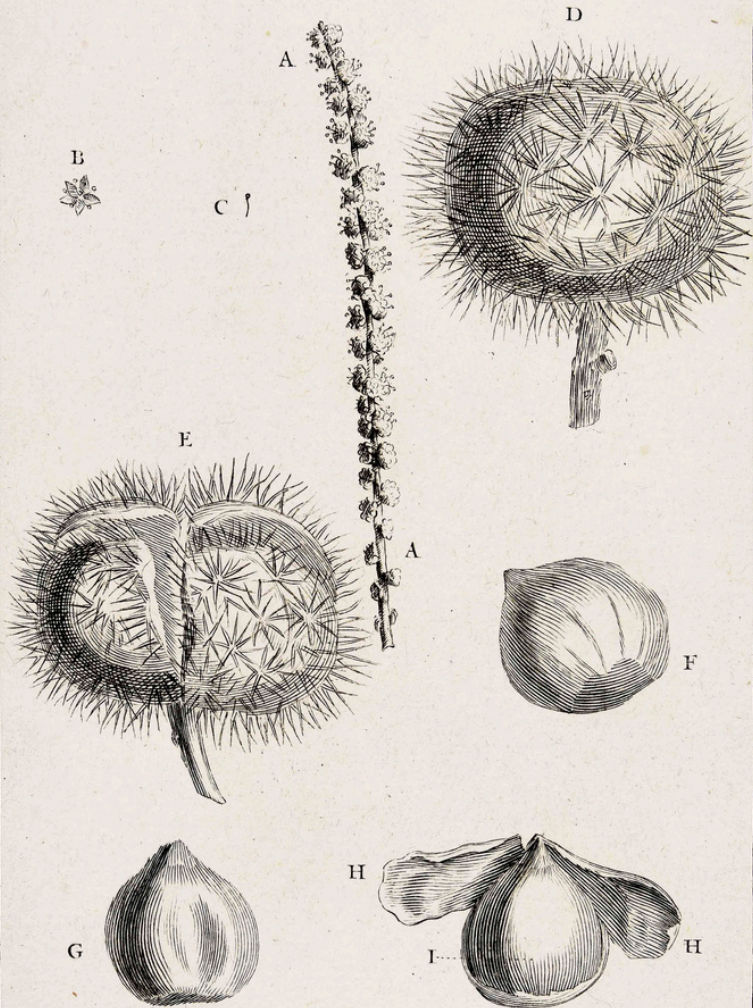


Preparare una purea di castagne, metterne da parte per i panini un mezzo chilo abbondante. Lavorare lo zucchero, un quarto di chilo crescente con 5 albumi, (4 se fossero di uova molto grosse) e il sugo di un'arancia finché il composto sarà denso, unirvi il passato di castagne e formare sulla lamiera unta e infarinata dei panini che poi si cuoceranno a forno dolce. Freddi si copriranno con una crosta di cioccolato.

Mercedes Gerloni Prandi,
Il grillo del focolare, 1964,
T II f 313

Castanea . Chateigner .

Tab . 352 .



Josephi Pitton Tournefort, ... Aquisextiensis doctoris medici
Parisiensis... Institutiones rei herbariæ, 1719, G 4 d 5r

De' Cavoli. Cap. XLII.

I Cavoli devono esser eletti teneri, e ben nutriti, questi nutriscono mediocrementemente, sono detergenti, e riuniscono le piaghe. Il loro primo brodo è lassativo. Circa i loro cattivi effetti, questi producono umori grossolani, e si digeriscono difficilmente, e per questo si fanno cuocere abbastanza avanti di mangiarli, e si dee mischiarvi un poco di pepe, per accrescere le loro dissoluzioni nello stomaco.

Questi convengono nel tempo che sono teneri a' giovani di un temperamento bilioso, e sanguigno, ma subito che passano da questo in un altro stato diventano duri, e non convengono ad alcuno temperamento.

Nel paese del Prete Gianni aveano tanta venerazione a' Cavoli, che giuravano sopra di loro, ed erano in questo così superstiziosi, come gli Egizj, i quali rendevano onori divini alle Cipolle, ed a' porri, per i grandi servigj, che dicevano aver ricevuti.

