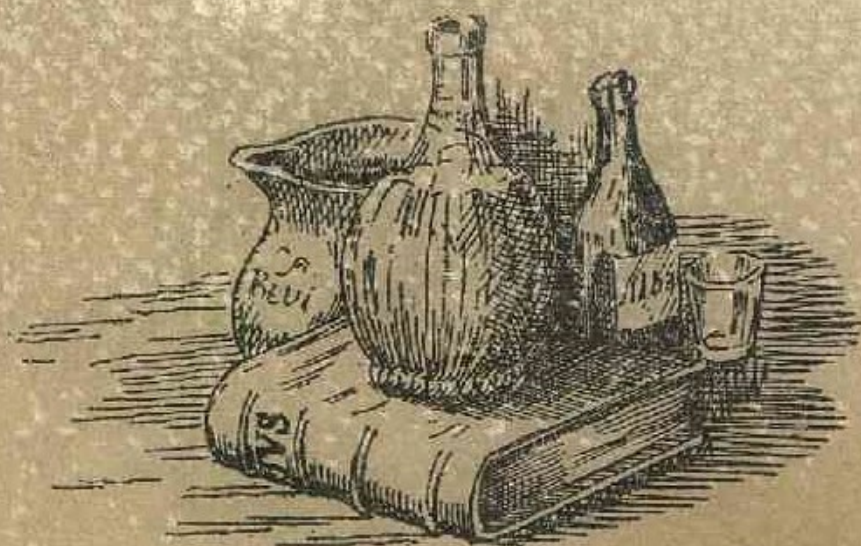


DCH 288

ZIBALDONE

di un
gastronomo modenese





WARBURG INST



1904658258

93/2039

J
C
H
288

ZIBALDONE

di un
gastronomo modenese



MODENA
FIERA DEL LIBRO

1973



LIBRARY

LIBRARY

LIBRARY

Proprietà riservata



LIBRARY

Abbiamo creduto fare cosa gradita ai cultori della vecchia cucina, rispolverare questo "ZIBALDONE,, di notizie e ricette gastronomiche, uscito dai torchi di Carlo Vincenzi nel 1850.

Non ha avuto molte pretese allora e non ne ha adesso, merita però di essere letto e di entrare in qualsiasi biblioteca " Geminiana ,, e non.

ORLANDO ZOCCA

AL BENIGNO LETTORE

gli eredi

DEL GASTRONOMO MODENESE

Era veramente aurea quell'età in cui legavansi i cani colla salciccia, mentre a giorni nostri questa comprasi a caro prezzo, ed un galantuomo che si diletta di saporiti bocconi, si riduce assai spesso a morire di dissenteria sopra un pugno di paglia! Tal fu la sorte del povero Modenese Gastronomo, che per la sua abilità era degno di vivere al tempo degli antichi Romani, quando erano in tanto credito i parassiti, ed un M. Aufidio Lurco potè guadagnare in pochi anni 60000 sesterzi (12110000 lire italiane) per avere scoperto il modo d'ingrassare i pavoni. Ma quel dabben uomo, che era il nostro gastronomo, gelò, sudò, si scottò, si abbrustolì la faccia, le mani, il palato, le budella; pigliò la tosse, l'angina, il catarro, eccetera, eccetera, sapendo che i suoi concittadini sanno mostrarsi anche in questa parte degni figli dei valorosi abitatori di questa antica e forte colonia Romana. Se non

che le sue preconcelte speranze svanirono come il fumo della sua pentola bollente. Egli è morto pieno di debiti col pizzicagnolo, col droghiere, col lattivendolo, coll'ortolanina, e persino collo speziale, lasciando noi eredi delle sue future ricchezze e de' suoi debiti passati. Poichè prima di morire ci additava un tesoro da lui sempre custodito gelosamente coll'intenzione di provvedere al vantaggio de' suoi successori. Appena spirato, si corse allo scrigno, e

- » Con quel furore e con quella tempesta
- » Ch'escono i cani addosso al poverello,

si frugò per ogni dove in cerca delle promesse ricchezze. Si rinvenne difatto un fascio di carte su cui stava scritto : — TESORETTO PEI MIEI EREDI — . Dapprincipio le credemmo cambiali, e non sapevamo darci pace come il buon gastronomo avesse voluto per amore di noi privare la sua gola di tante dolcezze. Ma cessarono le nostre meraviglie quando, svolto il fascicolo, altro non si trovò che... il ZIBALDONE DEL GASTRONOMO MODENESE, che ora ti offriamo, o cortese lettore, diviso in tre parti, cioè : SPECIALITÀ GASTRONOMICHE MODENESI — VARIETÀ GASTRONOMICHE — POESIE GASTRONOMICHE. Se tu lo convertirai davvero in cambiali pagabili a vista, sarà stabilita la nostra fortuna; altrimenti saremo costretti a buttarci falliti, e, sta sicuro, senza il privilegio di andare in carrozza dopo il fallimento.

Fanne adunque acquisto a tuo e nostro vantaggio, e vivi sempre felice.

1. Cotichino di Modena

Due cotichini comparsi *a perfetto illustramento della copiosa imbandigione* in un pranzo dato in Modena dalla nobile casa Marchisio risvegliarono l'estro poetico di uno di que' commensali, l' Ab. *Giuseppe Ferrari* segretario di casa Rangone, il quale scrisse gli elogi del Porco in due capitoli Berneschi, che pubblicò sotto il nome arcadico di *Tigrinto Bistonio*. Nel 1.º di essi leggiamo la seguente apostrofe :

Oh Cotichin, null'altro a Te somiglia
In fragranza e in sapor vivanda eletta !
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.

I grati effluj ad assorbire in fretta
Si spalancano i tubi ambi nasali,
E un OH comune il godimento affretta,

E tosto in bocca e giù per li canali
Delle gole bramose l'acquolina
Si sentono venire i Commensali :

E fossevi ancor latte di Gallina,
Ed in piatto real vergin Fagiano,
A te la preminenza si destina.

So ch' è un error da far sparar la mano,
Dir che non hai, Geometria sicura,
Un Cilindro più bel dentro il tuo piano ;

Ma se tornar potesse all' aria pura,
E ne pappasse una sol volta ancora,
Euclide lo faria prima figura.

Quindi a ragion l' Oltramontan l' onora,
E lo manda al Paese ov' è in concetto,
E il Lombardo terreno ivi s' adora.

E nel Capitolo 2.º così parla l' autore alla sua patria :

Vanta il tuo Cotichin, Modena mia,
Del Popol di Quirin Colonia antica,
Bruto ancor negli Elisi oh ! non t' oblia ;

Quel Cotichin, bisogna pur che il dica,
Al cui confronto, salva la tua gloria,
La tua gran Secchia io non valuto cica.

Una varietà più squisita del Cotichino è il famoso

ZAMPONE DI MODENA



che io credo posteriore in origine al Cotichino, perchè non ne trovo memoria presso antichi gastronomi e neppure nello stesso Tassoni.

Ma lasciando le questioni di genealogia che riescono sempre stucchevoli, dirò senza tema di essere contraddetto che il Zampone, quantunque meno antico del Cotichino, lo ha già di gran lunga superato in celebrità. E qui taccio l' alto concetto in che è salito fra noi, nè rammento tampoco l' ansietà onde i buoni Modenesi aspettano quel benedetto gior-

no di s. Michele in cui non si attende neppure l'ora del pranzo, ma le persone d'ogni età, d'ogni grado, e spesso ancora qualche gentile signora all'ora della colazione soddisfanno l'impaziente appetito con una o più fette del benemerito Zampone, a costo ancora di buscarsi una severa correzione dal Medico. E se poc' anzi io diedi al Zampone il titolo di benemerito, nessuno creda che quell'epiteto mi sia caduto a caso dalla penna. Perchè ognuno sa quante amicizie si stringono, quanti parentadi si formano, quanti contratti si conchiudono, quante destre si ricongiungono pel merito di uno Zampone gustato in amichevole convegno. Se non che queste son glorie domestiche, ed alcuno le potrebbe creder comuni a qualche altra vivanda. Ma quello che è merito peculiare del Zampone è la rinomanza che per esso potè acquistare all'estero la fabbricazione modenese di questo gustoso gastronomico apparecchio, mentre il Zampone è conosciuto omai non solo, ma festeggiato ed onorato in tutti i paesi direi quasi dell'universo :

« È noto a tutto il mondo e in altri siti ; »

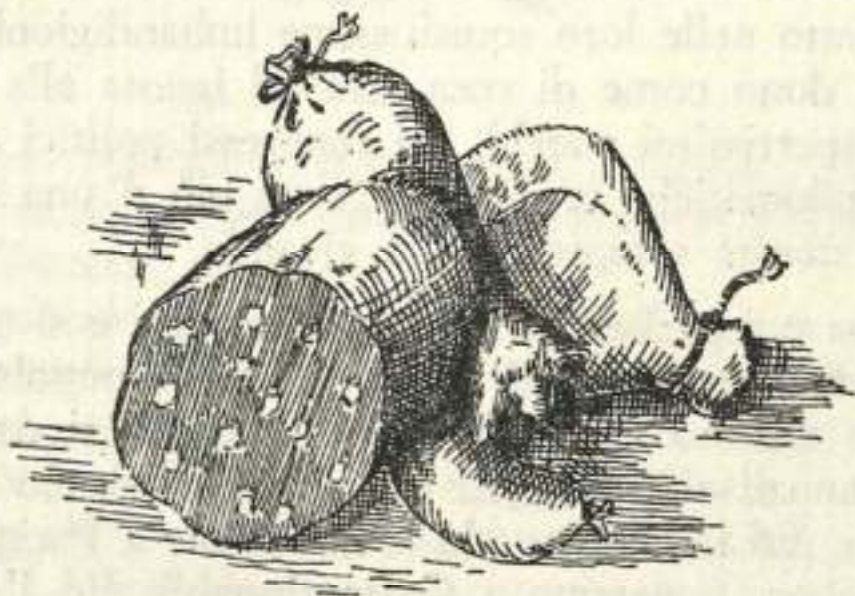
Poichè i re e gl'imperatori più potenti e gli eletti magistrati, e i chiarissimi scienziati non isdegnano di accordargli un posto distinto nelle loro squisitissime imbandigioni, ne gradiscono il dono come di cosa rara ed ignota alla sapienza de' loro esertissimi cuochi, e i congressi politici e scientifici e le diplomatiche conferenze furon più d'una volta rallegrati da questa sempre gradita vivanda.

Bisogna poi parlare con chi ha viaggiato, e si udirà non esservi in Europa una città alquanto ricca e popolata in cui non vi sia almeno una bottega ove a caratteri da speciale non si annunzi ai passeggeri che vi si fabbricano Zamponi di Modena. Ed io conosco chi le ha vedute a Parigi, a Londra, a Vienna, e persino a Costantinopoli. Ed il francese

Valery ne ha lasciato una menzione assai onorevole nelle sue opere intitolate : *Voyages historiques en Italie*, ed *Italie confortable, ou Manuel du Touriste*. Per questo le città d'Italia, quantunque sì facili a gareggiar fra di loro nel vanto delle invenzioni, si guardano bene dal contrastare a Modena una gloria sì grande, e lungi dall'osar di proporre i loro Zamponi come degni di competere coi nostri, non credono di poter accreditare la derrata in altra guisa che col dare il titolo di Zamponi di Modena a quelli che hanno fabbricato entro le rispettive lor mura. Non è dunque maraviglia se il Piemonte il quale ha la pretensione di avere la miglior cucina, quando trattasi di Zamponi cede a Modena ogni suo vanto; e s'intende adesso come Norberto Rosa, nelle sue spiritose sestine in lode del porco, dopo aver detto :

Ma folle è ben chi numerar pretende
Quante del porco son le spoglie opime !
Perciò di mille cose altre stupende
Tacer mi è forza in queste basse rime ;

aggiunse una nota a piè di pagina per encomiare il Zamponone coi precisi termini seguenti : *E fra queste dei Zampetti di Modena, degni essi soli d'un poema in XII canti.*



2. Salciccia di Modena

Il Tassoni nel canto 1 del suo Poema accorda al modenese Brunello Sabatini il merito d'essere stato

Primo inventor della salciccia fina

e nel canto V chiama Modena *città della salciccia fina*. E per verità sembra che i Modenesi ne fossero molto ghiotti, giacchè il Potta nell'aringa che loro tenne allorchè erano per muovere all'assedio del vicino Castelfranco, annoverando i vantaggi che ne sarebbero derivati da quell'impresa, non dimentica di dire ad essi : (c. VI)

Tutte nostre saran senza sospetto
Queste ricche campagne e questi armenti ;
la *salciccia*, i capponi e i tortelletti,
Da casa ci verranno cotti e bollenti ec.

Così fra le diverse sorta di rinfrescamenti che i Signori di Modena portarono a Messer Ottaviano Ubaldini Legato Romano veggiano notati : (c. XII)

Di trebbian perfettissimo un quartaro,
E in sei canestre ventiquattro torte,
E una misura, che tenea un caldaro
Di sughi d' uva non più visti in corte,
E per cosa curiosa e primaticcia
Quarantacinque libbre di salciccia.

Ed al Legato stesso quando fu per partire da Modena vennero, oltre ad altri generi, donati *cento salcicciotti*. (c. sud).

Non è però a dissimularsi che il povero Sabatino Bru-

nello ha avuto molti oppositori che gli hanno contrastato il vanto della gastronomica invenzione poeticamente attribuitagli dal Tassoni. Lorenzo Bellini (*Buchereide Prom. 2. Part 1.*) dice che Numa Pompilio fu quegli

Che trovò la salciccia e le cascine ;

e il Lasca nel *cap. della salciccia* dopo aver detto non bene sapersene l' inventore, vinto dall' amor della patria si condusse a dire che fu la prima salciccia

Fatta, venduta, e mangiata a Firenze.

