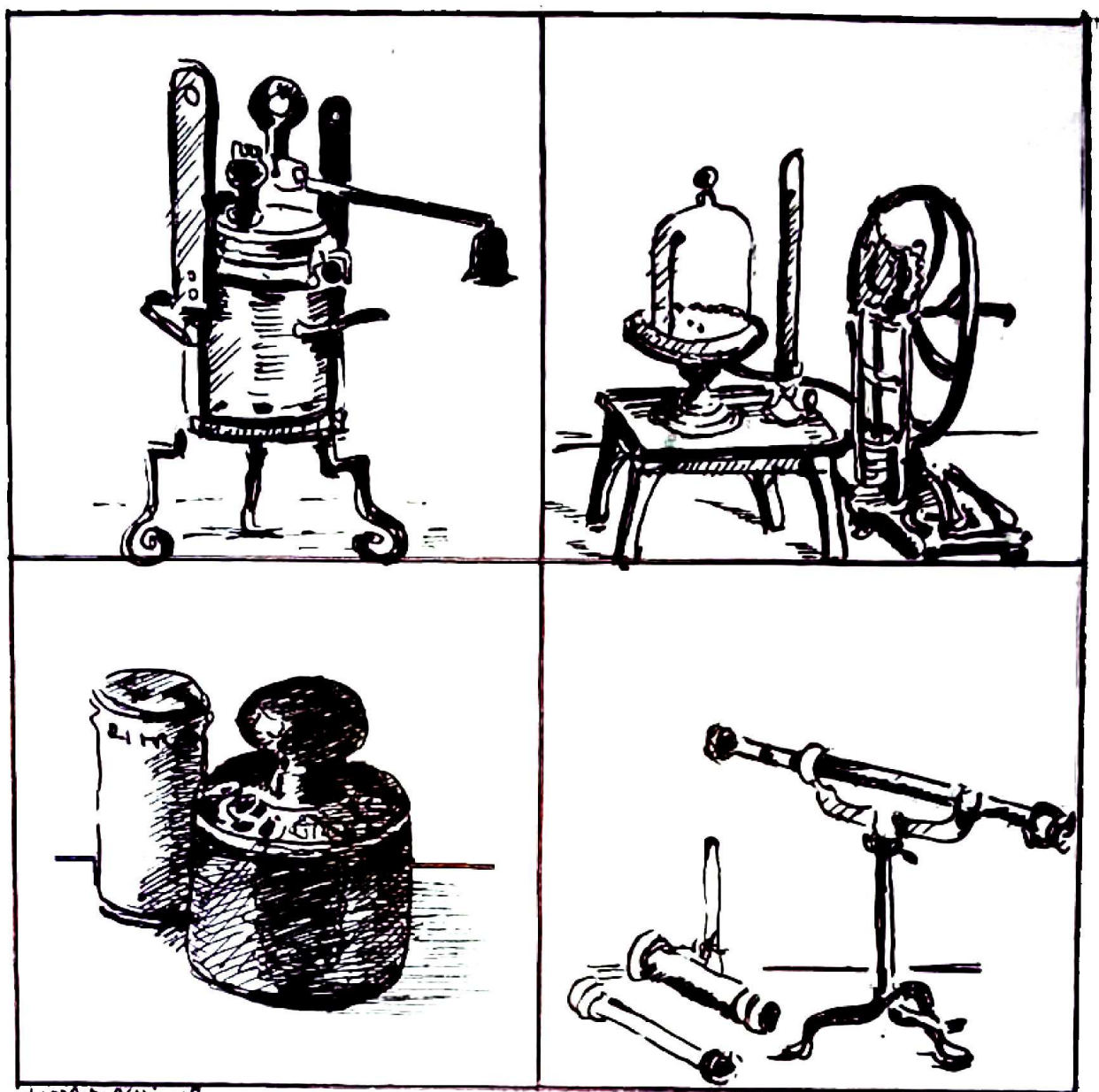


# “AI MIEI TEMPI...”

I ‘Nonni’ del Bobolino  
raccontano le loro storie di Cucina

a cura di Salvatore La Lota Di Blasi



## **“AI MIEI TEMPI...”**

I ‘Nonni’ del Bobolino  
raccontano le loro storie di Cucina

*A cura di* Salvatore La Lota di Blasi

*Presentazioni di*  
Stefania Saccardi, Donatella Lippi

*Introduzione*  
tratta in parte da *Il micio in cucina fra scienza e tecnica. Con il ricettario per i piccoli cuochi*, a cura di L. Saba, Livorno, Sillabe 2016

*Ricette*  
Francesca Tassini, Sandra Angioletti,  
Gianfranco Zino, Roberto Lenzi, Ginetta Perissi,  
Dino Poggini, Nara Bacciotti, Marianna Merlini,  
Leda Guerrieri, Mirella Chierchini, Aldo Simoni,  
Grazia Capodilupo, Marisa Poggi, Giovanna  
Lenzi.

*Progetto grafico e impaginazione*  
Laura Faustini

*Referenze fotografiche*  
Fondazione Scienza e Tecnica, Firenze

*In copertina disegno di*  
Salvatore La Lota di Blasi

*Disegni nel testo di*  
Salvatore La Lota di Blasi,

© 2018 Fondazione Scienza e Tecnica

REGIONE  
TOSCANA



Con il contributo di  
Regione Toscana

# *“AI MIEI TEMPI...”*

I *‘Nonni’* del Bobolino  
raccontano le loro storie di Cucina

*a cura di* Salvatore La Lota Di Blasi



# INDICE

PRESENTAZIONI	p. 5
INTRODUZIONE	p. 11
LE RICETTE DEI 'NONNI'	
La pasta fresca	p. 21
Scottiglia	p. 23
Cipolle mon amour: cipolle ripiene alla Malagò con spumante	p. 25
Il brodetto della nonna	p. 27
Un macinino di ... guerra	p. 29
Il castagnaccio	p. 31
Le cicerchie	p. 33
Torta di mele della nonna Nara	p. 35
Lesso rifatto con le cipolle	p. 37
Il tondone	p. 39
Trippa alla fiorentina	p. 41
Gnocchi all'emiliana	p. 43
Taralli dolci	p. 45
Crostini alla toscana	p. 47
Il Bellingozzo	p. 49
VISITA ALLA FONDAZIONE SCIENZA E TECNICA E ALLE SUPPELLETTILI DA CUCINA	
Pentola di Papin	p. 55
Macchina pneumatica di Carré	p. 56
Alcolometro centesimale di Gay Lussac	p. 57
Aereometro di Bellani	p. 58
Saccarimetro di Soleil e Duboscq	p. 59
Lattoscopio di Donné	p. 60
Litro campione e peso da 5 chilogrammi	p. 61
Vaso di Dewar	p. 62
Liquometro di Musculus	p. 63
Ebulliometro di Malligand	p. 64
Teiera argentata	p. 65
Macinino da caffè di provenienza egiziana	p. 66
Frutto (cabossa) della pianta di cacao	p. 67
Stecchini da denti di provenienza portoghese	p. 68
Fogli di gelatina di provenienza francese	p. 69
PER I NIPOTI	p. 71
BIBLIOGRAFIA	p. 83



# PRESENTAZIONI





**D**avvero bella questa idea del libro di ricette dei “nonni” del Bobolino, che presento con grande piacere.

La condivisione, si sa, passa anche dal cibo, eccome. E le ricette sono un modo di tramandare memoria. La Toscana ha una tradizione gastronomica ricchissima, e i nonni ne sono i depositari. Sarebbe un vero peccato che questa eredità così preziosa andasse persa. Raccogliere queste ricette in un libro è dunque un’operazione culturale importantissima, un modo per fare tesoro di questa grande cultura, e passarla a chi la vorrà e saprà accogliere e valorizzare.

Assaporare un piatto, gustare un aroma, sentire un profumo, significa anche rivedere un volto, riconoscere un gesto, riascoltare una voce. E conoscere e capire le storie che stanno dietro a ogni piatto, alla scelta degli ingredienti, alla sua preparazione.

Trasmettendoci le loro ricette, i “nonni” del Bobolino hanno dimostrato una grande vitalità e una grande voglia di condividere un passato fatto spesso di sacrifici e rinunce, anche alimentari, quando si aguzzava l’ingegno per mettere insieme i pochi ingredienti poveri a disposizione e, con vera arte culinaria, trarne le ricette più gustose. Un insegnamento prezioso per i giovani che oggi hanno a disposizione cibo in quantità e non si chiedono neppure da dove venga, che storia abbia, chi e come lo abbia preparato.

Bella anche l’idea dei disegni da colorare, in fondo al libro. Un legame in più che questo volume crea tra nonni e nipoti.

Un grazie caloroso e sincero, allora, prima di tutto ai “nonni” del Bobolino, che ci hanno regalato le loro ricette, e poi a tutti coloro che, con amore e passione, hanno dedicato il loro tempo e la loro sapienza alla realizzazione di questo libro, davvero unico.

*Stefania Saccardi*

*Assessore al Diritto alla salute, al welfare e all’integrazione socio-sanitaria e sport della Regione Toscana.*



## **A** *i miei tempi...*

Potrebbe cominciare così un libro scritto da mani che hanno conosciuto la guerra, mani che ora pettinano capelli bianchi, mani che hanno fatto i conti con la mancanza -vera- del cibo sulla mensa...E, infatti, questo "libro" ha il sapore dolce-amaro della nostalgia, riaccendendo i sogni del tempo che è passato, rinnovando i ricordi, attraverso gesti e oggetti che ora potrebbero costituire solo la "bellezza riposata dei solai", per usare le parole di Guido Gozzano.