Ippocrate faceva cuocere due volte i Cavoli, onde ne faceva dipoi pigliar a' celiachi, e dissenterici, ed agli emortoiici, privava per questo mezzo i cavoli della loro parte purgativa, e non li lasciava che la più grossolana, e la più astringente. La Scuola di Salerno dice ancora parlando de' cavoli:

Ius canlis solvit, cujus substantia stringit.

PER FAR MINESTRA DI CAULI CAPPUCCI



Pigliſi il capuccio nella ſua ſtagione, la qual comincia di luglio, e dura per tutto novembre, il qual caulo per eſſer buon vuol eſſer bianco, ſodo, e grieve, levinosi le foglie di ſopra, e pigliſi la parte più bianca, e tagliſi groſſa, o minuta a beneplacito, e lauiſi in acqua fredda, e mettaſi brodo di carne che bolla con lardo battuto, e gola di porco ſalata, e mortatelle, e facciaſi bollire più toſto largo che ſtretto. Et cotto che ſarà ſeruaſi caldo con l'altre materie, caſcio grattato, pepe, e cannella ſopra. Tal caulo vuol eſſer cavato ſubito cotto, percioche ſtando nel brodo verrebbe roſſo, e agro. Si può dargli anco un bollo nell'acqua ſemplice che ſi ponga nel brodo.

SALCRAUT ALL'ITALIANA

Questo può servire per piatto d'antremè, per salsa al salvaggiame, ai germani, all'anatre, ai colombacci ec., per contorno al lessò, e a tuttociò che si vuole.

Si prenda il cavolo bianco, o verzotto che sia, e si trinci più fine che si può, mettendolo in un passabrodo di rame, con pepe, sale e aceto forte: manipolatelo assai con le mani, acciò si maceri, e venga a perdere tutto quell'umido che tiene in sè. Mettete in una cazzarola del butirro in quantità, ed essendo giorno di grasso aggiungetevi una fetta di prosciutto: quando questo comincia a prender colore gettatevi il cavolo, muovendolo continuamente col mestolo, e conditelo con pepe, sale, e noce moscada: se rimane asciutto aggiungetevi per una volta un poco di sugo. Allorchè sarà di nuovo prosciugato ricuopritelo d'acqua, e fatelo bollire a piccol fuoco, fintantochè conoscete possa essere stagionato, ed in tal guisa ve ne potete servire a piacimento.

CAVOLO CON SALSA BIANCA

Tagliate una bella palla di cavolo cappuccio bianco a listarelle, collocate queste in una pentola coprendole d'acqua bollente e lasciatele cuocere 2-3 minuti. Fate bollire intanto in una cazzarola un po' di latte buono o di panna, con un piccolo pezzo di burro, unitevi il cavolo scolato e tiratevelo lentamente a cottura rimestando spesso acciocchè non s'attacchi al fondo. Mescolate un cucchiaino di farina con un po' di latte e, quando i cavoli, dopo un'ora e mezzo circa, saranno cotti, versatelo nella cazzarola con un po' di sale e di pepe bianco continuando a rimestare. Prima di servire questi cavoli come contorno delle salicce o di qualche piatto di carne vi unirete il formaggio.

Giulia Turco Turcati Lazzari, Manuale di cucina, pasticceria e credenza, 1910, TS II d 525



Delle Zucche. Cap. XVI.

VE ne sono di molte specie, che non sono diffimili se non per la loro figura esteriore. La prima è cilindrica, e si stende ordinariamente più in lungo, che in largo. La seconda è fatta a guisa di fiasco grossa, e rotonda. Finalmente la terza ha la figura di una botte nel fondo, ma col collo stretto. Deono eleggersi tenere, recentemente raccolte, leggiere, di una carne bianca, e medullosa.

