

“TOGLI...TOGLI...E METTI”: RIPETIZIONE E
VARIAZIONE NEI TESTI DI CUCINA¹

INTRODUZIONE

Il presente contributo prende le mosse dal lavoro condotto nell'ambito dell'unità di ricerca dell'Università per Stranieri di Siena per il progetto PRIN AtLiTeG “Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità”, coordinato da Giovanna Frosini, e che coinvolge altre tre unità di ricerca: l'Università di Cagliari, l'Università di Napoli Federico II, e l'Università di Salerno. AtLiTeG ha come obiettivo l'acquisizione di una approfondita conoscenza del linguaggio del cibo nell'era preunitaria e faciliterà anche le ricerche sui periodi successivi, come necessaria premessa e quadro storico di riferimento.

Abbiamo dunque provato a mettere a frutto i materiali ancora interni al progetto (ma che saranno presto messi a disposizione *on-line*)² e abbiamo osservato la ripetizione e naturalmente anche la variazione in prospettiva diacronica all'interno di un campione di testi. Abbiamo guardato ai ricettari compresi in AtLiTeG e, sorpassato

1 Pur nella comune elaborazione, a Veronica Ricotta si deve il paragrafo 1 e a Monica Alba il paragrafo 2.

2 Si veda ora il sito di presentazione del progetto all'indirizzo www.atliteg.org.

il limite dell'Unità d'Italia, abbiamo considerato anche la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi e *Ricette di Petronilla*, al secolo Amalia Moretti Foggia, per chiudere poi con una riflessione sulla ricetta nel web.

Per la parte meno recente, dal Medioevo al Settecento, abbiamo isolato i seguenti testi:

- Il più antico ricettario italiano della cosiddetta tradizione dei "XII ghiotti", databile tra il 1338-1339, tramandato dal manoscritto fiorentino Riccardiano 1071, recentemente pubblicato da Simone Pregnolato (2019) in una nuova e affidabile edizione a cui rimandiamo anche per l'inquadramento del testo;

- Il più antico trattato a stampa, di Cristoforo Messi Sbugo, i *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, stampato a Ferrara nel 1549, testo che segna l'inizio della letteratura culinaria e che ebbe numerose ristampe nel corso del XVI e del XVII secolo (ed. Ricotta in preparazione);

- *L'Opera* di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V, divisa in sei libri e pubblicata a Venezia nel 1570 (Scappi 1570);

- *l'Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1a ed. 1790 - 2a ed. 1807-1808), che costituisce il massimo esempio della trattatistica tardo-settecentesca.

Per farlo ci siamo soffermate sulla macrostruttura, guardando a rubriche e *incipit*, ma anche ai tempi verbali, agli allocutivi, e a tutti quegli elementi che pertengono allo sviluppo testuale della ricetta per cercare di individuare caratteristiche che si tramandano stabilmente e variazioni legate al momento storico o all'esigenza specifica del testo.

Le considerazioni che qui faremo naturalmente saranno di necessità sintetiche e provvisorie ma le proponiamo come spunti di riflessione per ricerche più approfondite e circostanziate, alcune di queste già in via di svolgimento, altre ancora da avviare.

1. NASCITA E SVILUPPO DI UN GENERE: LE RICETTE DI CUCINA TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO

Secondo la classificazione di Francesco Sabatini (1999), i ricettari di cucina rientrano nella fattispecie dei testi tecnico-operativi che, come ha indicato anche Marcello Aprile (2014: 79), hanno «funzione strumentale-regolativa, basata sull'adesione spontanea del destinatario alle istruzioni fornite dall'emittente».

La forma testuale del ricettario di cucina, come testo regolativo dotato di un certo grado di vincolo nelle sue strutture formali caratterizzanti, attraversa tutto il Medioevo e giunge all'alba del Rinascimento in una forma più matura con testi più ampi e articolati, come i trattati.³ Nell'Europa occidentale tra il XIII e il XIV secolo le testimonianze latine e soprattutto volgari cominciano ad avere un buon grado di coesio-

3 Si veda Lubello (2006).

ne e di organizzazione, anche se resteranno anonime fino alla comparsa del primo ‘autore’, cioè Maestro Martino, che a Roma tra il 1464 ed il 1465 compila il *Libro de Arte Coquinaria*.

Lasciando da parte la questione complessa e sfaccettata del lessico, i tratti morfosintattici e una struttura testuale rigida, tipica del testo prescrittivo (Frosini 2009: 81), sono stabili e accomunano i ricettari di ogni epoca.

Per mostrare la forma prototipica della ricetta nel Medioevo ci limitiamo a un esempio dal testimone più antico, il Riccardiano 1071.⁴ Il Riccardiano presenta una suddivisione del testo scandita dai capilettera e dalla numerazione delle 57 ricette (che in origine dovevano essere 72, il testimone è mutilo): non compaiono dunque rubriche esplicative, che in altri ricettari coevi in cui sono presenti sono generalmente costruite con finale implicita *A fare* + nome della vivanda.

