

IN PRIMO PIANO

# Storia della cucina al femminile, tutte le rivali di Artusi

–di **Alessandro Marzo Magno** | 12 settembre 2014

«Le donne sono buongustaie. L'inclinazione del bel sesso verso il buongusto ha qualcosa d'istintivo perché il buongusto favorisce la bellezza. Una serie di osservazioni esatte e rigorose ha dimostrato che un regime di cibi succulenti, delicati e ben preparati allontana per molto tempo i segni della vecchiaia. Esso dà agli occhi un più vivo splendore, alla pelle maggior freschezza e ai muscoli maggior consistenza, e siccome è accertato che in fisiologia le rughe, queste terribili nemiche della bellezza, sono prodotte dalla depressione dei muscoli, è altrettanto giusto affermare che, a parità di condizioni, coloro che sanno mangiare sembrano più giovani di dieci anni di quelli che tale arte non conoscono».

Così nel 1825 scrive Anthelme Brillat-Savarin in “La fisiologia del gusto”, uno dei testi base della cucina moderna. A quasi duecento anni di distanza, il binomio cibo succulento-bellezza sembra definitivamente scisso, vista la particolare predilezione per i cibi insulsi, le insalatine scondite, l'acqua minerale naturale, nelle donne che oggi ritengono di preservare in tal modo la loro bellezza.

Quel che tuttavia appare importante sottolineare è che, nonostante le parole dell'autore francese, il legame tra donne e gastronomia non si era ancora stretto, come d'altra parte non lo è neppure oggi, visto che tra i grandi chef compaiono sì le donne, ma in numero minore rispetto agli uomini.

## Donne, avvelenatrici per antonomasia

Tutta colpa dei sovrani rinascimentali: i vari signori e signorotti degli stati italiani vivevano nel terrore di finire avvelenati. E chi erano le avvelenatrici per antonomasia? Le donne, ovviamente. Avete presente Lucrezia Borgia, no? Quindi, niente donne in cucina. I cibi destinati al principe dovevano essere confezionati da mani degne di fiducia, e non potevano che essere maschili. C'è persino un mobile che ancor oggi conserva un ricordo di quei tempi: la credenza. Era il luogo dove andavano conservati i cibi freddi e le insalate che aprivano i banchetti e quindi bisognava fidarsi che nessuno pensasse di aggiungere un po' di arsenico all'insalatina. «Credere» in latino significa anche aver fiducia, e di conseguenza è necessario fidarsi di ciò che sta nella credenza (e pure – qui passiamo alla finanza – di chi fa credito: l'origine delle due parole è la medesima).

Non che nel medioevo e nel rinascimento le donne non stessero in cucina: ci stavano, eccome, ma non ai fornelli aristocratici. E i trattati di gastronomia venivano redatti dai cuochi dei principi, non certo da chi spignattava in due camere e cucina. Insomma, un'ulteriore versione della storia scritta dai vincitori. Si va avanti così per un bel po'. Un illustre agronomo bolognese, Vincenzo Tanara, nel 1644 pubblica un libro in cui afferma che il più sporco degli uomini è più pulito della più pulita delle donne. Le femmine sono bollate come ladre, sprecone, violente e, naturalmente, streghe. Tanara era un aristocratico, un marchese, e rispecchiava perfettamente il punto di vista della classe sociale a cui apparteneva.

La prima volta di un titolo di un libro di cucina al femminile è oltre un secolo dopo, nel 1771, quando a Vercelli viene dato alle stampe “La cucciniera piemontese”. Attenzione però: è solo un bluff. Sì perché il titolo dà l'impressione di un'opera al femminile, ma l'autore, in realtà, è un uomo. Ancora una volta si tratta di un nobile, seppure di piccolo cabotaggio rispetto al marchese Tanara: il barone Giuseppe Vernazza, nativo di Alba che ricoprirà anche l'incarico di ministro dell'Interno dello stato sabauda. Uomini saranno gli autori della lunga serie delle cuciniere: ancora piemontese in accoppiata col cuoco milanese, e poi genovese, bolognese, universale e infine risparmiatrice.

### **La borghesia apre le porte alle donne in cucina**

Le donne si affermano nella gastronomia con il passaggio dall'aristocrazia alla borghesia, che avviene nel XIX secolo, e quindi con l'affermarsi del ruolo della padrona di casa, in contrapposizione al cuoco del principe. Ma il primo libro di cucina scritto da una donna che compare in Italia non è opera di un'italiana. Katharina Prato (pseudonimo di Pratovebera) nel 1858 pubblica nella sua città, Graz, in Austria, la prima edizione di “Die süddeutsche Küche” un libro destinato ad avere uno strepitoso successo non solo nel mondo di lingua tedesca, ma anche in quello dell'idioma di Dante.

Tra gli italo-foni sudditi asburgici, prima di tutto, e poi più ampiamente nell'intera Italia settentrionale. Il libro della Prato esce nel 1893 in italiano con il titolo “Manuale di cucina per principanti e per cuoche già pratiche”, tradotto da Attilia Visconti-Aparnik, maestra di cucina del corso di economia domestica nel Civico liceo femminile di Trieste. La cuoca triestina amplia il ricettario, adattandolo alle esigenze del pubblico italiano (per esempio subito dopo le «braciouline panate» – cioè la Wiener Schnitzel, anche se non è ancora chiamata così – viene fornita la ricetta delle «bracioulette alla milanese» che invece non compariva nell'edizione in tedesco). Il fatto che si tratti di una coedizione pubblicata a Graz, Trieste, Verona e Padova fa sì che l'opera si diffonda in tutta la parte dell'Italia che per condire usa il burro e non l'olio d'oliva.

### **Il primo libro di cucina scritto da un'italiana**

Il primo ricettario scritto da una donna italiana esce nel 1900, pubblicato a Milano da Hoepli, con il titolo “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”. Ne è autrice Giulia Ferraris Tamburini, una contessa che aveva già pubblicato due anni prima con l'editore svizzero-milanese un manuale di su come tenere in ordine la casa. Un quarto di secolo dopo è la prima volta del primo best seller scritto da una donna: “Il talismano della felicità”, di Ada Boni, che esce senza data attorno al 1925.

Siamo negli anni del regime fascista, la donna prima di tutto dev'esser madre, fornire carne da moschetto, e quindi il libro si rivolge sì alle donne, ma prima di tutto alle spose.

### **Il talismano della felicità**

Qualcuno ha definito Ada Boni «la cinghia di trasmissione di Mussolini in cucina». Quel titolo, Il talismano della felicità, unito al riferimento che ogni donna ce l'ha, appare un più che esplicito richiamo sessuale. La perfetta donna fascista dà la felicità al marito sia con le mani capaci di confezionare cibi semplici, ma gustosi, sia con altre parti del corpo, in grado di sfornare marmocchi destinati a rinvigorire la stirpe italiana. Inoltre la fascistissima Boni si contrappone ferocemente al borghesissimo Artusi che nel 1891 con il suo “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” aveva stilato il primo vero ricettario dell'Italia unita. «L'autore che riuscì invece a vendere stracci e orpelli per sete rare e oro fu Pellegrino Artusi, nume custode di tutte le famiglie dove non si sa cucinare»: non si fanno sconti nell'introduzione del libro della Boni.

## Le ricette di Petronilla

Sempre in epoca fascista, ma con ben diverse connotazioni ideologiche, pubblica i suoi ricettari Petronilla, altra presenza immancabile nelle biblioteche culinarie italiane. Amalia Moretti Foggia della Rovere, questo è il suo vero nome, è sotto molti aspetti una donna eccezionale. Mantovana di nascita, ma milanese di adizione, plurilaureata, è con ogni probabilità la prima pediatra italiana. Si dedica al giornalismo e tiene in contemporanea due rubriche nella “Domenica del Corriere”, il più diffuso settimanale dell’epoca. In una si firma dottor Amal e scrive di medicina, nell’altra si occupa di cucina con lo pseudonimo Petronilla. Pubblica il primo ricettario nel 1935 e dispensa consigli su come cucinare con poco, risparmiare, riciclare. Tutto il contrario della rutilante retorica del regime.

Il passaggio a tal punto è compiuto: se le cucine rimangono un regno ancora presidiato dai maschi, i best seller di ricette sono invece per la maggior parte confezionati da mani femminile (con qualche eccezione, tipo Luigi Carnacina). In questo filone si inseriscono le estremità devote di suor Germana, originaria di Crespadoro, nel Vicentino, che nel 1983 affianca al successo della sua mitica agenda, quello di “Quando cucinano gli angeli”. Antonella Clerici con “La cucina di casa Clerici”, nonché Benedetta Parodi che vende due milioni di copie di “Cotto e mangiato” dichiarando in un’intervista: «Non sono una cuoca, non ho frequentato scuole di cucina. Non invento nulla. Copio spudoratamente», da questo punto di vista chiudono il cerchio.

© Riproduzione riservata

IAS Integral  
Ad Science

✔ Brand Safe

✔ Viewability

✔ Ad Fraud Certificate

✔ Fake news free

✔ Impatto ADV

24 ORE  
SYSTEM

Scopri di più