Questi sono grossi frutti, buoni a mangiare, ed a farne de' fiasconi quando sono secchi, e voti al di dentro. Nascono facilmente ne' luoghi freddi, ed umidi, perche hanno bisogno di un fugo viscoso, e grosso, che il terreno di questi luoghi gli somministra in abbondanza.

Le Zucche umettano, e rinfrescano dando della consistenza agli umori. Sono difficili alla digestione, debilitano lo stomaco, ed eccitano venti, e coliche. Per questo si deono mescolare con aromati.

Queste contengono molti semi di una figura oblonga, e quasi ovale; ella è coperta di una scorza dura, e biancheggianta.

Sotto questa scorza si trova una picciola mandorla dolce, e assai grata; questa mandorla contiene molto olio, che si ha facilmente per espressione, che è molto proprio ad addolcire la pelle, e renderla morbida, e unita. Il seme di questa è uno de' quattro semi freddi maggiori. Ella è pettorale, provoca le orine, e tiene libero il ventre.

PER FAR DIVERSE MINESTRE DI ZUCCHE TURCHESCHE



Pigliasi la zucca turchesca nella sua stagione, la qual comincia dal mese di ottobre e dura per tutto aprile e, netta che sarà della scorza e degl'interiori, tagliasi in pezzi, e facciasi perlessare, e perlessatasi che sarà, battasi con li coltelli e facciasi cuocere in buon brodo di carne, e maritisi con buon cascio grattato e ove sbattute, e si potrà anco accomodare con le cipolle nel modo che si accomoda la nostrale sudetta [lessando insieme zucca e cipolla], avvertendo che se la zucca sarà soda, sarà molto migliore, e per conservarla ha da stare in loco asciutto e arioso e non ha da essere busciata in loco alcuno, perciochè l'aria la farebbe putrefare. In questo modo le si potrà fare scorze secche delle zucche savonese dopo che saranno perlessate in acqua calda e state in ammollo in acqua fredda.

ALTRA CREMA DI ZUCCA ALLA PROVENZALE

La zucca deve esser gialla e di buona qualità: a questa si levi la buccia, il midollo con i semi, e si tagli a piccoli pezzi per farla cuocere nell'acqua con del sale; quindi bene scolata si ponga in una salvietta, premendola forte dai due lati, onde esca tutto l'umido. Passatela dopo per setaccio fitto, e quella che casca mettetela in una cazzarola con un poco di fior di farina, ed otto o dieci torli d'uovo.

Prendete due libbre di latte e fatelo bollire per cinque minuti, con cannella della regina, e circa otto oncie di zucchero: quando sarà raffreddato il latte levate la cannella, mescolatelo con la zucca e ponetelo di nuovo a cuocere nella medesima cazzarola, staccandolo attorno con un mestolo, e nel fondo fino a tanto che non principi a bollire. Gustatela e correggetela ove manca: vuotatela in un vassoio, o piatto, e servitela in tavola fredda.

De' Fichi. Cap. XI.

I Fichi sono grossi, o piccioli, e di diversa figura, sapore, e colore; devono scegliersi gli uni, e gli altri molli, sugolenti, e saporiti. Quelli che hanno una pelle tenera, sottile, si digeriscono più facilmente degli altri; non si deono mangiare se non sono ben maturi, benchè questi si coltivino ne' climi temperati; nientedimeno non si possono paragonare a quelli, che crescono ne' paesi caldi, poichè la bontà del fico, essendo in una intiera unione de' solfi, e di sali acidi, che producono un sapore zuccherato, e molto grato, è impossibile, che quelli, i quali vengono ne' paesi caldi, non ricevano una maggior quantità di solfi, e di sali esaltati dal calore, poichè questi luoghi abbondano maggiormente in questi principj.

Delle Noci. Cap. XXIV.

S I scielgono grosse, mature, recenti, e che non sieno putrefatte.

Le Noci sono frutti di un buon sapore, quando sono recenti; ma a proporzione che s' invecchiano diventano oleaginosi, ed ingrati al gusto, e finalmente danneggievoli alla sanità.

Delle Avellane, o sia Nocciole, Cap. XXV.

Q Ueste deono eleggersi grosse, ben nutrite, quasi rotonde, rosseggianti, di buon sapore.