Il tema dell’enunciato nel Riccardiano è introdotto immediatamente dopo la formula fissa, ripetuta per tutti gli *incipit* del ricettario, composta dalla protasi di un’ipotetica *Se vuoi fare* + il nome della vivanda, per esempio *se vuoi fare tinche in brodetto*, a cui segue la quantità dei commensali. Nel caso del testo del Riccardiano, che appartiene alla cosiddetta tradizione dei “XII ghiotti”, viene fissata e ripetuta appunto su base 12. In altri testi coevi l’*incipit* è marcato in maniera ripetuta dal relitto latino *RECIPE* (anche abbreviato) tradotto poi con *togli/tolli*.

A proposito dei verbi, l’uso dell’imperativo di seconda persona singolare è costante; l’allocutivo implicito indica il destinatario delle istruzioni, con un *tu* tipico di tutti i testi tecnico-operativi di questo periodo, come si può vedere anche nelle ricette mediche o tecnico-artistiche.

Alla fine della ricetta si trova spesso una considerazione sul risultato finale. Tale unità testuale è evidenziata dal rinvio anaforico interno con il deittico e il generico *vivanda*, es. *Questa vivanda*.

In maniera pressoché sistematica la ricetta si chiude con il modulo ipotetico incipitario per segnalare la possibilità di calibrare le quantità degli ingredienti (richiamate con un generico *le cose*) per meno invitati: *Se vuoi fare p(er) più o p(er) meno p(er)sone, | toglì le cose a questa medesima ragione*. Riporto come esempio la ricetta delle tinche a brodetto (Firenze, Biblioteca Riccardiana, ms. 1071, cc. 57r e v; fonte Pregnotato 2020: 269).

XLII (27)

Se vuoi fare tinche a brodetto p(er) XII | p(er)sone, toglì due libr(e) di mandorle e III | once di spetie fini, e toglì petrosemolli buona | quantitate e menta e salvia poca. (E) toglite | le tinche tenute i(n) salate u(n) poco, bene lavate, | (e) mettile a frigere; (e) quando sono fritte, pol-| vereçale delle dette spetie. (E)

⁴ Rimando alla bibliografia sui libri di cucina e ai lavori che stanno conducendo Francesca Cupelloni, Sergio Lubello e Simone Pregnotato per l’Unità di ricerca di Salerno di AtLi-TeG.

togli le ma(n-)|dorle ben lavate col guscio (e) bene macinate | (e) ste(m)p(er)ate con acqua chiara, (e) bene colato | che sia spesso, (e) *mettilo a bollire* i(n) uno vasetto | p(er) sé: (e) *mettivi* de(n)tro spetie buona qua(n)tità | (e) agresto o aceto e-l sugo dall'erbe che tu ài. | Tutte queste cose *metti* a un'otta a fuocho, (e) | *fa' bollire*, (e) *mestala* spesso. *E quando è bollito*, | *mettivi* <i(n)> de(n)tro il pesce, (e) *tra* i(n)dietro p(er) mine-|strare, (e) *poni* specie sopra scodella. *Questa | vivanda* vuol e(se)re gialla (e) verde e agra d'agresto || o d'aceto. *Se vuoi fare* p(er) più o p(er) meno p(er)sone, | toglì le cose a questa medesima ragione. |

Che grado e che funzione ha la ripetizione nel ricettario? Nell'unità testuale della ricetta si osserva la ripetizione delle strutture, tipica dello svolgimento per polisindeto, con una fitta presenza di congiunzioni coordinanti (qui anzi si privilegia la *e*). In assenza di una differenziazione dei tempi verbali, la ripetizione demarca lo svolgimento del testo prescrittivo, mentre nei testi di cucina successivi la funzione demarcativa è affidata anche ai connettivi di tipo temporale *inprima* e *poi, dipoi*. La griglia verbale costituita da soli imperativi di seconda persona e participi circostanziali (che equivalgono a subordinate generalmente temporali) e la coordinazione per polisindeto, con la congiunzione *e* (ma anche *o*, si veda fine della ricetta) presente in questa ricetta esemplificativa si replica con costanza in tutto il ricettario. Lo schema è dunque piuttosto rigido e ripetitivo. Si tratta di una caratteristica comune alla prosa media di questo periodo e che risulta utile per sintetizzare l'avvicendamento delle operazioni.

Non così frequente è la ripetizione del tema nella ricetta scelta come esempio, le *tinche*, che vengono ripetute una sola volta, come anche altri ingredienti: qui si vedano le *mandorle*, che però troviamo nell'elenco iniziale e poi in una delle istruzioni. Per il resto l'elemento tematico viene ripreso mediante clitici.