### *Ai miei tempi...*

Con questo refrain, i reperti e i manufatti del Museo della Fondazione Scienza e Tecnica, invece, riprendono vita, in una circostanza eccezionale: mani che, in passato, hanno usato questi oggetti nel loro quotidiano, oggi restituiscono loro dignità effettuale, realtà, attraverso la dimensione del ricordo. Chi ha usato questi oggetti, ha oggi ottanta, novant'anni, ed è ospite della Casa di Cura della Arciconfraternita della Misericordia, "Il Bobolino".

Hanno visitato la Fondazione, hanno riconosciuto fotogrammi del loro passato, evocato dal bagliore dell'ottone del Litro ("Ma questo lo avevano solo i ricchi!!.."), dal colore polveroso dei semi nei barattoli di vetro, dalle sfumature acquerellate dei fiori di Brendel, e hanno dato consistenza ai ricordi, scrivendo, recuperando dalla memoria quanto poteva rimanere impigliato ancora alla ragnatela dei pensieri, ai profumi, al sapore del tempo.

*Scribendo solari.* La consolazione attraverso le parole. La Cucina di questo Novecento prende, così, forma e le ricette hanno una firma, un nome, il riferimento di un luogo, di una persona.

Chi ha scritto queste ricette è nato negli anni Venti e Trenta del Novecento, negli anni in cui la Cucina conosceva la sfida dell'autarchia e la battaglia del grano, e chi ha scritto questo libro ha sperimentato la penuria di cibo degli anni della guerra, quando un "ditale pieno di farina di castagne, scaldato sul fuoco" diventava una leccornia rara...

Come fare a trasmettere questo patrimonio di esperienza, ma anche di emozioni e di sensi, alle generazioni di ragazzi, che oggi si alimentano con cibi senza storia?

Ibrahim Boubakar Keita, premier del Mali, ha citato, una volta, un proverbio africano: "Nella mia cultura si dice che un vecchio che muore è una biblioteca che brucia": con questo lavoro, abbiamo cercato di salvare una biblioteca dalle fiamme del tempo.

Prendere, come spunto, gli oggetti del Museo della Fondazione Scienza e Tecnica è stato come rimandare indietro la macchina del tempo, facendo uscire dalle pagine dei libri quella microstoria individuale, che ha il sapore della verità.

La rivoluzione industriale, l'esodo dalle campagne, la massiccia urbanizzazione, il trionfo dell'economia di mercato su quella di sostentamento, lo sviluppo dei trasporti e del commercio mondiale... hanno acquistato spessore e concretezza, calandosi nel vissuto di Gianfranco, Roberto, Francesca, Sandra....

E se la rivoluzione industriale ha influenzato alcuni aspetti dell'alimentazione, primo fra tutti, quello dello sviluppo dell'industria alimentare, attraverso la fabbricazione di prodotti intermedi, come farina, olio e zucchero, che venivano ad essere forniti da parte di grandi fabbriche e non più dall'artigiano, altre imprese hanno iniziato a preparare cibi e condimenti pronti al consumo: alcuni non esistevano prima, come il latte condensato, altri erano in precedenza prodotti artigianalmente, come il formaggio, altri ancora, come le marmellate, erano preparati dalle massaie.

Nel frattempo, il cambiamento dei rapporti sociali e la contrazione dei dislivelli dei redditi avevano contribuito progressivamente alla riduzione del personale domestico: sparivano le cuoche dalle case borghesi, mentre le donne di campagna sceglievano il lavoro in fabbrica piuttosto che il servizio domestico.

Storie diverse, vite diverse.

Tutti i protagonisti di questo lavoro, però, hanno un elemento in comune, quello di aver sfogliato un'opera, che ha segnato la storia della Cucina in Italia, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", di Pellegrino Artusi: Firenze, 1891.

Prendendo lo spunto da questa esperienza, i "Nonni" del Bobolino ci hanno, quindi, regalato un po' del loro passato, sotto forma di ricordi, ricette, impressioni: grazie al Provveditore, che ha consentito la partecipazione a questa iniziativa, grazie alle Educatrici, Elisabetta Brizzi e Chiara Rufignani, che l'hanno resa possibile.

Grazie ai "Nonni", che hanno partecipato.

Donatella Lippi

*Presidente della Fondazione Scienza e Tecnica*

# INTRODUZIONE\*

\*Testo in parte tratto da *Il micio in cucina fra scienza e tecnica. Con il ricettario per i piccoli cuochi*, a cura di L. Saba, Livorno, Sillabe 2016.



**A**rtusi era di origini romagnole, ma viveva a Firenze, al numero 35 di Piazza d'Azeglio, in una palazzina edificata tra il 1869 e il 1870: sulla destra della facciata, una targa, posta nel 1994, serba memoria di come nel palazzo abbia a lungo vissuto, morendovi il 30 marzo 1911, il "letterato, gastronomo, benefattore". La prima edizione del suo libro fu pubblicata in 1.000 copie e non riscosse, immediatamente, plauso unanime, anzi non mancarono accese critiche.

Successivamente, la fortuna del volume, andò oltre ogni aspettativa e, in venti anni, furono stampate 14 edizioni; nel 1931 le edizioni erano giunte a quota 32: evocato come "l'Artusi", nel linguaggio di tutti, ha conteso con "I promessi sposi" e "Pinocchio" il primato del libro più letto dagli Italiani, con 790 ricette, che vanno dai brodi ai liquori, passando attraverso minestre, "principii" e "tramezzi", secondi e dolci, aneddoti e buoni consigli.

Infatti, il volume non raccoglie soltanto ricette, secondo una formulazione didattica e descrittiva, ma anche riflessioni e racconti, che aiutano a contestualizzare un piatto e a raccontarne, spesso, la storia. Nella cucina fiorentina di Pellegrino, Marietta e Francesco assecondavano le richieste del padrone di casa, preparando e sperimentando manicaretti: la cucina di Pellegrino Artusi annota una lunga serie di suggerimenti per la preparazione delle pietanze, ma anche per la conservazione delle materie prime e alcuni spunti possono essere considerati uno spaccato della cultura gastronomica del suo tempo e un riflesso delle pratiche usate in cucina, registrando gli espedienti più comuni, che ricollegano il testo a una tecnologia ben precisa, figlia di quel periodo storico e di quel clima culturale.

Attraverso la lettura del volume dell'Artusi, è possibile individuare le tracce dei cambiamenti sociali e culturali, che attraversarono la cucina, la società, l'erudizione della prima Italia unita.

Molti mutamenti derivavano proprio dall'introduzione di nuove sostanze in cucina e sulla mensa: in questo periodo, entrava, infatti, nell'alimentazione popolare lo zucchero, e, nello stesso tempo, aumentava la razione giornaliera della carne: l'incremento demografico, l'invenzione del torchio meccanico e la maggiore diffusione della gramola, inoltre, avevano reso la pasta un bene di prima necessità molto diffuso.

Da questo momento, infatti, i ceti popolari utilizzarono la pasta come alimento primario, abbinata al formaggio, che ne fu abituale condimento, fino all'Ottocento, quando si sposò con la salsa di pomodoro.

La pastorizzazione segnò la grande svolta, in quanto riuscì a prevenire l'acetificazione del vino: messa a punto dal chimico Louis Pasteur (1822 –1895) nella metà del 1800, prevedeva che il vino si riscaldasse a 60°

per distruggere le colonie di microrganismi.

Veniva realizzata in caldaie speciali, che permettevano di portare il vino rapidamente alla temperatura voluta, senza comprometterne le peculiari caratteristiche.

Un altro capitolo importante riguardava, infatti, la conservazione degli alimenti: non a caso Pellegrino Artusi suggeriva di bollire più volte il brodo, per consentirne la conservazione.

Tutto il mondo della scienza era interessato a questo problema, tanto che lo scienziato francese Denis Papin (1647 –1712), oltre a realizzare una rudimentale macchina a vapore, aveva sviluppato, tra la fine del 1600 e gli inizi del 1700, molti esperimenti sulla conservazione dei cibi, cuocendoli e conservandoli in recipienti chiusi ermeticamente o ponendoli crudi in una soluzione zuccherina dentro vasi di vetro anch'essi chiusi ermeticamente. Si deve, ancora, a Papin il prototipo della pentola a pressione, il digesteur, così chiamato perché secondo lui la pentola aveva il potere di rendere più digeribili i cibi: la sua idea iniziale era quella di fare in modo che le persone disagiate riuscissero a trarre nutrimento anche dai cibi più poveri, come le ossa, ma la sua invenzione era un po' troppo costosa per essere acquistata da chi ne avrebbe fatto buon uso.

Ma l'idea di inscatolare i cibi per conservarli per tempi relativamente lunghi e la sua realizzazione pratica, sono il frutto dell'ingegno e dell'esperienza di un pasticcere francese, Nicolas Appert (1749 –1841).

Nel 1780, Appert aveva aperto una confiserie a Parigi, ma si trovò a dover fronteggiare le difficoltà per mantenere i cibi: senza alcuna conoscenza di microbiologia, intuì che i cibi riscaldati in acqua bollente e successivamente chiusi ermeticamente in vasi di vetro, potevano essere conservati per lunghissimo tempo. Mise allora a punto un sistema che, in effetti, anticipava Pasteur basandosi sulla sterilizzazione: scaldando le sostanze adeguatamente, ponendole poi in un contenitore di vetro chiuso perfettamente e sottoponendo il recipiente all'azione dell'acqua bollente, si arrivava a bloccare definitivamente il processo di alterazione e di decomposizione dei cibi.

A raffreddamento avvenuto, la conservazione degli alimenti si prolungava per anni.

Appert applicò il suo metodo su larga scala installando a Massy una fabbrica di conserve dove iniziò a produrre fagioli e piselli in scatola. Questi prodotti, inizialmente, ebbero successo in ambito militare, perché consentirono di alimentare le truppe impegnate sui campi di battaglia molto lontani.