Chi però, scrive il Barotti, volesse confonderli tutti e tre basterebbe che sfoderasse Varone, da cui *nel l. 4. de ling. lat.* fu scritto che i soldati ne impararono la ricetta dai Lucani, e per gratitudine a così meritevoli maestri la chiamarono poi da Lucania *Lucanica*. La quale asserzione del Varone venne da Tigrinto Bistonio ne' suoi *elogi del porco* superiormente citati ne' seguenti versi tradotta :

Tu pur, Lucania, in mio pensier ti desti ?
Della Grecia maggior tu parte un giorno,
E tante brighe coi Romani avesti :

Bella provincia il cui terreno adorno
Appenin parte e di vigneti onusto
Sparge ricchezza, e amenitade intorno.

Te ognor beata, che l' impasto augusto
Della prima Salciccia immaginasti,
In piccoli cilindri immenso gusto.

Ah ! che a ragion tuo nome le donasti,
(Se pur Varon non ci affibbiò bugia)
Da Lucania Lucanica chiamasti.

Il Salviani, che è poi lo stesso Tassoni, vuol dire anch'egli la sua opinione intorno a questa controversia, e scrive « A Modena i pizzicagnoli si pregiano fra le città vicine di far salciccia fina, benchè quella di Lucca l'avanzì, e veramente pare che gli antichi chiamasser la salciccia *Luccanica* da Lucca ». Ma torna nuovamente in campo il Barotti con animo d'interpretare la mente del Tassoni e di emendare il Salviani. « Udimmo già dal Tassoni (così egli scrive) che il primo inventore della salciccia fina fu un Modenese (c. 1. st. 31); ma verisimilmente pensò il poeta a quanto scrive il Salviani su questo verso, nè in altro è correggibile la sua nota, fuorchè al supporre che la salciccia fosse detta da Lucca latinamente *Luccanica*, se dobbiam credere più che ad altri a Varrone nel libro quarto *de lingua latina* ». In proposito di un Canonico Manzuoli Modenese scrive il Tassoni ad Annibale Sassi: *S' egli mi viene qui a Roma a piagnere il giudeo, crediate certo che gli voglio far venir voglia di tornare a mangiare della salciccia fina prima che passi un mese.*

Il Barotti ha certamente colpito nel segno. I Modenesi non inventarono la salciccia, ma un modo speciale di prepararla. Il Tanara, gastronomo riputato, dice farsi in Bologna *salzizza fina all' uso di Modena*, e ne dà la ricetta nel terzo libro dell' *Economia del cittadino in villa*.



3. Spongate di Fivizzano

Ventura Peccini detto il Panicalese nella descrizione che in versi latini ci lasciò della Lunigiana, celebra il mercato che due volte la settimana si fa a Fivizzano, con gran concorso di Lombardi e di abitatori de' paesi circonvicini. Fra i generi di cui è maggior commercio in quel paese, annovera anche le Spongate, che ivi si preparano. Eccone i versi :

Huc tandem multum concurrunt undique gentes,
Important Oleum Ligures, mox Gallus Agaso
Exportat; Galli important fruges, capit istas
Ispe Ligur, populorum sic commercia fiunt.
Practerea exportant Ligures, Gallique Placentas,
Quas pipere ac melle atque croco condire solemus ;
Experti, meliores nunquam edisse fatentur.

(Targioni, Viaggi in Toscana : Firenze Cambiagi 1769-79 T. XI).

4. Cotognata di Reggio, Mirandola e Correggio

Ortensio Lando nel suo *Commentario delle più notabili et mostruose cose d' Italia* pubblicato nel 1538, lasciò scritto : « Haureai in Modena buona Salciccia, et buon Trebbiano. Se ti verrà disio di mangiare perfetta Cotognata, vattene a Reggio, alla Mirandola, ed a Correggio ».

5. Sedani di Fivizzano

« Gli erbaggi negli orti della Lunigiana, scrive il Targioni, mercè la bontà del terreno e delle acque riescono buonissimi. Ma ottimi sono quelli che in abbondanza raccolgonsi nei giardini ed orti intorno a Fivizzano, ed in ispecie i grossi e saporiti *Sedani* (*Apium dulce*, *Celeri Itolorum Inst. R. H.* 305) i quali si mandano come una rarità in diverse parti d' Italia ». (Targioni Viaggi ec. T. X. c. 373).

6. Meloni di Massa

« Les melons (de Masse) veritables cantaloups, sont les meilleurs de l' Italie; la graine, recherchée, s' exporta au loin, et le voyageur agronome fera bien de s' en approvisionner » (Valery).

7. Erbazzone di Reggio

È una specie di torta d' erbe e ricotta. Vien ricordato dal Valery nelle due opere sovracitate.

8. Mostarda di Carpi

L'appetito è il miglior condimento delle vivande, che senza di esso per quanto siano squisite riescono nauseose.

Benemerite quindi sovr' ogni altro della gastronomia si avranno a riputare quelle salse che associate ai cibi li rendono più pruriginosi al palato, e meno gravi allo stomaco. E fra queste è meritatamente rinomata la *Mostarda di Carpi*.

Non abbiamo dati storici dietro cui precisarne l'origine. Se in questa materia valessero le poetiche invenzioni, potrei dire con Quirico Rossi che Bacco, soggiogato l'Oriente ed acceso dal desiderio di nuove conquiste, volse la nave sua verso l'isola Cucagna, dove approdò felicemente insieme a' suoi compagni. In quest'isola amenissima, la cui descrizione fatta dall'eloquenza delle nutrici e delle nonne fu l'incanto dei nostri primi anni, si trattennero per tempo non breve, e giunta l'ora della partenza,

« Trasse ognuno alla nave, e seco prese
Alcuna cosa del paese estrano :

.

Di salsiccia gravosse il Vicentino,
E prese il Vinizian buzzolai forti :
Due marzolini scelse il Fiorentino
Che avrian potuto suscitare i morti ;

Il Carpigiano di mostarda un tino » (1).

Il Tornini non si appagò di questa origine quantunque così lusinghiera, ma s'applicò a ricercarla fra le patrie carte. Credette quindi che il primo fabbricatore della mostarda di Carpi fosse *della Carpigiana famiglia dei Sebellini alias della Nave o dei Passoni, che poscia, appunto forse per questo, nel 1500 furono detti Sebellini della Mostarda* (2). A chi fosse desideroso di conoscere il metodo di preparazione, dirò esser questo propriamente un mistero che passa in retaggio dal padre al figlio, il quale stendendo la mano

sulla caldaja della mostarda pronuncia solenne giuramento di non isvelarlo a chicchessia. Sembra però che lo storico suaccennato abbia potuto mettersi dentro alle secrete cose, giacchè sa dir con franchezza che *ella è composta principalmente d'una qualità di pomi particolari che per lo più nascono solo nel nostro suolo, e di una dolcezza pari a quella del miele : quindi è che almeno la prima loro cottura si fa nell'acqua semplice, lo che rende sempre più stimabile la sua invenzione.* Aggiunge inoltre che la mostarda sotto questo nome è assai rinomata, e se non altro considerasi per la più semplice, la meno dispendiosa, e la migliore di tutto lo Stato di Modena. Nè si può mover dubbio, qualora si rifletta dietro la testimonianza del Tassoni come

..... *due cupelle*
Di mostarda di Carpi isquisitissime

formavano parte dei doni onde la città di Modena presentò Messere Ottaviano Ubaldini Legato Romano (3); e come nei regali che il Comune di Carpi solea fare a ragguardevoli personaggi, figurarono di sovente insieme ad alquante paja di capponi, gallinazzi, pavoni e ad altri commestibili, alcuni fiaschi o vasi della mostarda ivi preparata (4). E sedici fiaschi di essa furono nel 1605 spediti a Roma, qual mezzo più dell'oro valevole a stuzzicare l'inerzia degli avvocati, che colà trattavano una causa a favore d'un pio Istituto (5). Dirò di più che Carpi per antonomasia suole chiamarsi la *città della mostarda fina*. Udiamo il Chiesa nel suo Capitolo fratesco :

« Della lettura di filosofia

Con ragione è privato un Paparotto,
Che per averla di Teologia

Questo mondo e quell'altro ha messo sotto :

Ma perchè non s'impicchi o butti via
È mandato prior di sette od otto,
Computati due gatti e un asinina,
Alla città della mostarda fina ». (6).

Nè è a credersi ch'egli v'abbia applicato l'aggettivo *fina* per far rima con *asinina*: oibò; la è *fina* realmente, poichè tale viene enunciata a caratteri d'oro sulle imposte delle farmacie, e drogherie. E certamente se ci facciamo ad interrogare il fabbricatore, arriveremo a comprendere dopo lungo e misterioso ragionamento che v'entrano nella sua preparazione ed il mele d'Ibla, e la senape d'Egitto; e per poco non rimarremo persuasi ch'esso adopera aranci e pomi, che per un'innesto miracoloso procuratogli da' suoi antenati provengono dall'amenissimo orto delle Esperidi. Ma è piacevol cosa l'entrare in una delle più accreditate officine ove si pone in vendita la mostarda di Carpi. Il vecchio speciale s'alza tosto dallo sgabello di legno, su cui sta seduto col suo berretto greco in testa e colle mani conserte al petto in attitudine di conquistatore, e con ammanierata gentilezza ti offre ad esaminare la prelibata confezione. E t'invita a ravvisarne l'aspetto pressochè diafano, e la tinta rosso-hermisina che somiglia al granato, esteriori caratteri che la rendono pregevolissima. Frattanto vedesi una mano di giovani ciascuno dei quali è intento a compiere la propria attribuzione. Altri ne ricolma alberelli di finissima argilla, altri la superficie ne asperge con polve di odoroso cinnamomo; altri con somma cura coprendoli vi soprappone l'insegna della fabbrica a garantirne agli estrani la genuina derivazione; altri infine esperto nelle leggi della simmetria tutti questi alberelli dispone in bell'ordinanza come esercito di militari pronti ad un colpo di tamburo a marciare oltremare ed oltremonte. Recasi difatto la nostra mostarda in lontani paesi a servizio delle mense de' grandi; nè forma già in esse un semplice orna-

mento di lusso, ma è gustata da ognuno con molta avidità. Imperocchè oltre allo stuzzicar l'appetito ha questo di particolare che conformandosi ai varii umori dei commensali ora ne desta ed infiamma l'ingegno in virtù dell'istantaneo eccitamento che produce, ora li dispone a versar lagrime soavissime. Il perchè questa salsa merita grazia anche presso le anime le più romantiche e sentimentali del mondo. Nel qual proposito non vuol taciuto un fatterello che accadde non son molt'anni a certo poeta Carpigiano di gioconda rinomanza. Questi mandò un giorno in dono a coltissimo cavaliere una sua tragedia, e poichè ben sapeva che il vanto principale di simili componimenti si è quello di spremere le lagrime da chi li legge od ascolta, così ad assicurare siffatto trionfo alla propria produzione avvertì di unire alla medesima alcuni alberelli della mostarda del suo paese. Fu accetto il dono al letterato, il quale nel render grazie al gentile offerente rispondeva a un dipresso ne' termini seguenti: *Due squisiti presenti amendue atti a far piangere mi ha V. S. mandato ad un tempo, la tragedia voglio dire, ed i vasi della tanto celebre mostarda. Io mi trovava a tavola allorchè mi furono recati, e volli tosto alla di lei salute assaggiare la saporitissima salsa. Ma ahimè! tante furono le lagrime ch'essa mi fece versare, che, inariditone il fonte, neppure una stilla mi rimase da spargere per la Tragedia.*

La mostarda di Carpi è destinata specialmente alle strenne ed ai donativi del nuovo anno; e forse taluno penserà che debba a questa lodevole costumanza la sua prodigiosa celebrità. Il Rossi nelle sue annotazioni alla *Secchia rapita* lasciò scritto che ai tempi del Tassoni fabbricavasi in Carpi ottima mostarda, ma che parevagli avere a' suoi giorni perduto un po' di credito (7). Ma forse egli azzardò quest'opinione, perchè lo speciale, siccome talvolta accade, non s'era mostrato troppo liberale verso di lui. Per l'onore adunque dei moderni fabbricatori di mostarda mi piace credere che

questa confezione abbia conservati i pregi che aveva ai tempi del buon Sebellino. E poi... .

Difender gli speciali è dover mio ;
Chè a questo mondo fui speciale anch' io.



(1) Rossi Quirico : La Cucagna, Poemetto inserito nel T. 62 del Parnaso it. Ediz. Ven. dello Zatta.

(2) Storia MS. di Carpi. P. IV, Cap. X. Serie XIII.

(3) Secchia rapita. c. XII.

(4) Partiti Comunitativi sotto gli anni 1698, e 1620.

(5) Fanti Canonico Giorgio : Estratti dei libri del Monte di Pietà di Carpi MS.

(6) Parte II. C. VII. — Questo poemetto del Chiesa è inedito. V. Tiraboschi : Bibl. Mod. art. Chiesa Sebastiano.

(7) Rossi Dott. Pellegrino : Annotazioni alla Secchia rapita ec. Piacenza 1738 C. 191.

9. Trote di Massa, di Carrara, di Fivizzano ecc.

Ippolito Landinelli parlando del territorio di Massa e di Carrara ci avverte che in esso « sono fonti d'acqua dolcissima, e fiumi che di limpidezza avanzano il cristallo, pieni di *Trote* che di rado o mai non s' intorbidano ». Al qual proposito cantò il Peccini :

Quid memorem pisces varios quos Frigidus amnis
Pascit, et in ripis sinit agmine ludere tuto.

Ed il Targioni asserisce essere il territorio di Fivizzano « bagnato di fiumi limpidissimi che abbondano di *Trote* ed altri saporosissimi pesci ».