La strategia discorsiva si replica anche nei testi di epoca successiva ma con alcuni significativi elementi di novità anche all'interno di una struttura macro e microtestuale ancora ripetitiva.

È il caso dei testi rinascimentali che qui esemplifichiamo con il trattato di Cristoforo Messi Sbugo, *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* (Ferrara, 1549).

L'opera presenta una struttura tripartita: un *Memoriale*, con tutto l'occorrente e il personale per organizzare un banchetto, una sezione di *Conviti diversi*, con descrizione di banchetti organizzati da Messi Sbugo per conto degli Estensi, e un ricettario vero e proprio (*Compositione delle più importanti vivande*), che fissa i procedimenti di preparazione delle principali vivande servite, organizzate secondo un ordinamento che va dalle paste, alle minestre fino ai latticini.

In questa sezione, che è quella che qui ci interessa, le rubriche segnano la macrostruttura testuale, con una organizzazione gerarchica interna in cui al primo livello troviamo gli iperonimi (*paste, minestre, torte, ecc.*) e al secondo livello i titoli costituiti dai relativi iponimi: in questo caso abbiamo scelto una ricetta della sezione «Pesci» cioè la «Tinca rovescia ottima», con titolo costituito dal nome del piatto. La rubrica

così costituita è frequente nei *Banchetti*, ma rimane un buon numero di casi in cui si mantiene la forma antica con finale implicita *A fare* + nome della vivanda (190 occorrenze circa su oltre 300 ricette).

La soluzione con il nome del piatto è comunque ben documentata in Messi Sbugo e anticipa una consuetudine che si diffonderà nei testi successivi fino a diventare caratteristica nei testi più recenti.

L'*incipit* delle ricette è fisso e ripetuto, composto dall'imperativo di seconda persona del verbo *pigliare*, corrispettivo del *togliere* (*tolli/togli*) proveniente dal latino TOLLERE.

In pochi casi si ritrova una deroga a questo modulo ripetuto, come nella ricetta del «pesce a cappuccio»,⁵ in cui va notato anche l'uso costante dell'indicativo futuro «nell'uso onnitemporale, tipico dell'enunciazione di principi generali» (Aprile 2014: 86) e una variazione nell'*incipit*, che assume caratteri narrativi; inoltre, la catena anaforica con il referente è leggermente più lunga: *pesce* viene ripetuto tre volte oltre le riprese pronominali. Si noti, inoltre, l'uso dei connettivi temporali come accennato di sopra. Di séguito la ricetta:

PESCE A CAPÙCCIOLLO.

Nella grande varietà dei pesci, ritrovo che la meggia, l'orata vecchia, e 'l dentale mezzano, e 'l persico, e 'l temolo, sta bene cotto a questa guisa che si chiama cappuccio. *Pigliarai* uno dei sopradetti pesci, e *lo fenderai* per la schiena e *li cavarai* le interiora; e *lo porrai* ammoglio in aceto e vino, e sale, e polvere di fiore di coriandoli overo di finochi pesta, e *farai* che stia sotto detto aceto e vino per tre o quat-tr'hore e non più. *Poi li darai* una lavata e *infarinari* ligiermente, e *lo inspiedarai* e *lo porrai a cuocere* [...]. *E passerai* per la stamegna, e *ponerai a bogliere* in una pignata, tanto che *si inspessisca* un poco. *E poi* quando *haverai* imbandito detto pesce apperto, *li porrai* detto sapore sopra. *E* quando non *vorrai* la spesa di detto sapore, *li porrai* aceto e prasmeli. (Messi Sbugo 1549, c. 62v)

Tra la fine del Cinquecento e il Seicento possiamo apprezzare un cambiamento.⁶ Se pensiamo anche solo alla misura della maggiore fonte della fine del XVI secolo, l'*Opera* di Bartolomeo Scappi, che si estende per sei libri, ciascuno dedicato a un settore (dialogo con il discepolo, carni, pesci, menù di grasso e di magro, paste, vivande per gli infermi), è evidente come i moduli consolidati e ripetuti tra Medioevo e Rinascimento, che pure vengono confermati, si inseriscano all'interno di opere più complesse, secondo una tipologia già in parte inaugurata da Messi Sbugo, in cui troviamo non solo sezioni prescrittive e tecnico-operative, ma anche sezioni espositive e narrative, presentando un assortimento di testualità. Prendiamo ancora un esempio con la tinca, troviamo in apertura un testo espositivo che chiarisce le caratteristiche e

5 *Capuccio* sarà da interpretare come diminutivo di *cappuccio* con suffisso *-olo*, con raddoppiamento indebito di *-ll-* dovuto alle incertezze dello scrivente settentrionale.

