

“Cucina di genere”: la figura femminile nei ricettari tra Ottocento e Novecento*

Patrizia Bertini Malgarini

Università LUMSA
(p.bertini@lumsa.it)

Marzia Caria

Università LUMSA
(m.caria@lumsa.it)

Abstract

Il contributo prende in considerazione la produzione di ricettari femminili e manuali di economia domestica pubblicati in Italia tra fine Ottocento e prima metà del Novecento. Si tratta di una produzione cospicua e dalla considerevole fortuna editoriale, finalizzata ad impartire alle giovani donne della nascente borghesia italiana non solo gli elementi dell'arte culinaria, ma anche precetti di dietetica, di igiene, di decoro e di economia domestica, con particolare attenzione al risparmio. Si volevano fornire insomma tutte le conoscenze utili a una perfetta padrona di casa, secondo le norme di “buona educazione” che la società coeva aveva fissato e andava imponendo. La dimensione borghese della cucina (economica, pulita e domestica) metteva al centro le donne, valorizzate nel loro ruolo di spose e madri. Ed è proprio su questo terreno che la giovane editoria di massa testa la propria capacità di creare modelli di comportamento, proponendo un modello di identità femminile (e di lessico ad esso collegato) che contribuisce a consolidare anche sul piano linguistico «gli aspetti più stereotipici di una cultura androcentrica che esclude la donna dai luoghi e dai ruoli di potere e di controllo sociale».

1. Verso una femminilizzazione dell'editoria gastronomica

Il periodo compreso tra fine Ottocento e prima metà del Novecento rappresenta senza dubbio un momento significativo nell'ambito della pubblicistica educativa e di intrattenimento rivolta in modo particolare al “nuovo” pubblico femminile che si era venuto a costituire grazie anche alle mutate condizioni sociali e culturali¹: una produzione che proprio nel XIX secolo, e con maggiore insistenza negli anni immediatamente successivi all'Unità d'Italia, conobbe particolare fortuna (Fresu 2012: 534-576).

Con l'affermazione dei ceti borghesi, si profila in Italia (e nel resto dell'Europa occidentale) una nuova idea di famiglia, fondata su un'inedita intesa e sostegno reciproco fra i coniugi, uniti tra loro da vincoli di affetto e dall'impegno di accudire la propria prole, sempre più considerata come

* All'interno di una progettazione comune, pertengono a Patrizia Bertini Malgarini il paragrafo 3, a Marzia Caria il paragrafo 2; il paragrafo 1 è comune.

¹ Un forte impulso al processo di scolarizzazione fu dato come noto dalla Legge Casati, emanata il 13 novembre 1859 ma entrata in vigore nel 1860 e in seguito estesa a tutto il Regno.

patrimonio affettivo da custodire e preservare (Borruso 2015: 310). Un nuovo modello di famiglia che, dietro un'apparente esaltazione della donna, celebrata come anima della famiglia, di fatto plasmerà una figura femminile dedita esclusivamente alle mansioni domestiche ed alle cure familiari, esclusa da ogni tipo di partecipazione alla vita sociale e lavorativa del paese (Bernabeo 2019: 7)². Nell'Ottocento (e ancora agli inizi del Novecento) è proprio nelle classi medio-alte che alla donna viene concessa una socialità precipuamente di tipo familiare, confinata nel privato delle pareti domestiche e con limitati scambi verso l'esterno (Gribaudo 1997: 576). Non così per le donne appartenenti alle classi aristocratiche e popolari: le prime delegavano alle governanti il lavoro domestico e l'educazione dei bambini; le donne più povere affidavano la cura dei propri figli ai parenti (di solito alle sorelle più grandi) perché costrette dalle ristrettezze economiche a lavorare fuori casa (Bernabeo 2019: 25).

Nell'ambito della produzione editoriale legata a temi "educativi", oltre ai giornali per le giovani, ai diffusissimi libri di buone maniere (come si sa molto in voga a cavallo tra XIX e XX secolo), i ricettari e i manuali di economia domestica diventano uno dei principali canali di diffusione del modello femminile da proporre per la società italiana del tempo (Bertini-Caria 2016: 270). Costruiti sul modello dei testi di "buone maniere", i manuali di cucina non possono più limitarsi a fornire prescrizioni relative ad alimenti e piatti, devono inserire istruzioni su come servire o far servire una pietanza, principi di educazione alimentare, consigli per la cura della casa, precetti di buone maniere, norme per la salute e l'igiene, l'educazione dei figli, l'arredamento (Davolio 2007: 9-10), nell'ottica di una didattica familiare intesa in senso più ampio come «istruzione alla gestione domestica e alla "buona condotta" delle donne» (ivi: 10).

La dimensione borghese della cucina (economica, pulita e casalinga) determina quindi un'attenzione assolutamente nuova alle donne, valorizzate nel loro ruolo di spose e madri (Bertini-Caria 2016, p. 270), coloro che nelle case si occupavano quotidianamente della cucina e dell'alimentazione. Ed è proprio su questo terreno che la giovane editoria di massa testa la propria capacità di creare modelli di comportamento (Davolio 2007: 9), proponendo un modello di identità femminile (e di lessico ad esso collegato) che contribuisce a consolidare anche sul piano linguistico «gli aspetti più stereotipici di una cultura androcentrica che esclude la donna dai luoghi e dai ruoli di potere e di controllo sociale» (Giusti 2011: 10), relegandola entro i recinti e i ruoli tradizionali di moglie e madre, amministratrice delle cure domestiche.

Nell'evoluzione dei ricettari e dei manuali di economia domestica, della loro presentazione editoriale e del loro pubblico, è allora possibile leggere non solo una storia delle trasformazioni alimentari attraversate dal nostro paese tra XIX e XX secolo, ma anche una vera e propria storia di "genere", che fornisce inevitabilmente informazioni sui ruoli ricoperti dalle donne, fuori e dentro la casa, e sulla considerazione riservata ad essi (Davolio 2007: 3).

È infatti solo nella seconda metà dell'Ottocento, con le nuove regole che la rivoluzione borghese detta per la tavola e per tutti i processi che ruotano attorno ad essa, dalla preparazione dei

² Contro questa condizione di subalternità della donna chiusa fra le mura domestiche, con limitati scambi verso l'esterno, e perciò alla mercé delle famiglie, per esempio nella scelta del marito, si muoverà il femminismo militante specie nord-europeo (ma anche italiano) dei primi del Novecento, che chiederà per le donne non solo diritti politici e autonomia giuridica, ma anche accesso a tutte le scuole e alle libere professioni, negate loro per tutto il corso del XIX secolo (Gribaudo 1997: 576).

piatti all'organizzazione domestica, che si consolida una nuova dimensione della cucina, improntata sulla sobrietà, lontana dall'opulenza francesizzante dell'aristocrazia (ivi: 6). Si passa così dall'eccentricità della cucina delle corti a pranzi più sobri e parsimoniosi; dalle cucine degli aristocratici, affidate principalmente a uomini, alle cucine in cui operavano cuoche e servette (Bertini-Caria 2016: 270). Come sottolinea Angelo Dubini nella *Prefazione necessaria* al suo manuale *La cucina degli stomachi deboli* del 1862, la cucina doveva restare lontana dai piatti elaborati e dalle «ricette inutili e ridicole per il medio ceto, e solo attuabili nelle cucine delle grandi case e per mano di abilissimi cuochi» (Dubini 1862: v).

Il processo di "femminilizzazione" della cucina, e della editoria ad essa collegata, contribuisce di fatto ad accentuare proprio nel secolo XIX la rivalità tra uomini e donne per la gestione della cucina e della tavola, con la conseguenza di delineare due livelli di competenza: uno "maschile", altamente qualificato, rivolto alle corti e alle case aristocratiche, che utilizzava ingredienti ricercati e costosi, e spesso decisamente nocivi alla salute; l'altro "femminile", familiare e borghese, messo in pratica quotidianamente in casa con ingredienti semplici e sani (Capatti-Montanari 2005 [1999]: 273). Cresce allora per tutto l'Ottocento «il mito della cuoca che rivaleggia nelle case con gli uomini e li supera per finezza, operando una sintesi della cucina popolare e aristocratica, diventando l'erede sempre più esclusiva delle tradizioni familiari» (ivi: 279).

Ciò non significa che una distinzione tra uomini e donne per responsabilità, rango e competenze riconosciute in cucina non ci sia stata nei secoli precedenti. Storicamente infatti si considerava un "affare" di donne la cucina di tutti i giorni, popolare, realizzata per nutrire la famiglia, in risposta al bisogno quotidiano di alimentarsi; mentre era di competenza maschile la cucina raffinata, valorizzata in ogni suo aspetto come un'arte, finalizzata alla preparazione di piatti originali (Davolio 2007: 5-6). Ne è una testimonianza ad esempio Cristoforo di Messisbugo, autore dei *Banchetti*, uno dei più importanti libri di cucina del Rinascimento, nel passo in cui contrappone (con un tocco di misoginia) una cucina semplice, popolare, della vita di tutti i giorni, che «qualunque vile feminuccia» sarebbe in grado di realizzare, da una cucina ricercata, fatta di «notabili vivande»:

«Prima ch'io incomincia a ragionare, questo solo e da sapere ch'io non spenderò tempo, o fatica in descrivere diverse minestre d'hortami, o legumi, e insegnare di frigere una tencha, o cuocere un luzzo su la gratella, o simili altre cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapiano fare. Ma solo parlerò delle piu notabili vivande, et piu importanti» (Messisbugo 1600, 39v).

Ciò che cambia rispetto al passato è la connotazione femminile di un certo tipo di cucina economica e casalinga (di ricette facili), che però sia in grado di rimettere in forze anche gli ammalati convalescenti, legata ora a una specifica competenza, quella femminile. Questo "saper fare" in cucina si traduce in una nuova didattica "di genere", in cui ogni aspetto della preparazione e della consumazione degli alimenti viene regolamentato, abbandonando la secolare abitudine di tramandare per lo più oralmente (solo raramente attraverso qualche manoscritto)³, di madre in figlia, il patrimonio di conoscenze gastronomiche appreso a casa. La competenza in cucina era però solo

³ È il caso ad esempio del ricettario di Suor Maria Vittoria della Verde, raccolto tra il 1583 e il 1607, contenente centosettanta ricette indirizzate non solo al monastero ma anche al mondo esterno, pubblicato in Casagrande 1988.

uno degli aspetti necessari per poter diventare una brava padrona di casa alla quale spettava pure la conoscenza dei precetti di igiene, intesa sia come pulizia personale, dei locali della cucina e degli utensili, sia in senso più generale, come insieme di principi necessari per preparare i singoli piatti e per scegliere e conservare i vari ingredienti (Colella 2003: 102). Numerosi poi i consigli su come apparecchiare, fare la spesa, ma anche suggerimenti su come far fronte ai piccoli problemi pratici che quotidianamente una padrona di casa deve risolvere (smacchiare i tessuti da caffè, cioccolato o inchiostro); e perfino rubriche di “medicina domestica” per curare slogature, nevralgie, orzaioli (Bertini-Caria 2016: 277).

Ecco allora che, accanto a una tradizionale e secolare trattatistica culinaria maschile, scritta da rinomati cuochi per un pubblico prevalentemente professionale, trova posto nel corso dell'Ottocento, soprattutto nella seconda metà del secolo, una produzione gastronomica “al femminile”, rivolta alle famiglie e, più in particolare, alle donne di casa della piccola e media borghesia, sempre più urbane e alfabetizzate (Bertini-Caria 2016: 271). Non a caso, proprio in questi anni, il richiamo della figura femminile caratterizza i titoli di questi manuali, così che titoli consueti fin dalla letteratura culinaria di età rinascimentale come *Il trinciante* (1593), *Lo scalco alla moderna* (1693), *Il credenziere di buon gusto* (1778), *Il cuoco maceratese* (1820), *Il cuoco piemontese* (1832), *Il cuciniere moderno* (1849), *Il re dei cuochi* (1868), *Il principe dei cuochi* (1881), *L'imperatore dei cuochi* (1894-1895), ecc., che contenevano i dettami per essere un «buon Cuoco» e un bravo «Padrone di casa», vengono affiancati nell'Ottocento da titoli come *La cuoca cremonese* (1794), *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia* (1801), *La serva cuciniera e credenziera* (1825), *La cuciniera genovese* (1863), *La cuciniera universale* (1870), *La regina delle cuoche* (1882), *La cuciniera maestra* (1884), e così via⁴. Anche i sottotitoli contribuivano spesso a ribadire la destinazione femminile di questi testi, esplicitivi nel sottolineare lo stretto legame per la donna tra l'essere una «buona madre di famiglia» e una cuoca esperta. Ne è un esempio il lungo sottotitolo del volume *La regina delle cuoche* del “prof. dr.” Leyrer (1882), appena citato: *Cucina scelta e casalinga per sani ed ammalati. Breviario pratico di cucina per le buone madri di famiglia e per chi vuole diventare un'abile cuoca*.

Oltre che nei titoli e nei sottotitoli, le donne iniziano a comparire nelle copertine e nei frontespizi dei libri di cucina, proprio a suggerire, anche visivamente, il nuovo pubblico femminile cui erano rivolti. Per esempio nella *Nuova serva economica cuciniera e credenziera* (1845), nell'immagine riportata sul frontespizio, accompagnata dalla didascalia *La padrona di casa in cucina*, è raffigurata una signora ben vestita e dall'acconciatura elaborata, la “padrona di casa” appunto, alle prese con della cacciagione sul tavolo, affiancata da una donna più giovane, che ha le fattezze della cameriera (cuffia sulla testa, e fazzoletto intorno al collo), che con una mano tiene un mestolo e con l'altra porge un pentolino alla signora.

Un'immagine di donna idealizzata che continuerà ad essere rappresentata in questo modo nelle copertine dei testi di cucina del Novecento, ora rivolti alla donna che deve coniugare le incombenze della casa con le esigenze della donna che inizia a lavorare fuori casa. Si pensi alla serie degli «Almanacchi» pubblicati dall'editore milanese Sonzogno, in cui troviamo raffigurate

⁴ A riprova dell'interesse a rivolgersi alle lettrici, poteva persino capitare che si ristampasse con un titolo al femminile un testo già precedentemente pubblicato per un pubblico maschile, senza modificarne minimamente il contenuto. È il caso del manuale per le famiglie *Il cuoco bolognese* del 1857, ristampato con le stesse identiche ricette nel 1874, ma con il titolo *La cuciniera bolognese*.

(attraverso disegni o fotografie di donne reali) immagini di donne sempre perfette, cinte da grembiuli candidi e ben stirati, indossati su vestiti graziosi e puliti, raffigurate con il trucco e la pettinatura impeccabili, dall'aspetto fresco e curato, nonostante le ore passate davanti ai fornelli. Basti osservare ad esempio la copertina dell'edizione del 1933, dal titolo *Almanacco della cucina 1934. L'amico della massaia*, in cui campeggia il disegno di una signora molto bella, elegante, ben truccata (ha perfino il rossetto e lo smalto sulle unghie), dall'aria serena e rilassata, intenta a preparare una pietanza, forse un dolce, insieme ai suoi due bambini (pure loro bellissimi). Stesso discorso per la donna raffigurata nell'*Almanacco 1935*: curatissima nel trucco, così come nella pettinatura, fermata da un elegante cerchietto con coroncina, immortalata mentre solleva un vassoio con un fumante pollo con patate. Elegantissima, con tacchi alti e capelli raccolti in un elegante chignon, fasciata da un lungo abito da sera, impreziosito da collana e orecchini di perle, è la donna della copertina del manuale *La signora in cucina* di Felix Dessì, del 1955, ritratta in cucina mentre si destreggia quasi come un giocoliere tra padelle e piatti.

L'impegno quotidiano nella propria casa non doveva tuttavia far dimenticare alla donna l'importanza di curare il proprio aspetto, per cui bisognava apparire sempre ordinate, pulite e fresche, anche dopo aver trascorso ore tra i fornelli:

L'ABBIGLIAMENTO DELLA MASSAIA

La massaia intelligente e scrupolosa si distingue anche per il modo con cui si presenta abbigliata mentre si occupa della cucina. Una cuffietta che raccolga tutti i capelli ed un grembiule bianco, oppure a quadretti chiari, allacciato davanti, tale che avvolga l'intero vestiario sono indispensabili. Non solo si avvantaggia la linea estetica della persona, giacché è indiscutibile l'aspetto ordinato che ne risulta, ma tale abbigliamento permetterà alla saggia donna di casa di lavorare in cucina con disinvoltura senza timore di insudiciarsi. Giunto il momento opportuno, tolti gli indumenti di lavoro, dopo una scappatina alla toeletta e dopo una breve rinfrescata, ecco apparire di nuovo fresca e vaporosa la saggia donnina, le cui sapienti mani hanno saputo preparare tanti gustosi manicaretti (Bonfiglio Krassich 1935: 16).

2. I ricettari femminili

Parlare di produzione gastronomica "al femminile" ha significato per molto tempo in Italia avere a che fare con testi scritti per donne, ma non da donne. Se infatti in pieno Settecento viene stampato a Vercelli un testo in cui una «cuciniera piemontese» insegna «con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro»⁵, che porta la firma di una donna, ma è molto probabile, invece, che sia stata scritta da un uomo, e sul cui frontespizio compariva una donna vicina a dei fornelli intenta a portare un piatto a quattro persone sedute attorno ad un tavolo⁶, si tratta però come noto di una traduzione (rimaneggiata) della *Cuisinière bourgeoise* di Menon (Paris, 1746), nata

⁵ *La cuciniera piemontese che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso, che in magro; secondo il nuovo gusto*, Vercelli, Beltramo Antonio Re, 1771.

⁶ Il frontespizio è anche online sul sito del Comune di Torino: http://www.comune.torino.it/archivioistorico/mostre/tavola_2004/teca7.html.

come una sorta di «*pendant* femminile» (Sarti 2017: 35) al volume *Il cuoco piemontese*⁷, uscito con grande successo di pubblico nel 1766. Per avere il primo ricettario in lingua italiana firmato da una donna⁸ dobbiamo arrivare al 1900⁹: si tratta del fortunatissimo *Come posso mangiar bene?* di Giulia Ferraris Tamburini, già autrice due anni prima di un testo di economia domestica dal titolo *Come devo governare la mia casa?*¹⁰

Se dobbiamo aspettare il XX secolo perché si configuri nel nostro paese una letteratura gastronomica che veda le donne come autrici, oltre che come lettrici, fuori dai confini italiani la situazione appare ben diversa. Già nella Gran Bretagna cinque-seicentesca, ad esempio, erano stati pubblicati testi classificabili nel genere letterario delle «raccolte di segreti», scritti (o attribuiti) a nobildonne, indirizzati alle dame per istruirle nelle arti necessarie a compiere al meglio i doveri legati al loro rango, contenenti anche ricette di cucina. E al 1670 risale la pubblicazione del primo libro di istruzioni per la padrona di casa con suggerimenti di carattere culinario scritto da una donna, intitolato *The Queen-Like Closet*, di Hannah Wolley (London, Printed for Richard Lowndes, 1670). Neppure in Germania mancavano testi di cucina di mano femminile. Anzi, se ne trovavano già nel Cinquecento: il più antico attribuito ad una donna è un manoscritto del 1545 dal titolo *Das Kochbuch der Philippina Welser* 'Il libro di cucina di Philippina Welser'¹¹, mentre il primo libro stampato risale al 1598 e fu scritto da Anna Wecker, dal titolo *Ein köstlich new Kochbuch*. Anche rispetto alla Francia, l'Italia appare in ritardo: il primo libro di cucina francese rivolto alle donne – seppur scritto da un uomo (sotto lo pseudonimo di Menon) – fu il best-seller *La Cuisinière bourgeoise*, già citato, pubblicato nel 1746, venticinque anni prima cioè della *Cuciniera piemontese* nostrana. Più tardiva dell'Italia è invece la Spagna, dove il primo libro di cucina rivolto a donne è probabilmente *La cuynera catalana*, testo anonimo apparso nel 1835 e poi più volte ripubblicato nel XIX secolo e all'inizio del XX, ma dove si deve attendere fino al 1913 per veder stampato un libro di cucina scritto da una donna: si tratta de *La cocina española antigua* di Emilia Pardo Bazán (Sarti 2017: 22-27).

Per tornare all'Italia, dopo la Tamburini, altre donne si cimentarono nella manualistica gastronomica: spicca il successo editoriale di Ida Baccini, autrice nel 1903 del *Fuoco Sacro*; e la baronessa trentina Giulia Lazzari Turco, amica e corrispondente di Pellegrino Artusi, che nel 1904 pubblicò (anonimamente, con la sola indicazione delle iniziali G.L.T.) a Venezia *Ecco il tuo libro di*

⁷ Il volume rappresentò una vera e propria rivoluzione nella produzione editoriale italiana, perché fu il primo a promuovere la “nuova cucina” (prevalentemente di importazione francese) e a inaugurare nel sec. XVIII una trattatistica prodotta costantemente sui modelli della cucina francese, da cui prendere non soltanto i procedimenti tecnici, i sapori, e le combinazioni, ma anche la terminologia (Caria 2021: online). Nel contempo, il *Cuoco piemontese* fece emergere, fin dal titolo, una tendenza che si sarebbe affermata nell'Ottocento: la fioritura di testi che promuovevano patrimoni gastronomici regionali.

⁸ Per una rassegna bibliografica completa sui ricettari femminili primonovecenteschi, cfr. Moroni Salvatori 1998: 905-914, e Muzzarelli-Tarozzi 2003: 130-131.

⁹ Se si eccettua la traduzione dal tedesco del *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche* di Caterina Prato, pubblicato in Italia nel 1893 (la prima edizione era stata pubblicata a Graz, città d'origine della Prato, nel 1861, e poi in forma accresciuta nel 1880, con il titolo *Die süddeutsche Küche*), cfr. Colella 2003: 99.

¹⁰ Entrambi i manuali della Tamburini furono pubblicati a Milano, per la casa editrice Hoepli; cfr. Moroni Salvatori 1998: 905-906, Colella 2003: 99 e sgg. La Colella ricorda anche che Giulia Ferraris Tamburini nel volume del 1898, alle pp. 33-74, aveva proposto «un *Dizionarietto* di medicina casalinga, fatto per affrontare tramite la cucina i disturbi più diffusi del tempo, e ad esso faceva seguire un ricco ricettario» riproposto poi in *Come posso mangiar bene?* (88 e nota 127).

¹¹ Il testo è stato pubblicato a cura di G. Hayer e M. Lemmer, Leipzig, Ed. Leipzig, 1983.

cucina. Manuale di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia, un'opera monumentale con più di mille pagine e oltre tremila ricette di cucina aristocratica e complessa (Portincasa 2017: 72), e che nel 1908 propose "per la massaia economa" *Il piccolo focolare*. Una delle autrici più prolifiche fu in particolare Lidia Morelli (*alias* Donna Clara), che, dopo *Dalla cucina al salotto. Enciclopedia della vita domestica* del 1905, pubblicò *Far molto con poco. L'arte di creare buoni piatti con residui di cucina* nel 1909, a dimostrazione di come il valore dei cibi buoni e sani, del risparmio (molto prima che guerre, autarchia e razionamento ne facessero una necessità improcrastinabile, Portincasa 2017: 72), e dell'igiene, rappresentassero punti di forza della ideologia post-unitaria che mira alla costituzione non solo della nuova nazione ma anche e soprattutto di una compagine sociale nuova, che potesse giocare un ruolo fondante nel nascente stato italiano (Frosini-Montanari 2012: XVI). Una delle più amate è stata Amalia Moretti Foggia Della Rovere, più nota con lo pseudonimo di *Petronilla*, medico e figlia di farmacisti, autrice del manuale *Ricette di Petronilla*, che pubblicò nel 1935 a 63 anni. C'è poi il genere dei testi che aprono alla cucina dietetica, ancora con Donna Clara, *La cuoca medichessa. Dietetica e ricette* (Torino, Praxis, 1913), seguita da Angelica De Vito Tommasi, che diede alle stampe nel 1915 *L'infermiera in cucina*, in cui l'autrice, infermiera di professione, coniuga gastronomia e scienza dell'alimentazione, interessi professionali e di divulgazione: un libro che «non ha solo intenti salutistici, peraltro utili in tempo di guerra, ma invita le donne a riflettere sugli obblighi di un apprendistato che le trasforma in cuoche provette, votate a ridestare spenti appetiti al fine di tenere viva un'armonia familiare che assorbe la loro stessa esistenza» (Portincasa 2017: 74). Fino ad arrivare al grande successo editoriale, un vero e proprio *long seller*, rappresentato dal *Talismano della felicità* di Ada Boni, pubblicato per la prima volta a Roma nel 1925, diventato negli anni punto di riferimento sicuro per generazioni di massaie, il cui titolo così ben augurante evocava, insieme alla felicità matrimoniale, il potere per così dire "magico" del libro (e della buona cucina). Opera pensata per un pubblico femminile borghese, di quella fascia sociale che poteva ancora permettersi la donna di servizio ma che doveva stare senza cuoca, la cura della cucina e della casa venivano presentate come un impegno divertente e gratificante, grazie anche alla facile esecuzione delle ricette di cucina, semplici e sbrigative:

La cucina, la più gaia delle arti e insieme la più piacevole delle scienze, è qualche cosa di ben diverso; e solo conoscendone profondamente i segreti si può riuscire con semplicità di mezzi a preparare giorno per giorno una serie sempre variata di pietanze, spendendo il puro necessario e arrecando un senso di benessere nella propria famiglia. Con piena coscienza noi vi diciamo: Signore, perfezionate sempre più le vostre cognizioni di cucina; Signorine, imparate a ben cucinare. Un «menu» semplice, e ben eseguito è la pace della famiglia, ed è anche la certezza di veder apparire a casa il vostro compagno non appena i suoi affari o il suo impiego lo lasceranno libero. La mensa familiare, sulla quale a ora fissa faranno la loro gioconda apparizione due o tre pietanzine sapientemente preparate da manine care, sarà per lo sposo una immancabile attrazione (Boni 1927, 2a ed.: 10).

La presenza di donne-autrici non riguarderà solo i libri e i manuali ma anche le rubriche: sempre in quegli anni ebbe inizio la diffusione di pubblicazioni periodiche dirette da donne e mirate

alla formazione intellettuale e morale delle giovinette: a partire dal *Giornale delle donne*, il più antico (1868-1940), al quale si affiancarono *Cordelia* (1881-1942), e la *Rivista per le signorine* (1894-1913). Queste riviste contenevano frequentemente ricette di cucina – spesso riprese dall’Artusi – quasi sempre firmate da donne (Colella 2003: 103); in *Cordelia*, diretto da Ida Baccini, le firme sono tutte al femminile, dalla «Cugina di Perpetua», alla «Piccola cuoca» o la «Signorina Tal dei Tali»; mentre nella *Rivista per le signorine*, diretta da Sofia Bisi Albini, signora dai molteplici interessi che spaziano tra giornalismo, insegnamento e scrittura di romanzi per giovinette, le ricette (anonime) sono inserite nelle varie rubriche «Scienza domestica», «Igiene ed economia domestica», «A tavola», «La cucina illustrata» e «Dal salotto alla cucina» (Bertini-Caria 2016: 272-273).

Cambiano dunque i destinatari e, con essi, anche i contenuti dei nuovi ricettari stampati in Italia. Ma è ancora di più sul piano della lingua e dello stile che si coglie il cambiamento e la «femminilizzazione» (Davolio 2007: 12) di questo filone editoriale. Come ricorda Capatti,

lo chef e la cuoca non preparano le stesse vivande né designano la loro opera nel medesimo modo. [...] La lingua femminile e domestica, prevalentemente orale, intrattiene un rapporto di osmosi segreta, difficile da valutare, con l’altra usata dai professionisti e registrata nei libri, almeno sino alla scolarizzazione obbligatoria (Capatti-Montanari 2005: 222).

Con l’emergere della nuova manualistica culinaria femminile questa lingua si fa più semplice e chiara, più comprensibile a tutti i livelli di istruzione e per tutte le classi sociali, «in modo, che con essa anche l’ultima delle massaje o serve, che appena, appena sappia leggere, può diventare in brevissimo tempo, la più esperta donna di cucina», come sottolineano gli editori nella nota introduttiva alla *Cuciniere genovese* (Ratto, [1863] 1893: 4-5).

Per esempio, rispetto ai manuali di alta gastronomia dell’Ottocento, che si esprimevano in francese, in italiano, e in entrambe le lingue simultaneamente (Capatti 1998: 792), la manualistica culinaria femminile postunitaria riduce a livello lessicale l’apporto dei francesismi, spesso incomprensibili a un pubblico non professionale.

A titolo esemplificativo, riportiamo il confronto tra la denominazione delle *Salse* riportata negli indici della *Cuciniere genovese* del 1863 (p. 346) e della *Regina delle cuoche* del 1882 (p. 262), con quella del manualetto *Il piccolo Vialardi: cucina semplice ed economica per le famiglie*¹² (p. 316), pubblicata nel 1899 (ma la prima ed. conosciuta è del 1890) da Giovanni Vialardi, autore del e cuoco presso la casa sabauda, erede di quella cucina «alta, filo-francese, espressa con molte carni e lunghe minute, in un linguaggio da anfitrione» (Capatti 1998: 758), tramandata dai manuali settecenteschi di didattica professionale di corte o d’albergo:

CG (1863)

Salsa di pomodoro
id. piccante
id. bianca
id. id. (altra maniera)

RC (1882)

Salse per vivande bianche
Salsa di capperi e di acciughe
Salsa di cipollette
Salsa piccante

PV (1899)

Salsa alla spagnuola
Id. bianca detta *veloutée*
Id. *béchamelle*
Id. all’olandese

¹² D’ora in poi rispettivamente anche CG, RC, PV.

id. verde delicata	Salsa di pomidori	Id. alle ostriche
id. di spinaci	Salsa per selvaggina	Id. al burro d'acciughe
id. id. alla crema	Salsa bianca (di magro)	Id. ai tartufi bianchi
id. di patate o <i>Machè</i>	Salsa vellutata	Id. ai capperi o cocomeri
id. per condire il pesce lessato	Salsa di senape (di magro)	Id. alla veneziana
id. di noci	Salsa con capperi per il pesce	Id. al butirro
id. di mandorle di pignoli	Salsa di sardelle	Id. alla <i>rémolade</i>
id. vellutata	Salsa agro-dolce	Id. al capriolo
id. Olandese	Salsa verde (di magro)	Id. alla <i>maître d'hôtel</i>
id. Majonnaise	Salsa d'uova piccante	Id. alla <i>maître d'hôtel</i> semplice
id. id. calda	Salsa besciamella	Id. <i>Robert</i>
id. piccante al poveromo	Salsa magnonnese	Id. <i>poivrade</i>
id. marinatesca	Salsa alemanna	Id. alla <i>matelote</i> per guernitura
id. Roberto	Salsa spagnuola	Id. all'italiana
id. <i>Remolade</i>	Salsa con panna (di grasso)	Id. alla <i>Périgueux</i>
id. ai capperi		Id. all'inglese
id. ai tartufi		Id. <i>ravigote</i> calda
id. Tartara		Id. alla <i>rémolade</i> fredda per il lesso
		Id. verde per il lesso
		Id. fredda di pomodoro alla sarda
		Id. con funghi alla contadinesca
		Id. di senapa alla mostarda ed alla <i>ravigote</i>
		Id. alla <i>ravigote</i> fredda
		Id. alla tartara
		Id. alla <i>magnonnaise</i> e alla <i>bayonnaise</i>

Un altro indizio di questo processo di riduzione dell'influenza della lingua d'Oltralpe sulla lingua della cucina italiana risiede nei frequenti casi di termini francesi più o meno adattati alle strutture dell'italiano nei due testi della *Cuciniera genovese* e della *Regina delle cuoche*, laddove Giovanni Vialardi conserva il termine francese:

<u>CG (1863)</u>	<u>RC (1882)</u>	<u>PV (1899)</u>
<i>biancomangiare</i>	<i>besciamella</i>	<i>béchamelle</i>
<i>fricassea</i>	<i>flano</i>	<i>blanc-manger</i>
<i>sciampagna</i>	<i>fricassea</i>	<i>flan</i>
	<i>sciampagna</i>	<i>fricassée</i>
	<i>pudingo</i>	<i>champagne</i>
	<i>soffiato</i>	<i>pudding</i>
		<i>soufflé</i>

Inoltre, ancora in ambito lessicale, si rileva nei manuali di Ratto e Leyer – ma non in quello di Vialardi – un numero cospicuo di dialettalismi e denominazioni gastronomiche locali (di solito inseriti nei testi esaminati in corsivo e tra parentesi, a fianco al termine italiano), proiettate dalle realtà locali al circuito nazionale in seguito al processo di unificazione politica (Frosini 2012a: 100). Ecco allora forme di origine ligure nella *Cuciniera genovese* come *pèrsa* 'maggiorana' (p. 28), *pésto* (*battuto e sapore all'aglio*) (p. 42), *pôrsemmo* 'prezzemolo' (p. 28), *troffie* 'gnocchi' (p. 340), e forme di

origine milanese nella *Regina delle cuoche* come *cotelett senza l'oss* per 'bragiuole' (p. 255), *cucurucuu* 'gheriglio' (p. 104), *laccett* 'animelle' (p. 131), *luganega* 'salsiccia' (p. 42), e così via.

Al di là di questi esiti, tuttavia, si nota una serie di tratti appartenenti alla lingua della tradizione, conformi alla tradizione medio-colta coeva, non sempre assoggettata alle prescrizioni manzoniane, spesso, anzi, incline a soluzioni arcaizzanti. Spigolando tra le pagine della *Cuciniere genovese* e della *Regina delle cuoche* si rinvencono consueti arcaismi grafici, come l'impiego di *j* – ancora vitale per tutto il secolo –, in posizione interna ad esempio nelle forme *majale* (RC, pp. 23, 195; allato a *maiale*, pp. 26, 33, 40 e passim), *mortajo* (CG, p. 147; ma anche *mortaio*, pp. 32, 34, 35 e passim), *zabajone* (RC, pp. 164, 165, 265; ma *zabaione*, pp. 13, 225). Per la fonetica, la persistenza nel vocalismo tonico del dittongo *uo*, anche dopo palatale (attestato del resto in ogni genere di testo ottocentesco, in controtendenza alla riforma manzoniana; cfr. Serianni 1986: 20-21, Antonelli 2003: 93-95), in forme del tipo *braciule* (CG, pp. 202, 282, 334)/*bragiuole* (RC, pp. 26, 27, 254), *fagiuoli* (CG, pp. 28, 79, 115 e passim; RC, pp. 28, 79, 96 e passim; ma *fagioli*, p. 81), *picciuolo* (CG, pp. 18, 20, 27 e passim; RC, pp. 94), *spagnuola* (RC, p. 21); anche nei derivati, e dunque in posizione protonica: *fagiuoletti* (RC, pp. 78, 101; ma *fagioletti*, p. 96), *fagiuolini* (CG, pp. 35, 77, 91 e passim; allato a *fagiolini* pp. 19, 77, 126 e passim) ecc., e talvolta anche per casi in declino dopo la metà del secolo, come per es., fuori d'accento, *cuoprite* (CG, p. 229; ma *coprite*, pp. 48, 164, 194 e passim). Così pure l'impiego della *i* prostetica seguita da *s* dopo consonante: *iscoprirlo* (CG, p. 200), *ispago* (CG, p. 20), *istesso* (RC, p. 97). Tra i fenomeni morfologici sopravvivono le forme letterarie come *sieno*¹³: [...] *fate sentire il calore fino a che* [le alici] *sieno fuse* (CG, p. 77); *mettete tutto in una caldaia con acqua a bollire finchè i frutti sieno teneri al tatto* (RC, p. 97); e, nonostante la scelta manzoniana, gli avverbi *indi* (CG, pp. 16, 18, 19 e passim; RC, pp. 16, 18, 20 e passim), *poscia* (CG, pp. 16, 18, 19 e passim; RC, pp. 17, 19, 22 e passim; accanto a *poi* in entrambi i testi), *tosto* (RC, pp. 31, 72, 75 e passim), *tostochè* (RC, pp. 42, 135, in alternanza con *subito*), e il tipo *adunque* (RC, pp. 198, 212, minoritario tuttavia rispetto a *dunque*), piuttosto diffusi in ambedue i testi. Ben rappresentate inoltre le preposizioni articolate sintetiche del tipo *col*, *coi*: *Le uova impastate colla farina fanno crescere e rendono la pasta soda nel cuocere* (CG, p. 14); *Bisogna spezzare il pane colle mani, non coi denti, come pure alcuna vivanda non si deve toccare se non col coltello o colla forchetta* (RC, p. 11). In controtendenza alla prassi manzoniana è anche la frequentissima enclisi pronominale, non più legata, come noto, a questa altezza cronologica, alle regole della legge Tobler-Mussafia, ma connessa piuttosto a finalità espressive (Serianni 2005 [1989]: cap. VII, §§ 81-83); più frequentemente con il *-si*: *Tutte le cose, siano brodi, sughi o vivande che si conservano per l'indomani, tengansi sempre in vasi terra e non di rame* (CG, p. 15); *La carne lessata puossi anche friggere nel burro o nell'olio, passata prima in uovo dibattuto* (CG, p. 127); *Scegliete un bel mazzo d'asparagi, levate le piccole fogliette che trovansi verso la pianta verde* (RC, p. 21); *Facciansi cuocere prestamente sopra fuoco ardente, onde non abbiano a perdere il succo* (RC, p. 22), ecc. E, infine, i numerosi casi di costruzione più ricercata, del tipo: *Cotto che sia, servite in tavola con cacio* (CG, p. 66); *Colorite che siano, aggiungete loro un cucchiaino di farina* (RC, p. 26).

