

Caro lettore,

il libro che hai tra le mani non è come tutti gli altri. È stato infatti prodotto attraverso un sistema di print on demand. Ciò significa che la tua copia è stata confezionata appositamente per te, in seguito al tuo ordine. Non è una copia stampata tra mille altre e lasciata lì in attesa che qualcuno l'acquistasse; è tua. Ti chiediamo dunque scusa se per averla hai dovuto sopportare qualche piccolo disagio, se hai dovuto affrontare spese di spedizione o tempi di attesa più lunghi del previsto; in compenso, questo sistema di stampa e distribuzione ti ha permesso di poter acquistare un libro – il tuo libro – che altri editori, legati ai sistemi tradizionali, avrebbero considerato inutile ristampare. Noi, al contrario, così facendo ti offriamo la possibilità di leggerlo.

Nel salutarti ti ringraziamo di avere scelto le Edizioni Trabant e ci auguriamo di rivederti sulle pagine di un altro volume.

Buona lettura.

le Edizioni Trabant

Trafile

2

Isbn 978-88-32091-84-7

Edizioni Trabant 2026 – Brindisi

www.edizionitrabant.it

redazione@edizionitrabant.it

La presente opera è di pubblico dominio.

La veste grafica, le immagini, gli apparati di prefazione e note del curatore, ove non diversamente specificato, sono © 2026 Edizioni Trabant – tutti i diritti riservati.

Petronilla

RICETTE

IN TEMPO DI PACE
E IN TEMPO DI GUERRA



Edizioni
Trabant

ENTRÉE

Nel primo volume di queste *Trafile* abbiamo parlato di un'autrice che firmava i libri di cucina con il vero nome e le altre opere con uno pseudonimo maschile. Amalia Moretti condivideva un destino simile. Tra le prime donne in Italia a laurearsi in medicina, e prima in assoluto a specializzarsi in pediatria, per quarant'anni esercitò la professione di medico presso un poliambulatorio di Milano. Quando, però, nel 1926 iniziò a collaborare con *La Domenica del Corriere*, per farsi prendere sul serio fu costretta a firmare la sua rubrica di consigli medici con il nome maschile del fantomatico "Dottor Amal".

Diverso quando le fu chiesto di curare anche una rubrica di ricette. In quel caso poteva tranquillamente figurare come donna, eppure scelse ugualmente uno pseudonimo. Nacque così Petronilla.

Ma Petronilla non era soltanto un falso nome: era un vero e proprio personaggio. La sua rubrica – presto popolarissima – non era una mera raccolta di piatti, ma uno spaccato di vita quotidiana. Ogni suo articolo, più che una ricetta, era un piccolo racconto sulla protagonista alle prese con il compito quotidiano di sfamare una famiglia e allo stesso tempo mantenere basse le spese. Attorno a lei, tutta una galassia di personaggi di fantasia, tra cui il marito che, unico a lavorare in famiglia, spesso si deve assentare anche una settimana e una volta a casa va coccolato e "stupito" con pranzi e cene; il figlio che manifesta desideri di questo o quel piatto; la fantomatica cognata "piuttosto grassa" e la macellaia Nene, entrambe sempre prodighe di consigli e critiche. Ne emerge il quadretto di un'Italia che non c'è più, con una organizzazione familiare che forse farà nostalgia a qualcuno e indignare qualcun altro, ma di cui dobbiamo semplicemente prendere atto come un fatto storico.

Le opere di Petronilla qui raccolte sono due. La prima è del 1938, in tempo di sanzioni economiche. La seconda, del 1943, in piena guerra, è dichiaratamente dedicata a consigli su come riuscire a portare a tavola dei piatti nutrienti e gustosi nonostante i numerosi

razionamenti alimentari. Ecco allora un documento ancora più interessante della nostra storia, non solo culinaria. Le indicazioni di Petronilla su come cucinare facendo a meno ora di questo, ora di quell'ingrediente (soprattutto i grassi per la cottura come l'olio e il burro), o ricorrendo spesso e volentieri ai surrogati, raccontano una stagione del nostro paese che forse abbiamo dimenticato, eppure è ancora lì, dietro l'angolo.

