



cucine del territorio

“cucine del territorio”

volumi già pubblicati:

- La cucina abruzzese dei trabocchi*, di Maria Teresa Olivieri  
*La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan  
*La cucina aretina*, di Guido Gianni  
*La cucina bresciana*, di Marino Marini  
*La cucina dei Genovesi*, di Paolo Lingua  
*La cucina della Carnia*, di Pietro Adami  
*La cucina della Maiella*, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera  
*La cucina della Terra di Bari*, di Luigi Sada  
*La cucina della Toscana* di Italo L. Arieti  
*La cucina delle Murge*, di Maria Pignatelli Ferrante  
*La cucina delle Valli d'Aosta*, di Salvatore Marchese  
*La cucina del Parco del Delta* di Graziano Pozzetto  
*La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, di Giovanni Gorla  
*La cucina di Lunigiana*, di Salvatore Marchese  
*La cucina ferrarese*, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta  
*La cucina fiorentina*, di Aldo Santini  
*La cucina istriana*, di Mady Fast  
*La cucina livornese*, di Aldo Santini  
*La cucina maremmana*, di Aldo Santini  
*La cucina modenese*, di Sandro Bellei  
*La cucina padovana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina piacentina*, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini  
*La cucina picena*, di Beatrice Muzi e Allan Evans  
*La cucina reggiana*, di M. A. Iori Galluzzi, N. Iori  
*La cucina trapanese e delle isole*, di Giacomo Pilati e Alba Allotta  
*La cucina trevigiana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina vicentina*, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta  
*Le cucine di Parma*, di Marino Marini  
*Le cucine di Romagna*, di Graziano Pozzetto  
*Mangiare triestino*, di Mady Fast

Graziano Pozzetto

# La cucina del Montefeltro

Prefazione poetica di Tonino Guerra

**ORME TARKA**

*La cucina del Montefeltro*

di Graziano Pozzetto

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione aggiornata: giugno 2015

© 2015 Lit Edizioni s.r.l.

Orme è un marchio di Lit Edizioni s.r.l.

Sede operativa: Via Isonzo 34, 00198 Roma

Tel. 06.8412007 – fax 06.85865742

(su licenza di Tarka/Fattoria del Mare s.a.s. di Franco Muzzio)

[www.litbookshop.it](http://www.litbookshop.it)

Le fotografie alle pagine 10, 11, 53, 184, 185, 316, 317

sono di Giampiero Bianchi.

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Stampa

PDE Promozione s.r.l.

presso lo stabilimento di

LegoDigit Srl – Lavis (Tn)

per conto di Lit Edizioni Srl

Largo Giacomo Matteotti, 1

Castel Gandolfo (Rm)

# Indice

Dediche XIII

Prefazione poetica con salutino di Tonino Guerra 1

Introduzione 7

Note storiche sulla cultura del cibo nel Montefeltro  
del Professor Piero Meldini 13

Riferimenti bibliografici 22

## PARTE PRIMA: LA CUCINA IDENTITARIA DEL MONTEFELTRO

La cucina nei secoli

Saggio del Professor Silvestro Venturi 25

Il Montefeltro in cucina.

Saggio della Studiosa Paola Cecchini 33

Il percorso storico dei prodotti e della cucina  
nelle Guide gastronomiche del T.C.I. anno 1931  
e di Felice Cunsolo anno 1975 49

La cucina della borghesia mareschiese tra le due guerre

Contributo dell'accademico Pier Giacinto Celi  
di Novafeltria 55

La cucina della borghesia mareschiese tra le due Guerre della signora  
Alba Zafferani Celi di Sartiano 55

Antipasti 55

Minestre 56

Secondi 56

Dolci 57

Le ricette mareschiesi raccontate dall'Accademico  
Pier Giacinto Celi di Novafeltria 58

## PARTE SECONDA: I PRODOTTI DEL MONTEFELTRO

Pane, piadina e consorelle, cresce e crostoli, polenta 67

La memoria del pane di Maiolo 67

Il pane nero 68

Gli altri pani poveri 70

Le ricette povere ed emblematiche del pane nella testimonianza  
delle nonne di Maiolo 71

La piadina di area mareschiese e le altre consorelle (cresce e crostoli  
e c.) di area montefeltresca 76

Cresce e crostoli di area montefeltresca 81

La polenta (con i mangiari e i sughi della tradizione) 85

Le carni 91

I formaggi 93

Formaggi dell'identità montefeltresca 93

Le ricotte 96

La giuncata 97

Cagliata 97

Lo slattato 97

“casècc” 98

Il ravaggiolo 99

Il formaggio bazzotto della primavera (o caciofiore) 99

I formaggi conciati 100

- Casciotta d'Urbino DOP 100
- Formaggio alle foglie di noci 101
- I pecorini 102
- Il formaggio di fossa di Talamello ("Ambra") e di Sant'Agata Feltria 103
- L'esperienza del formaggio di fossa "Ambra" di Talamello 106
- L'esperienza del formaggio di fossa di Sant'Agata Feltria 110
- I piatti al formaggio di fossa 115
- Vini e liquori. Testimonianza su: visner, visciolato,  
liquore "brugnot", vinsanto, vino passito 121
- Il Visner ed il Vinsanto di Terzo Balducci di Sassocorvaro 121
- Il vinsanto di Terzo Balducci di Sassocorvaro 124
- Il Visner tradizionale nella testimonianza di Ferruccio Venturini  
di Sassocorvaro (ma anche Vinsanto e Vino passito) 125
- Vino di mele 126
- Il Visner nella testimonianza di Bruno Signorotti  
farmacista in Pietrarubbia 126
- I liquorini della famiglia Lazzarini di Pietrarubbia 130
- Il miele 133
- Il prosciutto di Carpegna DOP 135

### PARTE TERZA: LE RISORSE DEL TERRITORIO

- Le erbe mangerecce del Montefeltro 141
- Rassegna gastronomica delle erbe spontanee  
    di tradizione montefeltresca 142
- Radicchi e cicorie selvatiche 142
- Rassegna gastronomica delle erbe odorose del Montefeltro 152
- L'esperienza e la cucina delle erbe di Mara Valentini 157

- Frutti antichi e dimenticati del Montefeltro 163
- I funghi del Montefeltro 187
- I funghi buoni del Montefeltro 188
  - I funghi sconsigliati 199
- I tartufi del Montefeltro 201
- I tartufi a tavola e in cucina 203
  - La testimonianza sul tartufo di Nicola Naldoni 205
- Rane, lumache e pesci del Montefeltro 211
- Le rane 211
  - Le lumache 213
  - Pesci d'acqua dolce 215
  - Pesci salati 216
    - Il baccalà 216
    - Lo stoccafisso 219
    - L'aringa 221
    - Il pesce azzurro sotto sale 222
- Eccellenze enogastronomiche e buoni prodotti artigianali 223
- I grandi vini Valturio di Macerata Feltria 224
  - La birra artigianale "la Cotta" di Sassocorvaro 229
  - Pietro Grazia da Miniera di Novafeltria  
allevatore di razze bovine di grande pregio 232
    - Il bue del Montefeltro 235
  - Katia e Francesco Rossi allevatori di suini di razza "grigio  
casentinese" allo stato semi-brado a Pescaia di Casteldelci 237
  - La bottega della carne Celli di Novafeltria: dal bue marchigiano  
al mandolino del Montefeltro 241
    - Il mandolino del Montefeltro 243
    - Il bue marchigiano del Montefeltro 244

