

La cucina moderna
di Monsieur
Guazzetto

Ricette dal Settecento

a cura di

Andrea Addobati
Giuseppe Lo Castro



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

Si ringrazia l'Archivio di Stato di Pisa
per aver concesso la pubblicazione del manoscritto
La cucina moderna di Monsieur Guazzetto
Fondo della famiglia Franceschi, (Eredità Franceschi, 20).

© Copyright 2006
EDIZIONI ETS
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa
info@edizioniets.com
www.edizioniets.com

Distribuzione
PDE, Via Tevere 54, I-50019 Sesto Fiorentino [Firenze]

ISBN-13: 978-884671673-6
ISBN-10: 884671673-6

A tavola con l'Arcivescovo

Sbarcati su Selvaggia, l'isola utopica dove regna la regina Nifleseth, Pantagruete e compagni sono scambiati (ohibò) per alleati di Quaresimante, temibile avversario degli isolani, e aggrediti da un esercito di salsicce. Qui Pantagruete raduna una schiera di cuochi chiamati a sgominare il nemico, ma ecco che sul più bello della terribile zuffa, appare a volo radente uno strano porcello rosso fuoco a chiarire l'equivoco. Al grido «Martedì grasso! Martedì grasso!», il porcello sparge un profluvio di mostarda sul campo di battaglia, riportando la pace tra i cuochi e le salsicce. Rabelais mette in scena una pletera di cuochi dai nomi parlanti, rappresentanti materici dell'universo basso e popolare delle cucine, con allusioni a utensili, tecniche e pietanze. Tra questi un «Salmiguondin» che il traduttore italiano moderno rende con «Guazzettino». Proprio un cuoco proveniente dall'arte famelica e dall'inventiva mangereccia del *Gargantua e Pantagruel* poteva arrogarsi il titolo di autore di questo libretto, nel quale è illustrata con precisione anche la mitica «sauce Robert», giustamente decantata in Rabelais, per esser «così salubre e necessaria ai conigli arrostiti, anitre, porchettine, uova strapazzate, merluzzo alla marinara, e mille altri piatti del genere»¹. In Italia del resto il termine culinario «guazzetto» era ben affermato e aveva ispirato una rapida sequenza comica nel *Morgante*: «Mangiava una scodella di tartufi/ Rinaldo, bene acconcia in un guazzetto:/ non si pensò che costui gliela grufi/ questo

buffon gliela ciuffò di netto,/ e non si vuol calar perché egli strufi/ e succiala, e la broda va in sul petto». (canto XXII, 44); nonché la parodica descrizione di un *locus amoenus* mangereccio e brodoso in un passaggio dell'*incipit* del *Baldus* di Folengo: «Illic ad bassum currunt cava flumina bra-dae,/ quae lagum sup-pae generant, pelagumque guacetti» (I 32-33)².

Dunque l'anonimo autore di questa *Cucina moderna* si fregia del *nom de plume* «Guazzetto», alludendo a una tecnica del cucinare le vivande in umido, di gran lunga dominante nel suo libro, dove intingoli e condimenti sono alla base di un impegno gastronomico volto a esaltare il sapore di carni, pesci e altri alimenti di base³. Colpisce semmai che questo anonimo, probabilmente del secondo Settecento, non parli mai nel testo di preparazioni in guazzetto, ma impieghi una grande varietà di termini, perlopiù sinonimi, o lievi varianti per illustrare i suoi piatti in umido, con brodetti, marinate, o inzuppati: ci sono salse, colì, sughi e ci sono pottachij e pottachierie, e poi fracandò, fracassate e fricassé, e preparazioni alla galanotta o all'addobbo e gran varietà di zuppe. Monsieur Guazzetto non è un cuoco qualsiasi; si appropria del diritto di presentarsi come un «Monsieur», un *maître* o, diremmo oggi, uno *chef*. Il senso del suo libretto risponde allora alla necessità di veicolare una nuova moda culinaria che si afferma a partire dal Settecento. Se la cucina signorile per eccellenza è quella «alla francese», se avere un cuoco francese comincia ad essere il vanto gastronomico di molti aristocratici, proporre un manualetto ad uso domestico che insegni la pratica della *Nouvelle cuisine* del Settecento francese, aggiungendo pietanze care al gusto italiano insieme ad altre di consumo più frequente e quotidiano, doveva garantire l'estrema utilità pratica di questo libretto manoscritto.

