

QUINTO ANTONELLI, *Alto/basso : il ruolo dei ricettari nella cultura alimentare trentina*, in «Studi trentini. Storia» (ISSN: 2240-0338), 100/1 (2021), pp. 65-80.

Url: <https://heyjoe.fbk.eu/index.php/stusto>

Questo articolo è stato digitalizzato dal progetto ASTRA - *Archivio della storiografia trentina*, grazie al finanziamento della Fondazione Caritro (Bando Archivi 2021). ASTRA è un progetto della Biblioteca Fondazione Bruno Kessler, in collaborazione con Accademia Roveretana degli Agiati, Fondazione Museo storico del Trentino, FBK-Istituto Storico Italo-Germanico, Museo Storico Italiano della Guerra (Rovereto), e Società di Studi Trentini di Scienze Storiche. ASTRA rende disponibili le versioni elettroniche delle maggiori riviste storiche del Trentino, all'interno del portale [HeyJoe](#) - *History, Religion and Philosophy Journals Online Access*.

This article has been digitised within the project ASTRA - *Archivio della storiografia trentina* through the generous support of Fondazione Caritro (Bando Archivi 2021). ASTRA is a Bruno Kessler Foundation Library project, run jointly with Accademia Roveretana degli Agiati, Fondazione Museo storico del Trentino, FBK-Italian-German Historical Institute, the Italian War History Museum (Rovereto), and Società di Studi Trentini di Scienze Storiche. ASTRA aims to make the most important journals of (and on) the Trentino area available in a free-to-access online space on the [HeyJoe](#) - *History, Religion and Philosophy Journals Online Access* platform.

Nota copyright

Tutto il materiale contenuto nel sito [HeyJoe](#), compreso il presente PDF, è rilasciato sotto licenza [Creative Commons](#) Attribuzione–Non commerciale–Non opere derivate 4.0 Internazionale. Pertanto è possibile liberamente scaricare, stampare, fotocopiare e distribuire questo articolo e gli altri presenti nel sito, purché si attribuisca in maniera corretta la paternità dell’opera, non la si utilizzi per fini commerciali e non la si trasformi o modifichi.

Copyright notice

All materials on the [HeyJoe](#) website, including the present PDF file, are made available under a [Creative Commons](#) Attribution–NonCommercial–NoDerivatives 4.0 International License. You are free to download, print, copy, and share this file and any other on this website, as long as you give appropriate credit. You may not use this material for commercial purposes. If you remix, transform, or build upon the material, you may not distribute the modified material.



Alto/basso: il ruolo dei ricettari nella cultura alimentare trentina

QUINTO ANTONELLI

Questo nostro contributo alla storia dell'alimentazione nel Trentino si limita a un arco temporale piuttosto breve che va dal 1890 al 1960. Intende mettere a fuoco la presenza, il ruolo sociale, la diffusione sul territorio dei ricettari a stampa e, nel contempo, rilevare l'ampio fenomeno dei ricettari manoscritti¹. Questi ultimi, testi di scrittura popolare e domestica praticata perlopiù dalle donne di casa, si qualificano spesso come "libri" con tutte le produzioni paratestuali tipiche e necessarie (titolo, ordine e numero delle ricette, indice) e intrattengono con i ricettari a stampa, ma anche con le rubriche dei giornali e delle riviste, un rapporto privilegiato, di dipendenza, di competizione.

Naturalmente la presenza dei ricettari, a stampa e manoscritti, è ben più antica, come ha dimostrato per ultimo Filippo Gratton in un inventario che ha inizio con il XVII secolo². Una storia esemplare, ad esempio, è quella che ruota intorno al celebre *Cuoco maceratese* di Antonio Nebbia, stampa-

¹ Il nostro ambito di riferimento è ristretto al Trentino e ai testi conservati presso l'Archivio della scrittura popolare della Fondazione Museo storico del Trentino, 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". Goody, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, p. 162.

² Gratton, *Per un catalogo*.

to nel 1781, uno dei ricettari del nuovo gusto italiano, che contribuisce in Trentino, per imitazione e germinazione, a far nascere altri ricettari manoscritti. L'opera più nota è *L'arte della cucina* composta, tra il 1787 e il 1792, da don Felice Libera di Avio (12 quaderni, 300 pagine, più di 500 ricette)³. Ma l'influenza del Nebbia giunge fino alla metà dell'Ottocento, dove troviamo il *Libris pro insegnamento in cibum faciendam* di Bartolomeo Guadagnini con 152 ricette in ordine alfabetico, tutte provenienti dal *Cuoco maceratese*⁴. Va rilevato che don Libera e Guadagnini, al pari di altri scrittori di cui diremo, non sono dei semplici trascrittori, ma scelgono anche in base alla disponibilità sul territorio degli ingredienti, riducono la complessità delle preparazioni, sostituiscono qualche elemento, introducono varianti. Si comportano da autori, senza timori reverenziali.

Alla cucina aristocratica e francesizzante del Nebbia (e dei suoi epigoni trentini), si contrappone un secolo dopo la cucina tendenzialmente nazionale e borghese di Pellegrino Artusi (la sua *Scienza in cucina* appare nel 1891) e il suo fortunatissimo ricettario accelera, entro una società in fase di alfabetizzazione, la produzione di una nuova e moderna manualistica, spesso compilata da autrici e destinata alle donne, contraddistinta da una morale familiare e domestica e, per la prima volta, da un senso dell'economia. Nella fervida dinamica sociale e politica che apre il nuovo secolo, anche i ricettari a stampa si prefiggono compiti educativi, con l'intenzione di correggere l'alimentazione quotidiana delle classi popolari. Nei decenni successivi affiancheranno la propaganda autarchica del regime fascista cercando di orientare i consumi. Va rimarcato questo rapporto, sempre un po' autoritario, tra l'"essere" e il "dover essere" della cucina.