6 Nel cantiere di AtLiTeG il periodo è oggetto di studio di Rita Fresu e Giovanni Urraci, dell'Unità di ricerca di Cagliari.

la stagionalità del pesce (*Della statura e stagione della tinca*), a cui seguono le ricette con cui prepararlo, sempre introdotte da rubriche e sempre nella forma *Per fare* + nome della vivanda, come nella ricetta scelta come esempio con accumulo verbale *Per friggere, marinare, e accarpionare tinche*:

Per friggere, marinare et accarpionar tinche. Cap. CXLIII.

Pigliasi la tinca, che non passi tre libre, *raschisi*, et *mettisi*, e *stendasi* per la schiena, lasciandole le budelle se sarà maschio, ma se sarà femmina, che alle volte è piena d'uova, *levinosi* quell'uova e *spargasi* sopra la tinca un poco di sale, et *lascisi* stare per un terzo d'houra et *mettisi* bene del sale, *infarinisi*, et *friggasi*, et *servasi* così calda con sugo di melangole, pepe et sal di sopra. [...] (Scappi 1570, p. 106)

Notiamo nel caso di Scappi la ripetizione del verbo *prendere* in posizione iniziale pressoché costante, di poco posticipato nei casi in cui la ricetta presenta un richiamo a quella precedente, con un raccordo segnato da una temporale implicita o da formule anaforiche del tipo *come di sopra*, *come detto di sopra*, *come nel principio dissi*. Il verbo iniziale si trova sia all'indicativo sia al congiuntivo e nella forma impersonale con il *si* generalmente clitico: *Pigliansi*; *pigliasi*. Un'ultima nota sulla destinazione dell'*Opera* di Scappi, esplicitamente indirizzata a un «Giovanni suo discepolo» nella prefazione, ma certamente non immune da retorica (ne è un esempio lampante l'espressione «con brevità vi mostrerò», che confligge con la mole del testo). In realtà i trattati del Cinquecento, vista anche la loro fortuna editoriale (16 edizioni per i *Banchetti*), sembrano essere prove di un genere para-letterario e non solo manuali di istruzione pratica. Appare dunque chiaro che a questa altezza cronologica i testi non sono più pensati e pubblicati soltanto per gli addetti ai lavori ma anche per un pubblico di lettori più ampio.

2. DALLA TRATTATISTICA SETTECENTESCA ALLE RICETTE 2.0

Il Settecento, è noto, rappresenta un momento di svolta nella cultura culinaria, una vera “rivoluzione francese” dei gusti, delle pratiche di cucina e del modo di divulgarla, che in Italia si riversa in una messe consistente di traduzioni e rimaneggiamenti di ricettari d'Oltralpe. Proseguendo in diacronia l'indagine sulla testualità della ricetta, dunque, l'attenzione non può che soffermarsi sul finire del secolo, con l'apparizione dell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (I ed. 1790, II ed. 1807), che rappresenta – nonostante le vistose influenze francesi, specie nel lessico – il primo prodotto originale dell'editoria italiana di questo periodo.⁷

I sette tomi che compongono il trattato danno l'idea della mole dell'opera, che si

⁷ Su quanto viene esposto in merito a Leonardi e alla sua opera si rimanda agli studi di Frosini (si veda almeno Frosini 2009), e poi in particolare allo studio condotto da Colia (2011) nella propria Tesi di Dottorato. Nuove prospettive di studio sul testo potranno giungere dagli studi di Andrea Maggi e Salvatore Iacolare, che lavorano al gruppo di ricerca di AtLiTeG Università di Napoli (Federico II), diretto da Nicola De Blasi.

presenta come una vera enciclopedia del sapere culinario. Eppure, a livello macro-testuale le ricette hanno una struttura piuttosto asciutta: al titolo posto sempre al centro, composto dal nome della vivanda da preparare, segue la descrizione del procedimento; veri blocchi di testo, in cui l'assenza di a capo fa apparire tutte le ricette molto compatte già a livello visivo (cfr. Colia 2011: 47-68). Dal punto di vista della struttura sintattica, l'uso di avverbi diversificati nell'*Apicio moderno* viene meno, essendo questo testo caratterizzato dalla prevalenza di paratassi: si trovano per lo più delle coordinate per asindeto, in linea con lo stile spezzato e per blocchi di discendenza francese (cfr. Colia 2011: 58). Dando uno sguardo al sistema verbale, comincia a essere espressa una varietà (sebbene non larghissima) di modi e tempi volta a sottolineare la scansione temporale dei vari passaggi dettati nella ricetta, come emerge in quella della *Besciamella semplice*:

Mettete in una cazzarola una foglietta di buon latte, mezza di fiore di latte, o panna, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale; pepe schiacciato, noce moscata, tre garofani; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, e alquanto bollire, acciò non senta la farina; osservate che sia densa una cosa giusta, e passatela al setaccio in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per Lasagne, Maccaroni, Gnocchi, Polenta, Ravioli ec. Per tutta sorta d'Erbe, che farete al Parmigiano, per moltissimi Piatti d'Uova, e per una quantità d'altre Vivande, come si dirà in appresso (Leonardi 1807: 20, tomo primo).