La cucina moderna recita sempre il titolo, rinviano e as-

sociando idealmente il ricettario privato a una più generale rivoluzione culturale, che riceveva dalla Francia ben altre novità, ma da cui anche la cucina, sempre più arte, invenzione e piacere, non poteva restare fuori. È «moderna» l'arte di questo manuale, nelle tecniche, negli ingredienti, nelle pietanze di base, nella funzione. La rivoluzione settecentesca in cucina nasce intanto da un'internazionalizzazione del gusto signorile, da una sua estensione a tutta la fascia borghese dei nuovi ricchi, da un fascino tutto moderno per la novità e per i cibi alla moda. La diffusione della nuova cucina non sfugge ad esempio a Goldoni che in una scena del *Servitore di due padroni* ne coglie i segni in un dialogo tra Truffaldino (Arlecchino) e il locandiere Brighella:

BRIGHELLA: Per do persone, faremo do portade de quattro piatti l'una; anderà ben?

TRUFFALDINO: (L'ha dito cinque o sie piatti: sie o otto, no gh'è mal). Anderà ben. Cossa ghe sarà in sti piatti?

BRIGHELLA: Nella prima portada ghe daremo la zuppa, la frittura, el lessò e un fracandò.

TRUFFALDINO: Tre piatti li cognosso; el quarto no so cossa che ci sia.

BRIGHELLA: Un piatto alla franzese, un intingolo, una bona vivanda.

TRUFFALDINO: Benissimo, la prima portada va ben; alla segunda.

BRIGHELLA: La segunda ghe daremo l'arrosto, l'insalata, un pezzo de carne pastizzata e un bodin.

TRUFFALDINO: Anca qua gh'è un piatto che no cognosso; coss'è sto budellin?

BRIGHELLA: Ho dito un bodin, un piatto all'inglese, una cossa bona» (atto II, scena XII).

Il locandiere goldoniano attesta dunque la presenza della nuova cucina anche ai livelli più comuni della ristorazione veneziana, a beneficio di una clientela borghese oltre che signorile. E «fracandò» e «budino all'inglese» (dall'inglese

pudding) sono tra le ricette di Monsieur Guazzetto, accanto a una diffusa serie di piatti specificamente «all'uso francese» o «alla francese», e insieme a nomi espliciti come: «colì» (fr. *colis*), «pottacchij» (fr. *potages*), la citata «salsa di Monsieur Robert», «ragù» (fr. *ragout*), «fricassé» (fr. *fricassée*), «soflé» (fr. *souflé*), «poplini» (fr. *poupelin*), «bross» (fr. *broche*), oltre a due ricette «all'inglese», una ciascuna di Mantova, Modona (cioè Modena secondo una grafia settecentesca), Venezia e una «bomba di riso all'italiana» che sembrerebbe accreditare la diffusione della pietanza fuori d'Italia e, a un tempo, la natura cosmopolita, oltre che francofila, delle proposte gastronomiche di questo anonimo signor Guazzetto.

Ma prima di venire al merito delle degustazioni, chiariamo la natura e la forma di questo manoscritto inedito. Tra i manoscritti della libreria Franceschi, ora depositati all'Archivio di Stato di Pisa, si trova un quadernetto in 4°, con pagine cucite e numerate in recto e verso da 1 a 107, più una carta di copertina col titolo e una «Tavola delle vivande della cucina moderna» comprendente ulteriori otto pagine con l'elenco alfabetico e la pagina corrispondente di ciascuna pietanza. Dunque, non una semplice lista di ricette, ma un testo concepito come libro con indice e titolo, con una successione ordinata (almeno per tre quarti del testo), con una precisa sequenza grafica, in bella copia, tioletti in carattere diverso, rimandi interni da un piatto all'altro, «altre» o «diverse» versioni di una stessa preparazione e soprattutto un destinatario ben definito. Se ne deve supporre una redazione organizzata per una futura stampa o, comunque, una circolazione manoscritta⁴, cosa che pare piuttosto credibile specie per libri di cucina normalmente redatti e diffusi in formati economici, di abituale consultazione e di facile deperimento.