- I buoni formaggi dell'Azienda Agricola Mirko Camporesi  
di Madonna di Pugliano 246
- Ceci e lenticchie di San Sisto e Montefiorentino 248
- Lenticchia 249
- Ceci 250
- I frutti tradizionali e le patate dell'Azienda Agricola Ezio Bagnoli  
di Ugrigno di Sant'Agata Feltria 251
- L'apicoltura montana di Giovanni Giovagnoli di Carpegna 253
- I prodotti dell'alveare 256
- Il pane di forno a legna con lievito madre de Il Certello  
di Giovanni Larghetti di Scarnigia di Frontino 257
- Le farine del molino a macina Ronci  
di Ponte Messa di Pennabilli 261
- Antonio Francesco Santini colto vivaista dei frutti antichi  
e "non dimenticati" a Montefiorentino di Frontino 263
- Elenco delle varietà di frutti antichi recuperate,  
    esclusive e peculiari del vivaio "Il Sorbo" 267
- Il mais antico di Scavolino coltivato da Giovanni Giovagnoli di  
Carpegna tra speranze e rilancio 270
- "Il Gabbiano" di Montecopiolo una buona ed esemplare offerta  
gastronomica turistica di massa 273
- Guerrino Fanchi contadino-filosofo di Pennabilli 276
- I frutti tradizionali 278
- Gli ortaggi 280
- Un'eccellenza casearia: il Blu del Montefeltro di Renato Brancaleoni  
di Roncofreddo (FC – Montefeltro Storico) 281
- Le interpretazioni di Riccardo Agostini 283
- La filosofia di Riccardo Agostini 283
- Il ristorante 286
- La biografia di Riccardo Agostini 287

Antipasti	289
Primi piatti	292
Secondi piatti	298
Dessert	307

## LE APPENDICI

Cucina e vini di San Marino	315
Un companatico-base	318
La polenta sul tagliere	319
I vini	324
A proposito dei vini di San Marino (Consorzio Vini Tipici di San Marino)	326
Le radici povere della gente di montagna	329
La mia Villagrande di Montecopiolo (quella degli ultimi decenni)	331
La “ruspa” gioco di carte tipico di Villagrande	335
I personaggi della “ruspa”	338
La rumorosa sfida quotidiana a scopa di Benedetto, Giorgio e del giovane Filippo	341
I compaesani che assistono alla “ruspa”, anch’essi grandi protagonisti del gioco	343
I piatti feretrani della mia predilezione	345
Le eccellenze artistiche del Montefeltro	353
L’antica stamperia di Carpegna	353
Il progetto Otium del Montefeltro; “Cieli del Montefeltro”; manifesto della cucina dell’Otium nel Montefeltro	353
Progetto Otium nel Montefeltro di Giampiero Bianchi	354

- Antonio Saliola pittore di giardini  
con il rifugio d'artista a Petrella Guidi 357
- Il museo diffuso e I Luoghi dell'anima  
nel Montefeltro Storico di Tonino Guerra 358  
    Itinerario nel Montefeltro storico 359
- Riferimenti bibliografici 365
- Scheda sul Parco Naturale Sasso Simone Simoncello  
a cura di Rita Giannini 365
- Il giardino di Tea Giannini, preside a Novafeltria 366
- 
- Postfazione 367
- Ringraziamenti 369
- Bibliografia 373
- Indice analitico delle ricette 387
- Indice alfabetico delle ricette 393



# Dediche

“Dedico queste storie ai contadini, che non hanno abbandonato la terra, per riempire i nostri occhi di fiori a primavera”.

*Tonino Guerra*

Con intensa gratitudine a mio padre Pietro contadino e bovaro tutta la vita, uomo mite, laborioso di poche parole, mandandomi a scuola, in tempi peraltro difficili, con i tanti libri, quotidiani e riviste nonché la radio, di parole me ne ha fatte incontrare tante.

E, senza prediche e coercizione alcuna, mi ha insegnato da che parte stare nella vita.

Ad Agostino Celli di Novafeltria che ricordo con affetto e stima assieme a Domenico, Donatella e Marco, nella cui Bottega è sempre stato presente ed attivo negli ultimi decenni con la sua caratterizzata autorevolezza, esercitata con severità e rigore, lui che era stato il maestro fondatore grazie ad una lunga militanza di macellaio e norcino.

Proprio lui che era stato pioniere, in relazione ad un'ampia area marchigiana, nel campo della macelleria e norcineria tradizionali, direttamente legate a produzioni bovine, suine ed ovine di pregio, sulle quali faceva valere la sua competenza nel campo degli allevamenti di grandi razze, gestendo nel contempo una propria stalla e stazione taurina, che consolidava le razze marchigiana, maremmana, romagnola, quale contadino a Perticara.

Era soprattutto un uomo di robusta fede e profonda religiosità con le quali aveva permeato la sua esistenza, peraltro assai proficua per la sua famiglia e la sua gente.

È stato altresì pioniere dell'apicoltura di tutta la valle, legandola agli ambienti naturali più belli e vocati, caratterizzando al meglio i suoi mieli.

Fu prigioniero in Germania, svariati anni e in diversi Lager, quale lavoratore obbligato. Conclusa la guerra ritornò a casa a piedi, magrissimo e sfinito. Su quella esperienza, tutta la vita ha atteso invano e con profon-

da amarezza e delusione, ha atteso un riconoscimento (assieme ad altri) da parte dello Stato tedesco ed in supplenza da quello italiano.

Ha lasciato in eredità un'etica di vita, intensa ed operosa, esemplare, ma anche il frutto del suo sapiente impegno artigianale, un patrimonio di conoscenze e culturale della migliore tradizione. Un'eredità che è stata acquisita dal figlio Domenico e dalla sua famiglia.

A 10 anni dalla scomparsa, ricordo con affetto e gratitudine l'Amico e Maestro Gino Veronelli, che tanti anni fa mi incitò alla scrittura (diceva: scrivi come parli!), lui padre di tutti gli enogastronomi italiani del dopoguerra.

Lo ricordo con le giuste parole del giornalista Sapo Matteucci, che ringrazio, riprese da "La Repubblica", rubrica Retrogusto, del 1/II/2014, dal titolo "Veronelli frate laico dei sapori".

Chissà che avrebbe detto Luigi Veronelli della spettacolarizzazione enogastronomica dei nostri giorni? A 10 anni dalla sua scomparsa (verrà ricordato a Bergamo il 2 febbraio) si torna a pensare a lui, al suo volto da frate e da entomologo. Alfiere dell'uso di prodotti locali in una cucina di rango elevato, Veronelli venne subito dopo Soldati e Monelli, dal quale si beccò l'epiteto di "educanda" per i suoi gusti troppo raffinati. In un contesto che vedeva valenti studiosi (Camporesi, Faccioli, Portinari) affiancati da giornalisti gastronomi come Guarnaschelli Gotti e Maffioli, si distinse per la vivacità della scrittura e l'energia della ricerca. Veronelli si intonava allo spartito lombardo da Ortensio Lando fino a Tenca e Linati, ma spaziava anche tra la classicità trasgressiva di Cecco Angiolieri e gli appassionamenti di Huysmans. In fondo riproponeva sulla pagina la dialettica culinaria prodotto verace e artificio sopraffino, affilando le sue armi espressive al servizio della fondamentale idea che cibo e vino dovevano trasmettere soprattutto il *genius loci*.

*Graziano Pozzetto*

# Prefazione poetica

con salutino di Tonino Guerra

*Ancora una volta mi affido alle parole dell'Amico e grande Poeta, artista, autore di grande cinema, con una selezione poetica affine al tema del libro. È il mio modo di ricordarlo con affetto e gratitudine. Tonino è stato, non solo per me, uno straordinario regalo della vita, talvolta orgogliosamente condivisa, con tanti momenti di felicità, una terapia dell'anima, un pane buono ricco di fragranze e suadenze.*

*Riconfermo la mia gratitudine a Lora e ad Andrea.*

## ***Mi piace l'aria...***

Mi piace l'aria, mi piacciono i colori,

mi piace la musica della pioggia.

Qui e soltanto qui la colgo.

Mi piace il Montefeltro quando s'ammanta di nebbia.