Della provincia poi di Garfagnana così scrive Fulvio Testi a Monsignor Bonvisi : « Il sito benchè montuoso è amenissimo e coltivato fin su la più estrema sommità delle Alpi. I vini non dolci, ma saporosi... le caccie abbondano, le pescagioni non mancano e singolarmente quelle delle *Trote* ».

Sono pure di ottimo gusto le *Trote* del Frignano.



10. Fichi di Fiorano

Sono ricordati dal Tassoni nella *Secchia rapita*, il quale parlando di Fiorano dice che ivi *nascono i fichi in copia grande*.

11. Formaggio di Soraggio

« A cagione delle vaste ed ottime pasture si fa a Soraggio in quantità grande e prezioso formaggio, ed è in proverbio :

*Chi vuole il buon formaggio
Si provveda a Soraggio ».*

(Paolucci : La Garfagnana illustrata : Modena Soliani 1720 p. 239).

12. Formaggio di Bibbiano

A Reggio, come avverte lo stesso Valery, si mangiano buoni latticinj i quali le pervengono dalle sue colline. Fra queste tiene il primo luogo Bibbiano, il cui formaggio è di sì ottimo gusto da reggere al confronto del Parmigiano, e del Lodigiano. Agostino Cagnoli nel suo poemetto — Le colline Reggiane — consacra a Bibbiano i seguenti versi :

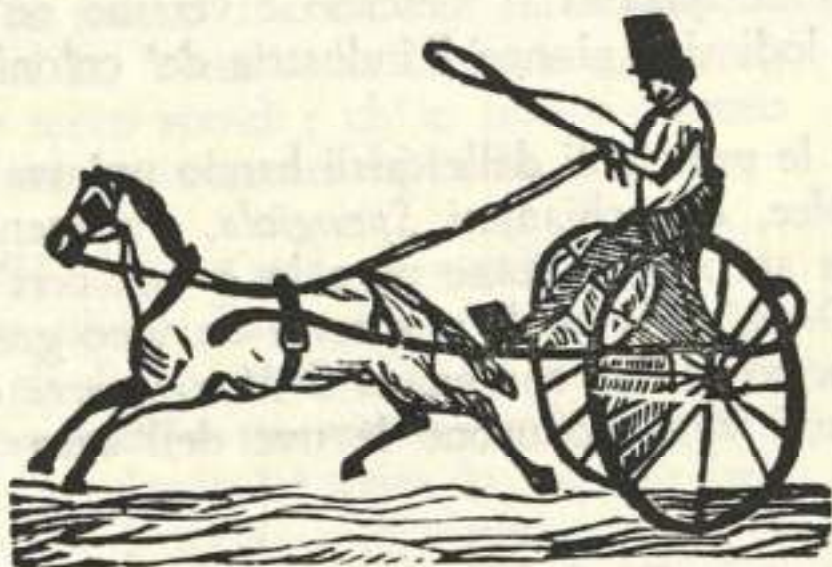
Ove te lascio, o Ghiardo,
. e te Bibbiano,
Che per quel Grande, * a cui tutto natura
Il vel si torse, in onoranza sali,
E sovra ogni altro pasco, ai pingui latti
T' allieti, e al lungo muggito de' buoi ?

13. Formaggio di Luni

Era celebre in antico, e di molto uso presso i voluttuosi cittadini di Roma, ove gustavasi il buono e il bello di tutte le genti e nazioni. — Plinio lo commenda e lo dice nel lib. 11 della storia naturale *magnitudine conspicuum, quippe et ad singula millia pondo premitur*; e Marziale ne esagera questa straordinaria mole nel seguente epigramma :

Caseus Etruscae signatus imagine Lunae
Praestabit pueris prandia mille tuis.

(lib. 10, pag. 30)



14. Vini Modenesi

Il suolo Modenese abbonda di viti della miglior qualità. Già sino al tempo de' Romani era celebre la modenese uva *Prusinia*, la quale introdotta per via d'innesto nel nostro suolo era divenuta una specialità dello stesso. Plinio dice essere proprietà di quest' uva avere l' acino nero, e dopo un quadriennio la metamorfosi di nero in bianco del vino che se ne spremeva « *nigro acino, intra quadriennium albescente vino* ». (Hist. Nat. l. 14). Andrea Baccio di Sant' Elpidio, nella sua pregevole opera : *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de convivii antiquorum* edita in Roma nel 1596, ed oggidì addivenuta di squisita rarità, così ragiona dei vini dell' agro Modenese : « In queste terre si preparano vini di scelto genere, e più generosi ove le vigne si stendono sulle colline del vicino Appennino : quali sono a sinistra della via Emilia presso Modena, celebre inoltre per vini bianchi, rubicondi, e di *vinaciola* (*); dilettevolmente mordenti, e di soave odore, e spumanti per auree bollicine qualora si mescano e versino ne' bicchieri. Alle quali lodi si aggiunge l' industria de' coloni nel colti-

var le viti, le principali delle quali hanno un' uva nera, succosa, e dolce, che chiamasi *Spongiola*. Parimenti avvi la *Corva* nera anch' essa, come pure lo è una cert' altra specie detta *Orna*, dalla quale si sprema un vino grasso ed ottimo in questo genere che emula il *Mangiaverra* di Napoli. Non dissimili vini producono le uve dell' agro Parmense,

* Quivi nacque Giambattista Venturi illustre scienziato.

(*) La *vinaciola*, scrive lo stesso autore al cap. XI, è un' uva della Sabina e de' Laurenti, che ha simiglianza al lambrusco, ed è di colore rosseggiante. Simili alla *vinaciola* della Sabina esistono in tutta la Gallia Cisalpina, e specialmente nell' agro Modenese, Bolognese e Parmense, come pure nelle campagne di Vicenza e di Padova.

Reggiano, e Carpense, ma questi sono di sostanza più grassa ».

Alessandro Tassoni al canto II della sua *Secchia rapita* nel quale descrive il concilio degli Dei convocato da Giove per avvertirli della guerra che stavasi apparecchiando

Tra quei del Sipa e la città del Potta
fa che Bacco si decida a seguir le sorti dei Modenesi, e loro procura il favor di Venere e di Marte a danno dei Bolognesi, a pro dei quali eransi dichiarati Pallade e Apollo.

Bacco che in Citerea le luci fisse
Sempre tenuto avea con gran desio,
Così dunque (rispose in volto irato)
Fia il Popol mio da tutti abbandonato ?

La Città ch' ognor vive in feste e canti
Fra maschere e tornei per onorarmi,
Che ha sì dolce liquor, vedrà fra tanti
Travagli suoi qui neghittoso starmi ?
Bella madre d' amor che coi sembianti
Puoi far vinte cader le forze e l' armi,
Tu meco scendi : ch' io farò a costoro
Di stoppa rimaner la barba d' oro.

Sfavillò Citerea con un sorriso
Che dicea : bacia, bacia, anima accesa ;
E gli diede col ciglio a un tempo avviso
Che sarebbe ita seco a quell' impresa.
Marte che in lei tenea lo sguardo fiso
Avido di litigio e di contesa,
Vedendo ch' ella avea d' andar desio
Disse : a la fe' che vò venir anch' io.

Il detto autore ne' suoi *Pensieri diversi* facendo il confronto dell' antica colla moderna agricoltura così si espri-

me : « Quanto alle vigne e alboreti non ostante che sia mancato il popolo di Roma, non credo che oggidì in Italia si faccia minor copia di vino, nè di peggior sorta; perciocchè di quella innumerabile turba antica, le donne e i servi e i fanciulli e la povertà e gran parte della soldatesca non bevevano vino; e ora ognuno ne beve in tanta copia e a sì vil prezzo per tutta Italia, che mi ricordo io di averne lavato a Modena i piedi ai cavalli non per medicina ma per vanità giovanile, in tempo che una botte di venticinque barili valea venticinque giulj. Ora vale assai più, avendo i Modenesi ritrovata maniera di farlo bere anche a Turchi contro la legge di Maometto, e di mandarlo con poca spesa nelle provincie dove non nasce, ridotto in Acquavite. Onde quella città che già trent'anni sono non sapea che farsi di tanta copia d'uve, ora di vini, d'acquavite e di sete che manda a Vinegia, cava ogn'anno più di centomila ducati ».

I vini delle colline Modenesi ebbero un lodatore in Fulvio Testi; quelli delle colline reggiane in Agostino Cagnoli. Il primo di questi poeti ci tramandò in una delle sue canzoni amorose i versi seguenti :

Io dei colli d' Etruria

I verdeggianti umori, e le sanguigne

Lagrime di Vesuvio ora non chero

Lunge stian di Liguria

Gli amabili liquori, e de le vigne

D' Inarime sassosa il mosto altero ;

Nè per lungo sentiero

Portate qua da le riviere greche

Le famose vendemmie altri mi reche.

Cari al Tebano Dio

Questi colli son anco, e non si sdegna

Far de' pampini nostri al crin ghirlanda.

Del nettare natio
Tu mi colma la tazza ; ec. .

Ed Agostino Cagnoli così scrive nel citato poemetto —
le colline Reggiane — :

Ma già il tema mi spinge ai lieti colli
Cui tramezza in suo corso il Tresinaro,
Che la musica manda allodoletta
La luce ad incontrar, mentre sul fondo
Vola la coditrèmola sui sassi.
Se vaghezza di fiori e di palagi
Qui non abbellà il loco, un' allegrezza
Vi fanno le vendemmie emulatrici
Delle galliche vigne.

I vini Modenesi furono tema di un Bacchanale dell' ab.
Gio. Battista Vicini, il quale attinse le necessarie notizie
da un MS. di Nicolò Caula riguardante le uve ed i vini del
Modenese, e che ha servito per le annotazioni al medesimo.
Fu edito in Modena da Francesco Torri nel 1752, ed il ti-
pografo avverte i suoi benevoli che l'autore *a preparar ap-
plicato per le stampe molte sue poesie di sacro, eroico e
vario soggetto compose questo ditirambico poemetto abbi-
sognando fra quelle sue fatiche di un qualche divagamen-
to*. Lo esorta perciò ad accettarlo *come uno scherzo che per
altro di darglielo non intende l' autor suo, il quale cose gli
promette fra poco di migliore e più serio argomento*.

Non voglio insudiciare le pagine del mio zibaldone con
una brodolosa poesia di Egerio Porconero. Dirò piuttosto
brevemente di alcuni vini in particolare.

TREBBIANO ED ALBANO

« In Lombardia, scrive il più volte lodato Tassoni, i vini del Monferrato e di Piemonte rossi, e i trebbiani e gli albanì delle colline di Modena e di Reggio sono stimati i migliori ».

Il primo di questi vini, sono d' avviso, sia stato fra le delizie del Tassoni; e forse ad esso più che a Febo che *gli raggirava entro l' ingegno*, va debitore delle più belle ispirazioni poetiche. Nella sua *Secchia rapita* si compiace di rammentarlo più volte. Nel canto I là dove descrive la bella e feroce gioventù che accesa al magnanimo ardore di Renoppia correa fuori con armi senza ritegno, fa che il Potta la raffreni e la rappelli in questi accenti :

Dove andate canaglia berettina
Senza ordinanza e senza disciplina ?

Credete forse che colà v' aspetti
Trebiano in fresco e torta in sul tagliere ?
Adattatevi in fila uomini inetti
Nati a mangiar le altrui fatiche e bere ;
Così frenando i temerarj affetti
Distingueva in un tratto ordini e schiere.

Nel canto II il poeta annuziato l' arrivo in Modena di Marte, Bacco e Venere soggiunge :

Poscia che passeggiata a parte a parte
Ebber gli Dei quella città fetente
E ben considerato il sito e l' arte
Del guerreggiare e il cor di quella gente,
A un osteria si trassero in disparte
Ch' avea un Trebbian di Dio dolce e rodente,

E con capponi e starne e quel buon vino
Cenaron tutti e tre da Paladino.

E nel canto XII fra i rinfrescamenti dati dai Signori
di Modena al Legato Bolognese è annoverato

Di Trebbian perfettissimo un quartaro,
siccome accennai più sopra.

VINO DI SASSUOLO

In lode di Sassuolo, e de' suoi vini trascrivo quella famosa ottava di Alessandro Tassoni, a cagione della quale, scrive Pellegrino Rossi nelle note alla *Secchia*, « invaghitosi il Duca Francesco Primo del sito vi fabbricò quanto ora di più bello e delizioso si vede ». Eccola insieme alla nota appostavi dall' autore :

Ma dove lascio di Sassol la gente,
Che suol de l' uve far nettare a Giove : *
Là dove è il dì più bello e più lucente,
Là dove il ciel tutte le grazie piove ?
Quella terra d' amor, di gloria ardente
Madre di ciò ch' è più pregiato altrove,
Mandò cento cavalli, e intorno a mille
Fanti raccolti da sue amene ville.

(c. III. st. 47)

* I vini di Sassuolo sono perfettissimi. SALVIANI.

VINO DI FIORANO

Quanto ai vini di Fiorano, di cui le più prelibate qualità si gustano oggidì per cura di alcuni fra que' distinti

enologi, piacemi di riportare a questo luogo ciò che ne dettò il ch. Sig. Carlo Malmusi nelle sue Notizie storiche Fioranesi MS. da lui amicamente comunicatemi. — Ecco pertanto le sue parole :

« Ora venendo a dire delle vigne e dei vini di Fiorano, avvertirò come le nobili famiglie modenese avessero in quelle colline, cominciando dal secolo XIV, alcune piccole pezze di terra, ove coltivavansi le viti di Trebbiano per farne il vino bianco ad uso proprio : le quali terre passate col tempo in possesso altrui, conservano tuttavia le denominazioni delle famiglie a cui appartenevano ab antico. E troviamo la Bellencina, la Sorra, la Rangona, la Sinibaldi, la Caula, la Ronchi, la Morana, l' Erri ec. le quali tutte accennano ad altrettante famiglie nostre distintissime, alcune delle quali serbarono poi sovr' esse annuali canoni perpetui da soddisfarsi in varia misura di Trebbiano, siccome tra le altre la famiglia Seghizzi, e così anche la Mensa Vescovile di Modena.