Seppur non sempre presente, il commento di chiusura – per lo più un consiglio dello *chef* introdotto attraverso il deittico – segue la prassi antica, come accade per gli allocutivi di seconda persona plurale, stabili anche nella letteratura successiva (cfr. Colia 2011: 64). La struttura, composta da *titolo + spiegazione del procedimento*, che perdura per tutto l'*Ottocento*, varia solo con la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi. Sembra opportuno ribadire come il termine di paragone, *ante quem* e *post quem*, nell'indagine linguistica dei testi di cucina ad ogni livello di analisi sia inevitabilmente rappresentato dalla *Scienza in cucina*. Artusi dona al suo libro un periodare sciolto, una sintassi scorrevole, una chiarezza espressiva impareggiabile: ogni prescrizione è arricchita da aneddoti, storie, modi figurati e proverbiali che fanno dell'opera un vero e proprio romanzo, anzi – come lo ha definito Gino Tellini – «il primo romanzo della cucina italiana» (Tellini 2010: 48); la ricetta cambia dunque forma, passando – è noto – da semplice testo prescrittivo a testo narrativo. Pensiamo del resto al fatto che Artusi, che non si presenta come un professionista della cucina, scrive un *manuale* rivolto principalmente alle famiglie dell'Italia borghese e dunque per un pubblico di non addetti ai lavori.