Allora vivo con me stesso.

(Scritta da Tonino dopo avere soggiornato alla "Locanda Le Querce" di Calmugnano di Frontino)

## ***L'orto***

Questo è il nostro orto, un poco di terra  
circondata da un muro

dove sono seppellite le carogne dei gatti

ed è il nonno a badarci

con i suoi bussolotti di semi e di fagioli secchi

con una piccola zappa dal manico lungo

che appoggia dietro la casa.

D'estate c'è un po' di tutto

maturano anche i piselli

anche le melanzane nere insieme all'insalata;

all'inverno solo i cavoli

con le foglie bucate

e il nonno guarda guarda dalla finestra

perché gli piace starsene al caldo.

(Da *La cucina del Montefeltro*, F. Muzzio Ed., Padova, 1998)

***La terra lavorata***

La terra lavorata era un amore che condividevo assieme all'amico Tarkowskij.

Ogni volta che ci incontravamo a guardare i nostri campi appena arati, lui mi diceva:

“di questi giorni la terra, questa terra feretrana, ha lo stesso aspetto della mia lontana Russia.”

***La capanna***

La capanna

grande come quattro pagliai

messi insieme e dentro

la stalla, il porcile, i cortiletti per la legna,

la cucina, la dispensa

gli anditi, gli sgabuzzini, i ripostigli, la piccionaia

le camere da letto, i corridoi

fino al camerone in fondo

dove si faceva la sveglia

le soffitte coi pavimenti

coperti da un ginocchio di mele, pere, nespole e

un po' di tutto, coi magazzini del grano e con le botti nelle cantine.

Una quantità di camere

che ci voleva un giorno a guardarle

dalla prima all'ultima

e dove i vecchi

passavano l'inverno

senza farsi vedere sulla strada

né davanti né dietro.

(Da *La Capanna*, Maggioli, Rimini, 1985)

***I buoi***

Andate a dire ai buoi che vadano via,

che il loro lavoro non ci serve più,

che oggi si fa prima ad arare col trattore.

E poi commoviamoci pure a pensare alla fatica

che hanno fatto per migliaia d'anni

mentre eccoli lì che se ne vanno a testa bassa

dietro la corda lunga del macello.

(Da *I Buoi*, Maggioli, Rimini, 1972)

***Nel mezzo di una spianata...***

Nel mezzo di una spianata grande di un campo  
c'era un pero da solo che aveva addosso  
tutte le foglie rosse dell'autunno  
che stavano per cadere.  
Eravamo io e quelle foglie  
ad aspettare un colpo di vento.  
(Da *Piove sul Diluvio*, P. Capitani, Rimini, 1997)

***Le castagne***

Durante la mia prigionia in Germania una sera d'inverno, capitò un bombardamento sulla cittadina di Troisdorf dove c'era anche il nostro campo di concentramento.  
Noi prigionieri cercavamo di infilarci dentro delle buche praticate nel terreno, che erano il nostro rifugio in caso appunto di bombardamento. Quella notte tutti i rifugi erano pieni di gente che piangeva e pregava. Io ero in piedi e sentivo che le bombe scendevano fischiando dal cielo scurissimo. Mi sono chiesto: che cosa ti dispiace se perdi la vita? La risposta che mi sono dato è questa: non mangiare le castagne con degli amici attorno al caminetto. E parlare.  
(Da *La cucina del Montefeltro*, F. Muzzio Ed., Padova, 1998)

***Un montanaro quando...***

Un montanaro quando si è accorto  
che stava per morire  
ha cominciato a salutare la sua roba.  
Agli alberi da legna  
che erano sotto la montagna  
gli ha detto che lo dovevano perdonare  
se gli aveva rotto le braccia per venderle ai fornai.  
Agli alberi da frutto ha cominciato ad accarezzare  
le pere, le mele e le susine  
che erano cariche di sole.  
A tutte le foglie dell'orto: l'insalata, la cipolla e i cavoli,  
gli ha dato un'occhiata lunga.  
Poi, prima di mettersi a letto  
che si sentiva molto stanco,  
è arrivato a salutare un filo d'acqua,  
buona da bere, che sgocciolava da una roccia  
come fosse un respiro bagnato  
e le ha detto: "acqua che vai giù  
fino a Marina saluta il mare"

che ho visto una volta soltanto  
 e mi ha fatto grande impressione  
 perché da quassù è soltanto  
 una riga lunga e blu”.

(Da *Piove sul Diluvio*, P. Capitani, Rimini, 1997)

### ***Primavera***

Dopo un inverno che ci ha tenuti in casa  
 mi piace guardare un uomo che cammina tra le siepi e i lenzuoli  
 e ride mentre porta a spasso un animale.

(Da *I Bu*, Maggioli, Rimini, 1972)

### ***Sono i giorni utili...***

Sono i giorni utili per scoprire in mezzo alle boscaglie di cerri ancora verdi, gli alberi da frutto selvatici coperti di foglie autunnali che spiccano per i colori vivaci. Ci mettiamo a tracciare una mappa di questi ritrovamenti servendoci di un piccolo cannocchiale di madreperla che mi serviva al Bolschoi di Mosca. Individuiamo venti ciliegi carichi di foglie rosse corallo, tredici peri con le foglie vinaccia e quattro meli quasi spogli che producono le introvabili meline rosa.

(Da *Piove sul Diluvio*, P. Capitani, Rimini, 1997)

### ***La nebbia stamattina***

La nebbia stamattina ha la voce del torrente che gli passa dentro. È una massa informe di vapore che ogni tanto lascia intravedere presenze di alberi simili ad animali morbidi che si allungano o si ingrossano nel cielo.

I cacciatori sparano a caso dentro la nuvola di vapore che ha cancellato le ali degli uccelli e il pelo dei cinghiali. Oltre la finestra della stanza con camino posso controllare bene la parte alta del negozio. È presa d'assalto dai passerai affamati.

È arrivato un merlo pesante che dondolava sui rami e beccava violentemente i frutti che ho lasciato appesi ai rami. La nespola più alta non ha retto all'impatto con quel becco appuntito ed è caduta a terra. Ho aperto pian piano la finestra e ho consigliato sottovoce al merlo di essere più prudente. Mi ha guardato e subito dopo ha fatto cadere altre nespole.

(Da *Piove sul Diluvio*, P. Capitani, Rimini, 1997)

### ***Ci sono delle sere***

Ci sono sere  
 che prima di andare a letto  
 sto seduto

sulla panca del terrazzo e guardo la valle.

...

Mi sembra che debba aspettare  
qualcuno. Può essere un amico  
o un parente o mi mandano un telegramma  
o altrimenti telefonano.

...

Invece è soltanto  
l'acqua del fiume laggiù  
che scivola sui sassi  
che vuole parlare con me.

(Tratto dal volume *Le Lucciole, Ovvero Pillole di Bellezza per Chi Fa Turismo*, a cura di Rita Giannini e Andrea Guermandi)

### ***L'aria***

L'aria è quella roba leggera  
che ti gira intorno alla testa  
e diventa più chiara quando ridi.  
(Da *I Bu*, Maggioli, Rimini, 1972)

## **Salutino**

Diceva Tonino:

“da spettatore un po' distaccato e dopo tanti viaggi per il mondo, trovo che la nostra cucina di oggi si è arroccata attorno a pochi piatti, che vengono serviti in modo sbrigativo e senza voto.

I locali rispecchiano la testarda cocciutaggine dei feretrani e mareschiesi (ed ovviamente dei romagnoli), efficienti finché si vuole, ma senza cultura.

Ci si siede avendo davanti agli occhi magari delle pareti lucide e plastificate, ma nient'altro che aiuti a calarti in un'atmosfera di felice intimità. Come sarebbe bello se i proprietari dei ristoranti viaggiassero per capire che il loro mestiere è un'arte che va continuamente approfondita.