In "basso" i ricettari domestici, nel loro lungo farsi, dialogano costantemente con quelli a stampa, con l'Artusi, la Prato, la Lazzari Turco, la Boni, ma anche con la "Petronilla" della "Domenica del Corriere"⁵; fanno proprie le ricette proposte dall'Ente Nazionale Risi, dalle ditte come la Ci-

³ Libera, *L'arte della cucina*. L'opera di don Libera attira l'attenzione anche di Capatti, Montanari, *La cucina italiana*, p. 213.

⁴ Ricettario di Bartolomeo Guadagnini (Predazzo), manoscritto, 1854-1855, intitolato *Libris / pro / insegnamento in cibum / faciendam / scriptum anno Domini / ad uso Machdallena Lochmann / MDCCCLIII ed LV*, in copia presso l'Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino. La trascrizione del manoscritto e la sua analisi stanno al centro della tesi di laurea di Gratton, *I ricettari come fonte per la storia dell'alimentazione nel Trentino del XIX secolo*.

⁵ Dell'Artusi abbiamo detto, di Caterina Prato e di Giulia Lazzari Turco diremo nelle prossime pagine. Ada Boni è l'autrice del celeberrimo *Talismano della felicità*, "Petronilla" era lo pseudonimo con cui Amalia Moretti Foggia Della Rovere firmava la rubrica *Tra i fornelli* che apparve dal 1929 al 1947 sulla "Domenica del Corriere". Si veda Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico*.

rio o il Lievito Gallo, dall'Ufficio propaganda del PNF; sono l'esito di corsi di economia domestica o d'istruzione professionale. I ricettari domestici e femminili sono contenitori "aperti", strumenti di lavoro, si confrontano con i nuovi tempi, i nuovi alimenti, il mutamento dei regimi politici, l'ingresso nell'ambiente familiare degli elettrodomestici. 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, il nome dei nuovi strumenti che trovano posto in cucina⁶. I ricettari femminili hanno un qualche rapporto con i tempi 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"...

Dal manuale di cucina della Prato alle sue interpretazioni

A cavallo tra Ottocento e Novecento, il ricettario più diffuso nel Tirolo italiano è senza dubbio il *Manuale di cucina* di Caterina Prato, pubblicato originariamente a Graz nel 1858 con il titolo *Die Süddeutsche Küche*. E di Graz è anche l'autrice, nobildonna nata nel 1818 come Katharina Polt. Dal cognome del primo marito, Eduard Pratobevera, fa derivare quello che diventa una sorta di 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 riveduto e tradotto da Otilia Visconti Aparnik, maestra di cucina al corso di economia domestica presso il Civico Liceo femminile di Trieste. Nella prefazione alla prima edizione, la Prato (che morirà di lì a poco nel 1897) confessa che "il primo eccitamento di far tradurre il mio libro di cucina in lingua italiana mi venne venti anni fa dal Trentino, assicurandomi che un'edizione italiana della ben conosciuta mia opera corrisponderebbe al desiderio di molti, specialmente perché questo paese è frequentato da tanti forestieri"⁷.

Il *Manuale* già all'origine ha una doppia destinazione, da un lato le "donne di casa" (così nella traduzione italiana), dall'altro i vari professionisti della cucina. A queste due se ne affianca una terza nell'edizione curata

⁶ Ricettario di Emerina Grigolli (Mori), manoscritto, 1915-1951, privo di titolo, in copia presso l'Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino.

⁷ Prato, *Manuale di cucina*, p. V.

dalla Aparnik che in quanto insegnante enfatizza l'aspetto e l'apparato didattico-informativo: nozioni preliminari del peso e della misura, informazioni con disegno degli utensili, glossario dei termini più usuali, consigli per la conservazione dei legumi, della frutta, dei latticini.

Il *Manuale*, che aveva avuto una larga diffusione nel mondo tedesco (gli editori, nell'edizione del 1902, forniscono la cifra di 200.000 esemplari venduti), gode di una grande fortuna anche nelle regioni italiane dell'Impero austro-ungarico. Viene adottato nei corsi di economia domestica nelle scuole di Trieste e di Gorizia⁸, ma lo si ritrova, come vedremo, anche nei piccoli alberghi delle montagne dolomitiche e persino trascritto nei ricettari popolari.

È il caso del "ricettario dotale" di Felicita Simon, nata a Pieve di Priero nel 1870. Nel 1907, Felicita viene chiesta in sposa da Angelo Lenzi, originario di Samone, ma emigrato ad Augsburg, dove gestiva un avviato commercio di vini e una trattoria. È in questa circostanza che nasce il proposito di dar forma a un ricettario manoscritto: in previsione del suo nuovo ruolo (la gestione di una *Kellerei*) e consapevole che la propria competenza in fatto di cucina si limitava ai pochi cibi quotidiani, Felicita, con l'aiuto soprattutto della sorella Maddalena, confeziona quello che abbiamo definito un *ricettario dotale* nel quale raggruppa più di 400 ricette⁹.

La sorella Maddalena, cuoca presso l'albergo *Alla Patria* di Pieve, possiede e usa il *Manuale di cucina* di Caterina Prato, che diventa, dunque, testo di riferimento e fonte di gran parte delle ricette che vanno a comporre il "libro" di Felicita. A questo punto s'impone una domanda basilare: avendo a disposizione un *Manuale* di 651 pagine con quasi 4.000 ricette, cosa sceglie di trascrivere Felicita? Cosa trascura e cosa enfatizza?