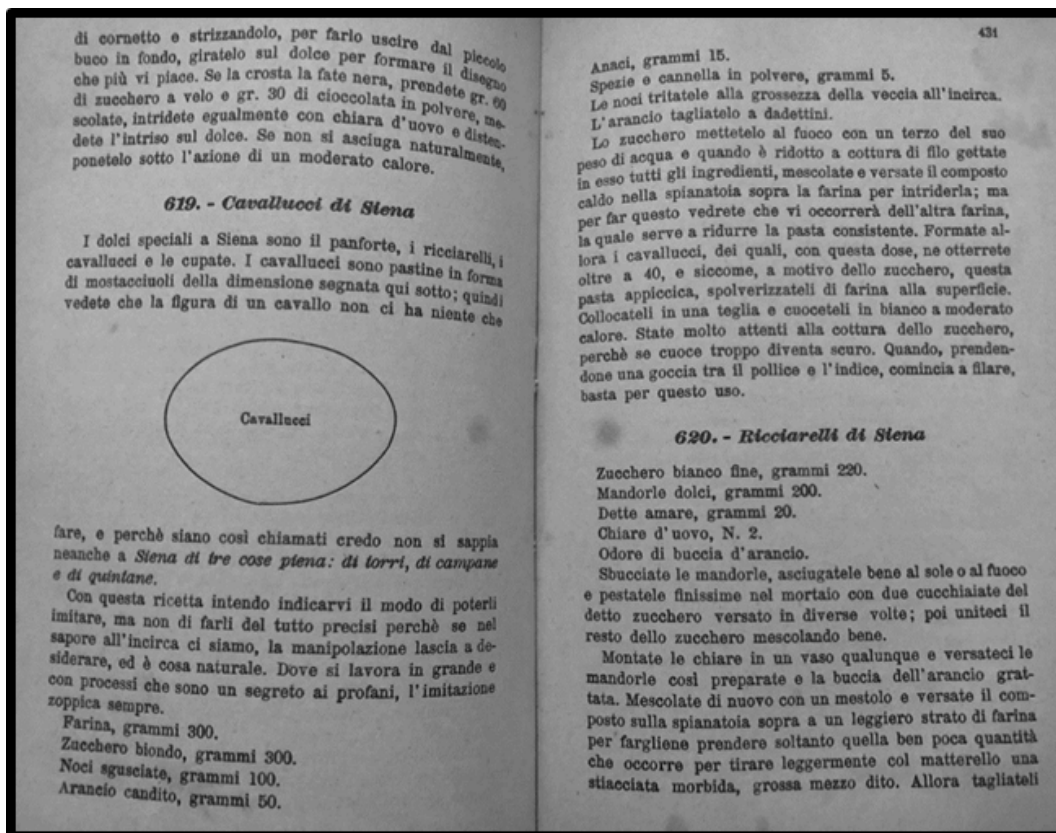


Fig. 1. *Cavallucci di Siena*, in Artusi 1911: 430

Attraverso la ricetta dei *Cavallucci di Siena* (cfr. fig. 1), presa a esempio, possiamo facilmente cogliere lo schema compositivo adottato da Artusi nell'opera: l'*incipit* della ricetta è costituito dal commento sul nome del piatto, un espediente ricorrente nella *Scienza* che fa emergere il tono narrativo adottato dall'autore;⁸ segue l'indicazione degli ingredienti e delle loro precise quantità, che, seppur inglobate nel testo, sono sempre debitamente segnalate dagli a capo. Questa distribuzione testuale, ripresa nelle epoche successive, rappresenta una novità squisitamente artusiana, così come il ricorso all'immagine, supporto visivo e concreto per una corretta realizzazione del piatto.⁹ A livello sintattico, il procedimento è descritto attraverso l'ipotassi, che ordina gerarchicamente le frasi, instaurando una relazione precisa: «l'abbondanza di costruzioni ipotattiche è una strategia enunciativa che implica un maggior grado di

8 Più in generale, nel libro di Artusi il passaggio dal piano tecnico a quello narrativo avviene solitamente attraverso espedienti tipici del racconto: «A questo proposito vi racconterò che trovandomi una volta ad un pranzo di gente familiare ed amica [...]» (Artusi 1911: 44, ricetta n. 641, *Torta di patate*; vedi anche Frosini 2020: 24).

9 Come accade nella ricetta dei *cavallucci* con la riproduzione della dimensione reale dei biscotti; per altri esempi si rimanda a Frosini 2020: 25.

esposizione dell'enunciatore, che nel sancire il tipo di relazione tra due o più frasi, [...] scopre la propria interpretazione della realtà narrata, permettendo all'enunciario di riconoscerne l'intenzione» (Bonazzi 2009: 245). In altre parole, questo tipo di sintassi riflette l'intenzione dell'io narrante di convincere il lettore della bontà delle sue indicazioni.

Tale modalità di scrittura si ripete in maniera vistosa, e forse più complessa, nei ricettari femminili del Novecento, cioè in quei ricettari scritti da donne per un pubblico femminile.¹⁰ Testimonianza di una società profondamente mutata, questo nuovo filone è rivolto alle massaie italiane, allora considerate il fulcro dell'organizzazione domestica, veri angeli del focolare. Il rapporto autrici-letterrici si fa più complice rispetto al passato e il tono più cordiale, come accade nei ricettari di Petronilla, *nom de plume* di Amalia Moretti Foggia.¹¹ Sulla scia di Artusi, Petronilla non si presenta come una maestra di cucina, ma come «una qualunque donnetta che dalla modestissima tavola della sua borghesissima cucina dice quali piatti ella riserbi per le sue colazioni e i suoi pranzetti» (Petronilla 1937: 10). Già queste poche righe danno l'idea dell'alto grado di narratività che caratterizza le ricette di questa autrice; si veda ad esempio quella della *Pasta asciutta con le vongole* (fig. 2), tratta dal volume *Ricette di Petronilla* (1935): al titolo, che si ripete in posizione centrale, segue allineata a destra l'indicazione della stagione in cui si consiglia di preparare la pietanza; poi il vero e proprio *racconto* della ricetta, attraverso una sintassi scorrevole, ma non scarna, che risponde alle esigenze narrative dell'autrice.¹²

Eppure, Petronilla non vuole semplicemente raccontare le proprie esperienze culinarie, ma interagire con le lettrici. La sua scrittura, infatti, tende a riprodurre l'andamento sciolto del parlato, come dimostra l'uso ripetuto dei cosiddetti *puntini di sospensione*: «Se anche voi foste coi figlioli al mare ... se anche voi attendeste la visita maritale ...». Non si sottrae al racconto nemmeno la parte prescrittiva, che qui viene esposta in prima persona («ho comperato le vongole, cioè quelle conchigliette a due gusci di color chiaro, [...] e le ho messe al fuoco in una pentola vuota [...]»), sebbene l'allocutivo di seconda persona plurale resti in generale, in linea con quanto accade dal Settecento in poi, quello più utilizzato nei suoi ricettari.

Oggi, anche i *foodblogger* si raccontano mentre dettano una ricetta, ma lo fanno attraverso la rete, come accade nella ricetta delle *uova strapazzate* del *blog* della popo-

10 Per un ragguglio bibliografico si rimanda a Moroni Salvatori 1998.

11 Pediatra, giornalista e scrittrice, collabora fin dal 1929 con *La Domenica del Corriere*; prima, col nome di Dott. Amal, firma una rubrica di carattere medico e dopo, con lo pseudonimo di Petronilla, la rubrica di cucina *Tra i fornelli* da cui nascono diversi ricettari.