Un'ulteriore prova, se mai ci fosse il bisogno, che la storia della gastronomia è anche e soprattutto storia della società.

m.d.

RICETTE DI PETRONILLA
(1938)

Edizione di riferimento: Milano, 1938.

A VOI, CHE MI LEGGETE

Tutte le epistole, che ogni giorno mi reca la posta, sono – a un dipresso – così:

«Carissima Petronilla, ripeti subito, te ne prego, sulla «Domenica del Corriere» e possibilmente nel numero della prossima settimana, la ricetta del tuo squisitissimo dolce di mascarpone e quella delle tue lasagne verdi. Vorrei fare quei piatti prelibati, ma... non ricordo più in qual modo si facciano».

«Gentilissima Petronilla, fra qualche giorno devo offrire un pranzo e vorrei anche farmi un certo onore con quel tal polpettone... sai? con quello che t'ha insegnato la tua macellaia Nene. Mandamene dunque la ricetta e, te ne scongiuro, a volta di corriere!»

«Cuochissima Petronilla, d'urgenza mi necessita la tua ricetta del liquore di zabaglione. L'avevo ritagliata e riposta... ma non la trovo più! Ripetila dunque sul giornale o mandamela direttamente a casa». (E con femminile trascuranza costei magari si scorda persino... di scrivermi il suo indirizzo preciso!)

* * *

Ma... alla Petronilla, è severamente proibito di ripetere ricette sul giornale!

Ma... alla Petronilla, il tempo di scrivere ad ognuna manca assolutamente, perchè...

Ma perchè il marito ha le sue giuste esigenze; perchè le calze dei ragazzi sono troppo spesso bucate; perchè la casa deve essere sempre ben pulita; e perchè la servetta dà ben scarso aiuto (se, poco mi rende, poco però anche mi costa!)

Spinta, dunque, da tutti questi... domestici *perchè* mi sono decisa ad ascoltare quest'altra preghiera giuntami da più parti: «Riunisci, o Petronilla, in un volumetto (che però non costi un occhio della testa!) le tue *praticissime ricette!*»

E così, il volumetto, eccolo qua.

Esso è per *Voi*, che avete trascurato di ritagliare ogni settimana, dalla «Domenica del Corriere» il prezioso pezzetto di carta!

Per *Voi* che, al pari di certa mia amica Damia, non avete svelta la fantasia nel saper introdurre un po' di varietà nel quotidiano desinare e che, tanto meno, sapete preparare un pranzetto... per invitati.

Per *Voi*, che foste per anni condannate (povere figliole!) a lavori non adatti alla vostra femminilità ma che (gran fortuna!) siete di colpo passate alla dolce realtà di un sogno lungamente vagheggiato; alla realtà, cioè, della casetta tutta vostra e tutta sorriso dall'amore di lui che amate tanto; per voi, insomma, che pur essendo profonde in latino od in computisteria, di cucina... ve ne intendevate veramente un'acca!

Per *Voi* che, pur avendo, al pari di me, non troppo lauto il mensile assegno maritale, vorreste ugualmente fare buona e varia, ma all'economica, la mensa per poter così alla chetichella (senza che il marito sappia!) soddisfare anche quei certi capriccetti dei vostri figlioli adorati.

Per tutte *Voi*, infine, che volete aver sempre alla mano, il consiglio di una vecchia e buona amica... quale è la vostra Petronilla!

* * *

Tenetelo, dunque, sempre in cucina e sempre in quel tal tiretto della credenza, il mio piccolo libro! (per trovarlo, non dovete così buttar cassetti all'aria!).

E attente di non ungerlo; di non smarrirne l'indice preziosissimo; e di non darlo mai a prestito (nemmeno alla più cara amica) se non volete correre il rischio di perderlo.