La cucina del Montefeltro non ha 'secondi', ovvero ne ha pochi.

Quasi quasi consiglierai di mangiare, uno dopo l'altro, alcuni primi piatti nella speranza di trovarvi sotto gli occhi una scodella di 'pasta e fagioli' fumante con una bella sformaggiata.”

(Da *La cucina del Montefeltro*, F. Muzzio Ed., Padova, 1998)



# Introduzione

Dopo 16 anni riedito, grazie a Franco Muzzio, nella rinverdita Collana sulla Cucina dei Territori, *La cucina del Montefeltro*.

Ricordo che l'area di competenza riguarda il Montefeltro Storico, il medesimo che un tempo coincideva con l'omonima Diocesi, nella Regione Marche, in provincia di Pesaro-Urbino, tra Marche e Romagna (sia quella marecchiese, divenuta di recente riminese, che l'entroterra collinare della provincia di Rimini), la contigua e sveltante Repubblica di San Marino, e la Toscana (area interna aretina, *in primis*).

La grande bellezza del Montefeltro è cantata dal Poeta Tonino Guerra, sia nella sua pregevole e suggestiva prefazione poetica, che nella sua testimonianza sul Museo Diffuso e sui Luoghi dell'Anima del Montefeltro (curata dalla Studiosa e Biografa del Poeta Rita Giannini).

Le radici storico-letterarie di questa terra antica e affascinante, legata a tante contaminazioni culturali, sono esaminate dallo Studioso riminese Piero Meldini, nella parte iniziale.

L'identità della cucina feretrana, ricca di sapori e saperi, è stata raccontata, nella Parte Prima, da un gruppetto di autorevolissimi Studiosi ed Accademici come il pennese Silvestro Venturi, l'urbinate Paola Cecchini e il mercatinese Pier Giacinto Celi; ma anche dal sottoscritto in riferimento al percorso storico di prodotti e cucina, attraverso l'analisi comparata della Guida Gastronomica del TCI dell'anno 1931 e della Guida Gastronomica dell'anno 1975 curata dallo Studioso Felice Cunsolo.

Il Montefeltro rappresenta un bacino enogastronomico sorprendentemente ricco e caratterizzato, permeato non solo da un'agricoltura "montanara" tradizionale, ma peculiarizzato, divenuto consolidata unicità culturale e produttiva, grazie ad una serie superba di prodotti, frutto di grande Artigianato gastronomico; distinguendoli per carità, onestà e trasparenza, da tanta altra merce (che sempre più immeritadamente porta il medesimo nome, talvolta furbetto e mistificatore), legittima s'intende, da Grande Distribuzione e da Mercato Globale, per capirci, che invade il Mercato, quale espressione culturalmente disinvolta e superficiale della cosiddetta finta "tipicità ed eccellenza", nell'ambito di un marketing omologato.

Quei buoni prodotti ho codificati e passati in rassegna, nella Parte Seconda. A partire dal pane memorabile, se ottenuto (e ciò ai giorni nostri accade sempre meno) da farina di cereali autoctoni ed antichi, macinati in loco in un celebre Mulino a pietra, lavorato secondo la pratica del “lievito madre”, cucinato nel forno a legna. Va nel contempo e comunque riconosciuta la bravura di tanti fornai feretrani, stimati da turisti e dai locali, specialmente se effettuano, pur periodicamente, auspicabili lievitazioni tradizionalmente e ritualmente prolungate.

Assieme al buon pane ritroviamo altri prodotti identitari feretrani: le svariate focacce tradizionali, consorelle della piadina (che si limita a caratterizzare l'identità romagnola o marechiese-riminese, tranne ovviamente quella industriale “cellofanata” (a mio parere priva di tipicità) che si trova dappertutto, quale comodo cibo moderno di successo); ma soprattutto le identitarie dell'area feretrana cresce e crostoli, amatissime da sempre dalla gente di qui, offerte agli ospiti e condivise con i turisti con orgoglio, ed altre consorelle similari. In relazione alla piadina industriale va considerata seriamente la recentissima ed implacabile nonché autorevole sentenza del TAR del Lazio, del mese di giugno 2014 che ha stabilito: 1) che la piadina tipica tradizionale è solo quella espressa dei chioschi (che nei territori romagnoli assommano ad oltre 2.000); 2) che strumenti pubblici quali IGP e DOP non possono applicarsi alle produzioni industriali. Una lezione che tanta brava gente (anche con gli interventi di Carlin Petrini) dovrebbe capire, a livello di nomenclatura, Amministrazioni, Enti, Consorzi, lobbies omologatrici varie e naturalmente i diretti interessati, che pure fanno il loro mestiere. Ma tale sentenza è stata disattesa e la piada precotta, confezionata, industriale ha ottenuto l'IGP, come se fosse un prodotto tipico e tradizionale, devastando l'identità che appartiene a tutti i romagnoli, non solamente a coloro che pur legittimamente ne hanno fatto un grande business, un'identità peraltro interpretata da una buona parte dei duemila chioschi romagnoli, costretti loro malgrado a farsi rappresentare in un consorzio ove dominano quantitativi enormi di piade industriali.

Senza dimenticare la polenta, immagine povera e della sopravvivenza delle classi subalterne di un tempo, riproposta in termini più moderni e piacevoli, tuttavia magnifica quando è ottenuta da mais antichi come quello di Scavolino e quando viene maritata a sughi e potacchi feretrani. Poi ci sono le buone carni e non mi riferisco a quelle massicciamente importate da lontano, proposte a prezzi bassi, addirittura a meno di un terzo rispetto alle buone carni di tradizione locale, e quindi consumate anche in tanta parte della proposta ristorativa corrente. Ma mi riferisco, vivaddio, alle carni che si ottengono da razze bovine di pregio come ad esempio la Marchigiana, che vivono al pascolo molti mesi l'anno, con

esiti di assoluta qualità e peculiarità, in quanto l'alimentazione è legata ad una stupendamente naturale e ricca flora pascolativa. Rilevante ma senza suscitare entusiasmi la diffusa e massiccia proposta di capi bovini prelevati sul mercato internazionale ed ingrassati in stalla negli ultimi mesi di vita, indi venduti come carni "nostrane"! Un giochetto bello, legittimo e furbo, che danneggia le piccole e autentiche stalle.

Ma anche le razze suine di pregio che maturano adeguatamente allo stato semibrado, garantendo eccellente norcineria; ma penso anche alle migliaia di capretti ed agnelli delle zone più interne, verso la Toscana, che in gran parte affluiscono sul mercato laziale.

Inoltre l'importante settore dei formaggi tipici e tradizionali di questo bacino: dal "fossa" (con relative ricette), alle "foglie di noce", alla Casciotta DOP, ma penso anche con affetto a certe microproduzioni: di suggestivo profilo gastronomico come il ravaggiolo (che Tonino Guerra, in riferimento a quello di Casteldelci, definiva "una carezza del palato"); ma anche altri, comunque legati a bravi produttori, compresi quelli di matrice culturale sarda, che svolgono un ruolo guadagnato e consolidato, con tenacia e mestiere, in tutto il Montefeltro, divenendo protagonisti del settore in alcuni decenni; divenuti positivamente custodi di aree collinari marginali.

Di grande qualità il miele del Montefeltro, legato ad una buona e diffusa Apicoltura: meritatissime le citazioni dell'apicoltore Riccardi di Piandimeleto e l'Apicoltura Montana esemplarmente praticata da Gio-vagnoli a Carpegna.

Nel mio lavoro di ricerca e di ascolto di racconti e testimonianze di cibo (identitarie, commoventi, sincere, piene di sapienzialità come nel nostro caso) ho raccolto da alcuni nonni che a Sassocorvaro, ma anche Mercato Vecchio e Pietrarubbia, producono, hanno amato e condiviso il visner, il vinsanto, il vino passito, il vino visciolato, liquore di prugnoli, proposte antiche che regalano ancora grande emozione sia al cuore che al palato, comprese le microproduzioni di vinsanto e vino passito.