Nell'apparente casualità delle trascrizioni è possibile intravedere se non un ordine almeno delle intenzionalità. In altre parole, nel ricettario di Felicita scorgiamo un *Prato minore*, composto di alcuni, pochi capitoli direttamente funzionali a quella che potremmo definire un'alfabetizzazione gastronomica. Il primo capitolo è dedicato alle nozioni preliminari (pesi, misure), alle spiegazioni dei termini più comuni (da *arrostire* a *impanare*), alle preparazioni di base, alle modalità, ai consigli per la conservazione dei legumi, della frutta e dei latticini. Il secondo, ampio e dettagliato, raccoglie più di 40 ricette di verdure, con una predilezione per quelle stufate (spiccano le diverse preparazioni dei cavoli cappucci e dei *crauti*) e per le patate (condite, arrostate, stufate, schiacciate).

⁸ Vedi *La cucina mitteleuropea*.

⁹ Simon, *Ricettario dotale*. Per le informazioni di contesto si veda l'introduzione di Antonelli, pp. XIX-XXV.

Il terzo mette insieme le ricette di pesce: sono decine ma si riducono alla sola cottura della trota, del merluzzo (tante le ricette del *baccalà*) e dell'aringa.

Il quarto capitolo comprende le ricette che potremmo definire genericamente "tirolesi": troviamo qui gli *Schmarn*, una pasta (latte, farina, uova) fritta nel burro in grado di coniugarsi, in versione dolce o salata, con altri alimenti (dal riso all'uva passa); una pluralità di *Coch*, ovvero di *sformati*, vari *strucoli* (traduzione italiana di *strudel*) e infine le polente dolci, con zucchero o con prugne.

L'ultimo capitolo è dedicato ai dolci: sono crostate e focacce alla frutta, biscotti e pane biscottato, dolci alle mandorle.

Si tratta di un repertorio direttamente funzionale, come si è detto, a una pratica quotidiana, ma, nel contempo, è anche una "razionalizzazione" della cucina "orale", ovvero di quelle preparazioni condivise e diffuse che di solito sono apprese per accostamento. Mancano in questo *Prato minore* tutte quelle ricette inconsuete, festive ed esotiche che invece caratterizzano spesso i ricettari femminili¹⁰. Prendiamo, ad esempio, l'ordinato *Libro di cucina* di Maria Seppi, cugina di Felicita: con le sue 116 ricette, pure queste ricopiate dal *Manuale* di Caterina Prato, troviamo qui un secondo *Prato minore*, ma dalle caratteristiche tutte diverse. L'incontro con il "nuovo" (con un immaginario gastronomico "nuovo") apre il ricettario a comprendere una cucina sconosciuta, ricca di varianti, di accostamenti e di alimenti non sperimentati, alta e altra socialmente¹¹. Testimonianze, quella di Felicita Simon e quella di Maria Seppi, di un uso personale e disinvolto dei manuali a stampa, che obbedisce sia a bisogni sociali, sia a desideri più legati alla sfera del sé.

Il manuale per la donna: Giulia Lazzari Turco

Poco dopo l'edizione italiana del *Manuale* di Caterina Prato, appare, anche nel Trentino, il volume di Giulia Ferraris Tamburini, pubblicato dall'editore Hoepli nel 1900 con il titolo *Come posso mangiar bene?*¹².

È il primo ricettario italiano scritto da una donna: esce nella collana "Biblioteca delle Famiglie" e si affianca al libro della stessa contessa Ferra-

¹⁰ Si veda Antonelli, "I nostri sogni".

¹¹ Ricettario di Maria Seppi (Primiero), manoscritto, privo di data, intitolato *Libro di cucina*, copia in Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino.

¹² Tamburini, *Come posso mangiar bene?* Si veda Moroni Salvatori, *Ricettari al femminile*; Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico*.

ris, *Come devo governare la mia casa?* (1898), al galateo “per tutti” di Anna Vertua Gentile, *Come devo comportarmi?*, al volume del dottor Giovanni Galli, *Come devo guarirmi nelle malattie?* e a quello del noto pediatra divulgatore Lino Ferriani, *Come devo allevare e curare il mio bambino?*

Rispetto al *Manuale* della Prato, che ancora si rivolge ai professionisti (alle professioniste o alle “principianti” che vogliono intraprendere la professione di cuoca), qui ci troviamo in un ambito del tutto diverso, in quello di una “domesticità” borghese, dove la signora (padrona di casa), per quanto elegante e sofisticata, non doveva disdegnare di saper fare un semplice pranzo e certamente doveva possedere la competenza indispensabile per sorvegliare la servitù, impedire frodi nelle spese ed evitare alimenti (e condimenti) nocivi alla salute¹³. La filosofia della cucina qui imperante è ridotta, secondo i canoni positivistici di fine Ottocento (i medesimi che avevano ispirato *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi¹⁴), all'ordine economico da un lato e a quello fisiologico dall'altro. Ma diversamente dall'Artusi, la Ferraris ha anche un compito in più inerente al ruolo della donna nella società e nella casa. Torniamo, dunque, alla “domesticità”.

Scrivono Paola Moroni Salvatori che “c'è un passaggio quasi obbligato per queste autrici: la cucina è legata indissolubilmente alla casa. Cucina sì, ma non separata dagli altri doveri domestici, la cura della casa, le tende, i pizzi, i ricami, la pulizia e tutto quello che è prerogativa della *regina* della casa. Ed è per questo che le scrittrici di manuali di cucina sono anche compilatrici di testi di economia domestica”¹⁵.

Già nell'introduzione la Ferraris inaugura quello stile che si farà via via più confidenziale, da donna a donna, che segna i ricettari femminili e che li distingue da tutti gli altri¹⁶. La complicità riguarda certo il ruolo femminile, i doveri casalinghi della donna (la donna che cucina per la gioia dei familiari; il far la cucina come “poesia”, *la poesia della famiglia*, come si esprimevano i giornali femminili borghesi di fine Ottocento¹⁷), ma riguarda soprattutto il maschio di casa, il marito che va ammansito, sedotto e reso “domestico” con il cibo.