E sfogliatelo spesso, ricordando quanto valga una mensa varia a non sentire il marito rimpiangere la vita dello scapolo, a tenercelo

sempre appiccicato alle sottane, ed a non farci tenere in grande considerazione persino... dalla suocera spesso brontolona!

Sfogliatelo, quando vi capitano all'improvviso parenti od amici a desinare (un piattino fatto alla svelta può tramutar di colpo un banale desinare in un bel pranzetto).

Sfogliatelo, quando volete sfoggiare tutte le vostre abilità cucinarie nell'occasione di un grande pranzo (quanto dolci ci sorridono gli occhi del marito allorchè egli sente gli amici cantare le lodi intorno alla mensa della propria casa!).

Sfogliatelo soprattutto quando, di mattino, il marito è uscito di casa con un palmo di muso, senza darvi il solito bacino, e persino sbattendo l'uscio; e quanto lo vedere in pensiero per via dell'ufficio, irato con il padrone di casa; torvo perchè è stato richiamato dall'agente delle tasse; giacchè un piatto che spanda un solleticante profumo, vale spesso a rischiarare, di colpo, un orizzonte nuvoloso.

* * *

E se anche il mio libretto avrà contribuito a rinsaldare la vostra pace familiare (cioè il massimo dei tesori per tutte noi, donne!) pensate, con un tantino di riconoscenza alla Vostra amica

Petronilla

NELLA VOSTRA CUCINA C'È...

C'è, oltre tutto l'indispensabile corredo di padelle, di pignatte, di casseruole, di pentolini, di cola-pasta, di setacci e setaccini (in ferro e in seta), di coltelli e coltellini, e di tutta l'altra posateria...

C'è un orologio appeso alla parete? Un orologio che, guardandolo, vi dovrà dire se sia ormai cotto il piatto che state cucinando?

C'è una bilancia a due piatti e con i pesi relativi? Una di quelle che al massimo costano 60 lire e che, oltre di permettervi di... tener d'occhio i vostri fornitori, vi darà il modo di preparare certi dolci, certe marmellate, certi liquori, che richiedono varie pesature durante la loro non semplice manipolazione?

C'è un forno? Un forno che non vi costringa a ricorrere sempre a quello del fornaio («il forno era ancora troppo caldo e la torta s'è tutta bruciata!») e che vi liberi dalla noia di dover cucinare (con tutta la vostra santa pazienza!) certi piatti con brace sotto, e con brace sul coperchio? Un forno, insomma, annesso alla vostra «cucina economica» o a quella a gas? Oppure uno di quei forni che costano, secondo le dimensioni, 40-60 lire, che sono fatti con lamiere metalliche; che sono chiamati «di campagna»; e che si possono riscaldare sia sulla brace del fornello, sia sulla fiamma a gas?

C'è un mortaio? Un bel mortaio di marmo, e con il suo pestello di legno, veramente indispensabile quando si voglia schiacciare mandorle e fare certi complicati impasti?

Ci sono parecchi cucchiai di legno, cucchiai ritagliati cioè in quella... merce che, per rimestare alimenti, vale «un Però» anche perchè non dà mai, ai cibi che vanno cucinando, quel saporino... non troppo grato che loro danno i metalli?

C'è dunque... tutto?

E, nel vostro cuore, c'è anche tanta pazienza, e tanto desiderio «di fare» e, soprattutto, tanto volere «di far bene?»

Allora possedete tutto quanto il necessario per ammannire ogni piatto da... cuoca di qualità!

MINESTRE

MINESTRA IN BRODO DI CARNE

Con quali dolci sorrisi, in tutte le case, viene sempre accolta la zuppiera ricolma di riso o di pasta cotti nel brodo; ricolma, cioè, della nostra fumante minestra nazionale che ogni giorno si ammannisce in ogni nostra casa e in ogni nostrana trattoria, ma che ora, reputandola eccessivamente... casalinga, si comincia purtroppo a bandire da certe nostre tavole, pur di seguire le straniere costumanze; quelle che, in luogo di minestre, esigono scipiti e acquosi brodetti artificiali nei quali nuotino solo rari granelli sodi!