La cucina moderna di Monsieur Guazzetto è un agile

libretto che si propone come manuale d'uso e d'istruzione per il servitore di cucina di una famiglia nobile o borghese, di facile utilizzo, scritto con una chiarezza e una precisione espositiva che lo rende fruibile anche per un cuoco non troppo esperto e professionale⁵. Per l'appunto, sin dall'*incipit* si rivolge a un «diletante di cucina mio carissimo», cui si dà costantemente del tu; la forma colloquiale collega del resto questo ricettario ad altri libretti d'uso e d'intrattenimento in circolazione nel Settecento. Il destinatario è esplicitamente un servitore, secondo il costume delle famiglie agiate del XVIII secolo, cioè dobbiamo intendere un cuoco, o il servo addetto a gestire le operazioni di cucina, dall'elaborazione del menu, all'organizzazione della spesa, alla preparazione o alla sovrintendenza delle vivande. In molti casi Guazzetto nomina direttamente il destinatario ultimo della sua cucina con formule come «se piacerà al tuo padrone», ecc. E immagina che il suo allievo «diletante» debba rispondere del proprio operato al «padrone», testimoniando ancora di un predominio maschile nelle scelte di gusto dell'alimentazione signorile e borghese, dal servitore cuciniere o maestro di tavola alle direttive del signore nella gestione del pranzo⁶. Eppure il processo di femminilizzazione della cucina ha inizio in questo secolo, ed è precoce in Francia, dove un titolo come *La cuisinière bourgeoise* di Menon esce già nel 1746⁷; ma più tardi in Italia, che pure vede nel 1771 la pubblicazione di un *La cuciniera piemontese*. A partire da una certa data anche in Italia, specie nelle case borghesi, aumenta l'indice della presenza femminile in cucina, lungo un processo che condurrà le donne da aiutanti, a cuoche, a signore che danno le disposizioni in materia. E d'altronde nella cucina aristocratica di Fratta, minutamente descritta nel primo capitolo della *Confessioni di un italiano* e collocata nel veneto «verso il 1780», Nieve attribuisce varie mansioni a più servitori, ma un ruolo predomi-

nante alla «cuoca» e alla padrona. Intenta alla preparazione del pasto, la cuoca «non conosceva più né amici né nemici», s'indaffarava correndo e sgomitando e «pestando i piedi a Monsignore», «scannava anitre, sbudellava capponi». «La Contessa non compariva mai in cucina se non due volte il giorno nella sua qualità di suprema direttrice delle faccende casalinghe; la prima il mattino a distribuire la farina, il butirro, la carne e gli altri ingredienti bisognevoli al vitto della giornata; la seconda dopo l'ultima portata del pranzo a far la parte della servitù dalle vivande rimandate dalla mensa padronale e a riporre il resto in piatti più piccoli per la cena».

La novità del Guazzetto risiede invece nella presenza di una cucina dal doppio volto: insieme a piatti raffinati per le occasioni importanti e le cene più prelibate compaiono pietanze specificamente «casaline» o addirittura «di poca spesa», mentre di alcune ricette si danno versioni più ricche, «signorili» e varianti invece «casaline». È la spia di un'attenzione al mangiare di tutti i giorni, al cibo domestico, alle varie necessità della cucina, dalla preparazione di alimenti «per un convalescente» a suggerimenti per «chiarificare lo zucchero», «togliere l'odore al baccalà», proteggere «li labbri» con una specifica «manteca». E c'è pure il «brodo condensato», da preparare sgrassato, concentrato e solidificato, poi tagliare «in piccoli quadretti», seccare, incartare e trasformare in «tabelle di brodo» che «dureranno anni dieci». È l'imprevista scoperta della ricetta settecentesca del dado, il ritrovato tradizionale, genuino ed elaborato, di un moderno prodotto industriale di largo e facile consumo⁸. Così come compare l'antica ricetta per preparare la «mostarda francese», anch'essa pronta per essere «conservata in baratolo» in cui «durerà sei mesi e più»: ecco dunque illustrato l'antenato delle attuali boccette di senape.

