

## Archivio della scrittura popolare

Quinto Antonelli

### ***“Nomi che non chapisco”. Ricettari popolari trentini***

#### **1. Definizioni**

Il termine *ricettario*, come si sa, è ambiguo: può indicare testi che si collocano nel campo della medicina o della chimica come in quello della cucina. I ricettari popolari sono forse doppiamente ambigui: sono liminari, sono estensivi (i più antichi sono contigui ai *libri dei segreti*). Qualche volta si caratterizzano meglio come *libri di casa* o *libri di famiglia*<sup>1</sup> (di famiglie artigiane e contadine): il *recipe* può prescrivere un uso terapeutico degli stessi alimenti (il *butirro* fresco, il miele, lo strutto; le erbe dell'orto e dei prati; il vino rosso), ma può anche fornire pratiche indicazioni per la fabbricazione della colla o delle vernici.

Il genere (*libro di famiglia* con ricettario misto) si estende anche alle famiglie piccolo-borghesi di città: è il caso dei quaderni di fine Ottocento di Giuseppe Menotti, impiegato al comune di Rovereto. Nel libro di famiglia a rubrica accanto al bilancio familiare, al censimento degli oggetti di casa, all'elenco degli

indumenti, troviamo ricette di vario tipo, ordinate in ordine alfabetico: acqua di cedro; acqua di colonia; biscotti; conserve di frutta; disinfettante per piante da frutto; dosi per le “mortadelle”<sup>2</sup>; inchiostro (con solfato di ferro, acqua, gomma arabica, anilina nera); “man dorlato”; marmellate; mastice per il vetro; minestra di verdure; rum (essenza di rum); sapone (come fare il sapone); spezie (elenco delle spezie); vernice (con cinque diverse ricette); zucchero filato<sup>3</sup>.

Ciò vale come contestualizzazione, ma presuppongo la conoscenza di pratiche di scrittura diffusa e popolare (pratiche epistolari, memorialistiche, diaristiche, ecc.). Tra quelle domestiche, accanto ai *libri di famiglia* e ai *libri dei conti*, trovano

<sup>1</sup> Angelo Cicchetti e Raul Mordenti, *La scrittura dei libri di famiglia*, in Alberto Asor Rosa (a cura di), *Letteratura italiana*, III, 2. *Le forme del testo. La prosa*, Einaudi, Torino 1984, pp. 1117-59; idem, *I libri di famiglia in Italia: filologia e storiografia letteraria*, vol. I, Ed. di Storia e Letteratura, Roma 1985; Raul Mordenti, *I libri di famiglia in Italia: geografia e storia*, vol. II, Ed. di Storia e Letteratura, Roma 2001.

<sup>2</sup> Termine dial. roveretano per *lucanica*. Cfr. *Vocabolario vernacolo-italiano dei distretti roveretano e trentino del professore Giambattista Azzolini (1777-1853)*, Manfrini, Calliano 1976.

<sup>3</sup> *Ricettario Menotti*, ms. (1854-1917), Asp, Museo storico del Trentino.

spazio anche i *libri di cucina*, ricettari scritti perlopiù, come vedremo, dalle donne di casa<sup>4</sup>. Ci occuperemo di questi.

## 2. Una scrittura popolare?

Nell'atto fondativo dell'*Archivio della scrittura popolare* si scrisse che il termine "popolare" appariva per certi versi troppo generico e indeterminato per altri versi troppo restrittivo<sup>5</sup>. E che comunque la scrittura era *popolare* se gli scriventi erano *popolari* (collocazione sociale medio-bassa, popolo, classi subalterne, gente comune): accentuando, in maniera estensiva, il ruolo di *scriventi*. Ma ciò che è chiaro per i testi autobiografici non lo è altrettanto per i ricettari.

Prendiamo il caso del ricettario di Angelina compilato tra il 1902 e il 1907.