Per noi gente d'Italia, la vera minestra è invece talmente necessaria, anzi *indispensabile*, che ogni novella sposa (e quindi ogni inesperta cuoca) dovrà imparare ad ammannirla alla *vera perfezione*! E per ammannire alla perfezione la minestra...

In casa c'è brodo, e brodo autentico, fatto bollendo carne?

E si vuole una minestra a base del nostro riso, tanto saporito e nutriente?

Converrà allora ricordare che il riso non deve mai venir lavato; che, senza alterarne il sapore (e qualora si sia all'eccesso schizzinoso) si potrà però strofinarlo in un tovagliolo pulito per toglierne la polvere; che la quantità giusta, per ogni persona, è di 2 cucchiaini se si tratta di *riso vialone*, cioè di primissima qualità, e 3 se di *riso maratello* od *originario camolino*; che il riso bisogna mondarlo, con occhi spalancati, dopo averlo steso nella tafferia o in un largo piatto (guai se un sassolino capitasse sotto i denti del marito!); che un'oretta prima del pranzo si deve fare il soffritto nella pignatta, cucinandovi, con tanti mezzi cucchiaini di burro quanti sono i commensali, poca cipolla e sedano triti (attente che questo po' di verdura non bruci!); che bisogna poi versare dentro alla pignatta, prima le verdure, e il succo di pomodoro lessato e setacciato (oppure un po' di conserva sciolta nell'acqua), e, poscia il brodo (circa due ramaioli, o mestoli,

per persona) al giusto salato; che soltanto quando il brodo è in pieno bollore, si può aggiungere il riso già mondato; che la pignatta deve essere tenuta scoperciata; che il riso bisogna mescolarlo di tratto in tratto e lasciarlo bollire, senza interruzione alcuna, per 22-25 minuti, qualora sia vialone, per 15-17 minuti qualora non sia vialone; e ch'è da massaia molto esperta aggiungere alla minestra, prima di toglierla dal fuoco, parmigiano o reggiano grattugiato nella proporzione di circa un cucchiaino per persona.

Si vuole, invece, una minestra di *pasta* nel brodo?

Fatto allora, nella pentola, il soffritto, ed aggiuntovi il solo brodo al giusto salato, si deve versare la pasta nel brodo bollente e nella proporzione di circa 40 gr. per persona e lasciar cucinare, a pentola quasi interamente coperciata, per...

La pasta è di formato assai fine? Allora per pochi minuti! È grossetta ma bucata? Per circa 10. Si tratta di grossi taglierini? Per circa 15-20; ma sempre attente alla qualità, perchè se la pasta è di fabbrica assai pregiata e se, per di più, è anche *glutinata* (cioè molto nutriente perchè ancor più arricchita del glutine del grano), a seconda dei formati si dovrà farla allora cucinare più lungamente ancora.

Qualora poi il brodo per la pastina fosse... lunghetto, si potrà (per migliorarlo) versare nella zuppiera un uovo ed un po' di parmigiano trito (nonchè qualche albume che fosse in casa); sbattere con la forchetta e, sopra il battuto, versare la minestra bollente.

Converrà infine ricordare come sia necessaria, anche nella minestra, una certa varietà; come, cioè, ogni brava massaia debba saper alternare il riso con la pasta per ammannire la minestra quotidiana, quella che viene perfino chiamata... «dell'uomo la buona biada!»

MINESTRA IN BRODO DI VERDURE

Io ho una cognata; una cara cognata piuttosto grassa; tanto buon-gustaia; molto esperta nell'arte culinaria; largamente generosa dei suoi consigli saggi; e sempre lieta di dare, ad alcune mie ricette, il suo sapientissimo ritocco!