12 Amalia Moretti-Foggia arriva a scrivere un ricettario-romanzo: *Ricette di Petronilla per ... tempi eccezionali*, in cui dieci donne, costrette in casa a causa della guerra, decidono di riunirsi per chiacchierare «sul modo di sbarcare il lunario mangereccio» (Petronilla 1941: 2), ogni giorno con un tema diverso. Pare sentire l'eco della brigata di decameroniana memoria (vedi anche Muzzarelli 2013: 35).

lare MISYA (<https://www.misya.info/ricetta/uova-strapazzate.htm>; [ultimo accesso: 30/09/2021]);¹³ il testo appare suddiviso in tre sezioni: la prima accoglie il racconto di vita della *blogger* («Quando infatti non trovo brioche, cornetto e cappuccino degni di nota, mi butto sul salato e le uova con il bacon sono il mio piatto preferito, io la chiamo la colazione dei campioni e di solito mi tiene sazia fino a cena [...]»), la seconda è dedicata all'elenco degli ingredienti, la terza alle istruzioni. Si ripete insomma quel modulo articolato, prescrittivo e narrativo insieme, inaugurato da Artusi e ripreso da Petronilla; tuttavia, a differenza del passato, questa distribuzione grafica del testo non vincola il fruitore ad una lettura completa della ricetta. Se dal *blog* si passa alla raccolta virtuale di ricette le cose cambiano ancora: basti ad esempio la ricetta tratta dal sito della nota e storica rivista *la cucina italiana*, pubblicata il 21 giugno 2021 (cfr. <https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/antipasti/mezze-maniche-crema-di-piselli-pomodorini-e-limone/> [ultimo accesso: 22/09/2021]). Alle indicazioni tecniche segue la descrizione del procedimento: un limitato uso dei modi e tempi verbali, prevalentemente coordinate per asindeto, con due sole finali implicite introdotte da *per*. Un vero ritorno alle origini, per dir così: niente aneddoti, nessun orpello stilistico; attraverso la paratassi sono elencate in maniera chiara e inequivocabile le sole istruzioni da seguire. Il ritorno di questo schema compositivo – come spiega Bonazzi analizzando il ricettario a stampa de *La cucina italiana* (2003) – potrebbe essere motivato dall'assenza di voce narrante; la ricetta è autonoma, chi la veicola si presenta come una «auctoritas» (cfr. Bonazzi 2009: 256), e pertanto non ha bisogno di convincere nessuno (cosa che ci fa pensare inevitabilmente al modulo adottato da Leonardi, cuoco di rinomanza europea, nel Settecento).

Al di là delle considerazioni che si possono avanzare circa le diverse strategie espositive, in conclusione, alla luce di quanto esposto, il concetto di ripetizione e variazione appare un elemento chiave anche per un genere – crediamo che si possa ormai definire così – come quello delle ricette. La ricetta costituisce una tipologia testuale solo apparentemente semplice, se vista in diacronia: nei secoli si complica, in un continuo susseguirsi di ripetizioni e di variazioni, incorporando le caratteristiche del testo regolativo, del testo elencativo e poi del testo narrativo. In fondo, mai come nella pratica di cucina, *repetita iuvant*.

13 *Alias* Flavia Imperatore, tra le pioniere del *food blogging* (362.000 seguaci sulla piattaforma *Instagram*).