L'uso moderato di questo frutto conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, mentre che lo stomaco non sia del tutto debole.

FICHI ALLA CASALINGA



Scegliete fichi dottati (dalla goccia) acerbi ancora e duri, gettateli nell'acqua bollente e levateli asciutti appena essa riprende il bollire. Pesate i fichi e mettete al fuoco con un bicchiere d'acqua per ogni chilogrammo, una quantità di zucchero equivalente al loro peso. Appena lo zucchero è sciolto unitevi le frutta e fatevela cuocere tre ore circa a fuoco lentissimo finché divengano trasparenti e che lo sciroppo sia denso. Sono squisiti e così conservati si possono mettere nel rhum. Se i fichi non fossero duri (maturi non devono essere in alcun modo) fate filare lo sciroppo prima di unirveli e cuoceteli brevemente.

Giulia Turco Turcati
Lazzari, Manuale di cucina,
pasticceria e credenza,
1910, TS II d 525

MERINGHETTE DI NOCI O DI NOCCIOLE

Sbattete sulla brace, finché siano caldi, 150 g di zucchero e due albumi naturali, aggiungendovi poi 150 g di noci o di nocciole macinate finissime e cuocete il composto in forma di meringhette a forno assai dolce.

Giulia Turco Turcati Lazzari, Manuale di cucina, pasticceria e credenza, 1910, TS II d 525

BOMBETTE DI NOCCIOLE

Mondate 150 g di nocciole, pestatele con un grosso albume nel mortaio di pietra, mettendovi poco a poco 150 g di zucchero. Formate con questo composto delle pallottole, involgetele nella crosta di cioccolata (100 g di cioccolata sciolta sulla bocca del forno con un pochino di latte), poi nella cioccolata tagliata a minuti pezzetti oppure ridotta a granelli. Per far ciò riscalderete a bagnomaria 150 g di cioccolata finché sia calda e si sciolga, e vi unirete allora un cucchiaino di sciroppo di zucchero a 30 gradi. Quando indurisce si riduce a granelli colle mani e si fanno passare questi per un crivello acciocché siano tutti regolari.

Giulia Turco Turcati Lazzari, Manuale di cucina, pasticceria e credenza, 1910, TS II d 525

ZELTEN ALL'USO DI BOLGIANO

Zelten all'uso di Bolgiano. —

Si prende 6 1/2 Libbre morbide & oncie 9 di Frichi tagliati in fette, oncie 9 d'Uva
panna, in acqua calda, oncie 6 di Zucchero, ed altrettante Mandole mondiate &
spazzate. Pistau a picciore, Zucchero pesto, Canella pesto, Anisi cotti,
Mandorlette in fette. Si mescola tutto assieme, poi con 6 Chiare d'uovo
sbattute si distende. Ci vuole un Solco di Licuto di Segala per unire
la roba tutta in una Padella di terra; poi si versa sopra la Pasta
o Piatto in cui si vuol cuocere, si avverta che il forno si vuol poco caldo.
Al di sopra vi si farà quel disegno che piace con fette di pasticcini cotti.
Di sopra con Chiare d'uovo di uguale spesse si ricopre con Zucchero,
Di sopra con una Padella d'Uva Forte, cui non pigli colore, e si
morbide, e mandori impredere solamente le Chiare. —

Si prende ½ libbra zibibbo morbido, 9 oncie fichi tagliati in fette, oncie 9 di uva passa in acqua calda, oncie 6 pignoli, ed altrettante mandorle mondate e spezzate. Pistacci a piacere, coriandoli pesti, cannella pista, anasi cotti, naranzetti in fettine. Si mescola tutto assieme, poi con 6 chiare d'uovo sbattuto si disfa. Ci vuole un soldo di lievito di segala per unire la roba tutta in una scudella di terra, poi si verserà sopra la banda o piatto in cui si vuol cuocere, si avverta che il fuoco ci vuol poco caldo.