C'è pure una particolare attenzione al lato squisitamente

mercantile della dimensione alimentare, dalle metafore monetarie («della grossezza di un ducato» o simili espressioni) all'indicazione del prezzo per le quantità degli ingredienti («quattro bolognini di cappari»). Fino a prevedere dei suggerimenti funzionali all'economia domestica di un fruitore cui si offrono opportunità gastronomiche con economia di spesa. Al tempo stesso le materie prime di questa, come di tutta la cucina settecentesca, sono ormai esclusivamente prodotti disponibili sui mercati: non più cacciagione, magari con un pizzico di esotismo (c'è solo una ricetta di lepore con varianti per tordi beccacce o anitra selvatica), ma carni domestiche con prevalenza per il più nobile vitello, ed anche manzo (sempre più comune a partire dai ricettari settecenteschi)⁹ «animale», cioè maiale, cappone, pollame e tacchino (di recente importazione sulle tavole europee); delle numerose spezie della tradizione culinaria medievale poche resistono: in particolare cannella e chiodi di garofano, più di rado zafferano e noce moscata, mentre prendono il sopravvento aromi più freschi e domestici dalle miscele di «erbe odorose» e «erbe buone» all'«erba brusca» (acetosa).

La presenza di prodotti di uso più quotidiano e di ricette più semplici e leggere non deve trarre in inganno, il livello di questo manuale è sempre medio-alto: non ci sono vegetali poveri, abbondano invece il tartufo (usato largamente come un aroma), i funghi (quasi sempre «prugnoli» di gran lunga i più apprezzati in questo secolo), gli asparagi e i cuori di carciofo. Il paragone col menu tipico del contadino toscano, quale fu osservato dal Sismondi sul finire del secolo, rende evidenti le distanze sociali di questa cucina moderna, all'uso francese, che non è ancora una cucina di massa. Sulla tavola dei contadini la carne appare raramente, qualche volta la domenica, e «dei tre pasti che essi fanno negli altri giorni – scrive l'intellettuale ginevrino –, il primo è quasi sempre costituito da polenta di farina di gra-

noturco... e insalata; un altro di pane e fagioli, o qualche altro legume bollito e condito con dell'olio; e il terzo da zuppa»¹⁰. Chi volesse avere un'idea di questa sorta di piatti poveri, ma in grado di solleticare il palato e la fame dei ceti popolari, sperimenti questa polenta così ben spiegata da Rosaura ad Arlecchino nella *Donna di garbo*:

Senti: aspetteremo che tutti sieno a letto, ed anche quel furbo di Brighella, ch'io non posso vedere; poi pian piano tutti due ce ne andremo in cucina. Io già avrò preparato il bisogno; onde bel bello accenderemo il fuoco, empiremo una bellissima caldaia d'acqua, e la porremo sopra le fiamme. Quando l'acqua comincerà a mormorare, io prenderò di quell'ingrediente, in polvere bellissima come l'oro, chiamata farina gialla; e a poco a poco anderò fondendola nella caldaia, nella quale tu con una sapientissima verga andrai facendo dei circoli e delle linee. Quando la materia sarà condensata, la leveremo dal fuoco, e tutti due di concerto, con un cucchiaino per uno, la faremo passare dalla caldaia ad un piatto. Vi caceremo poi sopra di mano in mano un'abbondante porzione di fresco, giallo e delicato butirro, poi altrettanto grasso, giallo e ben grattato formaggio: e poi? E poi Arlecchino e Rosaura, uno da una parte, l'altro dall'altra, con una forcina in mano per cadauno, prenderemo due o tre bocconi in una volta di quella ben condizionata polenta e ne faremo una mangiata da imperadore; e poi? E poi preparerò un paio di fiaschi di dolcissimo, preziosissimo vino, e tutti due ce li godremo sino all'intera consumazione. Che ti pare, Arlecchino, anderà bene così?» (atto I, scena IX).

Di gusto signorile e borghese, dunque, la cucina dell'anonimo «Monsieur Guazzetto», ma forse, dando fede alla collocazione in cui si è ritrovato il manoscritto, si tratta più probabilmente dell'aggiornamento gastronomico delle ricche cucine dell'arcivescovo di Pisa Angelo Franceschi, attraverso un libretto che poteva avere anche una sua personale e privata circolazione. A confermarlo l'attenzione del-

l'autore per il precetto del magro, con la specifica indicazione e presentazione di ricette «da magro», o di varianti «magre» o «grasse» di alcune ricette, in cui l'olio o il brodo di pesce possono sostituire burro o brodi più sostanziosi. Angelo Ranieri Franceschi (1735-1806), di nobile famiglia pisana, e discendente da una stirpe di corsari al servizio dei Medici dal primo Seicento, si segnalò all'assemblea dei vescovi toscani del 1787 come convinto avversario del riformismo giansenista del vescovo di Pistoia Scipione de Ricci¹¹. Sull'obbligo quaresimale del magro l'Arcivescovo di Pisa, come tutto il partito 'romano', aveva un orientamento più tollerante dei giansenisti¹²; orientamento che, pur non esonerando del tutto dal precetto del digiuno, ne moderava i rigori, e piacerebbe crederlo la spia di una passione culinaria al limite della golosità che spiegherebbe l'adozione di un manuale per l'istruzione del proprio maestro di tavola.