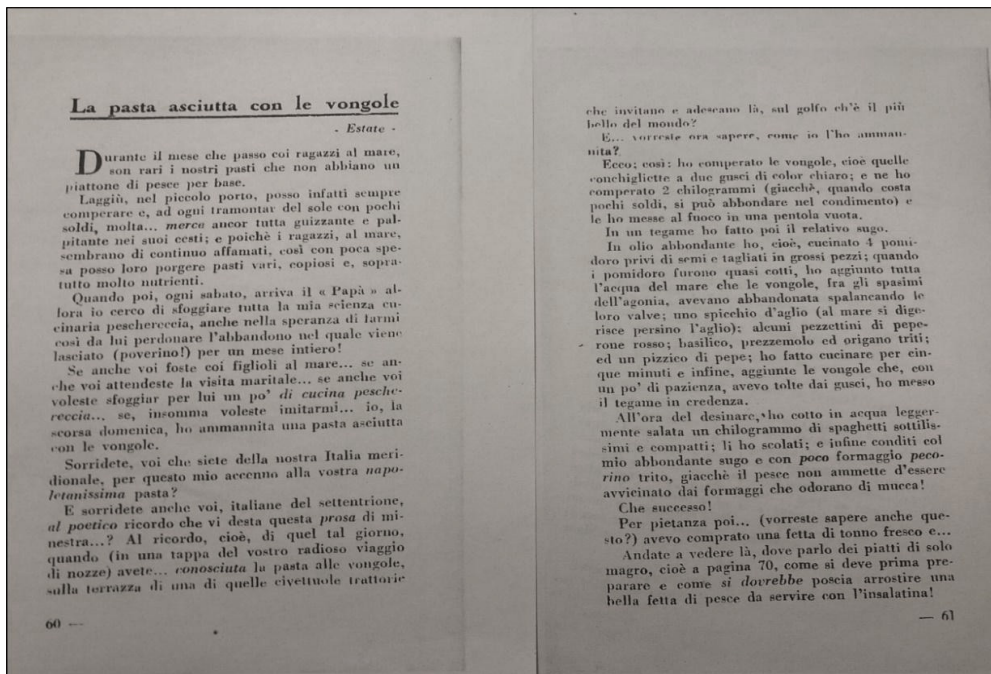


Fig. 2. *La Pasta asciutta con le vongole*, in Petronilla 1935: 60-61

BIBLIOGRAFIA

- Aprile 2014 = Marcello Aprile, *Trattatistica*, in Giuseppe Antonelli / Matteo Motolese / Lorenzo Tomasin (a cura di), *Storia dell'italiano scritto, vol. 2: Prosa letteraria*, Roma, Carocci, pp. 73-118.
- Artusi 1911 = Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Tip. Landi.
- Bonazzi 2009 = Andrea Bonazzi, *Ricette. Segni. Sensi. Note di macrosintassi da Artusi a La cucina italiana*, in Angela Ferrari (a cura di), *Sintassi storica e sincronica dell'italiano. Subordinazione, coordinazione, giustapposizione*, Atti del X. Congresso della Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana (SILFI), Firenze, Cesati, pp. 245-256.
- Colia 2011 = Anna Colia, *L'Apicio Moderno di Francesco Leonardi: lingua e storia di un trattato di cucina del secolo XVIII*, Tesi di Dottorato, Università per Stranieri di Siena, a.a. 2010/11, tutor prof.ssa Giovanna Frosini.
- Frosini 2009 = Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, pp. 79-103.
- Frosini 2020 = Giovanna Frosini, *Romagna mia. Ricordi e ricette di Pellegrino Artusi*, in Donatella Lippi (a cura di), *La Romagna a Firenze. Storie di famiglia e 60 ricette dedicate a Pellegrino Artusi*, Firenze, Angelo Pontecorboli Editore.
- Leonardi 1807-1808 = Francesco Leonardi, *Apicio Moderno*, 2a edizione, Roma, Stamperia Giunchi.

- Lubello 2006 = Sergio Lubello, *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in Rita Librandi / Rosa Piro (a cura di), *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI)*. Atti del convegno (Matera, 14-15 ottobre 2004), Firenze, SISMEL, pp. 389-404.
- Messi Sbugo 1549 = Cristoforo Messi Sbugo, *Banchetti composizioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara, per Giovanni de Buglhat et Antonio Hucher Compagni.
- Moroni Salvatori 1998 = Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in Alberto Capatti / Alberto De Bernardi / Angelo Varni (a cura di), *Storia d'Italia*. Annali XIII. *L'alimentazione*, a cura di Torino, Einaudi, pp. 889-925.
- Muzzarelli 2013 = Maria Giuseppina Muzzarelli (a cura di), *Amalia Moretti Foggia: Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla 1929-1947*, Milano, Fondazione Corriere della Sera.
- Petronilla 1935 = Petronilla [Amalia Moretti Foggia], *Ricette di Petronilla*, Milano, Olivini.
- Petronilla 1937 = Petronilla [Amalia Moretti Foggia], *Altre ricette di Petronilla*, Milano, Sonzogno.
- Petronilla 1941 = Petronilla [Amalia Moretti Foggia], *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*, Milano, Sonzogno, edizione anastatica a cura dell'Accademia italiana della cucina, Massa, Ceccotti, 1997.
- Pregnoolato 2019 = Simone Pregnoolato, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana, VIII, pp. 219-324.
- Sabatini 1999 = Francesco Sabatini, *“Rigidità-esplicitzza” vs “elasticità-implicitzza”: possibili parametri massimi per una tipologia dei testi*, in Gunver Skytte / Francesco Sabatini (a cura di), *Linguistica testuale comparativa. In memoriam Maria Elisabeth Conte*. Atti del Convegno interannuale della Società di Linguistica Italiana (Copenaghen, 5-7 febbraio 1998), Copenaghen, Museum Tusulanum Press, pp. 141-172; rist. in Vittorio Coletti *et al.* (a cura di), *L'italiano nel mondo moderno. Saggi scelti dal 1968 al 2009*, Napoli, Liguori, 2011, vol. II, pp. 183-216.
- Scappi 1570 = *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri*, Roma, per Michele Tramezzino.
- Tellini 2010 = Gino Tellini, *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura.