

# Le origini dell'identità gastronomica marchigiana

A cura di Tommaso Lucchetti



Il cuoco delle Marche, Il cuoco perfetto marchigiano

il lavoro editoriale

## LE ORIGINI DELL'IDENTITÀ GASTRONOMICA MARCHIGIANA



# LE ORIGINI DELL'IDENTITÀ GASTRONOMICA MARCHIGIANA

Due ricettari ottocenteschi  
Il Cuoco delle Marche (1864)  
Il Cuoco perfetto marchigiano (1891)

A cura di  
Tommaso Lucchetti

Contributi di  
Ugo Bellesi, Alberto Capatti,  
Emilio Faccioli, Francesco Nocco

*il lavoro editoriale*

Volume edito con il sostegno dell'Assessorato alla Cultura  
della Regione Marche  
(Legge regionale 4/2020, Decreto PF Beni ed Attività Culturali n. 6/2021)



© 2021 Il lavoro editoriale, Ancona  
Via Astagno, 66 - Ancona Italy  
[www.illavoroeditoriale.com](http://www.illavoroeditoriale.com)  
ISBN 9788876639487  
ISBN EBOOK 9788876639494

## Presentazione

L'alta qualità della cucina marchigiana è oggi universalmente riconosciuta e costituisce uno dei richiami turistico-culturali più significativi della regione. Valorizzare e promuovere un territorio e la sua cultura significa anche metterne in luce il suo passato, le sue tradizioni in tutti gli aspetti che lo caratterizzano. E quello enogastronomico costituisce certamente un elemento forte sia identitario per i marchigiani sia di attrazione qualitativa importante per un visitatore quale invito a vivere un'esperienza di unicità nelle Marche.

Questo libro spinge il lettore ad un'interessante esplorazione e cioè quella delle nostre più profonde tradizioni culinarie che, come sappiamo, rimandano a tantissimi aspetti stratificati in tempi spesso millenari: da quelli di produzione e vita rurale a quelli religiosi, da quelli economico-sociali a quelli storici.

I due ricettari ottocenteschi ripubblicati e commentati in questo libro rappresentano la prima testimonianza a stampa della consapevolezza di un'eccellenza marchigiana da parte dei primi *gourmet* dell'Italia postunitaria, segno anche di un'identità nazionale che va costruendosi come riscoperta e sommatoria di eccellenze di tradizioni locali che sono divenute, proprio per la loro varietà e qualità, il punto di forza dell'affermarsi della cucina italiana nel mondo.

Valore aggiunto di questa opera sono certamente i contributi storico-gastronomici apportati da qualificati esperti della materia che offrono importanti e puntuali elementi di conoscenza di una tradizione alimentare regionale a volte poco conosciuti che fanno emergere, tra l'altro, significativi aspetti della società marchigiana, contribuendo ad arricchire quel bagaglio di tradizioni culturali, le più diversificate e di grande pregio, che la contraddistinguono.

Giorgia Latini

*Assessore alla Cultura della Regione Marche*



## IL CUOCO DELLE MARCHE





## *Il Cuoco delle Marche* di Alberto Capatti

*Il Cuoco delle Marche*, riletto senza la sua storia e la sua geografia specifica, tenendo conto della data di pubblicazione, immediatamente postunitaria, e comparato con ricettari che si bilanciavano fra una prima idea di cucina con varianti regionali ed una seconda internazionale e francese, appare dettato da una volontà di comunicare l'esistenza di una cultura gastronomica locale e nazionale, condivisibile come tale. Esclusione di piatti francesi che alzavano il tono della mensa, con qualche eccezione esterofila nei titoli – gelatina all'americana o budino alla svizzera o zuppa inglese – e un limite preciso a minestre con pasta asciutta che avrebbero potuto piovere non solo da Napoli ma da qualsiasi grande città. L'inserimento della minestra di cappelletti ad uso di Bologna con sostituzione dei cappelletti ai tortellini e un rinvio improprio alla sfoglia dei tagliolini costituiscono una eccezione, ovunque nota. Di particolare rilievo è il rapporto con le cucine che da Ferrara alle Romagne, da Nord a Sud, suggerivano, consigliavano, istruivano, con varianti e libertà: il timballo di maccheroni è l'esempio eclatante, seguito da due tipi di passatelli. Altra cosa è il brodetto alla marinara di nome identico, di fatto variabile quanto i porti di pesca dell'Adriatico.

Cappelletti e maccheroni erano una minimizzazione della cultura pastaria, ridotta a due sole voci? A supplirla c'è il ruolo eminente delle quindici zuppe che permettevano di coniugare cucina povera e ricca, del cuoco e della serva, dei giorni di magro e di grasso. Non è una semplificazione ma una realtà dell'Italia unita centro-settentrionale, praticata quotidianamente da benestanti e da gente da meno, la quale valorizzava, con brodo, il ruolo delle carni. Quest'ultimo permetteva di misurare i privilegi della scala sociale, e lasciava campo aperto ai fritti e alla loro esaustiva gamma in undici versioni, piacere e gusto del desinare. Con tale equilibrio la cucina delle Marche era riconoscibile e condivisibile da tutti gli Italiani. Abbiamo escluso, in questo primo elenco, leccornie, ninnoli, creme, dolci e artifici salati. Bombe e budini e cialdoni figurano come espressioni di un'arte culinaria che studia ingredienti e forme, e si propone, dopo aver nutrito, di divertire e di deliziare. La zuppa inglese era fra questi, con una storia geograficamente complessa e radicata nell'Ottocento, tale da servire come strumento d'analisi della competenza del cuoco e dell'anfitrione bolognesi, romagnoli o marchigiani. Giunti ai rosoli, ultima ricetta, il bilancio è reversibile e una lettura capovolta riparte dalle paste frolle alle carni che inauguravano significativamente la sequenza dal n. 1 al 167.

Mera licenza editoriale vanno intesi i tre ricettari citati al Caro lettore: *Il cuoco milanese*, probabile allusione al *Nuovo cuoco milanese economico* di Luraschi (Milano, 1829), la *Cuciniera svizzera* che nulla ha da spartire con Franconi e il suo *Nuovo cuoco ticinese* (Lugano, 1846) e *Il gastronomo parigino* senza riscontri. È una presa di distanza dai libri in commercio, qualificati di fantasia, tanto più cosciente della propria autenticità da lanciare una sfida omettendo i vincisgrassi e iniziando, come di consuetudine, con le carni da bollito. Una singolarità che va misurata

con l'assenza de *Il Cuoco delle Marche* nella *Bibliografia latino-italiana di gastronomia* di Maria Paleari Henssler (Milano, Chimera, 1998); assenza che rende tanto più preziosa questa edizione.