Nel 1810 Peter Durand, in Inghilterra, introdusse l'uso dei recipienti di latta poi perfezionato da Donkin e Hall che applicarono la saldatura del coperchio a fine cottura. Si iniziarono così ad inscatolare anche altri prodotti



importanti come carne e pesce: i recipienti venivano messi successivamente in caldaie con l'acqua in ebollizione per tempi diversi, a seconda del loro volume e tenuti in osservazione a 30° centigradi per qualche tempo. Se non si dilatavano, potevano essere messi in commercio, perché era scongiurata l'alterazione che sarebbe stata segnalata dal rigonfiamento.

Quando Pasteur emise la teoria delle spore, dette la prova scientifica delle intuizioni di Appert, aprendo la strada all'industria conserviera, che si sviluppò particolarmente in Germania e in Francia e poi in Italia, soprattutto per i legumi e le verdure.

Nel volgere di pochi decenni la tecnologia del confezionamento si sviluppò ulteriormente anche in America soprattutto nel corso della guerra civile (1861).

In Italia, Francesco Cirio che aprì la sua prima fabbrica di piselli in scatola nel 1858 a Torino, favorendo, attraverso lunghi viaggi dal nord al sud della penisola, lo sviluppo della scatoletta sul nostro territorio.

Parallelamente a questi processi, si andava sviluppando anche l'industria del latte in scatola, che cercava di rispondere ai problemi della distribuzione del latte fresco.

Il latte condensato servì invece alla più lunga conservazione, col sistema di Appert di sterilizzazione in pentola a pressione, portando un recipiente chiuso a 105-120° per eliminare tutte le spore che potevano innescare la fermentazione acida.

Nel corso della prima metà del XIX secolo, sempre nell'ottica della conservazione alimentare, aumentarono sensibilmente le richieste di ghiaccio, tanto da sviluppare diversi tentativi per realizzare basse temperature attraverso le tecniche di compressione e l'espansione di particolari gas, che, dilatandosi, sottraevano calore all'ambiente circostante. La crescita delle conoscenze scientifiche sui rapporti tra la variazione dei volumi dei gas e la variazione della temperatura avvenne grazie alla necessità di approvvigionamento di ghiaccio, sia per le attività industriali sia per le necessità delle compagnie di trasporto delle derrate alimentari, non più sufficientemente rifornite dalla raccolta di ghiaccio naturale.

Il primo frigorifero basato sulla compressione e sull'espansione dell'aria, mosso da una macchina a vapore, venne brevettato nel 1851 negli USA da John Gorrie (1803 - 1855) ed era destinato a rinfrescare le corsie degli ospedali. Altri apparecchi vennero perfezionati in Europa, ma la svolta avvenne decenni dopo quando l'ingegner Charles Tellier (1828 - 1913) costruttore di macchine frigorifere per conservare la carne, riuscì a installarle su un piroscafo, il Frigorifique, che in 105 giorni trasportò via mare nel 1876 carne macellata da Buenos Aires alla Francia.

Gli studi si concentrarono, allora sulla catena del freddo: la riduzione dell'intensità degli shock termici comportava la difesa della qualità degli alimenti, iniziando dal produttore, con la garanzia della giusta temperatura di conservazione nella fase di produzione e trasporto, passando attraverso la fase di stoccaggio e arrivando nei luoghi di vendita, fino ai clienti finali. Vennero attrezzati piroscafi e il grande business "dell'alimentazione artificiale" poté decollare.

La prassi delle misurazioni antropometriche, entrata in uso nella seconda metà dell'Ottocento, sulla scorta delle suggestioni positiviste, nell'ambito di un rilevamento delle condizioni di vita della popolazione nello Stato Italiano dopo l'Unità, metteva infatti in luce gravi deficit fisici, dovuti a problemi dietetici. L'alimentazione femminile, inoltre, appariva generalmente dipendente da un modello profondamente discriminante, soprattutto nei ceti inferiori, così come la sottoalimentazione infantile generava patologie ed era causa di molti decessi.

La buona salute diventava, in questa prospettiva, un obiettivo da raggiungere partendo da una sana alimentazione: in realtà, in mancanza di medicinali e integratori efficaci, l'assunzione di un apporto calorico adeguato rappresentava una strategia importante, tanto che i medici condotti dell'Ottocento insisteranno a lungo sulla opportunità della dieta terapeutica, intendendo con essa la somministrazione di carne, vino imbottigliato, pane bianco, caffè, uova e frutta.

L'onda lunga della logica della produzione industriale del XIX secolo coinvolse, nei suoi benefici, anche le classi inferiori, potenziali consumatori nella prospettiva di nuovi mercati: se l'agricoltura, infatti, non produceva più cibo, ma forniva materie prime all'industria alimentare, i progressi della zootecnia e le innovazioni tecnologiche, che modificarono i sistemi di conservazione e di trasporto della carne, ne innalzarono i livelli di consumo. Parallelamente allo sviluppo del comparto conserviero, altri due fattori contribuirono a dare una nuova fisionomia alla cucina italiana: la propaganda turistica e quella scolastica, attuate nei primi decenni del Novecento, dalla politica del Regime.

Esposizioni, fiere, sagre, campagne autarchiche e folklore, inoltre, furono le strategie messe in atto nel Ventennio, per divulgare un diverso sistema alimentare, finalizzato culturalmente a marcare la fisionomia della cucina italiana e a giustificare, da un punto di vista politico, le scelte dell'autarchia e la "battaglia del grano".

La partecipazione alle esposizioni era un momento di confronto e di crescita importante, che poteva influenzare sensibilmente lo scambio di esperienze e di modelli.

Contemporaneamente a questi successi, la chimica in cucina ebbe anche

lo straordinario merito di identificare le frodi alimentari, che, alla fine dell'Ottocento, erano molto diffuse: al caffè veniva aggiunta la cicoria, al pepe la spazzatura, allo zucchero la polvere di marmo, alla farina il gesso, allo zafferano l'ocra carmine, al pane il solfato di calce e le ossa macinate (che conferivano maggiore bianchezza). Perfino le patate troppo vecchie «venivano umettate, pulite, spazzolate con cura e in questa nuova toilette facevano la loro apparizione sui mercati».

Le frodi alimentari erano così diffuse da indurre il chimico Fredrick Accum (1769-1838) a scrivere un celebre libretto sull'adulterazione dei cibi, col sottotitolo: "La morte nella pentola": il libro di Accum, pubblicato nel 1820 a Londra, fu il primo di una lunga serie di scritti di denuncia delle frodi e fece sollevare una vasta protesta popolare. La corsa veloce e trionfante dell'industrializzazione è, così, costellata di "progressi" tecnici, che, però, sono accompagnati da un peggioramento della qualità, da truffe, da contaminazioni e pericoli per la salute.

Vennero così inventati numerosi attrezzi che quantificavano specifiche sostanze, utili a evidenziare le sofisticazioni alimentari e molti di questi sono esposti proprio nelle vetrine del Museo della Fondazione Scienza e Tecnica e aspettavano solo queste voci, leggermente appannate dal tempo, per riprendere vita.



# LE RICETTE DEI 'NONNI'



# LA PASTA FRESCA

*di Francesca Tassini*

*“Preparare la pasta fresca era una tradizione di famiglia. La cucinavo tutte le settimane perché la pasta fresca era più buona di quella che si acquistava fuori. Continuai a prepararla anche quando rimasi sola, dopo la morte di mio marito, per le figlie e i generi a pranzo.*

*Il mio piatto forte erano i maccheroni, cucinati rigorosamente con il sugo di carne. Mia madre ha voluto trasmettermi tutto il suo sapere a me che ero sua figlia e io l'ho trasmesso alle mie figlie. Quando dovevo imparare qualcosa ci chiamava, mia mamma, intorno al tavolo e ci insegnava. Anche io ho tramandato queste ricette alle mie figlie. Sono ricette che si tramandano nella nostra famiglia così da generazione in generazione. “*

## PREPARAZIONE

Per preparare la pasta fresca, prima di tutto ci serviamo di spianatoia e mattarello; al centro della spianatoia mettiamo ½ kg o 1 kg di farina, la sistemiamo in modo tale da creare un mucchietto con una buca al centro della farina. Mettiamo un po' d'olio e di sale e le uova necessarie.

Poi cominciamo a sbattere le uova con la forchetta, incorporando piano piano la farina; quando la farina sarà tutta amalgamata alle uova allora possiamo lavorarla a mano per formare delle palline. Quando ogni pallina sarà densa, allora la mettiamo al centro della spianatoia e con il mattarello la stendiamo prima da una parte e poi dall'altra; quando è abbastanza tirata arrotoliamo la pasta sul mattarello; la solleviamo e la guardiamo alla luce per capire se è trasparente e se vediamo in trasparenza la luce allora vuol dire che la pasta è pronta. A questo punto la pasta va lasciata riposare per circa 15 minuti per poi successivamente arrotolarla e tagliarla.





# SCOTTIGLIA

di Sandra Angioletti

*“Questa è una ricetta che mi fa ricordare un periodo della mia vita. Una giornata trascorsa alla Consuma da mia cognata. Fu una giornata bellissima trascorsa in compagnia dei parenti, ma fu anche l’ultimo giorno in cui vidi mia nipote, poiché lei era molto malata. Raccontare questa ricetta per me è come ricostruire un ricordo piacevole e triste allo stesso tempo.*

*È una ricetta, questa, che richiede tanti ingredienti ed è per questo motivo che veniva preparata in collaborazione, ognuno portava qualcosa, e si dividevano le spese oltre che i tempi di preparazione.*

*Io avevo sempre il compito di preparare il brodo.”*

## **INGREDIENTI (sei persone)**

12 pezzetti di muscolo di vitellone  
12 pezzetti di polpa di maiale  
12 pezzetti tra pollo, faraona e anatra  
6 pezzetti di coniglio  
6 pezzetti di agnello  
1 cipolla  
1 carota  
1 gambo di sedano  
Prezzemolo  
Basilico  
Vino rosso  
500 g pomodori  
Poco brodo  
Pane casalingo cotto a legna  
Olio d’oliva  
Sale e pepe

## **PREPARAZIONE**

In un tegame far rosolare tutte le carni, senza olio; poi ricoprirle con un trito di sedano, carota, cipolla, prezzemolo e basilico. Quando la carne è ben rosolata bagnare il tutto con due bicchieri di vino e fare evaporare. Aggiungere i pomodori, salare e pepare; cuocere con il coperchio per oltre due ore. Servire il tutto su fette di pane abbrustolite.