Il manuale della Ferraris si lega a tutta una pubblicistica ben presente nelle biblioteche popolari trentine e, *in primis*, in quella della Lega nazionale che riforniva periodicamente le 69 biblioteche circolanti. Sono volumi che ripropongono “un culto della domesticità nel quale la donna si realizza

¹³ Si veda Tarozzi, *Padrona di casa*.

¹⁴ Vedi l'introduzione di Camporesi a *La scienza in cucina*.

¹⁵ Moroni Salvatori, *Ricettari al femminile*, p. 4.

¹⁶ Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico*.

¹⁷ Tarozzi, *Padrona di casa*, p. 663.

veramente solo all'interno del rifugio che è la propria casa. La donna, come una formica operosa, si occupa di ogni aspetto produttivo della dimora (cucina, cantine, orto e giardino) in prima persona, sa sovrintendere a quei lavori che non può svolgere da sola e rifugge qualunque esposizione mondana¹⁸.

Da questa pubblicistica emerge anche l'opera dell'unica gastronomo trentina, Giulia Lazzari Turco (1848-1912), baronessa dai tanti interessi culturali (pianista, pittrice, micologa affermata e collaboratrice del grande Giacomo Bresadola, scrittrice di racconti e romanzi, pubblicati con lo pseudonimo maschile di Jacopo Turco¹⁹). Anche lei condivide con la Ferraris e le tante autrici di galatei gli stessi luoghi di confronto e di messa a punto di strategie educative. Uno di questi è la "Rivista per le Signorine", quindicinale edito a Milano dall'editore Cogliati a partire dal gennaio 1894. Qui la Turco scrive per delle signorine che l'estate possono recarsi in campagna, o in uno stabilimento termale, o al mare, o intraprendere un piacevole viaggio, alle quali suggerisce buoni comportamenti, atti di carità, la coltivazione dei fiori²⁰, la raccolta di piante medicinali e, in particolare, la stesura di un loro personale libro di cucina, al quale collabora lei stessa a fine pagina con "qualche facile ricetta". L'attività di gastronomo si affianca dunque ai suoi più consolidati interessi culturali: un impegno che prende molto seriamente come testimoniano i ricettari manoscritti che danno conto di una vasta ricerca bibliografica e sul campo²¹ e un interessante carteggio tenuto tra il 1899 e il 1901 con Pellegrino Artusi²².

Nel 1904 pubblica anonimo *Ecco il tuo libro di cucina*, un manuale con 3000 ricette e 150 disegni intercalati nel testo. Immediatamente riconosciuto come suo, il manuale rimanda all'esperienza di "una donna italiana" che

¹⁸ Antonelli, *Il popolo che legge*, p. 171.

¹⁹ Si veda il profilo bio-bibliografico di Bittanti Battisti, *L'opera letteraria* e, più recentemente, la ricerca di Eccher, *Un'intellettuale trentina*.

²⁰ Solo apparentemente lontana dall'impegno politico, al momento opportuno, la Turco sa ricordare alle sue "signorine" che esiste anche la dimensione della patria, come quando a conclusione di un articolo sui fiori scrive: "Care Signorine, noi abbiamo parlato serenamente dei fiori e del bene che ci possono fare, ma io credo che nel segreto degli animi nostri essi non destino oggi che un solo comune pensiero, un solo comune desiderio; noi vorremmo spogliare le serre, i giardini e prima d'ogni cosa le nostre stanze, noi vorremmo domandare alla terra d'Italia tutti i suoi fiori più rari, più belli, più fragranti per tessere ghirlande e inviarle lontano, lontano, laggiù sotto i soli ardenti, fra quelle gole di morte, ove giacciono forse ancora insepolti i nostri prodi". "Rivista per le signorine", n. 7 (1 aprile 1896). Il riferimento è evidentemente alla disfatta di Adua, dove l'esercito italiano, impegnato nella sua prima guerra coloniale per la conquista dell'Etiopia, viene decimato dalle truppe etiopi.

²¹ L'archivio della Turco è conservato presso la Biblioteca civica di Trento.

²² Il manipolo di lettere è pubblicato e commentato da Moroni Salvatori, *Cent'anni di Artusi*.

lo dedica, memore della “Rivista per le signorine”, alle “fanciulle e alle giovani spose”. Sul frontespizio, una sintetica epigrafe riprende la filosofia della “domesticità”: “La vera poesia della vita femminile è lo studio di gradire anche nel modo più umile i propri cari”.

Nello specifico, nonostante lo scambio epistolare con Pellegrino Artusi, la cucina della Turco è ben lontana da quella *scienza* e da quell'*arte* moderna e leggera che non ammettevano più travestimenti. Viceversa la Turco rimane fedele “ad un modello di cucina ancora ottocentesca, grassa e greve di spezie, con preparazioni complicate e lunghissime, con pietanze poco, o troppo saporite, con una serie di ricette *belle époque* dedicate al tartufo”²³.

L'accoglienza da parte delle lettrici²⁴ e della stampa trentina è positiva. Inserito nella “questione nazionale” anche il manuale della Turco è letto politicamente: il quotidiano liberale “L'Alto Adige” rileva come il grande ricettario sia “un'opera buona e patriottica”, perché “squisitamente italiana”: “Il nostro libro è tutto un profumo di patria trentina e italiana, è un fiore delle nostre Alpi educato dall'esperta mano della donna tridentina...”. È un benvenuto manuale di cucina che finalmente giunge a opporsi e a sostituirsi all'altro, a quello di Caterina Prato, “un'accozzaglia di note e insegnamenti esotici, stravaganti, impossibili ed incomprensibili, come pur troppo è privilegio di certi manuali moderni, che s'intrusero fra le famiglie, oriundi d'oltr'Alpe, e tradotti nel più barbaro gergo”²⁵.

Diventa questa una condivisa chiave di lettura: “Il libro di cucina della Prato (...) a me dà la sensazione di troppo untume, di troppo strutto, di troppo grasso colato”²⁶. La contrapposizione nazionale che segna la vita pubblica nei territori italiani dell'Impero austro-ungarico e ne rafforza le identità passa anche attraverso la cucina o, meglio, contrapponendo modelli stereotipati di cucina.

Tuttavia la recensione più importante e impegnativa (anche per la Turco, che sarà stimolata a compilare un secondo e più innovativo ricettario)

²³ Moroni Salvatori, *Cent'anni di Artusi*, p. 10. Ma la sezione dedicata ai funghi vale quanto e più una monografia scientifica, dove non manca di citare l'amico e maestro Giacomo Bresadola e la sua opera più divulgativa, *I funghi mangerecci*.

²⁴ Ritroviamo diretti riferimenti al manuale della Turco, che nel 1910 pubblica una seconda edizione accresciuta, nei ricettari manoscritti di Catia e Maria Koch, due sorelle nate l'una nel 1882, l'altra nel 1887, a Fiera di Primiero in una famiglia rilevante nella cerchia dei notabili di valle. Koch, *Ricettari a doppio filo*.

²⁵ “Alto Adige”, 11-12 febbraio 1904.

²⁶ “Il Raccoglitore”, 26 maggio 1904. È questo un giudizio condiviso anche dall'Artusi: “Però a quanto dicono i viaggiatori, una predilezione al sego predomina ancora nella loro cucina, la quale dagl'Italiani è trovata di pessimo gusto e nauseabonda per untumi di grasso d'ogni specie e per certe minestre sbrodolone che non sanno di nulla”. Artusi, *La scienza in cucina*, pp. 570-571 [*Torta tedesca*, n. 645].

appare su “Il Popolo”, il quotidiano socialista fondato e diretto da Cesare Battisti. È opera di Enrica Sant’Ambrogio Piscel, intellettuale curiosa e versatile, moglie di Antonio Piscel, cui dà un titolo programmatico, *Un bel libro che c’è e un buon libro che manca*²⁷.

Il bel libro è appunto questo sotto gli occhi dei lettori, un “bel volume di quasi 900 pagine con più di 3000 ricette, compilato come sta scritto nel frontespizio, sulle basi dell’esperienza, da una donna italiana”; “i 150 disegni, sparsi qua e là nel testo, rendono più facilmente intellegibili quei punti che potrebbero presentare qualche difficoltà”. Il buon libro che manca è invece “un manuale di cucina semplice, poco costoso e pratico per le famiglie operaie”. Infatti le ragazze del popolo, appena terminata la scuola, “entrano in fabbrica o vanno a imparare un mestiere e arrivano così al momento di sposarsi molto ignare del modo di reggere una famiglia e di provvedere al suo sostentamento con quegli scarsi mezzi che sono consentiti dai bassi salari”.

Il problema, continua la Sant’Ambrogio, è naturalmente molto più grande e complesso, ma un manuale con ricette poco costose (perché ogni ricetta non dovrebbe riportare anche il costo?) porterebbe il suo piccolo contributo. La recensione si chiude con un riferimento preciso alla “pellagra” che allora, in ritardo rispetto al Veneto e alla Lombardia dove era in netto regresso, stava seriamente colpendo il Trentino: sotto accusa è l’alimentazione prevalentemente o quasi esclusivamente maidica dei contadini trentini (“La base dell’alimentazione dei nostri contadini, tanto benestanti quanto poveri, è la polenta. Essa compare a tutte le ore del giorno, ora calda, ora fredda, secondo i vari pasti... Pei contadini poveri si ha la polenta a colazione a pranzo ed a cena, oppure qualche volta patate, più raramente fagioli”²⁸).

Conclude, quindi, la Sant’Ambrogio: “Il bandire la crociata alla polenta nei nostri paesi è opera sacrosanta; ma non è opera compiuta, se non si può indicare ai poveri qualche cosa che la sostituisca, senza portare un troppo grave sbilancio alle modeste finanze familiari”. Quale grande vantaggio sarebbe dunque trovare tutta una serie di praticissime ricette riunita “in un libretto accessibile a tutte le borse, fatto con buoni intenti d’igiene, di economia e di praticità”.

La sfida è davvero raccolta dalla Lazzari Turco, che quattro anni dopo pubblica un ricettario assai più contenuto (214 pagine) intitolato, più mo-

²⁷ “Il Popolo. Giornale socialista”, 6 febbraio 1904.

²⁸ Probizer, *Considerazioni sulla Pellagra*, p. 30. Sulla pellagra come malattia sociale vedi Sorcinelli, *Per una storia sociale*, pp. 469-473.

destamente, *Il piccolo Focolare*²⁹. Il nuovo manuale è dunque destinato esplicitamente alla gente del popolo, alle giovani spose, alle operaie che escono dalla filanda, alle contadine che debbono lavorare da mane a sera. L'intento, non privo di difficoltà, vuole essere complessivamente educativo:

“Il popolo ripudia, per principio, il piatto nuovo, la verdura che non conosce, la salsa che non ha mai sentito nominare: ligio alle poche vivande che sono in uso nella sua regione, esso ignora quanti salubri coefficienti la natura offrirebbe alla sua mensa, non solo, ma quali fonti d'economia troverebbe in certi elementi gastronomici a lui sconosciuti”.

E dunque il “povero libriccino” è indirizzato alla “compagna affettuosa e intelligente” dell'operaio, ai contadini “che hanno il ben di dio al sole, ma, fedeli al paiolo tradizionale della polenta, non sanno nemmeno come si allestisca un po' di brodo per un ammalato”, alle fanciulle che, destinate a servire “abbisognano nell'aspro tirocinio della loro professione d'un primo rudimento d'arte culinaria”.

Il manuale obbedisce a un progetto pedagogico abbastanza tipico di quel liberalismo moderato e paternalista che coltivava una concezione del popolo e della sua cultura in termini di ritardo o di “assenza”. Di nuovo, igiene (mani pulite, bollitura, sterilizzazione) ed economia sono i due criteri ordinatori del ricettario. Che si apre, non a caso, con un capitolo dedicato al pane, del tutto coerente con il complessivo progetto governativo del “Fondo pellagra” che proprio in questi anni incentiva la costruzione di forni, la produzione e il consumo di pane venduto a basso costo³⁰. L'insistenza sul pane ritorna anche nei capitoli successivi, con le zuppe di “panbollito” che altro non sono che versioni ripulite della tradizionale *panada*³¹.

Non si rinuncia ai ritrovati più moderni ed economici: fa la sua comparsa l'estratto Liebig che può anche essere sostituito con “un cucchiaino o due

²⁹ La prima edizione appare con l'acronimo *G.L.T.*, sciolto nella seconda edizione (Monauni) del 1921. A queste ne seguirà una terza, sempre presso l'editore Monauni, nel 1947. Il riferimento alla recensione della Sant' Ambrogio si trova già nelle prime righe della prefazione: “Quando uscì il Manuale gastronomico intitolato: *Ecco il tuo libro di cucina*, un giornale che difende la causa del popolo, pur encomiando con gentile intendimento il lavoro, deplorò che non si pensasse a pubblicare una raccolta di ricette a uso dell'operaio...”. Prefazione a *Il piccolo Focolore*. Una scheda sulla Lazzari Turco e la sua opera gastronomica in Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico*, p. 907.

³⁰ Olmi, *La pellagra nel Trentino*.

³¹ Vedi Renzetti, *Ricucere il pane*.

di estratto Maggi”³². Altrove al posto del burro si consiglia l’uso della più economica “Margarina” o di altro burro vegetale³³. I piatti di carne sono in prevalenza costituiti da frattaglie e quelli di pesce da aringhe, sardelle e baccalà.

A sottolineare il carattere educativo del *Piccolo Focolare*, la Lazzari Turco accompagna le ricette con un repertorio gnomico: proverbi, massime, sentenze (“Meglio onore che boccone”; “Misura tre volte e taglia una”; “La fretta fa rompere il bicchiere”; “A grassa cucina, povertà vicina”; “Chi fa bene fa presto”; “Il padre è l’ospite migliore alla tavola domestica”). Spicciola pedagogia popolare, ma i detti verranno recepiti proprio da quelle fanciulle del popolo a cui erano destinati trasformandosi in scritte ricamate (“arazzi ricamati”) esposte sulle pareti delle cucine contadine³⁴.

Contro il locale, contro la tradizione

Negli anni del regime fascista, ad alimentare una nuova serie di ricettari popolari contribuiscono i corsi serali di economia domestica organizzati dall’Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta (ONAIR). L’Opera, sorta in epoca liberale allo scopo di assistere, con provvedimenti a favore dell’infanzia, le popolazioni delle nuove province, estende con il fascismo le proprie competenze (a Trento e a Bolzano) nel settore delle scuole materne e delle scuole elementari rurali, nella gestione dei corsi di cultura popolare e di istruzione professionale per gli adulti³⁵.

I corsi post-elementari, indirizzati alle giovani donne trentine, avevano il duplice scopo di nazionalizzare anche attraverso la cucina una popolazione non del tutto culturalmente “italiana” e, insieme, di modernizzare usi, costumi e abitudini alimentari, contrastando le tradizioni regionali. Nel 1931 i corsi nel Trentino sono 64 e in Alto Adige 17. Compiacendosi dei risultati conseguiti (“il capolavoro dell’ONAIR!”), Luigi Molina, responsabile regionale dell’Opera e provveditore di Trento, scriverà un po’ cinicamente: “Come si vede, la propaganda nazionale poteva farsi per vie impensate e

³² [Lazzari Turco], *Il piccolo Focolare*, p. 8. Jules Maggi (Svizzera, 1830) diventa noto per le farine per la preparazione di creme e minestre, per i “dadi” e gli estratti di carne; Justus Liebig (Darmstadt, 1803) dette origine a metà Ottocento all’estratto di carne Liebig, venduto commercialmente in vaso con capsula ed etichetta: nel 1890 furono vendute 8 milioni di unità. Si veda Anceschi e Bucchetti, *Il packaging alimentare*.

³³ “Da qualche tempo è apparsa in commercio la ‘Margarina’, grasso non certo da disprezzarsi”. [Lazzari Turco], *Il piccolo Focolare*, p. 177.

³⁴ Sulla diffusione del *Piccolo Focolare*, si veda Quinto Antonelli, Bettega, *Sapori e saperi*. Sugli “arazzi ricamati” si veda Iuso, *Gli olandesini*.

³⁵ Margoni, “Per l’assistenza fisica”; Alessandra Spada, *Conquistare le madri*.

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"³⁶.

I programmi, molto dettagliati, prevedevano lezioni teoriche (proprietà e composizione degli alimenti) e si alternavano a quelle pratiche che consentivano alle ragazze del popolo di impraticarsi nella gestione della casa e della cucina:

“La maestra suggeriva come cucinare determinati piatti, senza eseguire personalmente le ricette: essa si limitava a portare gli alimenti necessari al menù costituito da quattro portate (primo, secondo, contorno, dessert) e a suddividere i vari compiti tra le ragazze; successivamente, passava a controllare il loro operato correggendole in caso di errore ed a insegnare loro l'utilizzo della cucina e dei suoi utensili”³⁷.