Nessuna novità, dunque, rispetto ai risultati rinvenuti per buona parte della prosa del tempo, in bilico tra modernità e tradizione, a fronte invece di uno stile che si fa via via più confidenziale, allontanandosi dallo stile solenne che caratterizzava le opere gastronomiche rivolte agli *chef*

¹³ La forma *sieno* è rimasta accanto a *siano* in uso fino ad anni recenti, in controtendenza alla scelta manzoniana (Serianni 2005 [1989]: cap. XI, § 58).

(rigorosamente uomini): «un messaggio che aveva come destinatario un cosmo di spose e fidanzate, affidato a un codice linguistico fruibile esclusivamente da donne» (Camporesi 1989: 258). Ci si avvia in sostanza a quel grande cambiamento nella pratica e nella lingua della cucina italiana di cui fu artefice, come noto, Pellegrino Artusi, autore della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, pubblicato nel 1891¹⁴, esattamente trent'anni dopo l'Unità d'Italia. Testo tecnico-operativo e prescrittivo (un manuale del "saper fare" paragonabile per certi versi agli altrettanto fortunati manuali Hoepli)¹⁵, ma caratterizzato da una fortissima componente narrativa, tanto da poter essere definito il «formidabile romanzo» (Frosini 2011: 13)¹⁶ della cucina italiana, la *Scienza*, sottolinea Giovanna Frosini, «è un libro, ed è più di un libro: è la chiave di volta della storia della cucina italiana, in cui si congiungono due percorsi paralleli e corrispondenti: da un lato, l'affermazione di una cucina semplice e lineare [...]; dall'altro, l'individuazione e la pratica di una lingua scorrevole e appropriata, basata su una fondamentale opzione per il fiorentino dell'uso» (Frosini-Montanari 2012: XV-XVI), da cui la definizione di Serianni su Artusi come «il Manzoni della lingua gastronomica italiana» (Serianni 2009: 107), in perfetto equilibrio tra elementi tradizionali e tratti della lingua parlata, pronta ad accogliere sia nella forma che nei contenuti elementi delle tradizioni locali e, dove occorra, qualche forestierismo (Frosini-Montanari 2012: XVI).

Si prepara così il terreno a quella produzione declinata "al femminile", che vede le donne impegnate non solo nella fruizione di tali testi, ma anche negli aspetti produttivi, inaugurata nel 1900 dalla Ferraris Tamburini, cui si è fatto già cenno. Rispetto ai manuali precedenti, il testo della Tamburini non rappresenta una novità sul piano del contenuto: gli «oltre 300 precetti e 756 ricette di vivande comuni, facili ed economiche adatte agli stomaci sani e a quelli delicati» che l'autrice presenta non si discostano molto da quelle già pubblicate.

E neppure diverse sono le scelte linguistiche che l'autrice fa in direzione tradizionale. Si noti ad esempio l'impiego della *j* grafica sia in posizione interna, nelle forme *cucchiajo* (pp. 33, 54, 60 e passim; ma *cucchiaio*, pp. 49, 123, 136 e passim), *cucchiaiate* (pp. 59, 62, 78 e passim; ma *cucchiaiate*, pp. 44, 54, 138 e passim), *massaja* (pp. 10, 78, 110; ma *massaia*, p. 193), *ramajolo* (p. 332), *salamoja* (pp. 41, 42, 99 e passim; ma *salamoia*, pp. 89, 137, 316) ecc., sia in posizione finale, per esempio nel plurale di sostantivi in *-io* come *cucchiaj* (pp. 65, 87, 111; ma *cucchiai*, pp. 97, 119, 123 e passim). Per la fonetica si nota la presenza regolare del dittongo *uò* (*buono, cuoco, fuoco, nuovo, uovo, uova* ecc.): l'unico caso che sembra fare eccezione è *torlo, torli* (nettamente preferiti a *tuorlo, tuorli*). Prevale largamente il dittongo dopo palatale; si citano, tra i tanti esempi, *braciucola* (p. 117), *-e* (pp. 45, 170; ma anche *braciocole*, pp. 76, 429), *giuoco* (p. 164), *nocciuola* (pp. 51, 97, 121 e passim), *ramajuolo* (pp. 116, 163), *-i* (pp. 81, 131, 164 e passim; ma anche *ramajolo*, p. 332, *ramajoli*, pp. 63, 116, 265), *spagnuola* (pp. 62, 366, 370 e

¹⁴ Per il ruolo e le scelte linguistiche dell'Artusi si rinvia ai numerosi contributi di Giovanna Frosini, di cui cfr. almeno Frosini 2006: 41-63; Frosini 2009: 311-330; Frosini 2011: 11-34; Frosini 2012b: 69-91; cfr. anche Capatti 1998: 772-778, Capatti-Montanari 2005: 33-36.

¹⁵ Sugli aspetti linguistici dei manuali Hoepli di contenuto gastronomico vd. Bertini Malgarini-Pelo-Vignuzzi 2009: 283-300; e, più in generale, sulla rilevanza anche linguistica dei manuali Hoepli vedi De Mauro 1992: 11-29; sull'importanza che questi manuali hanno avuto nel campo «dell'aggiornamento e della modernità», affrontando trasversalmente «la produzione e i consumi alimentari, fino a toccare il gusto e, in qualche caso, la cucina» vd. Capatti 1998 (*I manuali Hoepli*, 765-772), si cita da p. 766.

¹⁶ La citazione è di Tellini 2010: 48.

passim), *tovagliuolo* (pp. 21, 200, 209 e passim; ma *tovagliolo*, pp. 209, 303)¹⁷. È possibile inoltre rinvenire varianti verbali di sapore letterario, del tipo *sieno* (molto più frequente rispetto alla forma concorrente in *-a-*): *Per varietà non s'intende qui ricercatezza di manicaretti o diversità di cibi; ma che non sieno sempre le stesse pernici, che si presentano in tavola* (p. 15); *Perchè [la composta] riesca bene, è necessario che le albicocche sieno belle, carnose e ricche di sugo* (p. 49); avverbi arcaici come *adunque* (pp. 34, 105, 173 e passim; ma più spesso *dunque*), e alcuni casi – ancora una volta contrari alla revisione manzoniana – di enclisi pronominale; con il presente: *Ma havvi pure la salsa di capperi cruda* (p. 99) e, ancora più spesso, con il *-si*: *Dopo Pasqua l'agnello comincia a non essere più... agnello e perde molte delle qualità che lo fanno apprezzare* (Veggasi: Montone), p. 46; *Eccezione facciasi per il prosciutto, che, se privato del grasso, può concedersi anche agli stomachi deboli*, p. 104; *L'ordine del pranzo si scrive a mano; ma quando trattasi di un desinare di gala, allora dev'essere stampato su cartoncini eleganti*, p. 15. Per il lessico, vale la pena segnalare la presenza di elementi dialettali o regionali, evidenziati nel testo mediante il corsivo, usati per denominare pietanze: *Paste di mostaccioli dette in milanese: Mostazzin* (p. 282), o per indicare serie geosinonimiche relative ad esempio a nomi di uccelli: *Arzavola [...] Si addice a quasi tutti i temperamenti. Si addimanda: in genovese perruchéto; in lombardo garganel, sarzanil; in napoletano cerzella; in piemontese ania greca, garganella; in romagnolo scrombetto, anitretta; in sardo circureda, anadone; in siciliano paparzedda; in toscano bozzolo, baruzzola, bazzuracchio; in veneto zarzegna, marzurin* (p. 68), di pesci: *Cefalo. Pesce del genere muggine; ma con la testa superiormente larga. Somiglia anche alla spigola, detta in Lombardia branzin e a Livorno ragno* (p. 140), o di frutti particolarmente gustosi: *Il cocomero non è il treciuolo (cocombre dei francesi); nè il popone (melon); ma quello che nell'Italia superiore si addimanda erroneamente anguria* (p. 150); ed è di rilievo infine la presenza di parole straniere (sempre in corsivo nel testo), molte delle quali consolidate nel lessico culinario italiano in seguito al loro accoglimento nel manuale di Artusi¹⁸: *alkermes* (*Dopo [le pesche] si passano e si addizionano di zucchero bollito [...] a piacere, di un po' di alkermes e del sugo di un limone*, p. 207), *brioche* (*La brioche è una specie di focaccia gentile, tenuta in grande onore, specialmente in Francia*, p. 76), *dessert* (*La pasticceria e frutta (dessert) comprende i dolciumi d'ogni sorta, i gelati, il formaggio e le frutta propriamente dette*, p. 17), *Krapfen* (*Formati così tutti i Krapfen si friggono nello strutto, in padella*, p. 219), *plum-cake* (*Il plum-cake è un dolce inglese, che vanta almeno tre secoli*, p. 302).