Al di sopra vi si farà quel disegno che piace con fette di cedro candito. Poi si unge con chiare d'uovo ed acqua spolverizzandolo con zucchero. Si cuopre con una padella della torta, acciò non pigli colore, e resti morbido, dovendosi imprendere solamente le chiare.

Anna Pedrotti, *La cuoca in cucina ...* , 1825, BCT9-1/2

Per far minestra di Lenti secche. Cap. CCLIV.

Nettinoli le lenti d'ogni immonditia, & ponganosi in vn vaso con acqua tepida, e cauinosi quelle che verranno a galla, e l'altre faccianosi bollire con la medesima acqua, & nel tempo che bolleno, piglinosi le lenti che vengono sopra del bollo con la cocchiara grande forata, e rimettanosi in vaso separate dall'altre. Il che si fa accioche l'arena, che alle volte intra nel busciotto esca fuora, e vada al fondo del vaso, & rimettanosi le lenti buone in vn vaso con oglio, sale, e vn poco di pepe, & zafferano, & acqua, & vna brancata di herbette battute, & faccianosi finir di cuocere, & per esser buone facciasi il brodo spessetto. Si possono anco cuocere con esse spigoli d'aglio, & pezzi di tinche, & di lucci grossi.

Per fare, & cuocere Maccaroni in piu modi, per giorno quadragesimale.

Cap. CCLV.

Pigli si vna libra di fior di farina, & vna libra di pan grattato, passato per lo foratore minuto, impastisi ogni cosa con acqua che bolla, & oglio d'oliue mescolato con vn poco di zafferano, e facciasi la pasta che non sia troppo soda, ma bene mescolata sopra vna tauola, & come hauea preso il caldo faccianosi i gnocchi cioe maccaroni sopra la grattacascio, ponganosi a cuocere in acqua che bolla con vn poco di sale, & come faranno cotti, cauinosi, & ponganosi in vn vaso di terra, o di legno, & mettausi sopra vna agliata faua di noci pesta, spigoli d'aglio, pepe, e polpa di pane ammogliata nell'acqua calda, mescolisi ogni cosa insieme, & seruansosi con pepe, & cannella sopra. Ma volendo farsi maccaroni tirate ad haista, facciasi la pasta piu fodetta, & lascisi vn pochetto ripofare lo sfoglio sopra la tauola, e tagli si con lo sperone a liete quadro, o in altro modo, a beneplacito, & faccianosi cuocere all'acqua, & sale, seruasi come i sopra scritti. Et. chi vorrà portar anco coprieli di salsa verde.

Per fare, & friggere maccaroni in oglio, li quali dal vulgo son chiamati

Ferlingotti.

Cap. CCLVI.

Pigli si vna libra di fior di farina, & vn'altra libra di latte di pignoli mondi, ouer di mandole similmente monde, che sia tepido con zucchero, dentro, & tre oncie di polpa di pane imbeuerata con il detto latte, e tre altre d'oglio di mandole dolci, & quattro di vin bianco, & facciasi d'ogni cosa vna pasta come la sopra detta, & di quella si facciano i gnocchi cioe maccaroni sul riuerso della grattacascio, o su la tauola, & frigganosi in oglio, & seruansosi con zucchero sopra. Il simile si potrà fare di quelli tirati con l'haista, e tagliati con lo sperone, della medesima pasta.

Per far suppe di diuersi frutti secchi. Cap. CCLVII.

Piglinosi le prugne secche, & faccianosi stare in molle con acqua tepida, & dapoi si facciano cuocere con vin bianco, zucchero, garofani, noci moscate, & cannella peste insieme, & come faranno cotte habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite in piatti, & ponganosi sopra le prugne con la decottione, & seruansosi calde con zucchero sopra. In questo modo si può anco fare delle visciole secche, & delli datteri tagliati per mezo, & de i fichi secchi.

Per far suppe di vna pasta.

Cap. CCLVIII.

Pigli si l'vua pasta, & facciasi cuocere nel modo sopra detto, & pestisi altrettanto vua pasta cruda nel mortaro con vn poco di mostaccioli, & quella si stemperi con la decottione dell'vua pasta cotta, & passisi per lo setaccio, & facciasi poi leuare il bollo; aggiungendoui di quella decottione, se sarà troppo soda.