In ogni caso nelle ricette di Monsieur Guazzetto sono numerose le pietanze di magro, magari arricchite da pinoli e mandorle per dare corpo e sostanza. E il pesce è ben rappresentato, in brodi, polpette, tortellini, e poi in sughetti o con numerose salse. Si tratta prevalentemente di pesci d'acqua dolce: lucci, tinche, carpe, anguille, storione, caviale ma immancabili sono le acciughe, sciolte nei guazzetti o nelle salse, e ben presente il tonno, o il baccalà, mentre tra i crostacei molto graditi appaiono i gamberi. I più apprezzati dovevano essere comunque i pesci di fiume, più puliti, anche se un secolo dopo Dumas ci suggerisce «come togliere il sapore di botro al pesce»: «fate ingoiare al pesce appena pescato – scrive l'autore dei *Tre moschettieri* – un bicchiere di aceto forte, e nello stesso istante vedrete comparire su tutto il corpo una specie di traspirazione densa che eliminerete togliendo le scaglie. Quando è morto, la sua carne si rassoda e acquista un gusto altrettanto buono che se fosse stato pescato in acqua corrente»¹³. Certo, se in

questa *Cucina moderna* non c'è espressamente pesce di mare (ma forse si cela nelle salse «per pesci fritti o cotti alla graticola»), nelle coeve *Baruffe chiozzotte* se ne pesca e se ne vende con buon profitto:

VICENZO: Cossa gh'aveu in tartana?

TONI: Gh'avemo un puoco de tutto, gh'avemo.

VICENZO: Me daréu quattro càì de sfoggi?

TONI: Pare sì.

VICENZO: Me daréu quattro càì de barboni?

TONI: Pare sì.

VICENZO: Bòseghe ghe n'avéu?

TONI: Mare de Diana! Ghe n'avemo de cusì grande che le pare, co buò rispetto, lengue de manzo, le pare.

VICENZO: E rombi?

TONI: Ghe n'aémo sie, ghe n'aémo, co' è el fondi d'una barila» (atto I, scena V).

Sfoggi, barboni, bòseghe, rombi dunque, e cioè: sogliole, triglie, ceffali grossi e rombi.

Se sopravvivono alcuni piatti in dolce e brusco, o più antiche marinate come gli addobbi, la modernità del Guazzetto è confermata da una ormai netta ed evidente distinzione tra dolci e salati, in un secolo in cui lo zucchero è espunto come condimento delle carni e la pasticceria comincia ad essere un'arte autonoma, cui già si dedicano i primi manuali specializzati¹⁴. La francesità rivendicata da questo trattato d'uso è ben adattata al gusto italiano: da un lato la cipolla è nettamente prevalente rispetto all'aglio, di solito assai più comune nella penisola, dall'altro il limone, e talvolta l'arancio, sono ingredienti caratterizzanti, qui suggeriti con frequenza per aromatizzare la carne o il pesce. Così come, se moderno è l'impiego del burro, che sostituisce ormai quasi del tutto altri grassi animali, mentre lo strutto rimane nei dolci, in molti casi questo è alternato o frammisto all'olio, senz'altro di maggiore diffusione in Italia. Il lettore odierno si stupirà forse per

l'assenza della pasta. Vi compaiono solo un pastizzo di maccheroni e diverse ricette per tortellini, da magro e da grasso. D'altronde la pasta, oltre ad essere un piatto non propriamente signorile e «francese», vantava nel Settecento una diffusione prevalentemente genovese e napoletana. E inoltre nella cultura gastronomica toscana non sarà mai tradizionale, all'infuori delle preparazioni all'uovo o con ripieni.