A caratterizzare il testo della Tamburini sono piuttosto un inedito «senso di praticità» (Moroni Salvatori 1998: 905), quel gusto per la fraseologia colloquiale (*La famiglia è felice e le avversità della vita meglio si sopportano, se gli uomini restano a casa, invece di girsene a zonzo*, p. 5; *Ma sì, andatelo a raccontare a certi signori...*, p. 15), quel suo tono cordiale con cui la lettrice è intrattenuta mentre le vengono impartiti non solo gli elementi dell'arte culinaria, ma anche precetti per la cura e l'aspetto del piatto e della tavola, precetti di igiene, istruzioni su come scrivere una lettera di invito ecc., il tutto infarcito da citazioni colte. Si ha cioè, per la prima volta, un ammaestramento da donna a donna, alle cui mani è affidata la cucina domestica, semplice, salutare ed economica, distinta da quella "creativa" realizzata dai professionisti, preparata con ingredienti ricercati e antieconomici, decisamente nocivi alla salute (Bertini-Caria 2016: 275).

¹⁷ Ma non nei derivati, e dunque in posizione protonica, in cui si ha *-o-*: *bracioline* (p. 169), *tovagliolini* (p. 187).

¹⁸ Per questi ed altri ess. cfr. Frosini 2012a: 99.

3. Da cuoco a cuoca, da chef a cheffa

L'attenzione assolutamente nuova per chi nelle case si occupava quotidianamente della cucina, cioè le donne, iniziata come abbiamo visto nel XIX secolo, sembra trovare riflesso anche nella lessicografia.

Se consultiamo alcuni dei più noti dizionari ottocenteschi, troviamo lemmatizzata non solo la forma *cuoco* ma anche la forma *cuoca*, registrata come entrata autonoma. Non sarà forse un caso allora che *cuoca* compaia nel *Vocabolario degli Accademici della Crusca* solo nella quinta edizione (1863-1923): «Cuoca, e popolarmente anche Coca. Femm. di Cuoco. Lat. coqua», con rinvio ai testi di Redi, Fagioli, e al *Poeta di teatro*, romanzo poetico di Filippo Pananti (*Ci ho una brava cuoca*).

La troviamo attestata anche nel *Vocabolario della lingua italiana* (si cita l'edizione del 1855) di Pietro Fanfani, con il significato di 'cuciniera', grosso modo con lo stesso significato che viene attribuito in questo stesso vocabolario a *cuoco* 'colui che cuoce le vivande, cuciniere'. Mentre, alcuni anni dopo, Pietro Fanfani nel suo *Vocabolario italiano della lingua parlata* del 1875, compilato con Giuseppe Rigutini, lemmatizza *cuoca* con il significato più ampio di 'donna esperta nell'arte di far da cucina' (s.v.)¹⁹: la donna in cucina non viene più quindi considerata una semplice "cuciniera"²⁰, come nel Vocabolario del 1855, ma una figura esperta nell'arte culinaria. L'associazione tra *cuciniera* e *cuoca* rimane invece nel *Piccolo Carena o Nomenclatura italiana spiegata e illustrata, colle parole corrispondenti dei dialetti: milanese, piemontese, veneto, genovese, napoletano, siciliano, sardo e friulano* di Pasquale Fornari (1877), p. 138: «Cuciniere o cuoco, Cuciniera o cuoca – colui o colei che cuoce le vivande. Cuoco è titolo maggiore e dice, nell'opinione di chi se ne intende, quasi laureato in gastronomia!!! ossia arte o scienza culinaria. O che! I nostri aristarchi han più in pregio il cuoco del pedagogo; prova n'è lo stipendio».

La voce *cuoca* viene registrata anche nel *Dizionario della lingua italiana* di Tommaseo-Bellini, stampato a partire dal 1865 (consultato on-line), ma qui, accanto alla prima accezione per 'Coei che cuoce le vivande, Cuciniera' (con rinvio a *coqua*, già in Plauto), attestata nel Settecento, nelle *Rime piacevoli* («Le figlie, è ver, serrate a catenaccio Stan dalla cuoca») e ancora nelle *Commedie* di Giovan Battista Fagioli («Chiamavo a posta un servitore che andasse su dalla cuoca»), se ne registra una seconda, firmata da Tommaseo, per indicare, "familiaramente", una 'donna volgare' (con gli esempi: *Buona da far la cuoca. – Lo sanno fino le cuoche*).

L'autonomia della forma femminile sembra essersi persa invece nei dizionari moderni e contemporanei (es. DISC, Garzanti, Hoepli, Treccani), dove non la troviamo quasi mai come entrata autonoma, ma sotto la forma al maschile; e comunque, quando c'è, come nel GRADIT, il rinvio è a *cuoco*. Analogamente, anche il NDELI ha solo *cuoco* per indicare genericamente 'chi cucina per mestiere' (documentato fin dall'inizio del sec. XIII, nella scrittura del senese Matasalà).

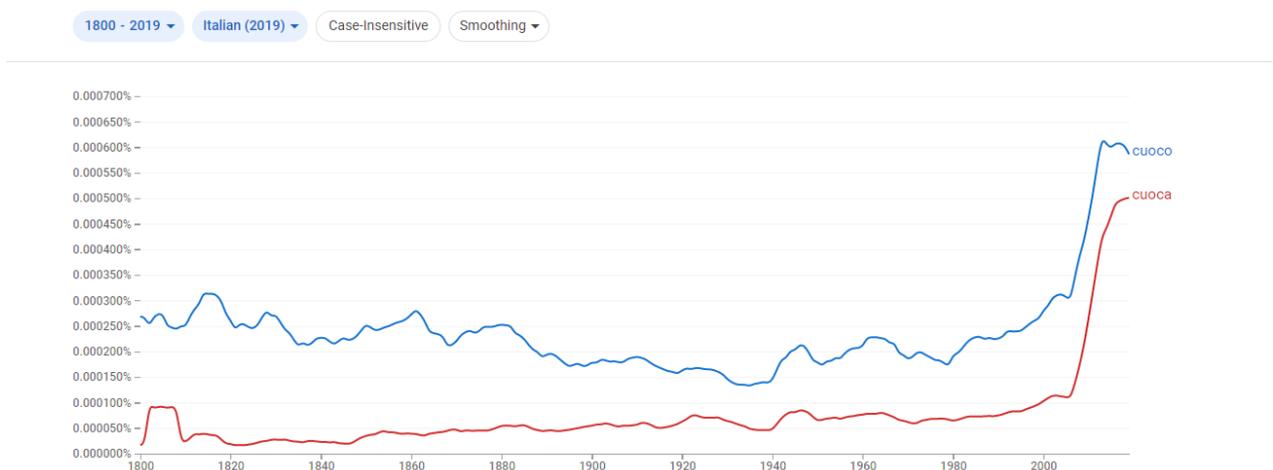
Neppure interrogando un importante dizionario storico come il GDLI troviamo *cuoca*: la prima attestazione, s.v. *cuoco*, nel Seicento, nella scrittura dello scrittore-scienziato Francesco Redi (già

¹⁹ La stessa voce *cuciniera* compare come voce autonoma nel Rigutini-Fanfani come 'femm. di Cuciniere', accanto a *cuciniere* 'colui che cuoce le vivande, che fa da cucina; e si dice di chi non ha tanta abilità da potersi chiamare Cuoco' (s.v.); mentre nel Vocabolario di Fanfani si trova lemmatizzato solo il masch. *cuciniere* per 'cuoco, che cuoce la vivanda, che fa cucina'.

²⁰ Voce registrata in questo vocabolario come 'femm. di cuciniere', a sua volta definito come 'colui che cuoce le vivande, che fa da cucina; e si dice di chi non ha tanta abilità da potersi chiamare Cuoco', s.v.

citato dagli Accademici della Crusca): «La mia cuoca, colla quale comunico sempre i miei sonetti, mi approva più i miei versi che i suoi»; altre attestazioni (sempre secondo il GDLI) nel Settecento, nelle *Lettere familiari ai suoi tre fratelli Filippo, Giovanni e Amedeo* di Giuseppe Baretti: «Essendosi massime da notare che le loro donne sono tutte cuoche assai destre, e che ti sanno fare de' piattellini molto ghiotti cogli erbami acconci alla loro maniera nel buon burro e nel buon cacio che s'hanno, oltre ai loro vari eccellenti carnamì»; e nell'Ottocento, nelle *Confessioni di un italiano* di Nievo: «Quando la nonna abbisognava d'un caffè o d'una cioccolata, e non era alcuno nella stanza, non s'accontentava ella di sonar la campanella, ma scendeva in persona alla cucina per dar gli ordini alla cuoca».

Per avere un'idea della frequenza di *cuoco/cuoca* nei libri, si può utilizzare Ngram Viewer, che si basa sul catalogo di libri digitalizzati dal 2004 sino ad oggi di Google Books, che mostra la maggiore frequenza di *cuoco* rispetto a *cuoca* nei libri pubblicati tra il 1800 e il 2019:

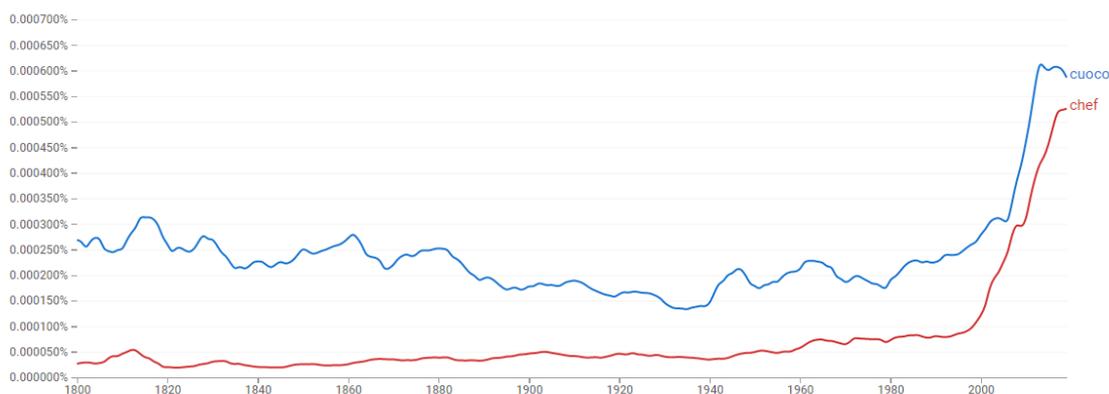


Si usa il maschile anche per indicare il 'capocuoco', ovvero lo *chef*, francesismo la cui prima attestazione nella lingua italiana risalirebbe, secondo il NDELI²¹, al 1905, nel *Dizionario* di Panzini. A sua volta la parola *chef* viene usata in italiano, soprattutto negli ultimi anni, non solo per indicare il 'capocuoco', ma, per estensione, il 'cuoco di grande abilità che lavora spec. in ristoranti eleganti' (cfr. GRADIT).

Si può vedere, sempre grazie a Ngram Viewer, la risalita di *chef* rispetto a *cuoco* dopo il 2000, tendenza cui deve aver contribuito in Italia anche il successo di numerosi programmi televisivi dedicati alla cucina, tra i quali ad esempio *Masterchef*. Dal piccolo schermo si arriva poi alla carta stampata, che negli ultimi anni ha visto una vera e propria proliferazione di libri di ricette scritti proprio dagli *chef* italiani (ma non solo) diventati famosi proprio grazie alla tv.

²¹ Cfr. NDELI, s.v., dal fr. *chef* 'capo, testa' (sec. IX), poi 'persona che è a capo' (sec. XIII); lo *chef* è lo *chef de cuisine*, il capo della cucina.

1800 - 2019 Italian (2019) Case-Insensitive Smoothing



Quelli che compaiono in televisione sono però, quasi sempre, *chef* uomini. Una delle poche eccezioni è stata Antonia Klugmann, la prima giudice donna di 'MasterChef Italia', subentrata a Carlo Cracco nella settima stagione del programma, nel 2017, accanto a Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Antonino Cannavacciuolo. Nel suo caso, la stampa e i siti internet parlarono di lei come *la chef*, affidando cioè esclusivamente all'articolo femminile la distinzione di genere, così come è accaduto per i nomi di professione tradizionalmente attribuiti a uomini, ma linguisticamente ambigeni del tipo di *il dirigente / la dirigente, il presidentella presidente* (Fрати 2009; Villani 2020; ma sul tema anche Setti 2003; D'Achille-Thornton 2020; Zarra-Marazzini 2017; Robustelli 2017).

Accanto a questa scelta va però segnalato per indicare il femminile, negli ultimi anni e soprattutto in rete, l'uso di "adattamenti" della parola *chef* all'italiano, oscillanti sul piano della grafia e spesso messe tra virgolette, probabilmente per metterne in evidenza la particolarità. Chiunque faccia una semplice ricerca in Internet può trovare attestazioni sia di *cheffa* (esiste ad esempio una pagina Facebook *Da chef a cheffa*²², sul sito di GialloZafferano un blog intitolato *Michela "Cheffa" per caso*²³, e "La Cheffa" è il nome con cui viene chiamata la marchigiana Maria Vittoria Griffoni, cuoca personale di Jovanotti durante i tour), sia di *scieffa* (c'è per esempio un ristorante toscano che presenta sul proprio sito le ricette della sua "Scieffa")²⁴. Da quanto si è potuto vedere, anche attraverso i casi segnalati, entrambe le forme adattate non sembrano però necessariamente riferirsi, diversamente dallo/dalla *chef*, a figure professionali della ristorazione o a cuoche stellate, ma più semplicemente a donne che si occupano con maestria e abilità alla cucina.

Bibliografia

Almanacco della cucina 1934. *L'amico della massaia*, Milano, Sonzogno, 1933.

Antonelli G., *Tipologia linguistica del genere epistolare nel primo Ottocento*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 2003, pp. 93-95.

²² <https://www.facebook.com/dachefacheffa/>.

²³ <https://blog.giallozafferano.it/zappamic72/>.

²⁴ Non mancano però usi nello scritto, per es. nella rivista *Civiltà della tavola*, dell'Accademia italiana della cucina, pubblicata nel 2019 (n. 317), si legge a p. 48, a proposito di un ristorante di Ciriè che «La "cheffa" Tiziana ha affrontato con eccezionale maestria il tema della serata: lo storione».

- Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Landi, 1891.
- Baccini I., *Fuoco sacro*, Rocca San Casciano, Cappelli, 1903.
- Bertini Malgarini P., Caria M., "«Dal salotto alla cucina»: le buone maniere nei manuali di cucina e di economia domestica nell'Italia postunitaria", in H. Sanson and F. Lucioli (eds), *Conduct Literature for and about Women in Italy, 1470-1900: Prescribing and Describing Life*, Paris, Classiques Garnier, 2016, pp. 265-281.
- Bertini Malgarini P., Pelo A., Vignuzzi U., «Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli e l'«institutio» alla scienza del ben mangiare e del bere bene nell'Italia postunitaria», in C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 283-300.
- Bernabeo K., *Gli stereotipi nella storia delle donne: Verso l'educazione di genere a partire dalla prima infanzia*, Milano, Ledizioni, 2019.
- Bonfiglio Krassich A., *Almanacco della cucina 1936. Cucina igienica*, Milano, Sonzogno, 1935.
- Boni A., *Il Talismano della Felicità*, Opera premiata alla Mostra Internazionale dell'Economia Domestica (Roma, 1927), seconda edizione, notevolmente ampliata, Roma, Edizioni della Rivista «Preziosa», 1925.
- Borruso F., *La rivoluzione romantica della famiglia borghese in Occidente*, Espacio, Tiempo y Educación, 2 (1), 2015, pp. 309-322.
- Camporesi P., *La terra e la luna. Alimentazione, folclore, società*, Milano, il Saggiatore, 1989.
- Capatti A., «Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale», in A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni (a cura di), *Storia d'Italia. Annali*, vol. 13, *L'alimentazione*, Torino, Einaudi, 1998, pp. 755-801.
- Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza 2005 [1999].
- Caria M., «La cucina "infranciosata" del Settecento», *Treccani Magazine (Lingua italiana)*, 2021, in https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo6.html.
- Casagrande G. (a cura di), *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, versione e note etimologiche di G. Moretti, Foligno, Edizioni dell'Arquata, 1988.
- Colella A., 2003, *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Firenze-Milano, Giunti, 2003.
- Davolio F., "La cucina e il suo pubblico. Per una storia dell'editoria e della cultura gastronomica in Italia", *Storicamente*, 3, 2007, pp. 1-32 (anche online: <https://storicamente.org/03davolio>).
- De Mauro T., "Il Caso Hoepli", in A. Assirelli (a cura di), *Un secolo di Manuali Hoepli 1875-1971*, Milano, Hoepli, 1992, pp. 11-29.
- Dessi F., *La signora in cucina*, Milano, Del Duca, 1955.
- De Vito Tommasi A., *L'infermiera in cucina. Insegnamenti famigliari per la preparazione di cibi e bevande dei malati e convalescenti*, Roma, Tipografia del Senato di G. Bardi, 1915.
- Donna Clara (Lidia Morelli), Dott. Napione (Lidia Morelli), *La Cuoca Medichessa. Dietetica e ricette*, Torino, Praxis, 1913.

- Donna Clara (Lidia Morelli), *Dalla Cucina al Salotto. Enciclopedia della vita domestica*, Torino, Biblioteca del Forum, 1905.
- Donna Clara (Lidia Morelli), *Far molto con poco. L'arte di preparare buoni piatti coi residui di cucina*, Torino, S. Lattes & C., Librai-Editori, 1909.
- Dubini A., *La cucina degli stomachi deboli*, Milano, Presso Giuseppe Bernardoni di Giovanni, 1862.
- Fanfani P., *Novissimo vocabolario della lingua italiana scritta e parlata*, compilato sui Vocabolari della Crusca, del Tramater, del Manuzzi, del Tommaseo, del De Stefano, del Fanfani e riveduto da Pietro Fanfani, dodicesima edizione, aggiuntovi in appendice un dizionario di geografia moderna e un compendio di mitologia, Napoli, Antonio Morano, 1895.
- Ferraris Tamburini G., *Come devo governare la mia casa?*, Milano, Hoepli, 1898.
- Ferraris Tamburini G., *Come posso mangiar bene?*, Milano, Hoepli, 1913 [1900].
- Fornari P., *Piccolo Carena o Nomenclatura italiana spiegata e illustrata, colle parole corrispondenti dei dialetti: milanese, piemontese, veneto, genovese, napoletano, siciliano, sardo e friulano*, Milano, Carrara, 1877.
- Fрати A., "La presidente dell'Accademia della Crusca. Ancora sul femminile professionale", Consulenza linguistica dell'Accademia della Crusca, 20 novembre 2009 (<https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/la-presidente-dellaccademia-della-crusca-ancora-sul-femminile-professionale/250>).
- Fresu R., "La lingua dell'editoria femminile educativa femminile italiana nell'Ottocento: linee di ricerca", in I. Putzu, G. Mazzon (a cura di), *Lingue, letterature, nazioni. Centri e periferie tra Europa e Mediterraneo*, Milano, FrancoAngeli, 2012, pp. 534-576.
- Frosini G., "L'italiano in tavola", in P. Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2006, pp. 41-63.
- Frosini G., "Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi", in C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana. Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007)*, Firenze, Cesati, 2009, pp. 311-330.
- Frosini G., "La «Scienza» degli italiani. Storie di un libro fortunato", *Pellegrino Artusi. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Firenze, Giunti, 2011, pp. 11-34.
- Frosini G., "La cucina degli italiani: tradizione e lingua dall'Italia al mondo", in G. Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012a, pp. 84-107.
- Frosini G., "Parole in casa. I domestici scrittori di Pellegrino Artusi", in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano. Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011)*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012b, pp. 69-91.
- Frosini G., Montanari M., "Il sapore di una nazione", in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano. Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011)*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. XIII-XVIII.
- GDLI = *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, fondato da S. Battaglia, diretto da G. Bàrberi Squarotti, 21 voll., Torino, Utet, 1961-2002.

- Giusti G., "Introduzione", in Ead. (a cura di), *Nomi per esistere. Nomi e cognomi*. Atti del primo convegno *Lingua e identità di genere* (Venezia, 19 settembre 2011), Venezia, Cafoscarina, 2011, pp. 9-11.
- GRADIT = *Grande dizionario italiano dell'uso*, diretto da T. De Mauro, 6 voll., Torino, Utet, 1999-2000.
- Gribaudo G., "Le donne nel Novecento: emancipazione e differenza", in A.A.V.V., *Storia contemporanea*, Roma, Donzelli, 1997, pp. 571-590.
- Hayer G., Lemmer M. (hrsg.), *Das Kochbuch der Philippine Welser*, Leipzig, Ed. Leipzig, 1983.
- La cuciniera piemontese che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso, che in magro; secondo il nuovo gusto*, Vercelli, Beltramo Antonio Re, 1771.
- Lazzari Turco G., *Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economa*, Trento, G. B. Monauni, 1947 [1908].
- Leyrer "Prof. D.", *La regina delle cuoche*, Milano, C. F. Manini, 1882.
- Menon, *La cuisinière bourgeoise*, Paris, Guillyn, 1746.
- Messisbugo C. (di), *Libro nuovo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti [...]*, Venetia, Lucio Spineda, 1600 (1a ed. dal titolo *Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara, Giovanni De Bughat et Antonio Hucher compagni, 1549).
- Morelli L. (Donna Clara), *Dalla cucina al salotto. Enciclopedia della vita domestica*, Torino, Lattes, 1905.
- Moroni Salvatori M. P., 1998, "Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento", in A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni (a cura di), *Storia d'Italia. Annali*, vol. 13, *L'alimentazione*, Torino, Einaudi, 1998, pp. 889-925.
- Muzzarelli M. G., Tarozzi F., *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2003.
- NDELI = *Il nuovo Etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana*, a cura di M. Cortelazzo, M. A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999 [2a ed.].
- Pardo Bazán E., *La cocina española antigua*, Madrid, Renacimiento, 1913.
- Petronilla (Amalia Moretti Foggia Della Rovere), *Ricette di Petronilla*, Milano, Olivini, 1935.
- Portincasa A., "Come le donne scrivono di cucina. Alle origini della trattatistica femminile in Italia", *Genesis*, XVI / 1, 2017, pp. 67-84.
- Prato C., *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche*, Graz, Libreria Styria, 1901.
- Ratto G. B., *La cuciniera genovese ossia la vera maniera di cucinare alla genovese*, Genoa, Pagano, 1893 [1863].
- Rigutini G., Fanfani P., *Vocabolario italiano della lingua parlata*, novamente compilato da Giuseppe Rigutini e accresciuto di molte voci, maniere e significati, Firenze, Tipografia cenniniana, 1875.
- Robustelli C., "Donne al lavoro (medico, direttore, poeta): ancora sul femminile dei nomi di professione", Consulenza linguistica dell'Accademia della Crusca, 21 febbraio 2017 (<https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/donne-al-lavoro-medico-direttore-poeta-ancora-sul-femminile-dei-nomi-di-professione/1237#:~:text=E%20direttrice%3F,sopra>).
- Sarti R., "Cucinare. La preparazione del cibo in prospettiva di genere (Europa occidentale, secc. XVI-XIX)", *Genesis*, XVI / 1, 2017, pp. 17-41.

- Serianni L., "Le varianti fonomorfologiche dei «Promessi Sposi» 1840 nel quadro dell'italiano ottocentesco", *Studi linguistici italiani*, XII, 1986, pp. 1-63 (poi in Id., "Saggi di storia linguistica italiana", Napoli, Morano, 1989, pp. 141-213).
- Serianni L., *Grammatica italiana. Italiano comune e lingua letteraria*, con la collaborazione di Alberto Castelvechi, Torino, Utet, 2005 [1989].
- Serianni L., "«Prontate una falsa di pivioni»: il lessico gastronomico dell'Ottocento", in G. Tesio (a cura di), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Atti del convegno di studi (Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122.
- Setti R., "Femminile dei nomi in *-tore* e *-sore*", Consulenza linguistica dell'Accademia della Crusca, 14 marzo 2003 (<https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/femminile-dei-nomi-in-tore-e-sore/91>).
- Tellini G., *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 2010.
- Thornton A. M., D'Achille P., "Professioni e mestieri al femminile: il caso di falegname (e anche di legnaiolo, carpentiere, fabbro, muratore, controllore)", Consulenza linguistica dell'Accademia della Crusca, 25 settembre 2020 (<https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/professioni-e-mestieri-al-femminile-il-caso-di-falegname-e-anche-di-legnaiolo-carpentiere-fabbro-muratore-controllore/2821>).
- Tommaseo N., Bellini B., *Dizionario della lingua italiana*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1858-1879.
- Vialardi G., *Il piccolo Vialardi cucina semplice ed economica per le famiglie*, Torino, Roux Frassati e C., 1899.
- Vocabolario degli Accademici della Crusca*, quinta impressione, Firenze, Tip. Galileiana [poi Successori Le Monnier], 1863-1923.
- Wecker A., *Ein köstlich new Kochbuch*, Amberg, bey Michaeln Forstern, 1598; ristampa anastatica Heimeran Verlag, München, 1977.
- Zarra G., Marazzini C., «Quasi una rivoluzione». I femminili di professioni e cariche in Italia e all'estero, Firenze, Accademia della Crusca, 2017.