PER FARE ZUPPE DI DIVERSI FRUTTI SECCHI



Pigliansi le prugne secche, e faccianosi stare in molle con acqua tepida, e dappoi si facciano cuocere con vin bianco, zucchero, garofani, noci moscate e cannella peste insieme, e come saranno cotte habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite in piatti, e ponganosi sopra le prugne con la decottione, e servanosi calde con zucchero sopra. In questo modo si può anco fare delle visciole secche, e delli datteri taliati per mezo, e de i fichi secchi.

POLENTA FRITTA

Antremè

Fate una polenta come troverete nell'indice [...], ma senza parmigiano, e butirro, e in vece un poco di zucchero fino. Quando sarà fredda tagliatela col coltello a mostaccioletti, fatela friggere nell'olio ben caldo, e di bel colore; e servitela spolverizzata, o glassata di zucchero colla pala rovente senza toccare.

Il cuciniere moderno, 182-?, G 5 m 2817

BUDINO DI POLENTA

Grattate finamente della polenta dura che avrete preparata il giorno precedente e pesatene 100 g. Lavorate 70 g di burro da solo, poi con sei tuorli, con 100 g di zucchero e colla scorza trita finissima di un limone. Unitela al composto la polenta (volendo un cucchiaino di uva malaga bagnata nel rhum) e i sei albumi a neve. Servite questo cibo familiare con qualche sciroppo di frutta. Cottura come sopra [tre quarti d'ora in forno].

Giulia Turco Turcati Lazzari, Manuale di cucina, pasticceria e credenza, 1910, TS II d 525

FORMENTO INDIANO.



Pietro Andrea Mattioli, *Dei discorsi ...* negli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale, 1604, G 3 b 1353

BIBLIOGRAFIA

- Bartolomeo Scappi, Dell'arte del cucinare, 1643, G 3 g 45



- Oniatologia ... ,1785-1896, G 4 k 557

- François Pierre de La Varenne, Il cuoco francese, 1802, G 5 k 682



- Il cuciniere moderno, 182-?, G 5 m 2817



- Anna Pedrotti, La cuoca in cucina ... , 1825, BCT9-1/2

- Giulia Turco Turcati Lazzari, Manuale di cucina, pasticceria e credenza, 1910, TS II d 525

- Mercedes Gerloni Prandi, Il grillo del focolare, 1964, T II f 313



BARTOLOMEO SCAPPI



Bartolomeo Scappi (Dumenza, 1500 – Roma, 1577) è stato un cuoco italiano del '500, epoca nella quale il cibo diventa uno strumento per rappresentare il potere e celebrare la sovranità.

Serve alla corte di diversi cardinali, fino a divenire cuoco delle cucine vaticane sotto il papa Pio IV. Continua successivamente come cuoco sotto Pio V.

Muore il 13 aprile del 1577 e viene seppellito nella chiesa dei Santi Vincenzo e Anastasio alla Regola (RM), dedicata ai cuochi e ai fornai.

Al culmine della carriera, pubblica il più grande trattato di cucina del tempo, *Dell'arte del cucinare*, che include oltre mille ricette e tratta degli strumenti di cucina e di tutto ciò che deve conoscere un cuoco rinascimentale di alto livello.

L'opera ebbe grande successo e venne ristampata regolarmente fino al 1643.

L'opera dello Scappi è consultabile online
sul sito della Biblioteca Digitale Trentina



FRANÇOIS PIERRE DE LA VARENNE



François Pierre de La Varenne (Digione, 1618 – Digione, 1678) è stato un cuoco e scrittore francese di libri di cucina. Fu per dieci anni al servizio del Marchese Duxelles al quale dedica il suo primo libro *Le cuisinier François* del 1651. Quest'ultimo divenne la prima opera fondamentale della cucina classica francese, al punto da vantare ben oltre trenta riedizioni a settant'anni di distanza dalla sua pubblicazione. La Varenne è un sostenitore dei cibi leggeri e nelle ricette (sono famose le sue salse), si ripropone di conservare il sapore originario degli alimenti, rifiutandosi di seppellirlo sotto quintali di spezie esotiche, che si possono sì utilizzare, ma con giudizio e parsimonia.