# CIPOLLE MON AMOUR: CIPOLLE RIPIENE ALLA MALAGO' CON LO SPUMANTE




di Gianfranco Zino

*“Nella mia famiglia d’origine quando ci sedevamo a tavola eravamo in diciannove, da mattina a sera, per il pranzo e per la cena. Ricordo che la cipolla era sempre presente sulla nostra tavola e io non la sopportavo. Mia nonna comandava su tutti, e me la ricordo mentre portava un grande mazzo di chiavi. Un giorno ci siamo recati in Francia, e per pranzo ci presentarono un piatto di contorno che io trovai delizioso: era a base di cipolle e io non le avevo assolutamente riconosciute. Avevo circa dodici anni e da allora le cipolle sono diventate le regine nelle mie ricette preferite. Fra queste, una vorrei condividerla con voi.”*

## INGREDIENTI

3 cipolle bianche grandi  
150 gr. di prosciutto cotto  
1 uovo  
parmigiano per la besciamella  
due cucchiaini di farina  
35-40 gr. di burro  
una bottiglia da 174 di spumante Gancia da dessert

## PREPARAZIONE

-  Tagliare le cipolle a metà' per il lungo e lessarle per 15 min. toglierle dall'acqua e lasciarle raffreddare.
-  Eliminare il grasso del prosciutto e tagliarlo a dadini piccolissimi
-  Preparare una besciamella molto densa con la farina, utilizzando all'inizio poco latte e poi portarla a termine con lo spumante, sale e pepe

## PROCEDIMENTO

-  Dividere delicatamente le valve delle cipolle senza romperle e scartare le piccole interne.

🍴 Tritare finemente le valve scartate e mescolarle alla besciamella con il prosciutto, l'uovo e parmigiano abbondante.

🍴 Ungere una pirofila con olio e spargervi pochissimo sale fino e distribuirvi sopra le valve delle cipolle riempiendole con il composto preparato.

🍴 Infornare a 160° per 25 minuti- non devono dorare.

## IL BRODETTO DELLA NONNA

*di Roberto Lenzi*

*“La ricetta di cui vi parlerò mi lega particolarmente al ricordo di mia nonna.*

*Per la Pasqua di rose (la Pentecoste) la nonna riuniva tutta la famiglia per fare il “brodetto”. Il brodetto era una prelibatezza realizzata con una gallina giovane e intera, con ancora le ovaie. Dentro al brodo si potevano vedere tutti i pallini, che erano le ovaie della gallina, che poi nel cuocersi si disfacevano. Poi dentro al brodo venivano aggiunti gli spinaci e il pane. Mi ricordo anche della pentola a pressione, che mia moglie non voleva perché le faceva paura. Lei era davvero irremovibile. Ma io un giorno decisi di comprarla perché dicevano che faceva risparmiare tanto tempo in cucina. Poi mia moglie iniziò a usarla e se ne innamorò. Finì per cucinare tutto con quella pentola e non la volle più lasciare.”*



## UN MACININO DI... GUERRA

di Roberto Lenzi

*“Durante una recente visita alle Stanze della Scienza, che ospitano anche il Planetario di Firenze, è stato mostrato, tra l’altro, un vecchio macinino da caffè. Precisamente uno di quelli costruiti in legno, di foggia cubica, azionato totalmente a mano e col cassetto di raccolta del macinato accessibile sul davanti. Uno di quegli aggeggi che facevan bella mostra di sé nelle “vetrine” delle nonne e consentivano, agli adulti, di sorbirsi un caffè molto aromatico e inebriante in quanto macinato lì per lì. Questo simpatico oggetto del passato, oggi praticamente introvabile, mi ha richiamato alla mente un personale “duro vissuto” della seconda guerra mondiale, che vorrei condividere, si fa per dire, con i giovani di oggi, affogati ed appagati (beati loro!) da una congerie di apparti elettrici ed elettronici, tuttofare.*

*Dunque, si parlava della guerra mondiale, primi anni 40 del secolo scorso. Studentello di liceo classico vivevo in famiglia, insieme a due fratelli più piccoli, a Pisa, a due passi dalla famigerata Torre del Conte Ugolino (di dantesca memoria) e dalla solenne Piazza dei Cavalieri (di Santo Stefano) che anche oggi celebra, da qualunque parte la si guardi- con la maestosa chiesa- museo delle Crociate, col palazzo vasariano della Scuola Normale Superiore, con gli altri associati edifici storici- l’invadente, ma comunque meritoria, presenza della casata fiorentina de’ Medici.*

*Il 31 agosto del ’43, proprio all’ora del desinare, Pisa era stata duramente martoriata dalle “fortezze volanti” americane e migliaia di cittadini erano morti. I superstiti, in preda al panico, erano in gran parte sfollati nella campagna circostante, grazie all’ospitalità di amici e parenti, contadini. La città era quasi irriconoscibile per le macerie e l’abbandono. Anche in casa mia, un mezzanino di palazzo Merciai (casa e bottega, dove il babbo gestiva un negozio di “commestibili”) ospitavamo amici e sfollati; tra questi il celebre Prof V. , luminare di anatomia, vero terrore dei suoi laureandi, i quali lo sfottevano con il nomignolo di “Baffino”.*

*Era persino divertente vederlo sbucare, al crepuscolo da via dei Mille, mano nella mano con la premurosa consorte, strusciando i muri nel breve tratto di via della Faggiola che separava le nostre rispettive abitazioni; i due sfidavano con baldanza il coprifuoco per venire a*

*immergersi, inspiegabilmente rassicurati, nelle nostre amichevoli ma futili chiacchiere nell'androne del palazzo rischiarato da una fumosa lanterna ad acetilene. In quei giorni, in città, trovare cibo era impresa difficile e di pane neppure l'ombra; perciò fame e inedia dominavano sovrane. Per chi era costretto a restare dentro le mura la sopravvivenza dipendeva davvero dalla fortuna più ancora che dalla personale capacità di "arrangiarsi". Ecco, dunque sorgere e diffondersi "l'epopea del macinino". Nei campi il grano era stato falciato da poco, non certo con le macchine, poche e bloccate senza gasolio, ma rigorosamente a mano. Non ci volle molto a capire che quel celebre aggeggio, oltre, oltre al caffè, molto ambito ma ormai surrogato dell'altrettanto celebre "cicoria della Vecchina" (la specialità di Ponte a Elsa) e persino da bucce di arancia essiccate e polverizzate, poteva ben assurgere e una seconda vita, essendo in grado di ridurre in farina anche il grano (sempreché avessimo la fortuna di procurarseli ambedue). Si sviluppò, così, per le mamme e per le nonne, un nuovo faticoso mestiere: alzarsi allo spuntar del sole per sgusciare quatte quatte nei campi, a ..."spigare" (razzolare chicchi di grano caduti in terra durante la mietitura e ancora fuggiti all'appetito dei piccioni). Quel provvidenziale rimasuglio, una volta frantumato nel macinino, poteva diventare benissimo farina da pane, sia pure inframezzata a molta crusca. Un pugno di farina, piccolo ma prezioso, che era il frutto di tanto...olio di gomito, come si diceva allora. Con la farina s'impastavano striminziti panini, da cuocere poi dentro una normale pentola e da mangiare subito per non farli diventare duri come sassi. Ma intanto nello stomaco, grazie a Dio, era entrato qualcosa...*

*Dal che si vede che ogni guerra semina sì rovine, ma può fare davvero la storia. Anche quella, minuscola, di vecchi onorati macinini da caffè."*



# IL CASTAGNACCIO

*di Ginetta Perissi*

*“Il castagnaccio era la gioia dei bambini, si faceva sempre in inverno, per Ognissanti. In tempo di guerra si faceva per sfamarsi, perché di dolci se ne mangiavano pochi a quell’epoca! Era tutto diverso da ora: a tavola si mangiava poco, molti ceci, fagioli e verdure. Quando eravamo bambini e arrivava il periodo del primo castagnaccio eravamo tutti contenti e in alcune famiglie lo si mangiava con il pane; i dolci si mangiavano a Natale e a Pasqua e nel periodo delle castagne.”*

## INGREDIENTI

Farina di castagne, sale, zucchero, pinoli, rosmarino, acqua, olio; (basilico e alloro secondo solo alcune persone).

Gli ingredienti vanno mescolati e l’olio poi va messo nella teglia per evitare che il tutto si attacchi sul fondo.



## LE CICERCHIE

di Dino Poggini

*“Negli anni precedenti alla prima guerra mondiale, quando ero un bambino di circa otto anni, in casa nostra si pativa la fame. Ma il mio babbo aveva trovato il modo di aiutare, per qualche ora al giorno, un contadino vicino alla casa in cui abitavamo. Quel contadino in cambio dell’aiuto del mio babbo gli dava qualcosa da mangiare. Gli dava un pezzo di pane, della farina ma soprattutto quelle preziose cicerchie, legumi simili ai ceci che da noi ora in Toscana non è molto semplice trovare sulle tavole. La mamma cucinava le cicerchie, per farne una saporita zuppa, nel grande paiolo di rame sopra il fuoco del focolare.*

*Io la osservavo intenta in cucina, curioso e affamato, guardando dentro il paiolo che sobbolliva e vedevo galleggiare in superficie piccoli corpuscoli neri, che io non sapevo allora cosa fossero; erano i “tonchi” parassiti dei legumi. Chiedevo a mia madre: “mamma cosa sono quei cosini neri che galleggiano sul brodo delle lenticchie?”; e la mamma rispondeva: “non preoccuparti e mangia poi tutto, quella è “ciccìa” di proteine; sono così importanti per la crescita”. Ma lei, di quella ‘ciccìa di proteine’, me ne poteva dare, suo malgrado, poca, per cui anche quei piccoli ‘bachini’ galleggianti erano visti come un’importante risorsa alimentare. Oggi si dice che gli insetti saranno il cibo del futuro ma come vedete anche a quei tempi la fame faceva accettare come commestibile anche un “cibo” considerato adesso intollerabile.”*



# TORTA DI MELE DELLA NONNA NARA

*di Nara Bacciotti*

*“I miei figli sono cresciuti con la torta di mele, e non solo. Ho potuto cucinare questo dolce ai bambini che portavamo nel periodo estivo in colonia a Vallombrosa, nella località Cascina Vecchia. Andavamo tre mesi con le famiglie e i bambini di San Frediano, che non si potevano permettere di andare in vacanza. Io e altri volontari organizzavamo la colonia e ci divertivamo moltissimo, eravamo tutti giovani e la sera quando i bambini andavano a letto si rimandavano i lavori alla mattina dopo e passavamo la serata a giocare a tombola e stare insieme. C’era la miseria all’epoca, ma quello che avevamo era prezioso. Quando il periodo estivo era concluso e la colonia finita, a settembre per la rificolona i bambini mi venivano a trovare e gli facevo sempre trovare la mia torta di mele.”*

## **INGREDIENTI**

3 uova  
300 g di farina  
latte (q.b)  
arancia spremuta e grattata  
zucchero  
lievito

## **PREPARAZIONE**

Si mette la farina a fontana, si crea un buco nel centro e all’interno si mettono i tuorli delle uova; si aggiunge un po’ di latte e lo zucchero e si amalgama il tutto. Si aggiunge all’impasto l’arancia spremuta e grattugiata. A parte si montano a neve le chiare dell’uovo con una presina di sale.

Si aggiunge all’impasto il lievito e le chiare dell’uovo montate. Si prende uno stampo per i dolci, si imburra e si infarina. All’impasto aggiungiamo una parte di mele che sono state sbucciate e tagliate a fettine fini.

Si mette l’impasto nello stampo e sopra si dispone il resto delle mele mettendo gli spicchi a cerchio, per decorare la torta; per finire mettiamo sopra le mele un po’ di zucchero e inforniamo il tutto.



# LESSO RIFATTO CON LE CIPOLLE

di Marianna Merlini

*“Questa ricetta l’ho imparata da mia zia, come tutto d’altronde. Sono rimasta orfana di mia madre a tre anni e sono andata a stare con gli zii. Ci volevamo un gran bene ed eravamo una famiglia. Alla zia piaceva tanto cucinare: i suoi genitori avevano un ristorante alle Sieci e riuscivano a mettere in tavola anche cento persone. Lei mi ha trasmesso la passione per la cucina e, infatti, quando mio marito entrava in casa, annusava l’aria e mi diceva: cosa hai sperimentato oggi?”*

*Quando mia zia faceva da mangiare io sedevo sulla mia seggiolina e contribuivo a preparare la ricetta. Questa ricetta la preparavo sempre quando mi avanzava il lessò, era una specialità.”*

## INGREDIENTI

3 uova  
300 g di farina  
latte (q.b)  
arancia spremuta e grattata  
zucchero  
lievito

## PREPARAZIONE

Si mette la farina a fontana, si crea un buco nel centro e all’interno si mettono i tuorli delle uova; si aggiunge un po’ di latte e lo zucchero e si amalgama il tutto. Si aggiunge all’impasto l’arancia spremuta e grattugiata. A parte si montano a neve le chiare dell’uovo con una presina di sale.

Si aggiunge all’impasto il lievito e le chiare dell’uovo montate. Si prende uno stampo per i dolci, si imburra e si infarina. All’impasto aggiungiamo una parte di mele che sono state sbucciate e tagliate a fettine fini.

Si mette l’impasto nello stampo e sopra si dispone il resto delle mele mettendo gli spicchi a cerchio, per decorare la torta; per finire mettiamo sopra le mele un po’ di zucchero e inforniamo il tutto.





## IL TONDONE

di Leda Guerrieri

*“Questa ricetta la preparavamo con mia zia in tempo di guerra. Si pativa la fame all’epoca e quando il profumo del tondone arrivava in strada, le persone che passavano dicevano: qui si mangia bene!! In realtà non avevamo altro e la ricetta era un piatto povero, ma una nostra specialità.”*

### INGREDIENTI

farina  
acqua o latte  
sale  
radicchio di campo

### PREPARAZIONE

Si prepara una pastella morbida con la farina, l’acqua (o latte) e il sale. Poi si mette a scaldare l’olio nella padella e vi si versa la pastella; si fa cuocere prima da una parte e poi dall’altra, come una frittata. Quando il tondone è cotto si mette sopra la rucola fresca o il radicchio.



# TRIPPA ALLA FIORENTINA

di Mirella Chierchini

*“Questa ricetta mi è stata insegnata da mia suocera. Generalmente in cucina era lei la mente ed io il braccio. Mia suocera stava a sedere e mi insegnava a cucinare. Cucinavo la trippa alla fiorentina almeno una volta a settimana perché piaceva moltissimo a mio marito e a i miei figli. Durante la settimana, mettevo da parte il pane, perché quando facevo la trippa ci piaceva metterla sopra ad una bella fetta di pane abbrustolito. Questo piatto l’ho anche cucinato a Frosinone, alla mia consuocera. Fino a 20 anni, ho vissuto in collegio e lì avevamo la cuoca, poi ho imparato a cucinare. ”*

## PREPARAZIONE

Per prima cosa va lavata bene la trippa e poi va tagliata a striscioline (più sono fini e più il piatto è delicato); poi va fatto un battuto con tutti gli odori (cipolla, prezzemolo, aglio, rosmarino, sedano) che si fanno soffriggere in una pentola con l’olio. Una volta soffritti, si aggiunge la trippa, si mette il sale e il pepe e si aggiunge un dado e mezzo per dargli sapore. La trippa va cotta circa un’ora. Successivamente si mette a scaldare mezzo bicchiere d’acqua con il concentrato di pomodoro, poi si aggiunge alla trippa e si cuoce un altro po’.



# GNOCCHI ALL'EMILIANA

*di Aldo Simoni*

*“Questo è un dolce della tradizione emiliana a cui sono molto affezionato e che piaceva tantissimo a me e alle mie figlie. Mia moglie lo preparava in occasione di una festa e tutte le volte che ne avevamo voglia.”*

## **INGREDIENTI**

pasta frolla  
marmellata di marroni  
marmellata di prugne

## **PREPARAZIONE**

Si prepara una pasta frolla, la quale poi si stende e si taglia a quadrettini. Al centro dei quadretti si mettono entrambe le marmellate e si chiude come fosse un tortello. I tortelli o gnocchi si mettono a friggere nell'olio o nello strutto, una volta fritti vi si spolvera sopra zucchero a velo.



# TARALLI DOLCI

*di Grazia Capodilupo*

*“Questo dolce lo faceva sempre mia nonna e quando lo preparava noi ci facevamo colazione per un mese!”*

## **INGREDIENTI**

farina  
uova  
zucchero  
olio

## **PREPARAZIONE**

Per prima cosa si sbattono le uova con lo zucchero, poi si aggiunge la farina e l'olio; si impasta il tutto e si fanno delle ciambelline.

Le ciambelline vanno fatte bollire nell'acqua e quando vengono a galla si fanno freddare in una scodella con l'acqua fredda. Poi si pratica un taglio centrale alle ciambelle e si mettono in forno.





# CROSTINI ALLA TOSCANA

di Marisa Poggi

*“A mia mamma piaceva molto cucinare e aiutare la chiesa per i pranzi delle comunioni. Questa è una delle ricette che mi ha lasciato in eredità. Spesso preparavo questi crostini in occasioni speciali, per la mia famiglia. Ho solo un figlio, ma lui ha ci regalato tre nipoti di cui sono molto orgogliosa.”*

## INGREDIENTI

300 g di milza già spellata

## PREPARAZIONE

300 g di milza già spellata si fanno cuocere per 2-3 ore a fuoco lento. Poi si aggiungono circa 300 g di fegatini e si toglie la parte dura (cuore). I fegatini si facevano cuocere con la milza per cinque minuti e dopo si aggiungeva mezzo bicchiere di vin santo. Successivamente battevo i capperi e li aggiungevo alla milza coi fegatini. Dopo si metteva un po' di pasta d'acciuga e si faceva cuocere il tutto per qualche minuto.



## IL BELLINGOZZO

di Giovanna Lenzi

*“Era luglio, il luglio pistoiese. Il 25 di questo mese, ricorreva la festa del patrono della città, San Jacopo. Io sono nata il 26 di luglio, quindi nella mia casa festeggiavamo due eventi. Era abitudine che appena terminata la scuola io andassi dalla nonna, appunto a Pistoia (io abitavo a Pisa), prima di partire per la villeggiatura.*

*Era una gioia per me andare dalla nonna, che voleva dire godere di libertà assoluta; lei mi lasciava andare al luna park con le amiche più grandi ma preoccupata e timorosa com’era, mi faceva molte raccomandazioni.*

*Alla vigilia della festa, l’atmosfera si faceva più elettrizzante. c’era da fare il “bellingozzo”. Io, appiccicata alla nonna, vedevo il suo daffare: metteva la farina stesa sul tavolo di pietra, il rosso dell’uovo, burro e zucchero. la nonna impastava, impastava, finché non dava la forma di una ciambella.*

*Fin qui niente di speciale, direte, ma quello che più mi affascinava era quando incideva con le forbici qua e là delle punte di pasta diritte e rigide e con una bella e bianca piuma d’oca passata nel rosso d’uovo, dava lucentezza a quelle punte di pasta. Finita la cottura in forno esse risplendevano diritte e impettite. Buonissimo il ‘Bellingozzo’, ma, al di là della bontà del piatto, era l’atmosfera gioiosa che ricorderò sempre con nostalgia.”*



# VISITA ALLA FONDAZIONE SCIENZA E TECNICA E ALLE SUPPELLETTILI DA CUCINA\*

\* Schede e immagini degli oggetti sono tratti, adeguatamente modificati, da *Il micio in cucina fra scienza e tecnica. Con il ricettario per i piccoli cuochi*, a cura di Laura Saba, Livorno, Sillabe 2016.



Gli oggetti di seguito descritti e risalenti agli inizi del Novecento, sono stati esposti in Aula Corridi, per essere apprezzati dai visitatori del Bobolino', durante la loro visita del 22 marzo 2018, e per "accendere" i loro ricordi...









PENTOLA DI PAPAN  
¾ XIX SEC.

Secondo gli antichi inventari fu costruito da Deleuil a Parigi.

Denis Papin [1647-1712] era un medico, ma aveva una grande passione per la fisica. Quando, nel 1680, dovette rifugiarsi in Inghilterra, per evitare le persecuzioni politiche di Luigi XIV contro i Calvinisti, si trovò in gravi difficoltà economiche, e, per sopravvivere, escogitò un sistema per ottenere brodo caldo e gelatina, ricavata dalla bollitura delle ossa. Papin aveva osservato che il vapore che si libera in seguito al riscaldamento dell'acqua ha un volume molto superiore a quello dell'acqua liquida; scaldando l'acqua in un recipiente chiuso, si forma una pressione e si raggiunge una temperatura ben superiore a 100°, quella dell'acqua bollente all'aria aperta. Gli alimenti cotti in una pentola chiusa cuociono dunque meglio, più rapidamente e con minore consumo di energia. Papin costruì e brevettò quello che chiamò un "digestore", un contenitore con chiusura ermetica, riscaldato dall'esterno, nel quale venivano posti gli alimenti, dotato di una valvola che permetteva lo sfiato del vapore, quando la pressione era eccessiva, per evitare rischi di esplosione. L'invenzione di Papin era, in realtà, ispirata al desiderio di permettere ai cittadini più poveri di estrarre qualcosa di nutritivo dalla cottura delle ossa e dai residui delle macellazioni.



MACCHINA  
PNEUMATICA DI  
CARRÉ,  
ANNI '70 DEL XIX  
SECOLO

Firmata da Ruhmkorff, Parigi

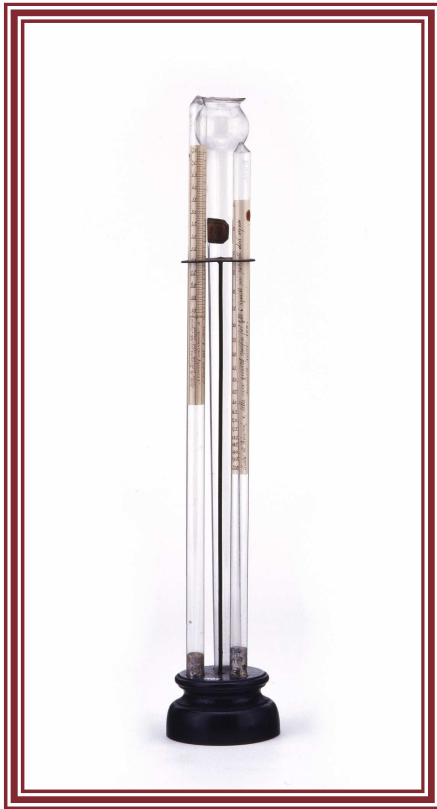
L'osservazione che i cibi si conservano meglio al freddo che al caldo ha da sempre spinto l'uomo a riporre le vivande negli angoli più freschi di grotte e caverne, nelle cantine, o a sospenderle in ceste nei pozzi, a lasciarle di notte sul davanzale della finestra, o ad immergerle, racchiuse in recipienti a tenuta ermetica, nel profondo delle acque vive di un torrente. Esistevano, inoltre, magazzini in cui la neve raccolta in inverno, stipata e pressata entro grandi buche protette da cataste di legna, materiali terrosi e refrattari, capannoni e tettoie, si manteneva a lungo anche nei mesi più caldi, fino al nuovo sopraggiungere della stagione fredda. Per secoli sono stati usati metodi di congelamento e di refrigerazione rudimentali, finché si giunse alla prima realizzazione industriale, intorno al 1880, con l'avvento delle prime macchine frigorifere.

Nel 1850, Edmond Carré costruì una piccola macchina ad assorbimento, a funzionamento discontinuo, che ebbe una discreta diffusione nei caffè di Parigi: nove anni dopo, suo fratello, Ferdinand Carré, creò la prima macchina ad assorbimento a funzionamento continuo, impiegando come fluido frigorifero l'ammoniaca, che faceva assorbire dall'acqua. Questa macchina ebbe larga applicazione nell'industria e per molti anni fece trascurare le macchine a compressione. F. Carré nella sua richiesta di brevetto preconizzò altre soluzioni che recentemente sono state applicate.



ALCOLOMETRO  
CENTESIMALE  
DI GAY LUSSAC,  
1860 ca

Questo strumento è un tipo particolare di densimetro, usato per misurare la percentuale di alcol contenuta in una soluzione liquida e fornisce, in corrispondenza di ogni affioramento, la lettura diretta del contenuto di alcol in volume per 100 mL di liquido, a 15° C. La sua scala è tarata secondo la densità dell'etanolo.



AEREOMETRO  
DI BELLANI CON TUBO  
DA SAGGIO,  
½ METÀ '800

Angelo Bellani (Monza, 1776 – Milano, 1852) era nato a Monza; fu parroco e studioso di fisica. In particolare fu l'inventore di nuove tipologie di aerometri e fu il primo ad utilizzare il termometrografo per gli studi di precisione in meteorologia. Fondò anche la prima industria italiana produttrice di termometri a mercurio.

L'aerometro serviva per determinare il peso specifico e la concentrazione di liquidi in soluzioni diverse.



**SACCARIMETRO  
DI SOLEIL E  
DUBOSCQ,  
¾ XIX SEC**

Firmato da  
Jules Doboscq, Parigi

Il saccharimetro ideato negli anni 40 del XIX secolo dal costruttore Jean Baptiste François Soleil detto Soleil père (1798-1878) e perfezionato poi dal suo genero e successore Jules Duboscq (1817-1886) è uno strumento utilizzato per determinare con metodo ottico la concentrazione delle soluzioni zuccherine capaci di ruotare il piano di polarizzazione della luce. Le soluzioni di zucchero, di acido tartarico o di alcaloidi hanno la proprietà di cambiare il piano di polarizzazione della luce. Con il saccharimetro, dalla misurazione dell'angolo di cui è ruotato il piano di polarizzazione, si può risalire alla concentrazione della sostanza disciolta.



LATTOSCOPIO  
DI DONNÉ,  
 $\frac{3}{4}$  XIX SEC  
Firmato da  
Jules Doboscq, Parigi

Il lattoscopio proposto nel 1843 dal medico francese Alfred Donn  (1801-1878)   uno strumento che permette di determinare, approssimativamente e con un metodo puramente ottico, i grassi contenuti nel latte. La camera dello strumento viene riempita di latte e attraverso di essa si osserva una candela posta ad un metro di distanza dall'apparecchio. L'opacit  del latte dipende anche dalla quantit  di materie grasse in esso contenute e perci  dallo spessore misurato   possibile, con apposite tabelle, risalire al tenore di sostanze grasse nel campione analizzato. Il lattoscopio veniva utilizzato in diverse circostanze, anche per valutare la qualit  del latte delle balie, che spesso, per guadagnare, allattavano troppi bambini contemporaneamente e il loro latte ne risultava molto impoverito. Oppure, serviva per capire se il latte fosse stato annacquato e adulterato.



## LITRO CAMPIONE, 1840 ca

Firmato *Gambey à Paris*

Si tratta del classico cilindro di capacità di un litro, chiuso superiormente da un disco di vetro opaco di diametro un po' maggiore di quello del contenitore. Riempiendo il cilindro fino all'orlo e premendo la superficie libera del liquido con il disco di vetro per eliminare gli eccessi di volume dovuti alla tensione superficiale, si ottiene esattamente la capacità di un litro. L'uniformità delle scale e dei sistemi di misurazione divenne un'emergenza nel momento dell'Unità d'Italia: unendo Stati con tradizioni tanto diverse, era inevitabile che ognuno continuasse ad utilizzare il proprio sistema e si rese quindi indispensabile la individuazione di un metodo unico anche per la misurazione di liquidi. Non è un caso che proprio Pellegrino Artusi, nel suo libro *La Scienza in cucina*, abbia inserito un richiamo a pesi e misure, da utilizzare per convertire indicazioni "locali" con una scala di riferimento universale.



## PESO DA 5 CHILOGRAMMI, 1885 ca

Di probabile provenienza francese



VASO DI DEWAR,  
1930 ca

Un vaso di Dewar è un contenitore che mantiene il suo contenuto isolato dall'ambiente esterno frapponendo delle aree di vuoto che consentono un isolamento termico tra il contenuto e l'ambiente. Prende il nome dal suo inventore, James Dewar (1892), fisico e chimico scozzese (1842- 1923). Per usi pratici, il contenitore deve avere un'apertura e, per questo, deve essere usato un tappo di materiale isolante, originariamente sughero, in seguito plastica. Attraverso il tappo, si verifica la maggior parte della perdita di calore. I dewar sono molto usati per mantenere il cibo e le bevande calde o fredde. Un tipico contenitore termico, chiamato spesso con il nome della prima compagnia che li produsse commercialmente, Thermos, mantiene il liquido freddo per circa 24 ore, e caldo per 8. Il primo vaso a vuoto per uso commerciale fu prodotto nel 1904 dalla compagnia tedesca Thermos GmbH.





LIQUOMETRO  
DI MUSCULUS,  
1900 ca

Apparecchio di E. Musculus e C. A. Valson, utilizzato per verificare l'adulterazione del vino con acqua, si basa sul principio dell'azione capillare, a differenza degli alcolometri fondati sul principio della densità, che non si potevano applicare ai nostri vini, a causa della presenza delle sostanze estrattive, del tartaro, del tannino, e delle materie coloranti.



**EBULLIOMETRO  
DI MALLIGAND,  
METÀ XIX SECOLO**  
Firmato da J. Salleron,  
Parigi

Il primo ebulliometro (o ebullioscopio) fu realizzato nel 1838 ed Edouard Malligand, a Parigi. È un sistema semplice e veloce per misurare il grado alcolico di un vino, sfruttando la proprietà delle miscele idroalcoliche di avere un diverso punto di ebollizione in funzione della quantità di alcol contenuto.



TEIERA  
ARGENTATA  
XIX SECOLO

Il tè giunse in Europa accompagnato dalla fama di potente rimedio contro molte malattie, così come sostenevano da secoli i medici cinesi, ma, ovviamente, non mancarono le opinioni contrarie, espresse dai detrattori della bevanda. In tempi recenti, molti di questi benefici effetti sono stati confermati dalla ricerca scientifica. Il tè verde, in particolare, non è solo un ben noto e apprezzato ingrediente per una piacevole bevanda, ma è un elemento della farmacopea. Tra il XVII e il XVIII secolo, il tè trasformò le abitudini degli Inglesi, al pari di una vera e propria rivoluzione di costume, condizionando velocemente i ritmi delle giornate di uomini e donne. Dal 1800, per la diffusione in tutto il mondo di questa bevanda si iniziò a coltivarla intensamente in India, Ceylon, Indonesia e successivamente nelle aree dell'Africa Orientale. Questa espansione diversificò molto il prodotto e i suoi metodi di preparazione, creando per differenze di terreno e di clima molti tipi di tè e generi di aromatizzazione.

La teiera appartiene alle collezioni dell'antico Museo Tecnologico e fa parte del nucleo di Prodotti dell'industria metallurgica, un complesso di circa 100 campioni di metalli vari, proposti sia in forma nativa sia come prodotti intermedi e finali di lavorazione.



MACININO DA  
CAFFÈ DI  
PROVENIENZA  
EGIZIANA  
XIX SECOLO

Caffè, thè e cioccolato: queste le nuove bevande che vennero introdotte in Europa a partire dal XVII secolo: inizialmente destinate ad un pubblico privilegiato, si trasformarono successivamente in costumi popolari.

Il caffè divenne popolare in Europa solo a partire dal 17° secolo, grazie ai commercianti veneziani, che seguivano le rotte marittime che univano l'Oriente con Venezia e Napoli. Fu il botanico Prospero Alpino, che era stato medico del console di Venezia in Egitto, a divulgarne la conoscenza.

Una volta scoperto il suo potenziale economico, nacquero le prime "botteghe del caffè" ed oltre ad essere apprezzato per le sue proprietà medicinali, il caffè divenne ben presto una bevanda "sociale".



**FRUTTO  
(CABOSSA) DELLA  
PIANTA DI CACAO,  
XIX SECOLO**

Durante l'800, esattamente nel 1828, l'olandese Van Houten aprì una nuova frontiera nel settore del cioccolato, brevettando il metodo per separare efficacemente dai semi del cacao la polvere e il burro.

Questo sistema portò alla nascita del moderno cioccolato industriale che fece esplodere il consumo di cacao sotto forma di cioccolata solida o in crema da spalmare sul pane.



STECCHINI DA  
DENTI DI  
PROVENIENZA  
PORTOGHESE  
XIX SECOLO

Fin dai tempi più remoti sicuramente sono stati impiegati come “stuzzicadenti” legni più o meno appuntiti, magari aromatici come cipresso, pino, rosmarino e ginepro, ma anche spine vegetali o animali come gli uncini di tarantola.

In Europa lo stuzzicadenti fu in auge durante il Rinascimento: dal XV secolo, infatti, ricompare lo stuzzicadenti di origine vegetale o animale; successivamente, solo per le classi più agiate, fu fabbricato in bronzo, argento ed oro. Anche in questo caso, come nella lontana Cina, si trattava di esemplari preziosissimi che venivano portati al collo dalle dame come normali pendenti ornamentali.

In questo periodo si diffonde il termine di ‘stuzzicadenti’: prima del XV secolo, infatti, questo tipo di presidio per l’igiene orale veniva generalmente chiamato “raschiatoio”, “forchetta” o “coltellino”.

A partire dal XVI secolo compaiono stuzzicadenti in avorio, argento e oro cesellati, smaltati e decorati con pietre preziose, liberi o racchiusi in astucci preziosi nei quali venivano abbinati a coltello, forchetta e cucchiaio.



## FOGLI DI GELATINA DI PROVENIENZA FRANCESE, XIX SECOLO



## BIGLIETTO DI GELATINA, XIX SECOLO

Utilizzato dal caffè storico Gilli per augurare buon anno agli avventori.

Non sappiamo esattamente chi e quando scoprì che, cuocendo a lungo in acqua certi pezzi di carne o delle ossa, il liquido risultante, se concentrato e raffreddato, poteva inspessirsi a tal punto da mantenere imprigionata l'acqua e gli aromi. Stiamo parlando della gelatina. Egiziani e Romani già la conoscevano e la utilizzavano anche come collante, mentre nel medioevo gelatine di carne e pesce erano spesso parte dei banchetti dei nobili. Una volta era conosciuta in Italia come "colla di pesce". "Colla" perché la gelatina veniva utilizzata anche come collante (e probabilmente questo fu il suo primo uso), "di pesce" perché la materia di base erano le vesciche natatorie dei pesci, in particolare di storione. Nonostante non si usi più il pesce, la denominazione "colla di pesce" rimane ancora di uso comune in gastronomia, a riprova del fatto che nel mondo della cucina spesso i nomi rimangono invariati anche se cambia la preparazione o la ricetta a cui ci si riferisce, a volte creando un po' di confusione.





PER I NIPOTI

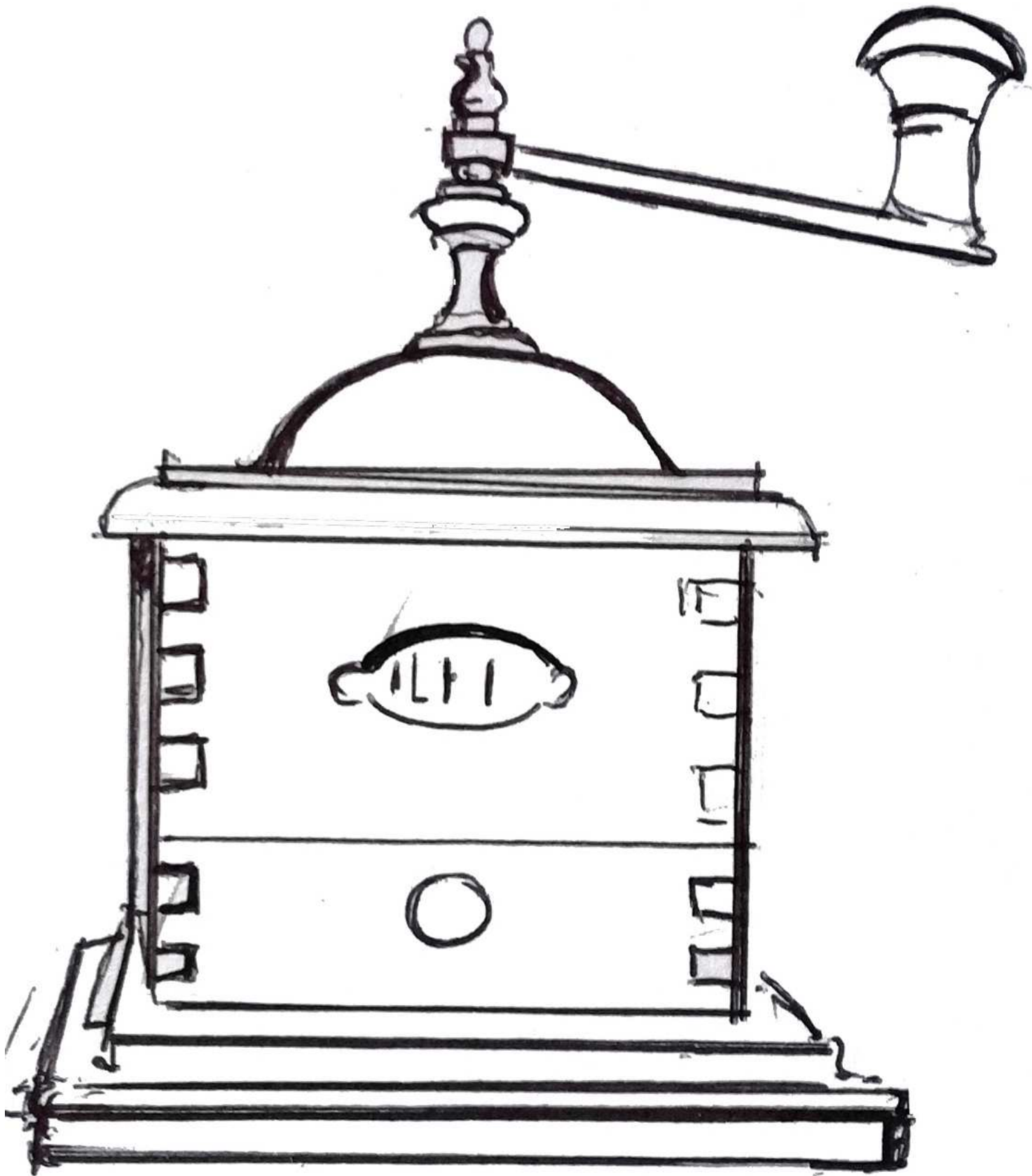


# LE CIPOLLE





# IL MACININO





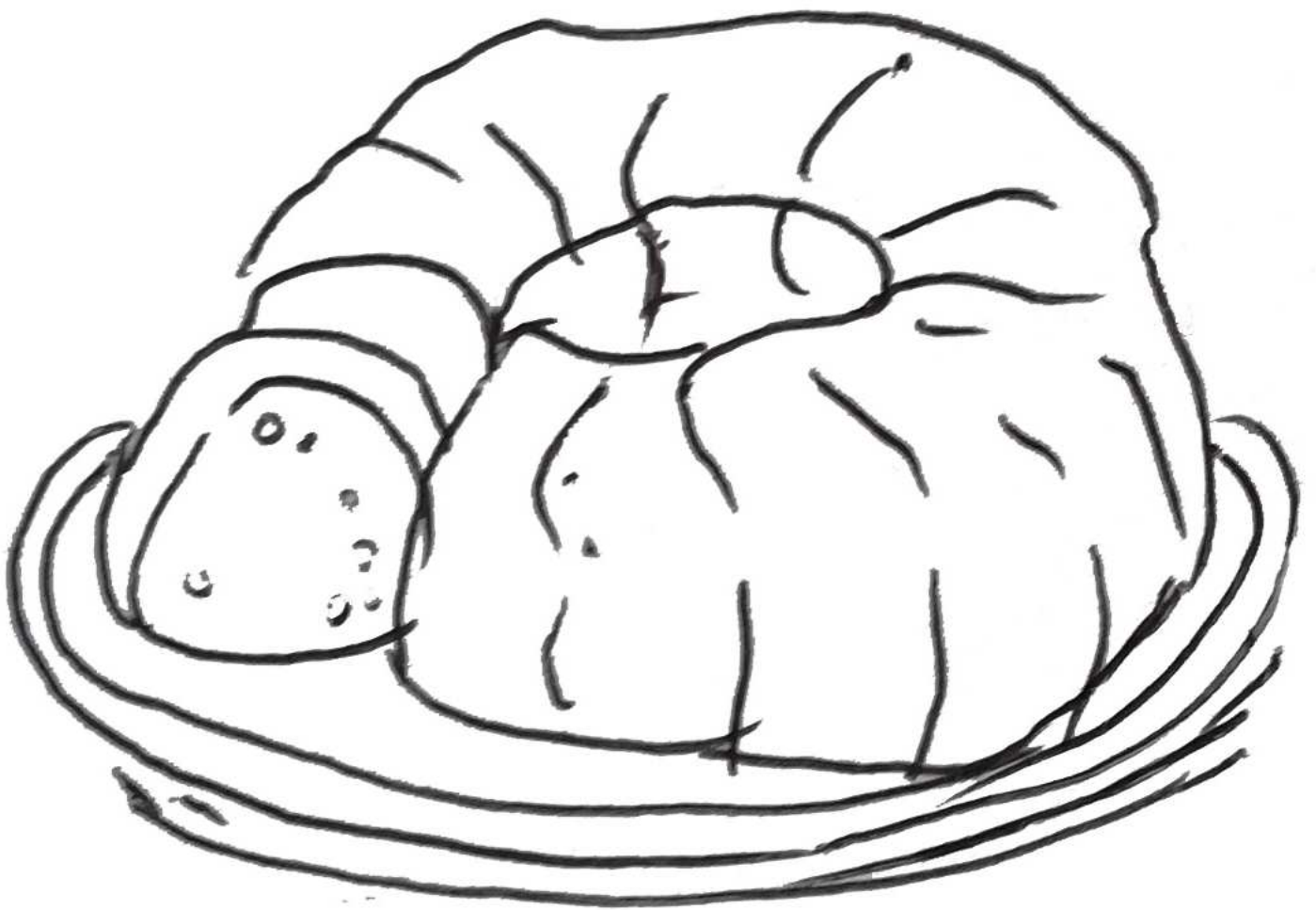
# LE CASTAGNE





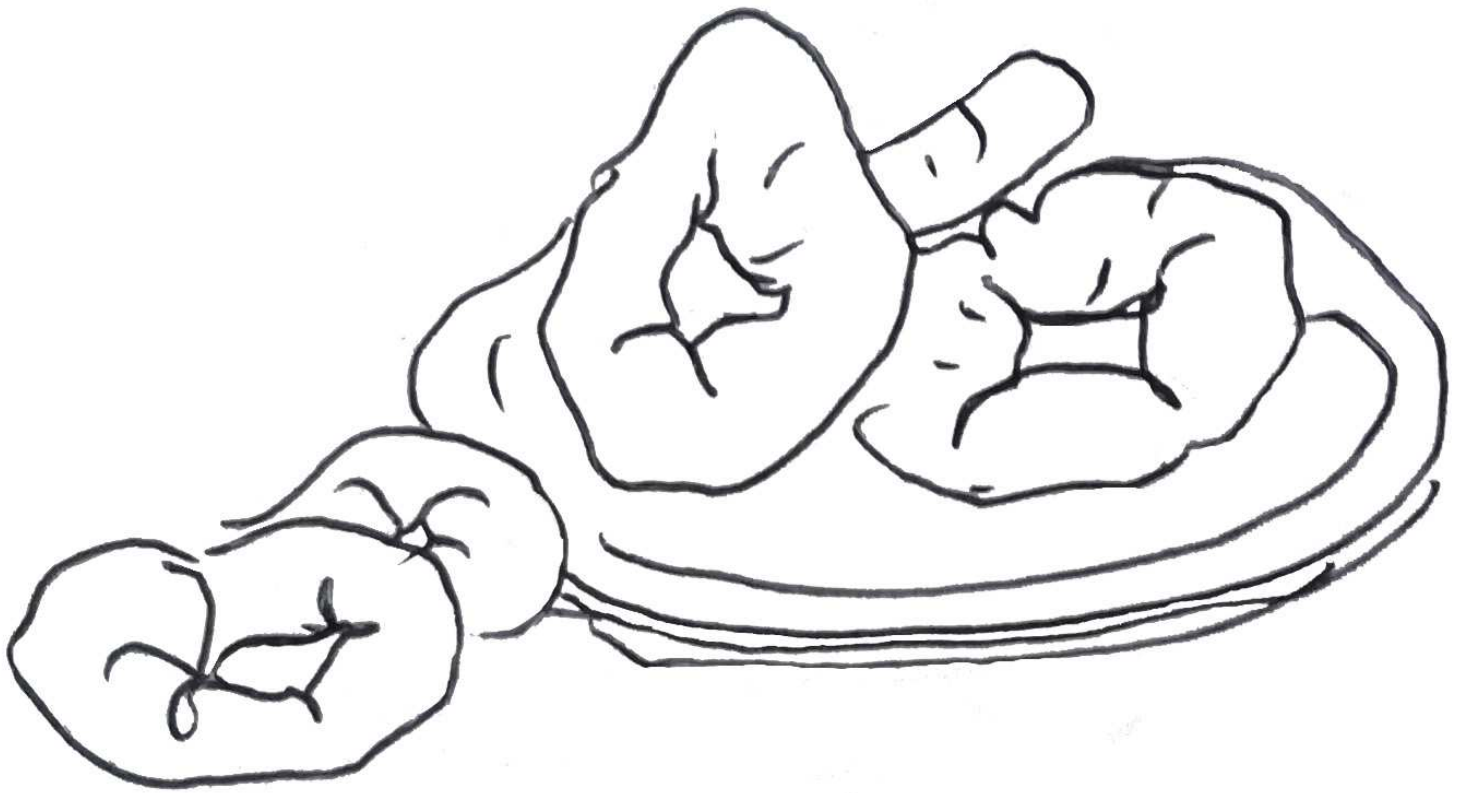


# IL BELLINGOZZO





# I TARALLI DOLCI





## BIBLIOGRAFIA

ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: igiene, economia, buon gusto. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Landi, 1891, 1895, 1897, 18994, 1900, 1902, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911; Firenze, Bemporad, 1900, 1902, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911; Firenze, Salani, 1908 (e successive ristampe dell'ed. 1908) ripresa poi anche da Milano, Barion, 1926

AA.VV. *Storia d'Italia, Alimentazione, Annali 13.*, (a cura di) Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni, Torino, Einaudi, 1998.

FLANDRIN J-L.-MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1997

*Il felsineo: giornale settimanale*

<https://books.google.it/books?id=YhQQAAAAYAAJ>

*Il micio in cucina fra scienza e tecnica. Con il ricettario per i piccoli cuochi*, a cura di Laura Saba, Livorno, Sillabe 2016

LIPPI D.-ROTELLA C.M., *La dieta mediterranea - Dalle piramidi egizie alle piramidi alimentari*, Fidenza, Mattioli1885, 2007

NEBBIA G.-MENOZZI NEBBIA G., *La bilancia: uno strumento contro le frodi commerciali*, in: "La massa e la sua misura. Storia, scienza, tecnica, legislazione e didattica. Atti del Convegno internazionale", Modena 15-17 settembre 1993", Bologna, CLUEB, 1995, pp. 227-236

SORCINELLI P., *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*. Milano, B. Mondadori ed., 1999.