A conclusione della Parte Seconda dedicata ai prodotti del Montefeltro, non resta che la triste e penosa disamina del Prosciutto di Carpegna DOP, una DOP che ha rappresentato un privilegio esclusivo legato ad una sola Azienda, che negli ultimi tempi non ha dato i frutti sperati, non senza un recente sbocco produttivo di carattere industriale.

Nella Parte Terza (*Le risorse del territorio*) ritroviamo gastronomicamente schedate le risorse naturali del Montefeltro, grazie ad un habitat straordinario per naturalità e ricchezza, risorse che in buona parte non hanno subito devastazioni, forse per una certa indifferenza culturale di coloro che hanno responsabilità.

Un patrimonio di risorse che potrebbe vieppiù garantire e caratterizzare una cucina peculiare e inconfondibile, se si posseggono sapienza e manualità, sensibilità e bagaglio culturali.

Mi riferisco a erbe mangerecce (con le raffinate ricette di Mara Valentini); ai frutti antichi, tradizionali, “dimenticati” e non, pionieristicamente evocati dal poeta Tonino Guerra, riscoperti da appassionati, amatori, alcuni coltivatori e vivaisti grandi cultori; ai tanti funghi, dai magnifici prugnoli primaverili a tutti gli altri, porcini rigorosamente locali compresi (distinguendoli da tanta merce anonima carente di sapori e profumi ma molto praticata, che viene da fuori e che svisisce ogni volta l’offerta gastronomica); ai tartufi, presenti in diverse tipologie, per gran parte dei mesi dell’anno, evitando svariati sbrigativi “prodottacci”, legittimi per carità (come tante cose peggiori) nei quali il tartufo è presente



solamente attraverso sentori olfattivi “chimici” ed improbabili preparazioni peraltro gastronomicamente “degradanti”.

Penso altresì con tenerezza alle rane di un tempo; alle lumache che ancora vengono recuperate dai cultori; ai pesci di fredde acqua dolci: ai pesci salati dell’antica sopravvivenza, giunti dai mari lontani.

Nel prosiegua della Parte Terza ho antologicamente raccolto rigorose storie (16 in tutto) di eccellenze enogastronomiche e delle migliori produzioni artigianali, che caratterizzano ed onorano il Montefeltro. Una rassegna di esperienze sulle quali rivendico la selettività, il rigore, l’aggiornamento, in quanto comprendono il meglio (non dico tutto ma quasi) nei vari settori: vino; birra; razza bovina di pregio; altresì suina allo stato semibrado con collegata eccellente norcineria; cereali antichi; frutti e patate di montagna; mieli montanari; pane biologico (da Mo-



lino a pietra, da “lievito madre” e forno a legna); farine da Molino a pietra; piante tradizionali; un’ offerta agrituristica di alto profilo; il tipico e antico mais di Scavolino; un luogo di ristorazione quarantennale divenuto istituzione turistica; frutti ed uve antiche di un contadino-filosofo; i buoni formaggi bovini ed ovini di un vero contadino (anche se nel Montefeltro non mancano altre esperienze interessanti); infine una testimonianza casearia di assoluta eccellenza.

Concludiamo questa parte con una trentina di ricette di alta professionalità tendenzialmente innovativa, create dallo chef stellato Riccardo Agostini del Ristorante “Il Piastrino” di Pennabilli, con le quali interpreta cucina identitaria con prodotti e risorse della sua terra, altrettanto identitari.

L’articolata parte finale del volume comprende tre appendici gastronomiche: Vini e Cucine di San Marino; le radici povere della gente di montagna (Montecopiolo con un reportage paesano e turistico e sul gioco tipico da carte, detto “ruspa”, ed altri); una selezione di piatti feretrani della mia predilezione.

Ritroviano poi una selezione di cinque (tra le tante) Eccellenze Artistiche del Montefeltro: le tele dell’Antica Stamperia di Carpegna; il progetto “Otium” nel Montefeltro dell’artista fotografo Giampiero Bianchi (le cui fotografie sul Montefeltro impreziosiscono il volume), unitamente al Manifesto della Cucina del Montefeltro firmato altresì da Mara Valentini, Luigi Sartini, Riccardo Agostini; raccontata inoltre l’opera del grande Artista Pittore dei Giardini, Antonio Saliola, che ha trovato un suo “Luogo dell’Anima” a Petrella Guidi, splendido Borgo Medioevale portato alla rinascita; il Museo Diffuso ed i “Luoghi dell’Anima” del Poeta Tonino Guerra, unitamente ad una scheda sul Parco, dei Sassi Simone e Simoncello curati da Rita Giannini; infine il racconto sul giardino di rose di Tea Giannini di Novafeltria.

Concludono il volume la postfazione poetica sulla “Terra del Montefeltro” di Fabio Tombari; i ringraziamenti dell’autore; la ricca bibliografia, gli indici

# Note storiche sulla cultura del cibo nel Montefeltro

del Professor Piero Meldini

1. Un ambito della ricerca storica dove le fonti scarseggiano deplorabilmente è senza il minimo dubbio la storia dell'alimentazione e della cucina. Il Montefeltro non fa eccezione: anche i documenti relativi a questo territorio – che coincide sostanzialmente con quello dell'antica Diocesi feretrana – si contano sulle dita di una mano; ciononostante consentono, tutti sommati, di farsi un quadro, seppure molto parziale e sintetico, del regime alimentare e delle pratiche gastronomiche delle diverse classi sociali dal XV al XIX secolo.

Disponiamo, più precisamente, di testimonianze:

- sull'alimentazione e sugli usi culinari della popolazione rurale del Montefeltro nella seconda metà del Cinquecento;
- sulla cucina delle occasioni solenni dell'aristocrazia feretrana agli inizi del Settecento: estrema erede della cultura gastronomica ducale;
- sui piatti dei giorni di festa della borghesia del Montefeltro nell'Ottocento.

2. Sulla cucina quotidiana e sullo stesso vitto delle plebi, nel Montefeltro come altrove, sappiamo pochissimo, un po' per il disinteresse al tema della minoranza alfabetizzata, dalla quale dipendono le fonti, e un po' per l'effettiva inconsistenza dell'oggetto, che si riduceva, in genere, alla pura e semplice arte di sopravvivere: un regime povero, monotono, precario, spesso al limite della sussistenza, basato sulle erbe di campo, qualche ortaggio di stagione, legumi (la fava innanzi tutto), castagne, pane di tritello (ossia di crusca rimacinata frammista a minime quantità di farina) e, come bevanda, l'acquaticcio e l'acqua e aceto. Di rado il vino, come pure le uova e il formaggio, e la carne solo nelle feste solenni. Non molto di più sappiamo, per altro, sul vitto e sulla cucina di tutti i giorni degli altri strati sociali. Un'opera del medico e naturalista Costanzo Felici (c. 1525-1585) ci fornisce tuttavia preziose informazioni su

cosa e come si mangiava nel Montefeltro e, più in generale, nell'entroterra romagnolo e marchigiano compreso fra Rimini e Piobbico, le due località dove Felici aveva casa e divideva il suo tempo. Sto parlando della cosiddetta "lettera sulle insalate", scritta intorno al 1572 e pubblicata nel 1986 da Guido Arbizzoni.

Redatta in forma di lettera e indirizzata a un corrispondente di cui non è fatto il nome, ma che tutto porta a identificare con Ulisse Aldrovandi, l'operetta è un catalogo ragionato di tutte le piante commestibili, spontanee e coltivate, indigene e forestiere: delle erbe che si utilizzano crude nelle insalate, ma anche di quelle che si usa cuocere, e inoltre dei bulbi, delle radici, delle cucurbitacee, dei frutti che si consumano freschi e di quelli che si fanno seccare, delle bacche, dei cereali, dei legumi, dei semi odorosi, delle spezie in genere e infine, succintamente, dei funghi e del "tartuofano".