Al lettore moderno che volesse divertirsi utilizzando questo libretto per comporre un pranzo «storico» di filologica precisione suggeriamo di riprendere la lista delle portate¹⁵ di Brighella nell'*Arlecchino servitore di due padroni* e di prepararle secondo la ricetta di Monsieur Guazzetto. Prima portata: zuppa, frittura, lessò e fracandò; seconda portata: arrosto, insalata, carne pasticciata e budino. Da Monsieur Guazzetto possiamo prelevare le ricette, per il primo vasoio di portata: zuppa casalina di caviale, la prima fra le «salse diverse per carne cotta in lessò» da abbinare alla lingua di manzo, la «salsa per pesce fritto» da abbinare a rane o pesce azzurro, il fracandò casalino o signorile; per secondo: rosto di manzo fatto all'inglese, un'insalata di vostro gradimento (andrebbero bene lattuga e carote, mai i pomodori, non ancora entrati nelle abitudini alimentari), carne pastizzata all'uso francese, bodino fatto all'inglese.

Note

¹ F. Rabelais, *Gargantua e Pantagruelle*, a cura di M. Bonfantini, Einaudi, Torino 1981, II, p. 627 (libro IV, cap. XI).

² «Iaggiù corrono a valle profondi fiumi di broda che formano un lago di zuppa, un pelago di guazzetto» (T. Folengo, *Baldus*, a cura e traduzione di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1989).

³ Nella cucina del Settecento, a differenza della cucina medievale, la ricchezza delle vivande non è data da una strategia di accumulo (più ingredienti ci sono, più il piatto è prelibato); ma, a partire da un alimento di base, spezie, aromi e altri ingredienti devono servire ad esaltarne il gusto, con sempre maggiore

sobrietà. Cfr. J.L. Flandrin - M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 519-524.

⁴ La ricerca del ricettario del Guazzetto sui cataloghi e sulle bibliografie specialistiche non ha dato alcun esito. Cfr. Lord Westbury, *Handlist of Italian Cookery books*, Olschki, Firenze 1963.

⁵ Un ricettario con caratteristiche molto simili a quelle della *Cucina moderna* è quello dell'*Anonimo Reggiano del Settecento* pubblicato nell'antologia *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1992.

⁶ Cfr. R. Sarti, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa Moderna*, Laterza, Roma-Bari 1999, pp. 183-185.

⁷ *La cuisinière bourgeoise*, il cui autore, tra l'altro, è l'inventore dell'espressione *nouvelle cuisine*, ebbe un clamoroso successo editoriale, con 62 edizioni dal 1746 alla fine del secolo, e una tiratura di circa 93.000 esemplari. Cfr. Flandrin-Montanari (a cura di), *Storia...*, cit., p. 509.

⁸ L'invenzione degli estratti di carne e del dado da brodo di solito è attribuita a Justus von Liebig (1803-1873), della cui ricetta ci si avvalse, dal 1862, per la prima produzione industriale.

⁹ Cfr. Flandrin-Montanari (a cura di), *Storia...*, cit., pp. 514-519.

¹⁰ J.C.L. Sismondi, *Tableau de l'agriculture toscane* (1801), cit. in P. Malanima, *Il lusso dei contadini. Consumi e industrie nelle campagne toscane del Sei e Settecento*, Il Mulino, Bologna 1990, p. 160.

¹¹ Sull'Arcivescovo Franceschi si veda: R. Gori, *Angiolo Franceschi Arcivescovo di Pisa dal 1778 al 1806*, in «Bollettino Storico Pisano», XLII (1974), pp. 289-317; G. Greco, *La parrocchia a Pisa nell'età moderna (secc. XVII-XVIII)*, Pisa 1984 e la voce biografica nel *Dizionario Biografico degli Italiani* curata da C. Fantappiè.

¹² Cfr. S. de Ricci, *Memorie*, Pistoia, 1980, I, p.te III; L. de Potter, *Vie de Scipion de' Ricci*, 1825, I, pp. 135-140. Sull'atteggiamento dell'Arcivescovo di Pisa verso il precetto del magro, si veda A. Franceschi, *lettera pastorale*, (23 feb. 1800), in Pisa, 1800, per R. Prospero, pp. I-X.

¹³ A. Dumas, *Il grande dizionario di cucina*, Ibis, Como 2002 (1^a ed. 1870).

¹⁴ Cfr. Flandrin-Montanari (a cura di), *Storia...*, cit., pp. 506-507.

¹⁵ Sull'ordine delle portate nei banchetti settecenteschi, cfr. J.L. Flandrin, *L'ordre des mets*, O. Jacob, Paris, 2002.