L'opera del La Varenne è consultabile online
sul sito della Biblioteca Digitale Trentina



ANNA PEDROTTI

Non abbiamo molte notizie di Anna Pedrotti. Fu membro della famiglia Pedrotti, una delle più ragguardevoli famiglie trentine del sec. XX, che acquisì notevoli ricchezze soprattutto grazie all'attività imprenditoriale di Pietro (1807-1874).

Di lei si conserva un manoscritto datato 1825 *La cuoca in cucina, ovvero virtuose novelle molto dilettevoli e nutritive*. All'inizio dell'opuscolo, una nota manoscritta posteriore e di diversa grafia rispetto a quella di Anna dice "Anna Pedrotti sorella di Pietro e Giambattista, sposata Clementi nel 1827 a Verona. Giambattista Pedrotti è il nonno di Giovanni Pedrotti 1867-1938". All'interno del manoscritto ci sono innumerevoli ricette che spaziano dai primi ai secondi di carne e ai dolci.

GIULIA TURCO TURCATI LAZZARI



Giulia Turco Turcati Lazzari nasce a Trento nel 1848 dal barone Simone Turco – Turcati e dalla contessa Virginia Alberti Poia.

La famiglia abita in via S. Trinità a Trento, ma possiede anche una grande villa nel centro di Sopramonte, con proprietà agricole nei dintorni in cui soggiornava soprattutto nei mesi estivi.

Intellettuale e amante delle arti, in virtù dell'agiata condizione familiare ed economica, ha modo di viaggiare e di dedicare gran parte del tempo alle più svariate arti, alla musica in primo luogo, ma anche alla letteratura e alle lingue straniere.

Nella sua eclettica attività letteraria, che svolge sotto lo pseudonimo di Iacopo Turco, pubblica racconti, novelle e romanzi, riscuotendo premi e riconoscimenti. Famoso è il suo *Manuale di cucina, pasticceria e credenza per uso di famiglie*, contenente 3000 ricette corredate da 150 disegni e l'illustrazione di copertina realizzata da Eugenio Prati, pubblicato nel 1904. La versione ridotta di tale opera è *Il piccolo focolare*, edito nel 1908 ed accolto con entusiasmo da critica e pubblico.

La baronessa muore a Trento nel 1912.

MERCEDES GERLONI PRANDI

Mercedes Gerloni Prandi (1885 - 1970) nasce a Povo e trascorre l'infanzia nella villa delle Novaline presso Mattarello, acquistata dal padre nel 1887.

Dopo gli studi nei collegi di Roma e Riedenburg, diviene attivista del movimento cattolico femminile, sia come organizzatrice che come giornalista per il quotidiano "Il Trentino".

Tale opera continuerà poi per tutta la sua vita, affiancata dall'attività di cultrice della gastronomia trentina e di amministratrice, assieme al marito, del patrimonio agricolo delle Novaline.

Nel 1964 pubblica per l'editore Monauni di Trento *Il grillo del focolare*, raccolta di ricette culinarie in parte già apparse sul giornale "Vita Trentina", che avrà nel 1976 una seconda edizione postuma.

L'opera della Gerloni Prandi è consultabile
online sul sito della Biblioteca Digitale Trentina





Ordine del servizio di cucina per un conclave di cardinali



Versione online scaricabile dell'opuscolo.



Pubblicazione realizzata dalla Sezione di conservazione della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento in occasione della mostra “Fra ricettari e ramaioli: il gusto dell'autunno” tenuta presso la Biblioteca Comunale di Trento dal 7 ottobre al 30 novembre 2024.

A cura di Valentina Eberle e Francesca Gianformaggio.

Inquadrando il QR Code è possibile visualizzare la mostra virtuale realizzata dai volontari del Servizio Civile.