« Dal testamento di Jacopo Belleardi cittadino modenese in data 22 Novembre 1532, ricavasi ch' ei lasciò al Monastero di S. Cecilia fuor delle mura, ov' erano i Zoccolanti « fructus uvarum trebianarum quae singulo anno » reccoliguntur pro parte Domini (cioè per parte padronale) in una petia terrae vineatae, quam habet testator » ipse in territorio Florani . . . in loco dicto alla Ruinel- » la . . . et hoc pro usu sacrificii eucaristiae etc. ».

« Del Trebbiano Fioranese costumossi far gradita offerta ai regnanti sin dal principio del secolo XVI, e in un libro di partiti del consiglio Comunale di Sassuolo (Arch. pubbl. di Sassuolo) sotto la data del 1.º Novembre 1507, troviamo menzione di *quattro quartari e nove paroli di vino Trebbiano, di Fiorano regalati dal Comune di Sassuolo a quel Signore*. Così il Conte Filippo Re, illustre agronomo Reggiano ricordava con compiacenza *l' onore che dai Principi Estensi otteneva la bottiglia di Fiorano alla tavola di*

Francesco III di sempre gloriosa memoria, ove gustavasi creduta delle migliori ultramontane. (Re: Istruzione pratica sul vino ec. Modena, Vincenzi e Compagno 1837 pag. 38).

« Forse pel rammentato possesso della famiglia Caula in Fiorano, fu di quelle vigne il botticello di Trebbiano che Pellegrina Bianchi moglie del Capitano Camillo Caula spedì in dono al famoso Pietro Aretino, come dalla lettera a lui scritta nel 15 Giugno 1542, e pubblicata al T. 2 pag. 247 delle lettere all' Aretino stesso.

« Ma non il solo Trebbiano Fioranese avea celebrità, bensì altre sorta di vini ancora fatti di quell' uve squisitissime. Sappiamo che il Conte Fulvio Testi poeta e diplomatico egregio del secolo XVI, amava di far vini egli stesso, ed uno specialmente ch' ei nomava *Claretto* ed un altro ancora, che pare fosse composto di *Greco, Albana, e Spergoletta*, uve tutte che abbondantemente si trovavano nella collina di Fiorano, da dove il medesimo Testi le faceva provvedere. Egli infatti da Castelnuovo di Garfagnana così scriveva nel 21 Ottobre 1641 a Giambattista Paltrinieri fioranese, che fu suo Segretario :

» Io vi ringrazio di tutte le diligenze che avete usate per
» trovarmi i vini, nè la vostra fatica sarà gettata, dovendo
» ancor voi esserne a parte quando si berranno. Io non vo
» addossarsi la briga di far qui il *Claretto*, e però risolvo
» invece di que' due quartari di pigliarne un altro di Gre-
» co, ed un altro di Albania, e di Spergoletta come a voi
» più piacerà. Non posso mandare i muli prima di sei o
» sette giorni, e se voi verrete inannzi, come spero, potre-
» te lasciar ordine al Signor Alfieri di Fiorano che ne ab-
» bia buona cura, e che li mandi quando verrà il mulattie-
» re ».

« Il vino di Fiorano fu nobilmente cantato più di una volta dal medesimo Testi, e nella festa Boschereccia celebrata in Sassuolo per la nascita del principe Francesco d'Este, così introdusse a parlare il Dio dei vini :

Legno stranier di creta
L' indomita vendemmia altrove porte,
Chè la mente inquieta
L' ardente forza di liquor sì forte.
Lunge dei lidi franchi e degl' iberi
Vadano i mosti alteri,
Chè sol di questi colli a te soggetti
Ti reco umori eletti,
Che di questo bel piano
Le compagne feconde,
E del vicin *Fiorano*
Le pendici gioconde
Cader non san nelle delizie loro
A quanto mai nella terrena mole
Nascendo vede o tramontando il sole.

« Dirò dippiù che nella Canzone al Conte Giambattista Ronchi, la quale comincia

Fuggon rapidi gli anni ec.

diè a conoscere poeticamente il Testi che le più splendide e vivaci sue ispirazioni egli attingeva dai vini di Fiorano :

Qualor sparse di gelo in vetro schietto
Suggo le dolci stille
Che lagrimar del bel *Fioran* le viti,
Sento serpermi in sen furor graditi,
E di liete faville
Tutto ingrombrarmi in un momento il petto.
Me stesso in oblio metto,
Re sono, e invece di diadema e scettro
Cingo di rose il crine, e stringo il plettro.

Ed oh ! come frequenti allora i carmi

Piovon dalla mia cetra,
Qual fiume d'eloquenza in petto ascondo!
Allor con alto suon con stil facondo
Erger mi sento all'etra,
E canterei vittorie, uomini, ed armi ec.

« Anche l' elegante poeta guastallese Conte Alessandro Pegolotti, nel grazioso suo ditirambo inserito nella raccolta di scelte canzoni del P. Ceva, ricordò onorevolmente il Vino di Fiorano, che fatto di Trebbiano e di Malvasia appellavasi *Grana*, pel particolar modo ond' era posto a fermentare, chiudendosi i granelli dell' uva in certi fiaschi, che ben otturati, si seppellivano sotterra per due anni almeno.

Porgi omai quel liquid' oro
Che si spilla in Bertinoro,
Il furlano e Vicentino
Ben pigiato Marzimino.
Poi la *Grana di Fiorano*
Di Sassuolo, di Scandiano ec.

« Finalmente il troppo famoso Ab. G. B. Vicini nel suo Bacchanale intitolato i Vini Modenesi, stampato in Modena nel 1752, e illustrato da interessanti Note di Nicolò Caula, non dimenticò il nettare di Fiorano, cantando :

Ma fra tante terre e tante
Ogni vin mi sarà caro
Che è tra Secchia e tra Panaro
Di Sassuolo e di *Fiorano* ».

Dopo le quali notizie sui vini di Fiorano così diligentemente raccolte dal sig. Carlo Malmusi, null' altro ci ri-

mane ad aggiungere, tranne che le Cantine di quel fertile territorio offrono oggidì una sempre crescente quantità di scelto vino, il quale al pari di altri del contado di Modena e di Reggio, smerciassi con vantaggio nel Mantovano, e nel Milanese.

VINO DI SPEZZANO

Fra le poche liriche di Fulvio Testi leggonsi alcune quartine da lui dirette ad Ercole Coccapani, colle quali lo invita a bere nei giorni di carnevale. Di queste scelgo le seguenti, in cui è rammentato il vino di Spezzano.

.....
Ercol, noi che farem ? dopo che langue
In me lo spirto e per l'età vien meno,
L'anfore io svenerò, sì che dal seno
Versin ne' miei cristalli il lor bel sangue.

.....
Ma se tu vieni, io dell'Etrusco Chianti
Pari a rubin ti mescerò rugiada,
Che ti bacia, ti morde e fa che cada
Dolce dagli occhi tuoi gronda di pianti.
Nè dell'aprico tuo vago Spezzano
La domestica ambrosia io vuò che sdegni,
Nè i mosti d'or che sì salubri e degni
Stilla ne' colli Estensi acino Albano.
Vientene e bevi infin che biondo il crine
Ti tesaurizza insu le tempie eburne ;
Tal era Bacco, e fra le tazze e l'urne
Alla notte principio, al dì diè fine.

.....

Tu che fra 'l sangue, e fra le morti audace
Contro il Franco guidasti armate torme,
Del Macedone altier seguita l' orme,
E impugna il brando in guerra, il nappo in pace.

.....

VINO DI SCANDIANO

Il vino bianco di Scandiano, che Valery chiama *vin sucrè*, è di un gusto il più delicato. Giovanni Zanni lo celebrò in un suo ditirambo intitolato — Bacco a Scandiano — da lui recitato in una tornata dell' accademia di Mattajano, detta degli Scemati. Esso è tuttavia inedito, nè mi è riuscito l' averne copia.

Non molto lungi a Scandiano avvi *Pratissolo*,
«..... Bacco gratissima tellus,
Quae tota est circum viridanti septa colore,
Quaeque suum retinet nativo ex gramine nomen».

(SPALLANZANI)

VINO DI VIGNOLA

Dei vini di Vignola e delle feracità di quel suolo così scriveva sul finire del secolo XVI Andrea Baccio nella opera sovracitata.

« Spesso e in diversi luoghi furono esposte le cause della meravigliosa fecondità che regna fra le più erte gio-
gaie dell' Appennino, ripetendole dalle soleggiate posizio-

ni, dai colli, dalle aperte fauci delle convalli, dal corso de' fiumi, e principalmente dalla diligente coltivazione degli abitatori. Queste principali cause ponno riscontrarsi nella feracissima regione di Vignola, la quale ne' medii Appennini a sinistra della via Emilia, distando trentamila passi dal Bolognese agro, e poco meno da quel di Modena col fiume Panaro sboccante in Po dopo aver toccato il Modenese, si apre in amplissima pianura intersecata da acque, ed ornata opportunamente di collicelli si stende sino ai confini de' Liguri. In questo spazio e circuito di quaranta miglia contiene diciassette terre munite, e castelli, e la stessa Metropoli. I più antichi storiografi la reputano detta *Neviola* e da questo dicono averne dedotto i posterì il nome di Vignola (*Vineola*) per il che la insegna patria porta una vinifera vite. Decorata nel presente tempo della dignità di Marchesato, sotto il dominio dell' Illustre Jacopo Boncompagni, Duca eziandio di Sora, gode della coltura di tutte le cose, e specialmente di *preziosissimi vini* e, ciò che è rara feracità ne' medii Appennini, anche di olive, e d'altre specie di grassissime piante. Il che non fa meraviglia, giacchè ovunque per tutta quella tratta di montagne dalla Lunigiana e Pietramala oltre la quale da Firenze si va a Bologna, sino alle calde acque della Porretta ed oltre le colline Modenesi, il suolo ha sottoposta una materia mossa da sotterraneo fomite, e pregnante di caldi vapori, nè lungi da Vignola sul Montegibbio scaturisce naturalmente dell'olio (*Petrolio*), il quale passo passo impingua la soggetta terra e col vegetale umore scalda le propagini delle messi, e le sviluppa a maggiore fecondità. La principale fertilità sta nelle vigne e ne' generosi vini che genera tanto limpidamente rossi, per la semplice ebollizione ne' vasi vinarii (la qual maniera è comunissima in tutta la regione Circumpadana), quanto molti bianchi, e quello che propriamente dicono *Albana* da certe viti qui propagate dall' Albano della Campania, l'altro che chiamano *Tosco* da

viti qui trasportate di Toscana; e il terzo che è il *Trebbiano* eletto fra gli altri che, pel natural vigore e forza, migliore dei Trebbiani dell' Arno, solevano (come seppi) i fabbricatori di vino temperare con porzione di acqua ne' tini (come per l' Albano); e così lo fanno più soave, durevole e sincerissimo nell' estate e in tutto l' anno ».

VINO DI MISSANO

« Si trae dalle uve di Missano tal vino, che gareggia con quello di Firenze, così che dagli stessi Fiorentini è stato creduto di Montepulciano ». (Da una nota al citato Bacchanale del Vicini).

VINO DI SORBARA

Fra i vini Modenesi il più generoso è il Lambrusco di *Sorbara*. Nota il Valery che questo « se rapproche du Bordeaux, mais qui perd de sa force en vicillisant, et, comme la plupart des vins d' Italie, ne supporte point le voyage de mer ». Ma a quest' ultima asserzione del francese scrittore è da opporsi l' avvertimento datoci già dal Cautla nelle note al Bacchanale del Vicini, che cioè « i vini Modenesi reggono alla navigazione quando siano fatti con diligenza e custoditi con attenzione ».

VINO DI MASSA

« Di tutte le parti della Liguria, e di molte della To-

scana niuna è che pareggi il Territorio di Massa e di Carrara, anzi le due terre istesse; perciocchè nessuna cosa si può vedere nè più amena, nè più vaga, e più deliziosa di queste; nè alla vaghezza dell'aspetto, alla bellezza e delicatezza delle donne di queste regioni si può aggiungere; il che viene cagionato dalla temperatura dell'aria, atteso che da fronte tengono un poco di colline, dalle spalle l'Apennino, che rifrange lo scirocco, il piano, e il mare nettissimo, tutto adorno di mortelle, serpilli, ulivi, *viti*, e giardini tutti ripieni di melaranci, limoni e cedri; il piano fruttifero ». Così Ippolito Landinelli, cui fa eco Ventura Pecini ne' seguenti versi :

« Massa sola, solo, atque salo sic Principi soli
Sola placet, doctosque viros, pulchrasque puellas,
Protulit, haec eadem vina hospes Massica credit ».
I vigneti del Massese sono pure ricordati dal Baccio.

VINO DI LUNI

Il vino di Luni per testimonianza di Plinio (Hist. nat. lib. 14) porta il vanto su tutti i vini dell'Etruria. Il Baccio ci fa sapere che a' suoi tempi, cioè nel secolo XVI, le mense Romane ambivano il vino di Lunigiana e con esso rendevano di sapore incomparabilmente grato i cedri, i fichi e le prugne.