Angelina [Andreolli]<sup>6</sup> nata a Gazzadina di Meano, figlia di contadini, è impiegata come prima cameriera presso gli Oss Mazzurana, una delle famiglie più ricche di Trento. Il capostipite, Paolo (1833-1895), era proprietario di industrie alimentari (le prime confetture di frutta trentine) e di moderni oleifici a Verona e a Bari. Era inoltre un uomo politico influente, a lungo amministratore e podestà di Trento<sup>7</sup>.

Il *libro*<sup>8</sup> di Angelina è una copia del ricettario della cuoca di famiglia, rimasta anonima, ma anche lei proveniente da Meano e, anche lei, di origini contadine. È diviso in due sezioni: la prima parte è occupata da un ricettario sistematico (minestre, carni, dolci - dal panettone alla milanese ai *graffeni* con lo zabaione, al budino di mandorle, alla zuppa di cioccolato -); la seconda da un elenco dei menù di pranzi e cene (penso a menù-modello) consumati tra il 10 settembre 1902 e una data imprecisata del 1907. Le voci dei menù rimandano al ricettario. L'anonima cuoca riproduce nel suo *libro* una cucina alta, elaborata, ricca di carni e di dolci (nel menù sono sempre previste due portate di carne), per nulla

<sup>4</sup> Il nostro ambito di riferimento è ristretto al Trentino e ai testi conservati presso l'Archivio della scrittura popolare, ma siamo ben consapevoli della vastità del fenomeno come testimonia Jack Goody: "Anche le zone rurali della nostra cultura vedono il predominio del ricettario, anche se questo può presentarsi sotto forma di quaderno riempito di ricette raccolte in casa, presso i vicini, dai giornali. Recentemente, facendo un giro dei parenti d'una zia materna nella Scozia nord-orientale, trovai una mezza dozzina di questo tipo di ricettari. Tuttavia, c'erano e rimangono in Europa certe differenze urbano-rurali, che, per quanto non assolute sotto nessun profilo, esprimono la dipendenza dal negozio e dal mercato, anziché dall'orto e dalla fattoria, e in cui l'apprendimento avviene attraverso il libro, anziché a viva voce". Jack Goody, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Franco Angeli, Milano 1990, p. 162.

<sup>5</sup> Quinto Antonelli, *Scritture di confine: guida all'Archivio della scrittura popolare*, Museo storico in Trento, Trento 1999, pp. 65-66.

<sup>6</sup> Il cognome, Andreolli, non appare sul frontespizio del manoscritto. Copia del ricettario è ora in Asp, Museo storico del Trentino.

<sup>7</sup> Cfr. Graziano Riccadonna, *Paolo Oss Mazzurana: il progresso al potere*, UCT, Trento 1996.

<sup>8</sup> Il titolo che appare sull'etichetta lo qualifica come *Libro di cucina di Angelina*.

connotata localmente: anzi il ricettario enfatizza un'impronta francese "pre-artusiana", per così dire.

Dunque l'anonima amica di Angelina fa parte di quella folta schiera di cuochi definiti da Montanari e Capatti snodi cruciali "del meccanismo di interscambio culturale": spesso di bassa estrazione sociale, i cuochi e le cuoche lavorano presso i ceti alti; portano con sé la propria cultura, rielaborandola in base a esigenze altre; imparano nuove conoscenze che ritrasmettono agli ambiti sociali da cui provengono<sup>9</sup>.

Anche il ricettario di Angelina, seguendo la dinamica alto-basso, rientra nella famiglia contadina di Meano, dove, a distanza di un secolo, viene ancora conservato. E sono tenuto a pensare che abbia modificato qualche equilibrio e qualche tradizione alimentare.

### 3. Ricettari locali?

I ricettari manoscritti (continueremo a chiamarli *popolari* dato che gli scriventi - cuoche a servizio o donne di famiglia - appartengono agli strati bassi della popolazione) non riflettono solo la circolazione sociale alto - basso della cultura alimentare e del gusto, ma anche una circolazione orizzontale favorita dall'emigrazione e/o dai più diversi rapporti di scambio.