Le ricette, provviste dell'elenco degli ingredienti e del loro costo, nonché delle fasi di preparazione davano corpo a quaderni-ricettari che si offrivano anche come un modello di registrazione domestica, moderna e razionale. I tre diversi quaderni depositati presso l'Archivio della scrittura popolare di Trento³⁸, pur redatti in tempi e luoghi diversi, riflettono un insegnamento fortemente standardizzato e allineato con la propaganda del regime che esaltava la parsimonia, il risparmio, il consumo di prodotti italiani. Scoraggiato in ogni ambito il localismo, anche nei nostri ricettari non trovano spazio i cibi più comuni della cucina trentina (dalla polenta, agli insaccati, al formaggio), mentre sono riprese le grandi campagne in favore del consumo del riso, prodotto autarchico per eccellenza³⁹. E allora ecco il “Risotto”, il “Riso con soffritto di verdura”, la “Minestra di verdure con riso”, la “Minestra di riso con fegatino di pollo”, il “Riso di Verdura”, il “Riso e polmone alla milanese”, il “Riso al sugo”, la “Minestra di riso con piselli”. Inoltre è incoraggiato il consumo di carne, dato che l'Italia degli anni Trenta è un paese sostanzialmente vegetariano, ma anche in questo caso niente insaccati “nostrani” e soprattutto nessuna pietanza a base di

³⁶ Molina, *Non fu impresa*, p. 243.

³⁷ Weber, *L'immaginario alimentare*, p. 10.

³⁸ Quaderno di scuola di Giulia Seppi (Fiera di Primiero), manoscritto, privo di data ma collocabile tra il 1926 e il 1930, intitolato *Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta / Ufficio di Trento / Giulia Seppi / Igiene*, copia in Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino; quaderno di scuola di Mercedes Morelli (Padergnone di Vezzano), manoscritto, 1933, intitolato *Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta / Ufficio di Trento / Cucina / M. Morelli*, copia in Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino; quaderno di scuola di Cesarina Brugnara (Palù di Giovo), manoscritto, 1939, privo di titolo, copia in Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino.

³⁹ Vedi Scarpellini, *A Tavola!*, pp. 114-151; Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico*.

maiale, che occupava nella cucina “reale” dei contadini trentini⁴⁰ una gran parte dell’alimentazione annuale.

I consumi proposti sono standard e cittadini: “Bistecche di polpa di manzo”, “Filetto di bue alla gianduia”, “Vitello ripieno”, “Arrosto di vitello”, “Vitello brasato”, “Brasato di manzo”, “Manzo alla veneziana”, “Polpettone di manzo”, “Pollo arrosto”, “Faraona alla Piemontese”. In sostanza, la cucina proposta dall’ONAIR, ben lontana da quella frequentata dalle allieve di paese può essere definita nazionale, igienica, autarchica e “piccolo borghese”, destinata più che alle donne di casa, a professioniste efficienti di una cucina seriale e di massa.

Anche i ricettari relativi agli anni della ricostruzione e del *boom* economico, raccolti nella zona di Primiero nel corso di una campagna di ricerca sulla storia dell’alimentazione⁴¹, debbono la loro redazione a corsi di cucina destinati perlopiù a formare le cuoche occupate nelle trattorie e negli alberghi della zona, che punta a diventare meta di un turismo di massa. Sono dunque obiettivi di professionalizzazione in un comparto economico specifico a guidare corsi e ricettari.

Prendiamo, quale esempio, il ricettario di Maria Pradel, compilato durante il “Corso cuoche” tenuto a Tonadico dal cuoco Mario Silvestrini di Tesero nell’anno 1955-1956⁴². Quaderno di scuola ordinatissimo e sistematico compilato sul modello di un ricettario a stampa con la ripartizione delle pietanze in minestre, salse, carni, verdure, conserve, pesci, dolci; l’elenco dei menù settimanali e, infine, con le numerazioni e gli indici.

La cucina insegnata, destinata a caratterizzare l’offerta alberghiera della zona, enfatizza la sua origine nazionale e la pluralità regionale italiana, anche se l’Italia di Mario Silvestrini è sostanzialmente quella settentrionale 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.

⁴⁰ Si veda Gratton, Longo, *Col bèl no se magna*.

⁴¹ Antonelli, Bettega, *Sapori e saperi*; si veda anche il sito <https://saporiesaperi.primiero.tn.it>.

⁴² Quaderno di scuola di Maria Pradel (Primiero), manoscritto, 1955-1956, intitolato *Maria Pradel / corso cuoche asilo Tonadico / cuoco Mario Silvestrini / 1955-56*, copia in Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino.

Anche il quaderno di ricette di Ardemia Simoni⁴³, cuoca dell'Albergo Venezia a Siror, risale alla seconda metà degli anni Cinquanta e riflette fedelmente i corsi di preparazione professionale: anche qui tutto è *alla piemontese, alla milanese, alla pavese, alla bolognese, alla genovese, alla romana, alla siciliana*. È una cucina che risponde soprattutto 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 a una prima fase nella quali i turisti si accontentavano di una cucina casalinga dai tratti localmente tipici – latte, formaggio (“tossella”) e burro di malga – ne segue una seconda, a cavallo tra gli anni Cinquanta e Sessanta, caratterizzata dalla richiesta di alcuni parametri nazionali⁴⁴.

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 territoriale⁴⁵.

⁴³ Quaderno di Ardemia Simoni (Primiero), manoscritto, privo di data ma risalente alla seconda metà degli anni Cinquanta, senza titolo, copia in Archivio della scrittura popolare, Fondazione Museo storico del Trentino.

⁴⁴ Si veda Renzetti, *Indizi della memoria*.

⁴⁵ Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico*, pp. 889-890. Le interviste si possono ascoltare accedendo al sito <https://saporiesaperi.primiero.tn.it/interviste/index>.

Bibliografia

- Giovanni Anceschi, Valeria Bucchetti, *Il packaging alimentare*, in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, pp. 845-886.
- Elisabetta Antonelli, *Il popolo che legge. Cultura e questione nazionale nelle biblioteche popolari trentine di fine Ottocento*, tesi di laurea, rel. Gustavo Corni, Università degli Studi di Trento, a.a. 2016-2017.
- Quinto Antonelli, *"I nostri sogni": ricettari popolari trentini*, in "SM: Annali di San Michele", 19 (2006), pp. 475-486.
- Quinto Antonelli, Gianfranco Bettega, *Sapori e saperi. Un'esperienza di ricerca a Primiero*, in "SM: Annali di San Michele", 19 (2006), pp. 365-380.
- Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007.
- A scuola! A scuola! Popolazione e istruzione dell'obbligo in una regione dell'area alpina secc. XVIII-XX*, a cura di Quinto Antonelli, Trento, Museo storico, 2001.
- Ernesta Bittanti Battisti, *L'opera letteraria di Jacopo Turco*, in "Tridentum", 14 (1912), pp. 301-311.
- Ada Boni, *Il Talismano della felicità*, Roma, Edizioni della Rivista Preziosa, 1925.
- Giacomo Bresadola, *I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa media*, Milano, Hoepli, 1899.
- Piero Camporesi, *Introduzione*, in Artusi, *La scienza in cucina*, pp. IX-LXXII.
- Alberto Capatti, Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2002.
- Marina Eccher, *Un'intellettuale trentina nel clima culturale dell'ultimo fine secolo: Giulia Turco Lazzari (Jacopo Turco)*, tesi di laurea, rel. Niva Lorenzini, Università degli Studi di Bologna, a.a. 1995-1996.
- Jack Goody, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Franco Angeli, 1990.
- Filippo Gratton, *I ricettari come fonte per la storia dell'alimentazione nel Trentino del XIX secolo: alcuni casi a confronto*, tesi di laurea, rel. Gustavo Corni, Università degli Studi di Trento, a.a. 2007-2008.
- Filippo Gratton, *Per un catalogo dei manoscritti di cucina del Trentino (sec. XVII-XX): schede e analisi*, tesi di laurea, rel. Marco Bellabarba, Università degli Studi di Trento, a.a. 2010-2011.
- Filippo Gratton, Angelo Longo, *Col bèl no se magna. Storia e memoria dell'alimentazione in ambiente alpino*, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino; Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino, 2012.
- Anna Iuso, *Gli olandesini fra ricamo e scrittura femminile*, in *Lasciar traccia. Scrittura del mondo alpino*, a cura di Quinto Antonelli, Anna Iuso, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino, 2015, pp. 275-292.
- Catia e Maria Koch, *Ricettari a doppio filo*, a cura di Quinto Antonelli, Gianfranco Bettega, Feltre, Agorà, 2007.
- La cucina mitteleuropea delle madri orsoline di Gorizia*, a cura di Lucia Pillon, Gorizia, Libreria Editrice Goriziana, 2006.
- Giulia Lazzari Turco, *Ecco il tuo libro di cucina. Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1904.

- Giulia Lazzari Turco, *Il Piccolo Focolare. Ricette di cucina per la massaia economa*, Venezia, Tipografia Emilana, 1908.
- Felice Libera, *L'arte della cucina: ricette di cibi e di dolci: manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVIII secolo*, Bologna, Forni, 1986.
- 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 *A scuola! A scuola!*, pp. 245-260.
- Luigi Molina, "Non fu impresa facile la mia": dalle memorie di Luigi Molina, regio provveditore a Trento, in *A scuola! A scuola!*, pp. 227-244.
- Maria Paola Moroni Salvatori, *Cent'anni di Artusi*, in "La Gola", 1 (aprile 1991), pp. 8-12.
- Maria Paola Moroni Salvatori, *Ricettari al femminile*, in "La Gola", 7 (ottobre 1991), p. 4-6.
- Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, pp. 887-925.
- Giuseppe Olmi, *La pellagra nel Trentino fra Otto e Novecento*, in "Materiali di lavoro", 14-15 (1981), pp. 57-75.
- Caterina Prato, *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche*, riveduta ed accresciuta da Otilia Aparnik, maestra di cucina al corso di economia domestica presso il Civico Liceo femminile di Trieste, Graz, Libreria "Styria" editrice, 1906 (quinta edizione italiana sulla trentesima edizione tedesca).
- Guido Probizer, *Considerazioni sulla Pellagra avuto riguardo speciale alla sua diffusione nel Distretto Politico di Rovereto*, Rovereto, Tipografia roveretana, 1896.
- Emanuela Renzetti, *Indizi della memoria a Imer*, in *Sapori Saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero*, Tonadico, Comprensorio di Primiero, 2003, pp. 7-26.
- Emanuela Renzetti, *Ricuocere il pane. La panada: usi alimentari e passaggi*, in "SM: Annali di San Michele", 19 (2006), pp. 101-118.
- Emanuela Scarpellini, *A Tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Roma-Bari, Laterza, 2012.
- Felicita Simon, *Ricettario dotale*, a cura di Quinto Antonelli, Feltre, Agorà, 2006.
- Paolo Sorcinelli, *Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers*, in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, pp. 469-473.
- Alessandra Spada, *Conquistare le madri. Il ruolo delle donne nella politica educativa e assistenziale in Alto Adige durante il fascismo*, Bolzano, Edition Raetia, 2019.
- Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni, Torino, Einaudi, 1998.
- Giulia Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene? Libro di cucina con oltre 1000 ricette di vivande comuni, facili ed economiche per gli stomaci sani e per quelli delicati*, Milano, Ulrico Hoepli, 1900.
- Fiorenza Tarozzi, *Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione tra pubblico e privato*, in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, pp. 645-679.
- Elena Weber, *L'immaginario alimentare fascista. I ricettari del corso di economia domestica dell'opera Nazionale di Assistenza all'Italia Redenta*, tesi di laurea, rel. Gustavo Corni, Università degli studi di Trento, a.a. 2011-2012.