15. Sughì d' Uva

Il Tassoni alla stanza 19 del c. XII della *Secchia* ove nomina i *sughì d' uva* appone sotto il nome di Salviani

la seguente nota : « I sughi sono una certa composizione che si fa di mosto e farina bolliti insieme da mangiare col cucchiajo, e si usa in molte città di Lombardia, cominciando da Bologna; ma in Modena particolarmente al tempo della vendemmia ». Il Rossi nelle sue annotazioni più volte citate soggiunge che « quanto più sono chiari tanto più riescono graditi e pregevoli. Il dott. Girolamo Baruffaldi moderno arciprete di Cento, uno de' migliori letterati di Ferrara, compose su tal soggetto un piacevole ditirambo, che unito a suoi molti altri merita la lode ».

16. Aceto di Modena

E tal cosa da far risuscitare i morti. — Il *balsamico* poi della Casa d' Este, che venne con tante altre cose manomesso nel 1796, non aveva pari in copia, squisitezza ed antichità. Ciò serve a scusare la premura somma che Francesco I avea della dispensa ove custodivasi, come ci vien indicato dalla seguente lettera da lui diretta ad Andrea Codebò suo segretario di Stato a Modena.

« Quando si scrisse al Munizionier Maggiore, approvando le diligenze che haueua fatte dopo la morte del Mongardini, non si fece riflessione à coteste Chiavi dell'Aceto, nè uediamo che quelle parole generali, che egli adduce, habbiano forza di far, ch' egli contradica all' ordine particolare che Voi à nome nostro gli havete dato. Gli scriuiamo però in forma, che non ricalcitrerà, per quanto crediamo, à consegnaruele senza dilazione.

« Abbiamo ricevuto l' altre chiaui della Computisteria del suddetto Mongardini. E senza più ui preghiamo da Dio uera salute, e prosperità.

« Di Riualta li XI Ottobre 1630.

« Francesco

« Veramente non so come gli habbiate permesso che non ui obedisca subito. *

Don Fulvio Testi ».

* Questo poscritto è di pugno del Principe.

17. Acquavite di Modena

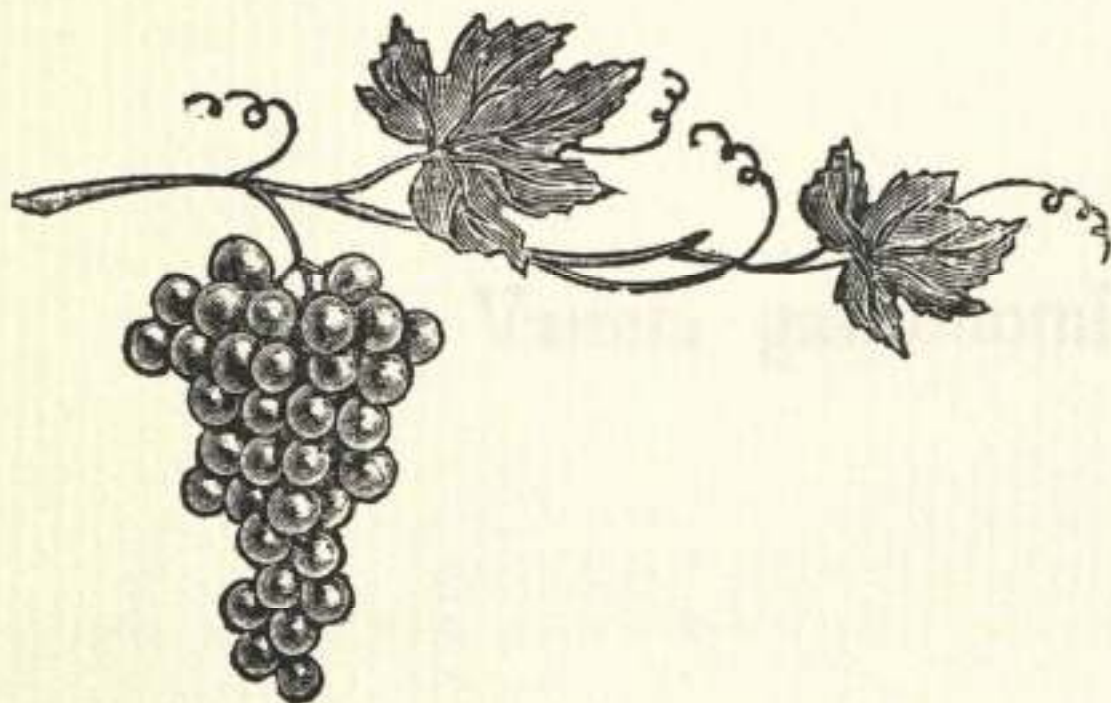
« La notizia che noi abbiamo dell'acquavite (scrive Alessandro Tassoni) cominciò da alcuni libri di medici Arabi, che l'introdussero per medicina e per tale si conservò fin tanto che i Modenesi con la copia grande la dilataron per tutte le Provincie settentrionali, ove non allignano viti e la fecero introdur per bevanda. Il principio fu come io dirò.

« L'acquavite si faceva prima solamente di vini guasti, in poca quantità e raffinata in guise che a fatica una goccia se ne poteva bere. Alcuni anni fu grande abbondanza di vini per tutta Italia, e quelli della pianura di Modena, che si solevano spacciare a Venezia, essendo più deboli degli altri restarono a dietro, e gran parte se ne guastò. Subito i Modenesi gli stillarono in acquavite, e vi mischiarono ancora i buoni, che non potevano vendere, ma non passarono l'acqua se non due volte per farne più e la condussero a buon mercato a Venezia. I Veneziani sapendo che in Germania quei che cavano le miniere hanno bisogno di bevanda che dia loro vigore e calore, la comprarono, e la mandarono là ove fu spedita con gran guadagno; e allora i Modenesi cominciarono a farne quantità grande d'ogni sorte di vino, quando n'era abbondanza, avendo tirato il conto che i buoni rendevano tanto più, e n'ho veduto io mandare a Venezia cento botti per volta ». (Pensieri diversi : Carpi, Vaschieri 1620, lib. X cap. 26).

18. Rosolio di Modena

Fabbricasi a Modena, nota Valery « *très-agreable rosolio* (rinfresco), *rosolio* di garofolino; *rosolio cordiale de chez Mellini* ».

L'indice ragionato posto dal nostro gastronomo in principio del suo Zibaldone accenna gli articoli relativi agli AMARETTI DI SPILAMBERTO, alla COPPA DI CORREGGIO, alla SPONGATA DI BRESCELLO, al PRESCIUTTO ed ai RAFANI DI VIGNOLA, ec. ec. ma il poveretto fu sorpreso dalla morte mentre stava mettendo in bella copia il suo lavoro. Forse in mezzo al ciarpame che ingombra il suo scrigno e fra le tante cartacce unte e bisunte che sono sparse per la casa, si troveranno gli articoli che non sono stati per anco trasportati nel MS. di cui ci siamo serviti per la presente edizione. Se le circostanze, ed il favore de' nostri lettori ce lo permetteranno, ci daremo ogni premura per cavare qualche costrutto da quelle carte, e ne faremo ben volentieri materia d'altro libretto. Il che pure promettiamo riguardo agli argomenti, che appartengono alle altre due parti del nostro Zibaldone.



Ortensio Lando nel *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano et che si bevono*, aggiunto al suo *Commentario delle più notabili et mostruose cose d' Italia*, ci regala le seguenti belle notizie, alle quali il lettore darà quella fede di cui le crederà meritevoli.

« Melina da Reggio fu l'inventrice del fare le insalatte delle carotte, et di far cuocere i caci cavallucci nel schidone con prestissimo fuoco, et col sopra porvi zuccherò, et cannella copiosamente: la medesima fu inventrice di far quel rosto, che dicesi rosto annegato.

« P. Gallonio fu il primo che confettasse i cotogni, et nel confettarli vi ponesse il muschio: fu costui per la sua gola notato da Oratio et da Lucillo. Fra molte cose da Tertulliano biasimate fu il sontuoso viver di Gallonio, la gola di Apicio, il giuoco di Curio, et l'imbriachezza di Antonio; non doppo molto un suo nipote ritrovò di far il gelo, et di confettar i pezzi interi; nella qual cosa tiene a' nostri tempi il primo luogo sor Barbara da Correggio, il secondo Donna Ludovica, et il terzo la Gattina della S. Lucrezia da Este.

« I Trebiani di Modena et di Toscana sono discesi dal Gaurano: Filippo Fusello fu il trapportatore.

« I vini di Correggio sono figliuoli delli vini di Lesbo, et di cotal tralatione dassi la debita lode a Palmerio Anginolo.

« I vini della Lunigiana nati sono dai vini detti Turini, per industria di Bellocchio uomo facetissimo.

« Le viti mirandolane furono tolte da Sempronio Megillo in la Canea già detta Cidonia, luogo della Candia;

hanno perduto gran parte del primier vigore.

« Di far la Graspia fu l' inventore Pisone da Reggio.

« Del fare il vino col sacco fu l' inventore Cosmo della Mirandola ».

Erano in molta rinomanza gli scalchi che avevano servito alla corte di Alessandro I Pico. Gianfrancesco Vasselli fa menzione di Vittorio Lancellotti, e di Matteo Belloni, e li dice *famosi scalchi che furono al mondo moderni esemplari della loro nobilissima professione, ambi usciti dalla famosa scuola del grande Alessandro primo Duca della Mirandola e raffinati sotto la scorta del famoso Aldobrandino oracolo degli oracoli, decoro del Vaticano che ha lasciato al mondo inimitabili esempi di prudenza e di generosità*. Il citato autore gl' introduce a disputar fra di loro nelle ultime pagine del suo libro intitolato *Apicio*, ovvero *il Maestro dei conviti*, fingendo che Apollo sedente nel tribunale di Elicona loro conegni il detto libro, commettendo al Belloni che attentamente lo esamini, e, dove ritrovasse difficoltà, ne discopra i suoi sentimenti al Lancellotti, cui dà la cura della difesa. (Vasselli : Opera citata, Bologna per gli Eredi del Dozza 1647 pag. 114).

I buoni Modenesi del secolo XVI si piacevano assai di saporite vivande, e di lauti banchetti. Questa costumanza non andava a genio del cronista Lancillotto, il quale sotto l' anno 1538 (22 settembre) registrava quanto segue :

« Avendo io represso a dì passati uno maestro Jacopo Galiani depintor in Modena, maestro da cucina, de spender che sè fatto a nostri giorni passati in Modena, et del spender superfluamente in vivande de tante varie sorte, lui

si è scusato che quelli tali hanno voluto cussì. E io ge ho ditto : vui non ve ne dovereste impacciare perchè ne sete causa vui, e che quelli che pastizzano superfluamente, fariano meglio fare massaria del suo, e pagare chi ha avere da loro, e non vendere le sue possessioni como fanno li quali non voglio nominare per onore suo ».

E più avanti soggiunge :

« Tutti quelli che fanno fare et che fanno li pasti con tante vivande meritariano di stare in uno pede di torre uno anno in pane e acqua aciò imparassero de vivere onestamente, non de strusiar la roba ».

Lo stesso diligente Cronista ci ha serbato memoria di due sontuosi conviti ch'ebber luogo negli anni 1538, e 1539. Eccone la descrizione colle stesse sue parole :

I. *

1538. Domenica adì 22 Settembre.

« Il Dito Maestro Jacopo (Galian) me ha dato questo dì 22 Settembre una lista de lui pasti fatti a Marzaja per lo infrascritto modo, in questa estate, videlicet

PER IL DESINARE

Prima portata

Persuto con pepe e aceto	Capponi lessò con macha-
Figado fritto	roni

* Debbo la notizia di questa cena al chiarissimo signor Carlo Borghi, il quale mi ha pure avvertito che venne imbandita dalla famiglia Rangoni per festeggiare l'arrivo di ospiti illustri.

Figado francese	Un potagio
Latte de vitello con pome ranze	Uno manzare de pasta
Carbonata di Manzo	Sapore verde
Pulesini con la rete	Supa con formazo
Petto di capretto con sa- lamo	Capretto arrosto
	Torta verde.

Seconda portata

Pipioni in guazzetto	Sapore bianco
Pollastri arrosto	Lasagne alla francese
Polpette sutte	Uno manzare de paste
Trippe in menestra	Offele
Tortelli alla Milanese	Petto di vitello con limon
Uno potagio	Alesso di manzo
Uno pastello de Manzo	Torta de prugne.

Terza portata

Lacte mele	Vermicelli
Zaldoni	Confezione de M. ^o Vincenzo
Zonchata	Zeladia (<i>sic</i>) gialla
Fava fresca	Zeladia (<i>sic</i>) morella
Formazo	Pere in saba con anexi
Sparsi	Cedro confetto
Tartufoli	Confezion de Zucchero
Rodea frita	Acqua a le mane.
Mascarpini di mandorle	

Seguita le vivande del pasto antescritto videlicet

PER LA SIRA A CENA

Prima portata

Insalata de latuga	Lingua de Bò
--------------------	--------------

Fior de borazine	Carne de Manzo salada
Dragon con altre erbe gen- tile	Carne minuta con pepe e aceto
Cedro	Ravanelli.

Seconda portata

Pulesini con la rete	Pastelli de marine
Teste di Capretti dorate	Potagio
Pipioni in guazzetto	Capretto arrosto
Coradele in minestra	Sperbentino (<i>sic</i>)
Petti de Capretti	Manzare di pasta
Polastri arrosto	Figati de Capponi
Polpette in guazzetto	Torta bianca.
Capponi a lessò	

Terza portata

Insalada de limoni	Salami
Testa de vitelo	Teste de vitello con limon
Petto de vitelo	Manzar di pasta
Offele	Olivati
Pastelli di manzo	Potagio
Sapore morello	Tortelli a la milanesa
Luzo	Lasagne alla franzesa
Carne di manzo a lessò	Torta de rodea.

Quarta portata

Zonchata	Carciofoli
Fava fresca	Confezion de M° Vincenzo
Formazo	Zeladia gialla
Latto mele	Zeladia morella
Zaldoni	Pere guaste
Vermicelli	Rodea frita
Mascarpini	Confezioni de zucchero
Sparexi	Cedro confetti.