È il caso del ricettario "austriaco" di Margherita Alberti, contadina di Primiero, nata a Mezzano nel 1890, significativamente influenzato dall'emigrazione stagionale nel Tirolo e nel Vorarlberg. Non è il solo: altri ricettari presentano tracce più o meno rilevanti della cucina tirolese. Il *Libro di cucina* di Maria Seppi (nata a Kurtatsch/Cortaccia nel 1893, sposatasi a Fiera di Primiero) raccoglie ricette anche del paese d'adozione, ma riserva un posto particolare alle preparazioni di origine tirolese: lo "Schmarn" (Schmarn di griez, Schmarn di riso), i "Chifel" [Kipfel] e poi lo Strudel tirolese...<sup>10</sup>.

Ma naturalmente i ricettari popolari riflettono anche altre esperienze, altri contatti, altre influenze. Maddalena Lucian in Segat di Siror (siamo ancora nella valle del Cison), ha lasciato un ricettario (particolarmente festoso) che è l'esito diretto del suo lavoro come domestica e cuoca presso alcune case signorili di Padova e di Roma. Ritornata a Siror Maddalena Lucian, detta "Nena còga", diventa la cuoca delle grandi occasioni<sup>11</sup>.

<sup>9</sup> Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Bari 2002, p. XIV.

<sup>10</sup> Maria Seppi, *Libro di cucina*, ms.; copia in Asp, Museo storico del Trentino.

<sup>11</sup> Maddalena Lucian in Segat, *Cucina di Maddalena Segat. Siror*, ms., copia in Asp, Museo storico del Trentino.

#### 4. Scritture femminili

Come si diceva, i ricettari di cucina sono perlopiù affare di donne. Si qualificano subito quali contenitori “aperti”: sono strumenti di lavoro, si confrontano con i nuovi tempi, i nuovi alimenti, i regimi politici che cambiano, il mutamento della tecnologia. Il bel ricettario di Emerina Grigolli di Mori inizia nel 1913 e nel 1951 è ancora in corso: vi troviamo le tracce dei razionamenti di guerra, della politica autarchica introdotta dal fascismo, dei nuovi oggetti che trovano posto in cucina<sup>12</sup>. I ricettari femminili hanno un qualche rapporto con il tempo della vita, riflettono la casualità degli incontri e delle confidenze, assumono talvolta un andamento diaristico. Nei quaderni si depositano le ricette delle amiche che entrano con i loro nomi direttamente nel titolo: “Gelato Stefania”, “Gelato Irma”, “Budino al limone Virginia”, “Ghiaccio Bice”, “Torta Pierina”.

In modo più sintetico ed ordinato possiamo affermare che i ricettari femminili sono:

- a. luoghi di scrittura autobiografica (date, luoghi, nomi, fugaci annotazioni di eventi);
- b. luoghi di scambio di saperi femminili (qui si costruisce una fitta rete tra amiche, parenti, conoscenti, incontri occasionali con cuochi militari, veterinari, una suor Mère Gemma di Sion, i frati di Fiera... giù giù, fino all’Artusi, alla Boni o alla popolare Petronilla della “Domenica del Corriere”);
- c. luoghi di apprendimento dell’economia domestica e non solo: *La fame è il miglior cuoco che vi sia ... Buon fuoco fa buon cuoco ... Pane e pace val più della Torta* e così via citando (dal *Piccolo focolare* di Giulia Lazzari Turco<sup>13</sup>) procede con il suo ricettario Emilia Orsingher “Longa” di Canal San Bovo;
- d. luoghi di alfabetizzazione (“Nomi che non chapisco”, leggiamo in testa al breve glossario italiano / dialetto scritto da Felicita Simon);
- e. luoghi di elaborazione di *desiderata* privati e collettivi (queste donne si scambiano *meraviglie*, fantasie che forse non gusteranno mai: infinità di *anesini*, *basini*, bignè, bignole, biscotti e biscottini, *bocche di dama*, budini e così via elencando, fino allo zabaione e al zelten);
- f. luoghi da cui è escluso, salvo rare eccezioni, il cibo quotidiano, quello che, essendo praticato ogni giorno, non c’è bisogno di scrivere. Il cibo, per così dire, *orale*.

Così, di regola i ricettari femminili, ben lungi dal testimoniare una pratica, intercettano piuttosto il *nuovo*, il *diverso*, l’*esotico*; testimoniano la circolazione di un *immaginario alimentare* che supera confini geografici e sociali. (Scriva Piero

<sup>12</sup> Il ricettario di Emerina Grigolli, che abbiamo soltato avuto in visione, si trova ancora presso la famiglia.

<sup>13</sup> Giulia Lazzari Turco, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, Tipografia emiliana, Venezia 1908.

Ricci, constatando lo scarto tra cucina scritta e cucina reale, che quando quest'ultima si intristisce, i ricettari sono usati come “macchine dell'immaginario”<sup>14</sup>).

### **5. Un ricettario dotale: il caso di Felicita Simon**

Il ricettario<sup>15</sup> di Felicita Simon (Primiero 1870 – Augsburg 1961) è un caso a sé e nasce da una precisa esigenza di acculturazione. A 37 anni (siamo nel 1907) Felicita, figlia di contadini con un passato di operaia emigrante nelle filande del Vorarlberg, si sposa con Angelo Lenzi, proprietario di una trattoria-osteria ad Augsburg con produzione e commercio di vini.

In previsione della sua nuova collocazione e consapevole che la propria competenza in fatto di cucina si limitava ai pochi cibi quotidiani, Felicita, con l'aiuto della madre, delle sorelle e di una piccola cerchia di conoscenti, confeziona quello che potremmo definire un *ricettario dotale* nel quale raggruppa più di 400 ricette: un contenitore cresciuto in modo del tutto asistematico, giorno dopo giorno, privo di ordine, numerazione, rimandi, indici; di difficile consultazione.

Ad una prima lettura siamo colpiti dalla varietà (cucina alta e bassa, quotidiana e festiva, modalità di conservazione e semplici pratiche di cottura), così che saremmo tentati di interpretare il ricettario come una prima e vasta ricognizione gastronomica sul campo.

Ma già il puntiglioso riferimento (in calce) alle persone che offrono – dettano - la ricetta, restringe gli apporti più significativi (in termini di quantità) alla sola cerchia familiare. Spicca tra tutti la ricorrenza della sorella Maddalena, che da sola è la fonte di ben 162 ricette. E si può capire: dopo il matrimonio con Pietro Trotter, impresario edile, Maddalena intraprende la professione di cuoca nel nuovo albergo costruito dal marito.

Meno numerose sono le ricette che procurano a Felicita la sorella Maria e le nipoti Clara e Fortunata. Clara, che nel 1907 ancora studia da maestra, le passa ciò che rimaneva dei suoi vecchi quaderni di scuola ed è su quelle pagine bianche che Felicita scrive le sue ricette.

A questo primo consistente nucleo del 1907, si aggiungeranno in seguito altri apporti: quello della cugina Maria Seppi e, negli anni Venti, quello dell'amica Angelina Nicoletti, perpetua del Decano di Fiera (le 30 ricette fornite da Angelina ricorrono tutte in fogli volanti, aggiunti forse più tardi ai ricettari).

<sup>14</sup> Piero Ricci, *Nomi, pieghe, tracce: studi di semiologia della cultura*, QuattroVenti, Urbino 1994, p. 127.

<sup>15</sup> I quaderni manoscritti di Felicita Simon rilegati in unico volume con intercalari bianchi si trovano in copia presso l'Asp, Museo storico del Trentino.

Prendiamo in considerazione il contributo di Maddalena.

In calce alla prima ricetta (*Esenza di carne*) troviamo l'indicazione, che è anche un indizio, "libro di Maddalena". Si trattava a sua volta di un quaderno (libro) manoscritto? di un ricettario familiare andato perduto? O si trattava invece di un libro a stampa posseduto da Maddalena, dal quale Felicita andava togliendo le sue ricette? E in questo caso, in quale direzione cercare?

La presenza nel corpus di Maddalena di una cucina di origine tirolese ci faceva escludere i ricettari italiani di fine Ottocento. Viceversa l'uso della lingua italiana ci indirizzava verso qualche ricettario tedesco, ma tradotto e diffuso nei paesi di lingua italiana dell'Impero asburgico. Ne esisteva solo uno, il *Manuale di cucina* di Caterina Prato, pubblicato originariamente a Graz nel 1858 (in forma accresciuta nel 1880) e in edizione italiana nel 1892, seguita in pochi anni da decine di altre ristampe ed edizioni<sup>16</sup>. Considerate quindi la fortuna e la grande diffusione del *Manuale* (nella prefazione alla quarta edizione italiana del 1901, gli editori forniscono la cifra di 200.000 esemplari venduti) si poteva ben ipotizzare la sua presenza in mano a Maddalena, dal 1900 cuoca all'albergo *Alla Patria*. E infatti è così: tutte le sue 162 ricette provengono dal *Manuale* della Prato. Insomma il *ricettario dotale* di Felicita non è frutto di una "ricognizione del campo", ma, in gran parte come vedremo, di un complesso rapporto (un corpo a corpo) con un testo a stampa di origine colta.

E allora come avviene il processo di trascrizione? E cosa si trascrive?

Felicita non ricopia (non ha sotto gli occhi la pagina a stampa), ma scrive sotto dettatura, forse della stessa sorella o della madre, così che l'esito è un testo profondamente segnato dal passaggio orale, dove sono evidenti le più tipiche caratteristiche dell'italiano popolare: dallo smarrimento interpuntorio alle indecisioni nello spezzare il continuum fonico, ai tentativi di resa grafica più soddisfacente, ma sempre frustrati.

In secondo luogo, la trascrizione opera un complessivo abbassamento del registro linguistico, sostituendo ai termini più ricercati (o semanticamente esatti) espressioni della lingua colloquiale o, addirittura, dialettali. Un solo esempio: un

---

<sup>16</sup> Il *Manuale* di Katharina Prato viene pubblicato per la prima volta a Graz nel 1858 con il titolo *Die süddeutsche Küche*. La Prato era nata a Graz nel 1818 come Katharina Polt. È dal cognome del marito, Eduard Pratobevera, che toglie lo pseudonimo "Prato", che mantiene anche quando, vedova, si risposa con Johan Scheiger. Nel 1892 l'editrice Styria di Graz pubblica l'edizione italiana del volume con il titolo *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche*, riveduto ed accresciuto da Ottilia Visconti Aparnik, maestra di cucina al corso di economia domestica presso il Civico Liceo femminile di Trieste.

Nel 1980 la Libreria Adamo di Gorizia ha ripubblicato, in forma anastatica, la quarta edizione italiana (1901) del *Manuale*. E ancora più recentemente, nel 1997 le Edizioni della Laguna di Monfalcone ne hanno riedito la sesta edizione (1910) con titolo *La cucina della Mitteleuropa*.

verbo generico come “mettere” copre tutta una serie di azioni, espresse, nel ricettario della Prato, con termini come “adagiare”, “aggiungere”, “comprimere”, “esporre”, “imbandire”, “porre”, “premere”, “riporre”, “sovrapporre”, “spargere”. Quasi esclusivamente dialettologa, Felicità si trova di fronte a testi di cui non capisce spesso la terminologia, lo specifico lessico settoriale o semplicemente i termini italiani delle erbe, degli alimenti, dei procedimenti. Così si costruisce sugli stessi quaderni, a margine delle ricette, degli strumenti di comprensione: liste lessicali, piccoli glossari, traduzioni dall’italiano al dialetto (dove le due aree semantiche non sempre risultano perfettamente sovrapponibili).

Ecco due liste scelte tra le tante: “Cavolo si chiama Cauderavi / Finocchio – carez / Aloro – orer / [...] / Mele – pomi / Pesche – perseghi / Ribes – uaspinela / Cavolorapa – cauderavi”.

“Aroma – profumo debuon odore / Briciole – fregole / Frulare – missiare / Trita – pestare / Inafiata – springar / Spremuta – strucà / Passate – cholade / Tufato – tochazò”.

Siamo, qui, in presenza di un lavoro linguistico che si accompagna ad un parallelo apprendimento delle nozioni di peso, misura, capacità; dei termini più in uso in cucina; dei procedimenti e delle pratiche.

Ma il processo di trascrizione opera, a volte, anche una semplificazione degli alimenti (quelli sconosciuti o difficilmente reperibili vengono omessi) e delle stesse procedure (da ricette troppo articolate vengono ripresi i passaggi più semplici), evitando però una riformulazione autonoma del testo: si semplifica per eliminazione.

Infine, rispetto all’originale il corpus di Maddalena ritaglia un *Prato* minore da cui espunge le ricette di pesce, le salse, le carni meno comuni, i gelati, enfatizzando la presenza di una cucina quotidiana.

## 6. Ricettari didattici

Frutto del “nuovo” sono senza dubbio i ricettari che chiameremo “didattici”. Così il ricettario-quaderno di igiene di Giulia Seppi<sup>17</sup> è l’esito finale di un corso serale di economia domestica che l’ONAIR (Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta) andava organizzando negli anni Trenta anche nella valle di Primiero oltre che in tutto il Trentino e in Alto Adige<sup>18</sup>. Non ci dilungheremo sulle caratteristiche di

<sup>17</sup> Quaderno di scuola, reca la scritta prestampata “Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta / UFFICIO DI TRENTO” e la scritta a mano *Giulia Seppi / Igiene*, ms., copia in Asp, Museo storico del Trentino.

<sup>18</sup> Cfr. Fabio Margoni, “Per l’assistenza fisica e spirituale delle Terre redente”: l’attività dell’Onair-Onair e il suo fondo archivistico presso l’Archivio provinciale di Trento, in Quinto Antonelli (a cura di), *A scuola! A scuola!*

questi corsi serali, qui basterà rilevare che da un lato avevano lo scopo di nazionalizzare (italianizzare) culturalmente un territorio a lungo rimasto sotto il dominio austriaco e dall'altro di modernizzare usi, costumi e anche abitudini alimentari, contrastando le tradizioni locali (“Come si vede, – ha lasciato scritto il provveditore Molina, responsabile dell’Onair – la propaganda nazionale poteva farsi per vie impensate e questa, della cucina, sembrava ed era tra le più efficaci in uno strato di popolazione più sensibile alle felicità del corpo che a quelle dell’anima”<sup>19</sup>).

Il quaderno quindi contiene una serie di istruzioni sull’arte della “massaia”: dalla contabilità familiare alla cura di un ammalato, dalle nozioni di puericoltura al modo di apparecchiare la tavola. Quanto alla cucina, le ricette riflettono, anche in questo caso, sia la situazione politica ed economica degli anni Trenta (l’autarchia) insistendo sul consumo e la conservazione di erbe ed ortaggi, sia sulla “modernizzazione” dei consumi: ecco le ricette di vari risotti e quelle a base di carne (l’Italia negli anni Trenta è un paese sostanzialmente vegetariano).

*Del tutto simile il quaderno ricettario (corso serale Onair –1939) di Cesarina Brugnara (Val di Cembra): ogni ricetta è divisa in due parti (anche visivamente su due pagine diverse); sulla pagina di sinistra troviamo la “Distinta”, ovvero il menù (l’elenco delle portate), in uno schema l’elenco degli ingredienti di ogni singola pietanza, la quantità, il prezzo parziale e quello totale. Nella pagina a destra troviamo in forma impersonale le fasi della preparazione.*

Le pietanze sono sempre quattro: un primo (riso o minestra), un secondo di carne, una verdura, un dolce: una cucina pesantemente standardizzata ed insapore<sup>20</sup>.

### **7. I ricettari del miracolo economico**

Per qualche verso simile è il ricettario di Maria Pradel, compilato durante il “Corso cuoche” tenuto a Tonadino dal cuoco Mario Silvestrini di Tesero nel 1955/56<sup>21</sup>.

*Popolazione e istruzione dell’obbligo in una regione dell’area alpina secc. XVIII-XX*, Museo storico in Trento, Trento 2001, pp. 245-260.

<sup>19</sup> Luigi Molina, “Non fu impresa facile la mia”: dalle memorie di Luigi Molina, regio provveditore a Trento, in Quinto Antonelli ( a cura di), *A scuola! A scuola!*, cit., p. 243.

<sup>20</sup> Però poi, Cesarina usa il quaderno in maniera molto personale: vi troviamo un diario 1943-1945 e il “Modo di usare le erbe medicinali” per i mestruai dolorosi, per l’insonnia, per la stitichezza, per i vermi intestinali... Il quaderno è conservato in copia presso l’Asp, Museo storico del Trentino.

<sup>21</sup> Quaderno con la scritta a penna *Maria Pradel / corso cuoche asilo Tonadico / cuoco Mario Silvestrini / 1955-56*, ms., copia in Asp, Museo storico del Trentino.

Quaderno di scuola ordinatissimo e sistematico è appunto l'esito del corso, dove evidentemente veniva anche insegnato a redigere un ricettario sul modello di quelli a stampa: ecco la ripartizione in minestre, salse, carni, verdure, conserve, pesci, dolci; i menù settimanali; le numerazioni, gli indici.

La cucina insegnata, destinata a caratterizzare l'offerta alberghiera della zona, enfatizza la sua origine nazionale e la pluralità regionale italiana: intendiamoci l'Italia di Mario Silvestrini è sostanzialmente l'Italia del nord, che poi si riduce all'asse Milano – Bologna, passando per Pavia, Mantova e Parma. La cucina romana è un'isola, mentre il sud è rappresentato solamente dalla "Pizza alla napoletana" che "si può servire anche per minestra, con una tazza di brodo o una minestrina di gocce d'oro".

Il Trentino è presente con due sole ricette: le trippe e i canederli alla trentina. Il Sud Tirolo/Alto Adige è del tutto assente.

Anche il quaderno di ricette di Ardemia Simoni<sup>22</sup>, cuoca dell'Albergo Venezia (a Fiera di Primiero), si riferisce agli anni Cinquanta e Sessanta e a quella cucina piuttosto standardizzata, riflettendo fedelmente i corsi di preparazione professionale (tutto è *alla piemontese, alla milanese, alla pavese, alla bolognese, alla genovese, alla romana, alla siciliana, ecc.* ). È una cucina che risponde anche alle richieste dei turisti italiani, come risulta dalle interviste fatte ad alcune albergatrici della zona, le quali disegnano un andamento, cronologicamente ancora non ben definito, secondo cui ad una prima fase nella quali i turisti si accontentavano di una cucina casalinga dai tratti localmente tipici - latte, formaggio/*tosella* e burro di malga -, ne segue una seconda caratterizzata dalla richiesta di alcuni parametri standard<sup>23</sup>.

È un fenomeno generale: dopo due guerre e le relative privazioni, con gli anni cinquanta serpeggia la rivolta contro la tradizione: quello che troviamo nel piatto deve essere gradevole e soprattutto nuovo. La crescita dei consumi agevola un linguaggio gastronomico libero da vincoli generazionali e dal patrimonio territoriale<sup>24</sup>.

<sup>22</sup> Quaderno ms., copia in Asp, Museo storico del Trentino.

<sup>23</sup> Cfr. Emanuela Renzetti, *Indizi della memoria a Imer*, in "Sapori Saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero", Quaderno realizzato dal Comprensorio di Primiero, Tonadico 2003, pp. 7-26.

<sup>24</sup> Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni (a cura di), *L'alimentazione*, Annali 13, *Storia d'Italia*, Einaudi, Torino 1998, pp. 889-890.