Numerose e godibilissime sono, nella lettera, le notizie dirette e indirette d'interesse gastronomico. Alcuni usi culinari – specie quelli praticati dai più agiati – si sono estinti da tempo, come la fabbricazione dell'acqua di rose, dell'aceto rosato e dell'aceto "sambucato", o come la confettatura in zucchero o miele di fiori, fusti, radici e semi di piante, dalla lattuga al finocchio, dalla borragine alla rosa, dal coriandolo allo zenzero.

Altri usi – come la preparazione di minestre, frittelle e torte di erbe, cereali e legumi – si conservano, ma con una drastica riduzione delle specie utilizzate: non si cucinano più minestre di enula, malva, romice e gramigna, né frittelle e torte di miglio, panico, fave e piselli, mentre marginale è l'impiego della borragine, dell'ortica, delle "rosole" (papaveri) e delle cime di rapa nelle minestre, dei fiori di sambuco nelle frittelle e delle "rosole" nelle torte. La cottura sotto la brace, che nella lettera è associata alle carote, alle ghiande e ai tartufi, veniva usata fino ad anni recenti per cucinare cipolle, patate e carciofi.

Non sono pochi i piatti che si conservano tuttora, con o senza varianti significative rispetto alla versione di Felici: i ceci all'aglio e rosmarino; la "baggiana" di fave aromatizzata con finocchio selvatico o aneto; le minestre di piselli e di lenticchie; le lenticchie con l'osso di prosciutto; l'insalata di fagioli; la torta di bietole; le melanzane al tegame e in graticola; la zuppa di farro; il pancotto; le frittelle di riso; i "tortelli, raffioli e simile fantasia" con ripieno d'erbe; la lonza, la salsiccia e i fegatelli di maiale profumati con semi di finocchio; le lumache alla mentuccia; i cetriolini sotto aceto; le olive in salamoia.

Di straordinaria importanza sono le pagine della lettera dedicate al grano e a tutto ciò che si può ricavare dalla farina di frumento: pane, pan biscotto, piada, focacce, dolci e vari tipi di pasta: "lassagna, lassagnola

tirata, macaroni o cavadoli tirati in varie forme, strenghe, tagliatelli, vermicelli, granetti et altri nomi”.

Quella di Felici, in particolare, è la prima citazione a me nota di un cibo che non ha solo il nome di “piada”, ma che coincide effettivamente, *mutatis mutandis*, con la popolare piadina odierna. Parlando del pane azzimo, infatti, Felici accenna *en passant* a “placente e cresce o piade [...] per il più fatte di pasta non fermentata con sale e cotte sotto le cenere infocate ovvero nelli testi infocati”, spiega che queste venivano confezionate “per non potere aspettare il resto del pane che si cuocia o quando manca il forno” e le definisce “pessimo cibo con tutto che a molti tanto piaccia”.

Poco più in là Felici menziona anche quella versione opulenta e aristocratica della piada che nel riminese è chiamata “piada sfogliata”, e nel pesarese e urbinato “crescia”: “questa farina si suole ancora compastare con lardo o altro grasso de porco in tutta la massa, [...] che però spesso sentirete dire crescia o piada grassa ovvero sfogliata ovvero smalzata, e molte volte s’intride la pasta con olio per fare queste mede[si]me piade o cresce”.

Felici ricorda altresì le spianate e i “crostoli”, che è il nome che nella valle del Foglia si dà attualmente alla versione locale della piada sfogliata, nonché dolci semplici e casalinghi come i biscotti, i “bracciatelli” e la “pinza”. Sono citate anche delle piade speziate “per le feste d’Omnia-santi e il San Martino”, da accompagnare al vino novello, che sono con ogni probabilità le antenate dirette delle “piade dei morti” del riminese, tra i cui ingredienti entra il mosto.

Nella lettera – dove per altro non si fa parola delle frequenti carestie (ma sarebbe anacronistico pretendere da un gentiluomo del Cinquecento una più acuta sensibilità sociale) – si menzionano svariati tipi di pane povero, confezionato con ingredienti vili e d’emergenza: farine di cereali inferiori (orzo, spelta, sorgo, miglio, panico); farine di legumi (fava, cicercchia, veccia); farina di castagne e farina di ghiande che “hoggi ancora soccorre a’ poveri bisognosi, li quali quando non hanno de meglio ne fanno pane, ma” chiosa Felici “molto spaventevole a vedere non che a gustare”. Altrettanto, se non più “spaventevole”, sarà stato anche il pane confezionato con la radice essiccata e macinata dell’aro, conosciuto localmente come “zago” o “pane delle bisce”, che Felici, in effetti, giudica “molto ingrato cibo”.

Il pane di ghianda, propagandato nel 1801 dal medico Michele Rosa (1731-1812), originario di San Leo, veniva consumato nel Montefeltro ancora agli inizi del Novecento. Lo denunciava alla Camera dei Deputati, nella seduta del 2 febbraio 1903, un medico illustre, Angelo Celli, eletto nel collegio di Urbino: “Sapete che cosa mangiano, in questo in-

verno, molti nostri contadini? Le ghiande, come i maiali”. Stando ai ricordi di un mugnaio di Sassocorvaro, i contadini raccoglievano ghiande della varietà detta “castagnola”, le essiccavano, le bollivano per attenuarne l’amaro, le lasciavano asciugare e le portavano al mulino a macinare. Ne ottenevano “una farina molto fine”, dalla quale ricavano “un pane più leggero di quello di farina d’orzo e di fava”.

Il trattato di Costanzo Felici, in conclusione, si rivela non solo un’opera di capitale importanza per i naturalisti e per i botanici in particolare, ma un testo di notevole interesse per gli storici dell’alimentazione e della gastronomia. La lettera mostra infatti, oltre a scarse tracce di una cucina nobiliare che si andava estinguendo, cospicue e inoppugnabili testimonianze di una cucina rurale e paesana in via di formazione, che è alle radici della cucina di tradizione del Montefeltro. Nella “lettera sulle insalate”, infatti, si può già cogliere, seppure in embrione, un sistema di sapori che connoterà la cucina feretrana e la contraddistinguerà dalle cucine confinanti. Comincia già a delinarsi, in altri termini, una precisa identità gastronomica: identità che mostra maggiori affinità con le culture alimentari e culinarie centroitaliane che con quelle dell’Italia settentrionale.

3. Se la “lettera sulle insalate” di Costanzo Felici è fonte privilegiata per quanto riguarda gli usi alimentari e culinari della popolazione rurale del Montefeltro, documento chiave sulla cultura gastronomica dell’aristocrazia e dei notabili feretrani dell’antico regime sono le quattro *Lettere inedite* di Giovan Maria Lancisi (1654-1720), ritrovate da Tito Cicconi nella Biblioteca Albani e pubblicate dallo stesso nel 1841. Anche se delle *Lettere* si occupa, in questo stesso libro, Silvestro Venturi, che per primo le ha riesumate e divulgate, non mi è sembrato pleonastico, data l’importanza della fonte, proporre una mia lettura.

Nel mese di giugno del 1705, Lancisi, archiatra, e cioè medico personale di papa Clemente XI, visitò il Montefeltro in compagnia dell’abate Annibale Albani, nipote del papa, del cardinale Tanara, Legato di Urbino, e di una quindicina di prelati e gentiluomini: doveva essere, e di fatto fu, un viaggio di piacere di quattro giorni in un paesaggio pittoresco e suggestivo, fitto di testimonianze storiche e accarezzato da un’aria pura e sottile, profumata di erbe aromatiche.

Muovendo da Urbino, la comitiva toccò Sassocorvaro e Macerata Feltria, e di qui, procedendo in salita, affrontò il “gran monte” della Carpegna; quindi, di seguito, Sasso Simone, Scavolino, Pennabilli, lo strapiombo di San Leo e la piccola repubblica di San Marino, per tornare infine, passando per Cattolica, a Urbino.

Persona colta, curiosa e di spirito, Lancisi prendeva nota dei luoghi e degli incontri, e la sera, dopo essersi ritirato, scriveva lunghi e vivaci resoconti in forma di lettera. Che poi, tornato a Roma, riordinò e rivide. Autorità nei cinque sensi, e nel gusto in particolare (Tommaso Alghisi gli aveva dedicato, come a colui che ne sapeva più di chiunque altro, i suoi *Discorsi anatomici sopra la lingua*), Lancisi non trascurava di dar conto, oltre che delle “cose che sono oggetto dell’occhio”, di “quelle che appartengono alla bocca”, e a ogni tappa tornava a stupirsi per l’abbondanza e la scelta dei cibi che gli venivano offerti. E laddove il ventre, ben allenato, resisteva impavido, cedeva la lingua: “Io [...] mi trovo impoverito di forme da replicatamente descrivere la sontuosità de’ pranzi avuti in questo viaggio”.

La serie delle scorpacciate cominciò in tono minore con il pranzo offerto a Sassocorvaro, nella propria casa di campagna, dal dottor Alessandro Boni: pranzo “famigliare, ma però pulito, presto, e [...] copioso di cibi”. Non è impossibile che tra le semplici preparazioni servite agli illustri ospiti vi fosse la “baggiana” di fave, tuttora cucinata a Sassocorvaro, magari nell’aristocratica versione con olio d’oliva di prima spremitura, porri e uvetta lodata da Costanzo Felici.

Sottolineata, *en passant*, l’eccellenza dei vini di Macerata Feltria, apprezzati anche dalla corte urbinata, e decantata “l’aria tanto pura e sottile” di Pietrarubbia, la fertilità della terra e la ricchezza delle erbe balsamiche e medicinali “che naturalmente vi spuntano” – “rute capraggini, scordii, centauree, mente, timi e serpilli” – Lancisi si profonde in elogi per il banchetto offerto dal conte di Carpegna, che “fu doppio, perché fu di carni e di pesce; e di che pesci! e di che carni!”, e “tutto era buono e tutto ben ordinato”, e non mancarono, alla fune, “i dolci, le cioccolatte e i rosolii”.

Lo sfarzoso pranzo apparecchiato dal principe di Scavolino fu “di quattro portate, con due scoperture di tovaglie” e “un copioso dessert con sue canestre e scioppature le più rare, con vini i più celebri dell’Europa ed in sin condotti dalle Canarie”. Alla tavola del castellano di San Leo, dove fu servito anche un gigantesco storione, “mangiammo più assai e stemmo più allegri che in ogn’altra delle passate” abbuffate – assicura Lancisi –, perché vi si sposarono “due cose difficilissime a congiungersi: perfetta rarità delle vivande e somma confidenza ed amore con l’ospite”. La conclusione trionfale del viaggio e delle strippate fu, il venerdì, il pranzo di vigilia in casa del capitano Belluzzi, a San Marino, dove “gli storioni, le linguatole e le triglie” furono serviti senza economia, “con tutti gli aggiunti ed intermezzi che ne’ giorni di magro sogliono uscire dalle industrie mani de’ cuochi”. La mattina del giorno successivo, a Borgo, il capitano Belluzzi volle dare commiato alla comitiva in parten-

za con un rinfresco di “cioccolata con le pappardelle” e vino “prezioso” servito a temperatura di grotta.

Il modello comune dei pranzi serviti a Lancisi è quello, ancora dominante, del banchetto aristocratico barocco, ultima filiazione del banchetto di corte rinascimentale. Si assiste, anche in provincia, a una ricerca esasperata di cibi e bevande rari, sia per la provenienza remota (i vini delle Canarie e di altri paesi europei), sia per le dimensioni (lo storione da primato), sia quanto meno per essere fuori stagione. Siamo, cioè, agli antipodi del cosiddetto “chilometro zero”. Anche i banchetti barocchi, come quelli rinascimentali, sono esibizioni di ricchezza, abbondanza e sfarzo, e lo spreco non è solo previsto, ma programmato e ostentato.

La descrizione dei piatti che ci ha lasciato Lancisi è sintetica, e perciò ignoriamo come siano stati confezionati. Conosciamo a sufficienza, tuttavia, la cucina di questo periodo, perché i ricettari del tempo – a cominciare dall'*Arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani (Mantova, 1662) e dallo *Scalco alla moderna* di Antonio Latini (Napoli, 1692) – ci forniscono adeguate informazioni al riguardo. Né c'è da temere che lo stile gastronomico di quest'area divergesse sensibilmente da quelli di altri luoghi. La cucina di rappresentanza della classe nobiliare era la stessa ovunque.

“Io mi aspettavo fra quelle montagne” confessa Lancisi al termine del suo viaggio “di avere una volta a mangiare, se non con semplicità pastorale, almeno senza [...] tanti artifici [...]. Ma ci convenne di esser condotti ad una tavola sibaritica, in cui Lucullo non avrebbe fatto comparire di vantaggio”.

Fra quei greppi del Montefeltro resisteva caparbiamente, in effetti, una tradizione di cucina signorile che aveva avuto quale terreno di coltura e centro di irradiazione la corte federiciana di Urbino, la cui performance più spettacolare era stato il banchetto offerto il 25 giugno 1475 in occasione delle nozze di Isabetta, la figlia appena decenne di Federico, con Roberto Malatesta “il Magnifico”, e composto di cinque servizi (due di credenza e tre di cucina). È vero che il banchetto, così come il matrimonio, si tenne a Rimini, ma la brigata, folta di una trentina di cuochi reclutati in tutta Italia, era capeggiata da Giovanni e Piero, cuochi “del Signor Ducha d'Urbino”: così che registra del pranzo, come pure delle nozze, andrà con ogni probabilità considerato Federico, che un mese prima, a Pesaro, aveva presenziato alle nozze di Costantino Sforza con Camilla d'Aragona, coronate da un madornale banchetto di dodici servizi.

4. È perfettamente inutile cercare le radici della cucina del Montefeltro nei piatti serviti alla corte urbinata o a Giovan Maria Lancisi e ai suoi compagni di viaggio: appartengono a una cucina elitaria e globalizzata

che aveva una storia plurisecolare alle spalle e che di lì a poco si sarebbe estinta senza quasi lasciar traccia.

Tratti di autoctonia presentano, semmai, i cibi dei benestanti di paese e dei piccoli possidenti. Ne abbiamo qualche irrisoria notizia grazie all'aneddoto che ci ha narrato un altro viaggiatore per diporto, l'abate corianese Giovanni Antonio Battarra (1714-1789). Questi, nell'agosto del 1744, batteva a cavallo "i viottoli, le siepi, i fossi e le campagne arate" dell'alta valle del Marecchia, incantandosi e insieme spaventandosi di fronte a "certe pianure deserte, ché non si vedea orma né di strada né di sentiero, e solo si vedea qualche scibala di mulo". Il giorno andava svanendo, e Battarra, timoroso di perdersi, bussava alla porta di "una casipola di due finestre di facciata" in località Palazzo. Qui veniva accolto ospitalmente e rifocillato con "una zuppa di castrato che a' miei giorni non ho mangiato il più squisito", annaffiata da "una zucca di vino che a' miei giorni non ho bevuto né il più squisito né il più potente" e seguita da "un pollo arrosto freddo", formaggio e frutta. Non era certamente, quella, l'usuale dieta dei montanari dell'alta Valmarecchia. Il padrone di casa – osserva Battarra – era "un riccone di que' contorni", ed era oltretutto reduce da un pranzo di nozze: il che spiega l'inconsueta abbondanza della sua dispensa.

È una cucina semplice, quasi elementare; una cucina di impronta toscana imperniata sulla carne ovina e sul formaggio di pecora. Anche il vino di alta gradazione (secondo i parametri del tempo, s'intende) sarà stato con ogni probabilità di provenienza toscana.

Occorrerà attendere il XIX secolo inoltrato per cogliere nella cucina casalinga del ceto borghese feretrano qualche traccia inconfondibile di identità gastronomica locale. Lo attestano due diverse raccolte di ricette manoscritte, databili entrambe alla metà dell'Ottocento. La prima, pubblicata da chi scrive sul mensile "La Gola" nel 1986, proviene dalla famiglia Mattei Gentili, reggitori dell'antico comune di Torricella e proprietari del castello; il ms., mutilo in fine e probabile frammento di un più ampio ricettario, si compone di 11 carte e contiene 53 ricette. La seconda raccolta, edita da Lorenza Bonifazi nel 2006, apparteneva alla famiglia Gambetti Bonifazi di Mercatino Marecchia, oggi Novafeltria, che abitava l'odierno palazzo comunale, già di proprietà dei bolognesi conti Segni; il ms., di 36 carte, comprende 185 ricette.

Le due raccolte hanno più di un punto in comune: sono pressoché coeve; sono di due località – Novafeltria e Torricella – distanti pochi chilometri l'una dall'altra; furono compilate e utilizzate in seno a due famiglie abbienti; sono scritte in nitida ed elegante grafia, ma alla brava, ad opera di persone "mediamente e talora mediocrementemente alfabetizzate" (Emilio Faccioli); presentano infine – come vedremo più in là – signi-

ficative affinità sul piano culinario. Ma sono innanzi tutto ricettari di casa, e cioè raccolte di ricette di vivande e altro redatte da uno o più componenti della medesima famiglia; raccolte che, avendo natura strettamente privata, non erano destinate alla pubblicazione.

Contrariamente a quanto potremmo aspettarci, i ricettari domestici non sono espressione – per dirla con Faccioli – di “una cucina di campanile o addirittura di cascina”. Una modesta parte delle ricette è certamente legata al territorio d’origine, ma la maggioranza è priva di radici locali. Tanto meno i ricettari domestici rispecchiano la cucina feriale delle case, pur agiate, a cui appartenevano. I piatti che vi sono contenuti rappresentano l’eccezione, e proprio per questo – ossia per fissarne la formula e conservarne la memoria – ne venivano messe per iscritto le ricette. Ecco perché mancano quasi del tutto le preparazioni semplici ed economiche che anche una serva analfabeta sapeva cucinare “a memoria”, mentre abbondano le minestre più elaborate, la cacciagione, i fritti, le salse, i dolci e, insomma, i cibi dei pranzi di rappresentanza e delle feste solenni.

Soprattutto nel ricettario Gambetti Bonifazi abbondano piatti delle più varie regioni e dei più diversi paesi, collezionati con palese entusiasmo e quasi con civetteria: dal risotto alla milanese alle beccacce alla veneziana, dall’arrosto alla genovese ai mostaccioli di Napoli; dall’umido alla francese alle pere alla portoghese, dall’insalata polacca alle uova alla russa, dalla pasta americana all’insalata maltese. La raccolta Mattei Gentili ospita, molto più modestamente, gli gnocchi alla veneziana, il fritto alla genovese e le paste di mandorle all’uso di Subiaco. Beninteso non tutte le “denominazioni d’origine” dei piatti sono reali; si tratta a volte di nomi di fantasia.

Questi e vari altri piatti sono del tutto estranei alla cultura del cibo del Montefeltro. Altri ancora, invece, e di entrambe le raccolte, documentano l’influenza delle cucine delle tre regioni che qui confinano: le Marche, in primo luogo, poi la Romagna e infine la Toscana. Sono preparazioni marchigiane, nel ricettario Gambetti Bonifazi, la “crescia di Pasqua” (affine all’odierna pagnotta pasquale feretrana), i vincisgrassi, il “fritto d’oliva verde” (vale a dire le olive all’ascolana), il “prostincio” (leggi bustrengo), il salame di fichi, la “visciolata”, la coppa alla cingolana, i cotechini di Camerino e le salsicce di fegato. Ritroviamo la pagnotta pasquale anche nel ricettario Mattei Gentili con il nome di “pizza di Pasqua”.

I piatti romagnoli della raccolta Gambetti Bonifazi sono i cappelletti (in una versione opulenta del compenso che comprende petto e coscia di cappone, cervellata, midolla, abbondantissimo grasso di rognone, parmigiano, noce moscata e cannella), i “ravajoli di ricotta” (leggi gnocchetti) e le zucchette ripiene. La ricetta del “brodetto di pesce alla

marinara”, con lo zafferano, è più vicina a quelle marchigiane che a quelle romagnole. Nella raccolta Mattei Gentili i cappelletti sono dati in due versioni: di grasso e di magro; rinveniamo inoltre le “ciambelle coll’acqua” (sono i romagnoli bracciatelli).

Si può ravvisare un generico influsso toscano nelle ricette di crostini di pane sciocco: tre nella raccolta Mattei Gentili (di alici, di prosciutto e di olive) e ben cinque nella raccolta Gambetti Bonifazi (di sardine, di prosciutto, di beccaccia, di funghi cardarelli e di un composto agrodolce). Guardano alla Toscana, nella raccolta Mattei Gentili, anche le ricette della “pinoccata” e della “nociata”, e, in quella Gambetti Bonifazi, le ricette delle “pignoccate” e dei “biscottini di ànisi”.

Comune alle due raccolte di ricette è, in definitiva, il modesto rilievo delle impronte locali: più orientate, queste, verso le Marche e la Toscana che non verso la Romagna. Altro tratto comune è la preponderanza, oltre che di dolci e dolcetti (34 nel ricettario Gambetti Bonifazi e 35, su 53 item, nel ricettario Mattei Gentili), di piatti festivi o comunque dispendiosi. Il ricettario Mattei Gentili ha però, in proporzione, un maggior numero di piatti di tutti i giorni o legati alle festività canoniche del ciclo dell’anno, dai maritozzi di quaresima alle pizze di Pasqua, ai ciambelloni di Natale. Troviamo qualche piatto (relativamente) povero anche nel ricettario Gambetti Bonifazi: la “favetta mista”, la “fagiolata”, la trippa e il “capon di galera”, un’umile variante siciliana del ligure “capon magro”, riportata anche nell’*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (Roma, 1797).

Tutt’e due le raccolte presentano tratti ibridi e arcaizzanti; entrambe annoverano diversi piatti agrodolci e dolci-salati e, ancor più numerosi, piatti ben speziati. Nel ricettario Mattei Gentili, in particolare, le cosiddette “spezie dolci”, cannella in testa, sono presenti in più della metà delle preparazioni, dai crostini di prosciutto e di alici ai cappelletti sia di grasso che di magro, agli gnocchi alla veneziana, al “fritto di regaglie”, a gran parte dei dolci.

Eclettismo e conservatorismo sono, per altro, caratteri che contraddistinguono, fin quasi ai giorni nostri, la cucina del Montefeltro: cucina che potrà formarsi, qui come altrove, solo quando una parte rilevante della popolazione uscirà da una condizione di pura sussistenza, vale a dire dalla seconda metà dell’Ottocento in poi. La comporranno un numero limitato di piatti: pochissime preparazioni di remota ascendenza aristocratica in versione semplificata, i piatti meno complessi della più recente tradizione borghese, e soprattutto i piatti contadini dei giorni di festa e i meno poveri tra quelli dei giorni feriali. A praticare questa cucina e a fornirle progressivamente un’identità riconoscibile sarà un