II.

1539. Dominica 19 Zenaro

« El sig. governat. de Modena Ms. Batistino Strozo fa questa sera una bellissima cena per le noze de la sua spoxa M. Lodovica figliola fu de Ms. Zintil Malchiavella et de Ser paulo figliolo fu de Ms. Lud. Colombo et la fa in el castello dove lui habita al presente, et ge grande numero de done et homini de la como sarà notato ut infra. Il simile ge sarà notato le vivande de tante sorta, che mai più ne vidi tante; et fa fare una bela festa con bonissimi pifari e tante persone ge che el non se ge pò stare in la sala del ditto castello. E non se fatto mascare perchè el ge saria stato grande disordine benchè ancora non se principiato de andarge in mascara.

Martedì adì 7 Ottobre

« Le infrascripte vivande furono fatte adì 19 Zenaro del anno presente in el castello da modena dal sig. Governatore Ms. Batistin Strozo ferrarexe marito de M. Lodovica figliola fu de paulo fu di Ms. Lodonigo Colombo cittadini Modenesi (la quale la ce dette L. 14000 e più senza la parte sua ge tocharà dala heredità del detto Ms. Lodovigo et de la heredità de ser petro Io. paulo Malchiavello patre de sua matre) ala cena; ala quale cena ge fu la nobiltà de Modena, e furono le prime tavole persone 170 asettate, e ogni portada era de diverse imbandizioni più de 150 piatti et ge fu scialcho Ms. Lodovigo de bipussi da Modena, che sta con la sig. Lucrezia consorte fu del Sig. conte claudio rangon, il quale me ha dato la lista dele infrascritte vivande, videlicet

ENTRARE A TAVOLA

Brazadele
Calisonj

Persuto sfilato
Caponi freddi

Insalata de cedri
Insalata de caperi
Formazo in morsele
Insalata de indivia
Insalata de carote
Insalata verde

Lingua de bo salate trin-
zade
Manzo fredo trinzado su-
tile
Salami tagliati per lungo
in due parti.

Prima imbandisione

Tordi con naranzi
Tortore
Uva frescha
Pernici
Salsa reale
Fasani
Figati de ocha de Bona-
juto Hebreo
Torta de amito ala romana
picola

Rixo turchescho
Tomacelle
Stelle de dattili uva passa
e pignoli
Pastizzo sfoiato
Ostreghe
Pulixini ovvero pollastri
Mostarda da Ferrara.

Seconda imbandisione

Conigli con la sua salsa
sopra ala franzesa
Caponi senza osso
Anatre arroste coperte
Pastizzo in poto con rossi
de ova
Torta de pomi

Figati alla franzesa de vi-
tello con sapore
Salsa verde
Pastizzo de capriolo
Lepore in brodo
Tortellete da crema
Ostreghe
Fenochii confetti.

Terza imbandisione

Pavoni
Salza Zalla
Pastizzo de lepore

Casatelle
Cingiario in potaggio
Caponi arrosto

Porchetto	Oseli da valle
Limoni in fete con zucchero et acqua roxa	Ostrege Salsa bertina.

Quarta imbandizione

Teste di vitelli coperte	Olive
Lepora con gelatina	Torta de herbe
Pastizzo de manzo	Capone aleso
Vitello arrosto limoni trin- zati sutili sopra	Salsa bianca
Roxete de pasta	Ostrege
Angironi	Pizoni in guazeto
	Anadra arrosto discoperta.

Quinta imbandizione

Agneli interi arrosto	Capriolo in potagio
Pastizo de cingiaro	Ostrege
Pizoni arrosto con naranci	Anadre con macharoni ala catelana
Vitello aleso	Pizoni in guazzo
Pize sfojate	Celestrata.
Caponi con radice di pe- trosevoli et pepe intro	

LEVARE DA TAVOLA

Pastizzo de pera	Tartufole
Tartarele alla franzesa	Pere caravelle
Zeladia	Pere guaste
Ipocras	Lacte mele
Morselata de Bonajuto he- breo	Zaldoni
Maroni	Confeti de ferrara cioè ce- dro e altre cose
Pistachj	Codognata
Pastizzo de codogno	Confetti bianchi.

« Il detto Ms. Lodovigo da Modena scialcho ha ditto che ditto pasto saria costato scuti 300 se sua Sig. havesse comprato ogni cosa; ma ge ne fu donato assai, et non se pone in compto pan, vin, legna, torze ed altro ».

Andrea Baccio nel lib. V della sua opera : *De naturali vinorum historia etc.* ci avverte che i migliori vini d' Italia ci vengono apprestati dalle regioni Vulcaniche, nelle quali egli colloca eziandio l' agro Modenese. Tale infatti ce lo additano gli storici Romani ed i narratori degli antichi prodigi; e forse i fuochi di Barigazzo e di Montegibbio, che ora tranquillamente si visitano dal passeggero, segnano il posto di terribili vulcani.

Lo stesso autore prima di discendere alle specialità dell' agro Modenese, discorre dei vini delle colline cispadane e della via Emilia, lungo la quale in un' amenissima pianura, oltre a tante cospicue città, fanno bella mostra di sè Modena e Reggio. Ed osserva che quivi in causa della bassezza del sito, e del soverchio umore del suolo ci è dato contemplare una serie infinita di viti, e piantagioni, o per meglio dire, boschi di pioppi e di olmi ne' quali, sollevate dall' arenoso terreno stanno sospese le viti stesse coi penduli grappoli, nereggianti d' assai nell' autunno, sicchè non avvi cosa, più gioconda a vedersi, nè più lussureggiante. Siffatta maniera di vigne è sovra tutte commendata dagli agricoli, e dallo stesso Columella. Per la qual cosa le viti siffattamente sospese agli alberi dànno ovunque una vendemmia abbondante, e dai campi ad essi sottoposti ritraesi ogni sorta di cereali, e di biade. I vini poi quantunque per queste cagioni nei vigneti delle pianure non riescano molto generosi, ma sieno aspricci e crudi, e per lo più di color rosso; pure questi, oltre la bontà che acquistano dal tenere di questa maniera esposte al sole le viti in alberi alti; poichè abbiano bollito nei tini, e colati,

maturino per qualche tempo in buone botti, acquistano una mediocre sostanza, ed apprestano una bevanda saluberrima. Per altro queste città hanno anch' esse i loro colli che guardano l' Appennino, e le lor vigne all' aprico, e per la somma cura che impiegano nel coltivare i campi non mancano di niuna sorta di vini i più amabili.

Tutti i grandi del secolo XVI gareggiavano, direi quasi per una fatal cecità, nel far ricchi presenti a Pietro Aretino personaggio di perduta rinomanza, cui per uno strano abuso di parole concedevasi a' suoi giorni l' appellazione di *divino*. Fra coloro, che a sì mal uso rivolgevano la propria liberalità, si annoverano parecchi splendidi cavalieri, ed illustri donne modenesi, quali erano: Veronica Gambarara; Girolamo di Correggio; Lodovico, Claudio, Argentina, Barbara e Ginevra Rangoni; Camillo e Pellegrina Caula, ed altri ancora. Io non parlerò qui delle copiose sovvenzioni di denaro che di spesso gli prestavano, nè dell' oro o delle gemme che gli offerivano: non descriverò le *vesti di seta*, delle quali Argentina Rangone spogliossi lo stesso giorno che le ebbe indossate per inviargliele in dono; nè dei *velluti d' oro*, delle *ricchissime maniche*, della *bellissima cuffia*; nè dei *fazzoletti lavorati* che gli accomodò; nè della *turchina che gli pose in dito*; nè dei *24 puntali*, e della *medaglia d' oro* che gli ebbe donata; (e tutto questo e molt' altro ancora a breve intervallo di tempo): non farò parola del *sajo di raso bianco* e di altri oggetti preziosi, che gli spediva il marito di lei conte Guido: della *veste di dobletto lionato tessuto d' oro*, delle *maniche di velluto pavonazzo*, e della *cuffia di seta verde dorata* che gli destinava in dono Barbara Rangone: nè delle *due camise lavorate d' oro et di seta cremesina l' una, l' altra di seta turchina*, e del *paro di calze di seta bianca con oro di sopra*; sontuoso regalo che la gentile offerente Ginevra Ran-

gone pregiavasi di aver lavorato colle stesse sue mani. — Nulla di tutto questo fissa la mia attenzione, unicamente rivolta a rintracciare i donativi gastronomici che egli ottenne dai malaccorti suoi Mecenati, che furono nostri concittadini. Questi donativi chiaro appariscono dalle lettere ond' erano accompagnati, o colle quali egli stesso ringraziavane il donatore; ed io ne esibisco qui alcune per intero, e di alcune altre i frammenti che riguardano il nostro soggetto.

VERONICA GAMBARA A PIETRO ARETINO

« Dio sa, virtuosissimo Signor Pietro mio, che 'l vino vi mando vorrei fosse tale che di gran lunga superasse tutti i preziosi liquori, che al mondo si trovano, se ben forse quello che li Dei usano in Cielo. Ma la fortuna non meno ne le picciole che ne le gran cose sempre a miei desii contraria, ha fatto che la tempesta e le continue pioggie ne le vendemmie sono state cagione di farli quest'anno tristissimi. Nondimeno non ho voluto mancare, tale qual è, di mandarlo, acciò che V. S. più presto si lamenti di loro che di me. Degnisi dunque accettarlo così volentieri come il mando, e raccordarsi che desidero farli servizio. Ho commesso al portatore presente che avvisi V. S. acciò mandi per esso, che sarà vicino, e senza dazio lo potrà condurre, essendo certa che di maggior cosa di questa sarà compiaciuta da quella Illustrissima Signoria. * E quando pur fosse necessario pagare, il che non credo essendo vostro, il mio non mancherà. Mi raccomando quanto posso; così fa il nostro signor Strozzi, ed aspetto qualche cosa di nuovo. *In Correggio alli 20 di Novembre 1534* ».

« . . . Mi domandate due scatole di persichi confetti,

* La Signoria di Venezia, nella qual città in questi tempi dimorava l' Aretino.

e due di pere; dell' uno che mi trovo vi mando, e tanto volentieri quanto cosa che facessi mai; dell' altro per non averne non posso satisfarvi, il che mi duole. Ma se quest' anno sarò viva mi ricorderò di voi, e farò la parte vostra, e se altro posso scrivetemi . . . Se le persiche son poche perdonatemi, che sapete bene che dove sono giovani, cose di simil sorte non invecchiano. E di nuovo mi raccomando. *In Correggio alli 28 di Gennajo 1535* ».

« . . . Mio figliuolo vi manda e persiche e pere, e sa quello toccava a me; nulladimeno son contenta che satisfaccia per lui e per me *In Correggio alli 19 Settembre 1536* ».

« Il sig. Girolamo mio figliuolo vi manda una botte di vino, e vorria fosse assai migliore che l' ambrosia che pasce gli Dei. Io che ho avuto il carico di trovarlo, mi sono affaticata in satisfarle; se per sorte avrò indovinato il gusto suo, e che gli sia stato grato, mi sarà di estrema satisfazione; se anche nò, incolpate il poco giudizio mio, così in questo, come in tutte le altre cose, ed anche, per dir il vero, la mala stagione dell' anno, che pochissimi sono stati li vini che si possano non dir buoni ma mediocri. Ma sia come si voglia, la volontà e il desiderio di satisfarvi suppliranno a tutti i difetti. Godetelo per amor nostro, e ricordatevi che non avete oggidì persone che più vi amino ed onorino di noi; e così finendo non finisco mai di raccomandarmi alla grazia vostra. *In Correggio alli 10 Dicembre 1537* ».

GIROLAMO DI CORREGGIO A PIETRO ARETINO

« Poichè quelle maledette pesche poche e niente conformi a la mia intera e sana volontà di servirvi comparsero corrotte a la divina vostra presenza, e che a me ed a voi satisfecero molto poco, ho voluto con le presenti, che son

certo che non si corromperanno, supplire; aggiungendovi alcune pere bergamotte, che, se non saranno come meritano le infinite vostre virtù e saria mio desiderio, vi degnereste scusarmi, ed accetterete il mio buon animo, promettendovi poi di me sempre tutte le cose a me possibili E li bascio le mani, raccordandoli che se le pera li piaceranno e così delle pesche, e che me lo faccia intendere, lo visiterò qualche volta. *Di Correggio alli 19 Dicembre 1536* ».

« Giunto a Correggio feci ogni diligenza a ciò che vostra Signoria fosse servita de le persiche che a la partita mia mi chiese, e così trovai queste poche di grazia assai brutte, che mercè de la tempesta sono tali qual vederà Vostra Signoria; e dove pensai mandarneli una quantità grande, ho durato una estrema fatica in ritrovare queste poche; che però Vostra Signoria accetterà la mia buona volontà, che in vero il presente non è degno di tal uomo *Di Correggio alli 4 Agosto 1536* ».

CLAUDIO RANGONE A PIETRO ARETINO

« . . . Mi è paruto di ricevere ingiuria avendomi voi scritto ne la lettera portatami che vi sia mandato del vino col dazio arcipagato, perchè mostrate di giudicarmi di tal animo verso di voi e di così poca avvertenza ch'io non avessi dovuto considerare di farlo mandar sì che voi non ne avesti avuto a sentire un piccolo fastidio Il vino sarà mandato, e si userà diligenza per farne di buono, benchè i tempi quest'anno siano andati mal favorevoli, e sforzarassi ancora che l'arrivi tal costì, qual si desidera; e non mi occorrendo dirvi altro, quanto posso mi vi raccomando. *Di Castelz.º alli 16 Settembre 1534* ».

« Le prime navi che questo anno sono partite da Modena per costì saranno queste, con le quai vi si mandano col dazio arcipagatissimo le presenti due Botte di vino, il

qual, a giudizio di cui ne ha cognizione più assai ch' io non ho, ho fatto torre per il migliore che si sia fatto in casa. Dio voglia ch' ei giunga tal qual merita la divinità di cui lo debbe ricevere, e qual io desidero. Si che il buon animo e grande di cui lo manda aiutato, dalle qualità della cosa, favorisca parte degli altri difetti. Mi rincresce solo d' aver inteso da cui è solito levar vini di qua per quelle bande ch' alcuna volta, quand' ei sono costà, la bontà loro non è perseverata, ma fatta minore. Il che se avvenisse a questo per mia disavventura, non rimarrei d' altro soddisfatto che di dover essere iscusato presso la vostra infinita gentilezza, e tanto maggiormente che fra gli altri giudicii di persone, che sono credute intendersene, vi è intervenuto quello del vostro caro Lodovico, e restando vostro all' usato, quanto niù posso mi vi raccomando. *Di Modena alli 5 di Novembre 1534* ».

LODOVICO RANGONE A PIETRO ARETINO

« . . . Mando a Vostra Signoria le persiche che ho già promesso, non perchè siano belle e bone, come il solito, per il troppo secco, ma perchè la sia certa, sì come mi son ricordato di attenderli quello che poco importa, che maggiormente mi ricorderò del resto del debito mio, facendola certa che ho grandissimo martello della sua virtuosissima e dolcissima compagnia *Di Roccabianca alli 18 Agosto 1536* ».

« Dubito . . . non m' accusi di negligenza per non avergli mandato, come gli promisi, qualche rinfrescamento da queste bande. E veramente la certifico nullo pensiero . . . m' abbia impedito, ma per non aver così a tempo tutto compito quello io vorrei inviare; e tra gli altri l' anchiove quali ho mandato in Parma e Piacenza e certo non se ne son trovate per li tempi indisposti e quelle poche che v' erano son state mangiate dalli superbi soldati del furibondo

Marte, ed io per vendicarmene n' ho fatto svaligiar parecchi, quali la sorte condusse ad alloggiar sul mio. Onde ho mandato questa settimana sino alla Spezia per altre cose per casa, e principalmente per quelle, quali gionte che saranno per la prima barca manderò alla Signoria Vostra, con qualche altra cosa che gli sia grata, e se non saranno così a tempo come io avrei voluto, e che l' avesse potuto lei godere alle feste, avrà pazienza, che un' altra volta saran più tempestive; e così resto con raccomandandomeli sia contento farne parte de quante nove se intendono lì. *Di Roccabianca alli 23 di Dicembre 1536* ».

ARGENTINA RANGONE A PIETRO ARETINO

Questa culta e specchiatissima donna fu con molta splendidezza liberale verso l' Aretino, e basterebbero ad attestarlo i doni da me più sopra accennati. Egli stesso in una lettera a lei indirizzata, dichiara che i presenti che gl' inviava erano innumerevoli come le stelle del cielo, e protesta di essere per affogare nel diluvio della sua cortesia. Dalla medesima lettera si raccoglie che quella signora *fece porre il Trebbiano nella cantina di lui* mentre egli soggiornava a Venezia. Niuna lettera di Argentina all' Aretino è capitata nelle mie mani.

PELLEGRINA CAULA A PIETRO ARETINO

« . . . Mi è stato discaro che per non essersi trovato in casa il Capitano io non abbia potuto mandare a V. S. la Grespia, in loco di cui or mando un vascellino di Tribiano. Goduto adunque che V. S. avrà il vino, sarà contento di farci rimettere il vascellino; ed a lei di buon cuore offerendo tutta la casa, facio riverenza rendendole grazie delle paterne offerte che mi fa ne l' amorevolissima sua lettera. *Di Modena alli 15 di Giugno 1542* ».

Delle lettere, nelle quali l' Aretino fa menzione dei donativi ricevuti, scelgo le due seguenti, che riporto per intero :

PIETRO ARETINO A GIROLAMO DA CORREGGIO

« Io ho fatto il saggio delle pesche che di costì mi mandaste con quelle che anco il Conte Ludovico Rangone da Roccabianca pur mandommi, e son quasi d'una medesima carne e morbidezza pienissima di sugo; e credamisi che così mezze guaste e senza la freschezza loro mi sono più state a core per esser venute a' miei dì, che i presenti in contanti ed in robba i quali mi donano i Principi; e sì come delle pere bergamotte che la Signora Veronica mi mandò presentai altri, così ho fatto delle pesche, e mi è parso mangiandone gustare i frutti del Giardino d' Alcina che tale è Correggio, anzi è l' osteria d' ogn' uno che vuole alzare il fianco senza pagar l' oste. Certo che chi gli facesse male, peccarebbe : perchè egli è il giardino delle persone erranti, e se il mondo si diletta di portar fiori, lo terrebbe sempre in mano per un garofano : bene il conosce M. Giambattista Strozco, Pater patrie, il quale faria morir di fame un uomo satollo nell' aguzzargli l' appetito con le laudi ch' egli dà a suoi vini, a suoi pani, alle sue carni, a suoi meloni, ed a tutte le sue lussurie golose, ed è sì ostinato che se vostra Madre non mi dava le botti del bianco e del vermiglio ch' ella mi diede, si credeva a tutti i partiti ch' io non credessi alla perfezione di cotal paese. Il conte Claudio Rangone mi fornì del suo da Modena, e fu gentile, ma non aveva sì chiaro colore, nè sì mordente sapore; nè può essere che Bacco non sia stato veduto dall' antichità nella terra di V. S. ed il sopraddetto Strozco mi conferma ch' egli è Luogotenente di Parnaso, e perciò ci fiorisce la eccellenza della poesia vostra. *Di Venezia il XXIX di Giugno 1537* ».

PIETRO ARETINO A CLAUDIO RANGONE

« Io per me credo che di quante e quanti armenti, greggi e pecore guardò mai Apollo, non uscisse delle poppe tanto di latte in lor vita, che posto insieme facesse un formaggio ismisurato, come quello di che il mio e vostro Gianfrancesco Bruno in nome di voi mi ha fatto dono. Onde l'ammirazione da me presane si confà con l'appetito in cui mi ha messo la bontà, e la bellezza che è in lui. Sì che ne andrò (non senza continuo stupore) fin che dura godendo, in onore della cortesia di V. S. amorevole. *Di Dicembre 1550* ».

E degno di osservazione il donativo inviato da Alberto III Pio Signore di Carpi a papa Giulio II, nel tempo che questi trovavasi a Bologna dopo d'averne espulsi i Bentivoglio. Ecco come lo descrive il Lancillotto nella sua Cronaca ms : « 1506 adì 31 (Xbre) in Zobia, In questo giorno passa per Modena un bello prexente che manda il Sig. Alberto da Carpo a donare al Papa Julio, che è in Bologna, il quale prexente si è questo, zioè : 200 para di Capon in quatro Caponare; una botte de quatro quartare di malvaxia : e uno caro di forme de formajo Piaxentino, un caro di cira lavorata a confecione, cinque cara de spelta, quatro para di pavoni, e lepre, e altre cose asai che non se ne vedevano, et fune 12 cara. E stimato quello prexente Duc. 200 senza boi, vitelli, e porci che io non so quanti ».

Le *galline di Faraone*, le quali arrostate ci forniscono un' eccellente vivanda, furono introdotte presso di noi, cominciato di pochi lustri il secolo scorso. I gastronomi ne debbono la propria riconoscenza ad un frate Carpigiano, il p. Luca Blesi min. oss., *che ne mandò al Padre Guardiano di s. Nicolò del suo ordine, come anche dell' uova, e così*

fu introdotto questi animali. (Benetti, Diario Carpigiano ms.).

AL GASTRONOMO MODENESE

Amico Carissimo

Che diavol t' ha messo in capo, amico mio, di chiedere a me un articolo di gastronomia? Questa, scienza od arte che tu chiamar la voglia, non è per nulla compresa nella piccola sfera delle mie cognizioni; oltre di che trattandosi di tali materie, i lettori sogliono argomentar dal sembiante la perizia dello scrivente, che non può parlare con soddisfazione altrui se non intinge la penna nella sorbarese bottiglia, di quella guisa che Buffalmacco stemprava nella vernaccia i colori, perchè tutto sangue e latte riuscissero i volti che dovea effigiare. A me perciò converrebbe una pancia badiale, due occhietti brilli sulla fronte, un pajo di guance rossegianti, siccome a te, di tale vivacità di tinta cui niun ranno il più caustico e bollente valesse ad isminuire. Ma tutto questo non scorgesi in me, mentre, come ben sai,

« Son magro, secco, inaridito e strutto

« Potrei servir di lanternon da gondola.

Pur non ostante pel desiderio di compiacerti in qualche modo, giacchè ho sottocchio Dante, ti dirò di lui... Ma tu crolli il capo, e ti mostri poco contento del tèma? — Abbi pazienza, mio caro amico. Il divino Poeta, il quale secondo il genio de' suoi ammiratori si mostrò ad essi teologo, botanico, astrologo, fisico, chimico, ec. saprà quest' oggi per darti piacere comparirti dinnanzi in aspetto di gastronomo.

Se tu apri diffatto la prima delle sua cantiche, troverai descritta dal poeta un' ordinaria operazione di cucina, di cui si vale in via di similitudine per indicarci come i demonj addentino coi graffi ed attuffino nel lago della pe-

ce bollente, cui sono dannati i barattieri, quelli fra i medesimi che facessero soverchio sovra la pece stessa. Eccone i versi :

« Non altrimenti i cuochi a lor vassalli
« Fanno attuffare in mezzo la caldaja
« Le carne cogli uncin perchè non galli ».
(c. XXI v. 55)

Così nel canto XXIX ove il poeta descrive il gastigo degli alchimisti e de' falsarj, due fra questi ti verranno da lui mostrati affannosamente intenti a menare sovra di sè il morso delle unghie per la gran rabbia che suscita in essi il pizzicore della rogna onde sono ricoperti, e per cui compariscono « dal capo ai piè di schianze maculati ». A meglio darci ad intendere lo strazio che di sè fanno que' meschini, Dante ricorre alla seguente similitudine che gli vien apprestata dal cuciniero :

« E si traevan giù l' unghie la scabbia,
« Come coltel di scardova le scaglie,
« O d' altro pesce che più larghe l' abbia ».

Dai cibi contrarii allo stomaco, che ne riescono nocivi, Dante prende materia ad ispiegarci una politica verità : (Par. c. XVI v. 67)

« Sempre la confusion delle persone
« Principio fu del mal della cittade,
« Come del corpo il cibo che s' appone.

E nel suo colloquio colla sventurata Piccarda (Par. c. III), allorchè vuole mostrarsi grato a lei per lo scioglimento d' un quesito fattole ed in pari tempo voglioso di sa-

pere perchè non compisse il voto che avea prestato, scrive :

« Ma sì com' egli avvien che un cibo sazia,
« E d' un altro rimane ancora la gola
« Che quel si chiede e di quel si ringrazia;

« Così fec' io con atto e con parola
« Per apprendere da lei qual fu la tela
« Onde non trasse insino al cò la spola.

Nel canto XXIX (v. 127) dell' Inferno troverai fatta menzione di un Nicolò,

« ... che la costuma ricca
« Del garofano prima discoperse
« Nell' orto dove tal seme s' appicca.

del qual Nicolò, che credesi fosse dei Salimbeni, o dei Bonsignori di Siena, così scrive il Portirelli nelle sue note alla Divina Commedia : « Costui essendo studioso di trovar modo per fare le vivande più delicate e squisite fu il primo che mise il garofano ed altre simili spezierie ne' fagioli e nelle pernici; e questa maniera di condire tali vivande fu allora chiamata la *costuma ricca*, ossia la moda de' facoltosi. *Nell' orto*, cioè in Siena, *dove tal seme s' appicca*, dove una tal moda facilmente si attacca ». (Dante : La divina commedia : Milano, Tip. de' Classici. 1804).

Di gusto assai squisito sono, come ti è noto, le angiulle del lago che è presso Bolsena nella Toscana; pure ad accrescere la squisitezza furvi chi soverchiamente dedito alle delizie del palato, le faceva morire nella vernaccia, e di poi cuocerle con varie spezierie. Se fossi vago di conoscer co-

stui di volto e di nome, chiedilo a Dante, il quale te lo additerà fra i golosi nel Purgatorio, dove appunto

. purga col digiuno

« L'anguille di Bolsena in la vernaccia,

(c. XXIV v. 22)

E qui torna acconcio l'avvertire come Dante, il quale nel sacro poema si fa maestro di religiose, morali e civili virtù, condanni apertamente l'intemperanza nei cibi: e nel 3.º cerchio dell'Inferno (c. VI) rinserra i golosi, ove li flagella la piovra « eterna, maledetta, fredda e greve »; ed altri golosi, meno rei dei precedenti, colloca nel cerchio 6.º del Purgatorio (c. XXII, XXIII, XXIV) a purgare la lor colpa con un continuo digiuno. — All'incontro commenda assai la sobrietà nel mangiare e nel bere, e quest'ultima segnatamente nelle donne. Meritano d'esser riferiti i seguenti terzetti coi quali chiude il canto XXII del Purgatorio:

« E le Romane antiche per lor bere
« Contente furon d'acqua, e Daniello
« Dispregiò cibo ed acquistò sapere.

« Lo secol prima quant'oro fu bello:
« Fe' savorose con fame le ghiande,
« E nettare con sete ogni ruscello.

« Mele e locuste furon le vivande,
« Che nudriro il Batista nel deserto,
« Perch'egli è glorioso e tanto grande

« Quanto nell'Evangelio ne è aperto ».

Non sarà del tutto fuor di proposito, giacchè è discorso di cibi e di conviti, che io qui trascriva un aneddoto

risguardante l' Allighieri, quale leggesi nel T. III della Div. Com. giusta il Cod. Bartoliniano pag. 771. « Essen-
« do Dante alla mensa di Cane della Scala, un fanciullo
« celatamente nicchiato sotto le tavole raccogliea in muc-
« chio a piè di Dante l' ossa tutte spolpate, e gittate : par-
« tito il ragazzo e levate le tavole, messer Cane fingendo le
« maraviglie delle tante ossa così raccolte, voltato verso gli
« altri, per certo, disse, messer Dante è gran divoratore di
« carni : vedete l' ossa ch' egli ha a' piedi. Dante, cono-
« sciuto il giuoco, pronto diede questa risposta : Signore,
« s' io fossi Cane, non vedresti tant' ossa ».

E qui pongo fine a questa mia lettera, spiacente di non aver forse incontrato il tuo genio, e desideroso che m' adoprassi per l' avvenire in tutt' altro fuorchè in articoli di gastronomia. Addio.

Tuo affezionatissimo amico

X. Y.

Intorno alle noci (di cui abbonda il suolo di Modena, per cui forse diconsi proverbialmente i Modenesi battezzati con olio di noce) abbiamo una leggiadrissima Stanza di Tarquinia Molza, stampata fra le sue rime in Bergamo (1750), e che qui riportiamo, a correggere nello stesso tempo l' errore del Signor A. Ronna, che nel suo Parnaso Italiano (Parigi 1843) la attribuisce ad Isabella Andreini Padovana. — Tarquinia Molza, celeberrima poetessa Modenese del XVI secolo, onorata del titolo di UNICA per decreto del Senato Romano, inviava ad un Padre Abate un regalo di poche noci, ed accompagnavalo colla seguente ottava :

Questo nome di noce, o Padre Abbate,
Par che dal verbo *nocere* derive :
Però di molte forse ch' aspettate
Poche ne mando acciò sien men nocive ;
Nè voi di parsimonia m' accusate,
Perchè sia parca di cose cattive,
Nè che poco vi dia da imputar sono,
Poichè per nocer men manco vi dono.



I GROCCHI

Stanza undecima

DELLA GIOVANNI MONTAGNA

IN OTTO RIME

Se l'ora è spaziosa, che valditi a un'ora
La di che col come un d'altro di un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora

O che a voi parole, che valditi a un'ora
Che tutti a un'ora a un'ora a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora
Ella stessa non valditi a un'ora

Poesie gastronomiche

Il libro "Poesie gastronomiche" di Giovanni Montagna, edito da Feltrinelli, è una raccolta di poesie che esplora il rapporto tra cibo e letteratura. Le poesie sono divise in otto rime e toccano temi come la tradizione culinaria, la convivialità e il piacere di mangiare. Montagna, attraverso le sue parole, celebra la bellezza e l'importanza del cibo nella vita quotidiana.

I GNOCCHI

*Stanze inedite **

DELL'AB. GIOVANNI MOREALI

MODENESE

Son ore e quarti, che sudato e stracco
Io mi sto qui come un Bambin di Lucca ;
Ho prese omai quattr' once di tabacco
Guardando chi più grossa abbia la zucca ;
Poi dissertando su Nasone e Flacco,
Ho deciso che avean testa e perrucca ;
E intanto tutta sera il mio mestiere
È stato di far qui da candeliere.

Or che a me tocca, son come un Dottore
Che vuole e non sa leggere un sonetto ;
O come un fanciullin che nel calore
Abbia fatta talor la piscia a letto ;
Voi mi guardate, ed io pien di timore
Omai ben forte a piangere mi metto.....

* Queste stanze, l'autografo delle quali venne al nostro Gastronomo cortesemente comunicato dal nobile e chiarissimo signor conte Mario Valdrighi, furono lette dall'autore in un'adunanza della patria Accademia dei Dissonanti. In questa stessa Accademia il professor avvocato Giancosimo Medici, di cara e riverita memoria, uno dei giudici della corte d'appello sotto il cessato Regno Italico, recitò con giocondissimo plauso un suo poemetto, intitolato — LE FRITTELLE — il quale dagli amatori dell'onesta poesia burlesca si desidera pubblicato colle stampe.

Ma via coraggio, alziamoci, salutiamo,
Poi sediamo, sputiamo, e incominciamo.

Fuvvi un tempo del tempo in tempo al tempo,
Ossia tempi dei tempi in tempi ai tempi,
Tempo padre e fratel dell' altro tempo,
Tempi che il deretan spingean dei tempi,
Tempo che dava il tempo all' altro tempo,
Tempi che avean di dietro i nostri tempi,
Ma tempo, e tempi in cui pria di morire
Ogni cosa doveva partorire.

Bello il veder ridendo il campanile
Sortir dalla campana i campanini ;
Qui dalla corte nascere il cortile,
Là da una torta cento tortellini :
La botte partoriva un bel barile,
La tavola faceva i tavolini,
E sin chiamando il babbo e la comare,
Nascea improvviso dal marone il mare.

In una notte in cui non v' era sole,
E l' ombre aveano steso il lor grembiale,
Mentre i sogni venian sulle carriole
Per veder se dormiva ogni animale,
E le stelle facean le capriole
Cantando come al dì fan le cicale,
Allora fu che spalancando gli occhi
La Luna partorì, signori, i gnocchi.

O cara notte, avventurosa notte,
Che prima desti e culla e latte ai gnocchi,
Tu sei gloria e splendor d' ogni altra notte,
Come lo son de' nostri tempi i gnocchi,
Sin cede a te la lunga Erculea notte,

Perchè non vinse in vita Ercole i gnocchi :
Salvete, salvetote o gnocchi, o notte,
Oh gnocchi, oh notte, oh notte, oh notte, oh notte !

I gnocchi son quanto le Dee sorelle
Degni d'esser pregati in ginocchioni ;
Parmi che vi s'arricciasin la pelle
Al nominarli, e cascanvi i calzoni ;
Già veggo che movete le mascelle,
Perchè parvi ingojarli in bei bocconi ;
Io poi ne son sì passionato amante
Che prenderei per essi un vescicante.

I gnocchi sono un *quid* in medicina
Che salda, sana, e scaccia in un minuto ;
La moglie con dei gnocchi in polve fina
Può rendere il marito sordo e muto ;
Essi troncan la fame senza china,
Guariscon le buganze e lo starnuto,
E quando non v'è morbo da scacciare
Scacciano sin la voglia di studiare.

Stava Giove sul letto in palandrana
Partorito il gran Bacco ragazzino :
Eragli al fianco assisa la mammana
Che gli dava una scorza di limone,
E gli altri Dei ballavan la furlana,
O scacciavan le mosche col bastone,
Ma il povero Tonante pien di guai
Andava ognor gridando : ai ai ai ai.

Già il parto avea alla testa, e già distrutto
Era cotanto, che sembrava un chiodo ;
Già pronti avea la moglie i veli a lutto,
Nè i medici potean trovarvi modo ;

E se non era il gran mastro Presciutto,
Che un bel gnocco gli fe' cotto nel brodo,
Giove moria; ma tanto oprò il sorbetto,
Ch' ei tornò grasso come un' oca in ghetto.

Per me di gnocchi ho sì la testa piena,
Che son sull' orlo d' impazzire affatto ;
Se canto, canto con gnocchesca vena,
Se parlo, parlo con gnocchesco tratto ;
Mi sembran gnocchi i cibi a pranzo e a cena,
E confondo coi gnocchi il pane e il gatto ;
Ed or sì guasto ho il capo, e foschi gli occhi,
ch' anche voi mi sembrate tanti gnocchi.

Oh felice la prima antica età
In cui crescean tra i gnocchi le virtù !
Di gnocchi eran le genti, e le città,
E sol gnocchi apprendea la gioventù :
Le belle Dame allor con gravità
Coprian di gnocchi il busto ed il fissù,
E invece d' acqua fresca, oppur di thè
Si donavan i gnocchi nei caffè.

Scrive Plinio alle cento ottanta pagine,
Autor sin quando dorme incomparabile,
Che portando dei gnocchi al sen l' immagine
Si può dai gnocchi estrar l' oro potabile ;
Scrive poi che fu vinta un dì Cartagine,
Perchè Scipion de' gnocchi era insaziabile.
E che d' Apollo il tripode e la cetera
Eran bei gnocchi coi poeti, etcetera.

Ho pur letto in un grosso Calepino
Che ben ben riducendo i gnocchi in mosto,
Si fa con spesa un certo vino

Da ubbriacarsi a iosa in Luglio e Agosto,
E bevendone a caccia di mattino
Si prendono le lepri belle e arrosto ;
E aggiunge ancor altri portenti strani
Da fare ispiritar persino i cani.

Vorrei col fiocco l' albero del gnocco
Farvi, ma secco se da me m' imbecco ;
Dammi lo stocco o Nume, e dammi il socco,
E col tuo stecco ungimi d' olio il becco ;
Senza un tuo tocco io non darò nel brocco,
E mi disecco, o qui rimango in secco :
Vieni Bacco, o mi picco omai ristucco,
O in un sacco mi ficco, e resto un cucco.

Tante vi son de' gnocchi razze e frotte,
Quanti si contan asini e civette ;
Sonvi le razze crude, e insiem le cotte,
Le imperfette, perfette, e più perfette,
Nascono gnocchi al dì, nascon la notte,
In quadrato, in rotondo, in pezzi, in fette ;
S' empion le padelle, pentole, pignatte,
E per sin se ne fa colle ciabatte.

La razza poi di rango e primaticcia,
Di cui piena vorrei la mia bisaccia,
E un pesto di salame o di salsiccia,
Che con umida carta ben s' allaccia,
E ponsi al fuoco ove si gonfia e arriccìa,
E sudando i più gravi umor discaccia,
Poi qual frutto si scioglie dalla buccia,
Si mena il dente, e infin le man si succia.

Venga la tosse, il canchero, la rogna
A chi de' gnocchi scrive o parla male,

Sempre costui porti per sua vergogna
Porti al collo legato un orinale ;
Abbia addosso il gigante di Bologna,
Sia costretto a mangiar sol pepe e sale,
E quante volte avrà sete nel giorno
Gli si dia un servizial di Capricorno.

Io per rifar le male spese, e i danni,
Che avrò coi versi al Pubblico recato,
Penso, se mai morirò da qui a mill' anni,
Lasciare all' Accademia per legato
Tutte le mie camicie ed i miei panni,
E il bosco che dagli Arcadi ho comprato,
Con patto che qualor vi sia sessione
Si faccia con dei gnocchi colazione.

Item voglio si fissi un buon salario
Per cattedre di gnocchi in mezzo a Secchia,
E come gli scolari d' ordinario
Si distraggon con l' occhio e coll' orecchia,
Voglio che in esse professor primario
Si scelga sempre una bavosa vecchia,
Ch' abbia il naso a polpetta e il sen di stoppa,
Poi sia sdentata, guercia, gobba e zoppa.

Or dovrei darvi il gnocco in ricompensa
D' avermi voi con bocca aperta udito ;
Ma come io qui non ho cuoco e dispensa,
Meco a pranzo doman tutti v' invito :
Sarà pronta a san Lazzaro la mensa,
Ma pensate a venir senz' appetito ;
Intanto per non rompervi il sedere
Torno all' officio mio di candeliere.

F I N E

INDICE

Al benigno lettore - Gli Eredi del Gastronomo Modenese pag. 7

SPECIALITA' GASTRONOMICHE MODENESI

Cotichino di Modena	pag.	11
Zampone di Modena	»	12
Salciccia di Modena	»	15
Spongate di Fivizzano	»	18
Cotognata di Reggio, Mirandola e Correggio	»	18
Sedani di Fivizzano	»	19
Meloni di Massa	»	19
Erbazzone di Reggio	»	19
Mostarda di Carpi	»	19
Trote di Massa, di Carrara, di Fivizzano ec.	»	25
Fichi di Fiorano	»	25
Formaggio di Soraggio	»	26
Formaggio di Bibbiano	»	26
Formaggio di Luni	»	27
Vini Modenesi :		
a) <i>Trebbiano ed Albano</i>	»	32
b) <i>Vino di Sassuolo</i>	»	33
c) <i>di Fiorano</i>	»	33
d) <i>di Spezzano</i>	»	38
e) <i>di Scandiano</i>	»	39
f) <i>di Vignola</i>	»	39

g) di Missano »	41
h) di Sorbara »	41
i) di Massa »	41
k) di Luni »	42
Sughi d'uva »	42
Aceto di Modena »	43
Acquavite di Modena »	44
Rosolio di Modena »	45

VARIETA' GASTRONOMICHE

Notizie estratte dal <i>Catalogo delli inventori delle cose che si mangiano e che si bevono</i> di Ortensio Lando . . . pag.	49
Di due celebri scalchi che servirono alla corte dei Pico »	50
Due cene Modenesi del secolo XVI descritte da Tommasino Lancillotto »	51
Osservazioni di Andrea Baccio da s. Elpidio sui vini delle colline cispadane e della via Emilia »	57
Carteggio gastronomico di Pietro Aretino con :	
<i>Veronica Gambarà</i> »	59
<i>Girolamo di Correggio</i> »	60
<i>Claudio, Lodovico, Argentina Rangone</i> »	61
<i>Pellegrina Caula</i> »	63
Donativo inviato da Alberto Pio a papa Giulio II . . . »	63
Introduzione delle galline di Faraone nel Modenese . . . »	63
Dante gastronomo : Lettera di X. Y. al Gastronomo Modenese »	66
Nel mandare un regalo di poche noci ad un Padre Abate :	
Ottava di Tarquinia Molza »	70

POESIE GASTRONOMICHE

I Gnocchi :

<i>Stanze inedite dell'ab. Giovanni Moreali</i> pag.	75
--	----





L. 1.500