E ieri mattina appunto, mentre con la servetta stavo facendo gran pulizia alle stanze, ecco trillare il campanello; ecco poscia entrare in tinello la cognata; ed eccola anche dirmi, con tutta la sua sincerissima bonomia: «Ho letto, cara Petronilla, le tue ricette di minestre! Ma... non hai dunque pensato che per aver brodo vero, è necessario lessare carne; e che la carne lessata è gradita solo quando viene portata in tavola con una frequenza relativa? Io ho pertanto pensato alle tue amiche ancora inesperte di cucina; e solo per loro (non ti offendi, vero Petronilla?) ti ho portata la ricetta per ammannire una minestra squisita con sole verdure».

E, posando sul tavolo il foglietto, e dicendo: «La ricetta eccola qua!» la mia cara cognata, come sempre suole, in fretta e furia ha infilato le scale!

La ricetta è... questa qua:

Chi vuole preparare, alla svelta e all'economica, una minestra a base di sole verdure, deve (per sei persone) mettere nella pentola un cucchiaino colmo di burro, uno abbondante d'olio, e ½ cipolla affettata fina; porre la pentola a fuoco basso; aggiungere, quando la cipolla sarà *quasi rosolata*, un porro, un pugno di spinaci o di erbe, gli steli di 2-3 foglie di sedano e qualche foglia di verza, tutte ben lavate e soprattutto finemente ritagliate.

Deve poi rimescolare con cucchiaino di legno, fino a che anche queste verdure si saranno un poco rosolate; indi aggiunger l'acqua (2 mestoli abbondanti per persona); e, fatto più abbondante il fuoco e mentre l'acqua, scaldandosi, leverà il bollore, dovrà preparare le altre varie verdure ricordando che tanto più squisito riuscirà il brodo, quanto più variati ne saranno gli aromi, e che lo faranno squisito... un pugno di fagioli o di piselli sgusciati, 3-4 patatine sbucciate e dimezzate, 2-3 zucchette tagliate a grossi pezzi, una rapa affettata, e 2-3 carote tritate fine.

Dovrà poscia, di queste verdure, versare nell'acqua bollente della pignatta quelle che il variare delle stagioni avrà permesso di preparare; salare al giusto; aggiungere (se lo gradisce) il succo di 3-4 pomodori lessati e setacciati o ½ cucchiaino di salsa sciolta nell'acqua; e lasciar infine bollire per circa mezz'ora.

Preparato il brodo, se vuol la minestra casalinga, dovrà aggiungere, in quantità bastante, e 20 minuti prima di servire, il riso mondato; o, meglio ancora, 6 cucchiaini di tapioca che molto si confa con questo brodo.

Se, invece, vuole una minestra *scicciosa* e degna persino di un vero pranzo... dovrà tagliare a dadini o fettine, pane del giorno innanzi, o, meglio ancora, da crostoni; porre sul fornello un tegame con un cucchiaino di burro; quando il burro imbrunirà, tostarvi (cioè *leggermente* friggervi) 2-3 dadi o fette di pane alla volta; colare poi il brodo; setacciare le verdure servendosi di un bicchiere; versare solo il passato, assieme al brodo, nella pignatta; rimettere questa al fuoco; aggiungervi un pugno di parmigiano grattugiato, e...

E, al momento del pranzo, mettere nella zuppiera il pane tostato; versarvi sopra il brodo bollente; e infine servire la sua squisita zuppa in purè di verdure!

Non poco spignattare ma, con poca spesa, ecco però preparata una minestra eccellente e che manderò certo in... visibilio ogni seguace dell'esclusivo regime vegetariano!

GNOCCHETTI DI SEMOLINO

Se in uno dei vostri pranzetti, voleste sfoggiare una minestra non usuale, anzi un po' eccezionale... una di quelle minestre, insomma, un po' *scicchine* e che fan sempre fare alla cuoca una certa figura... ve ne addito una ch'è *lesta a fare*, di *poca spesa, ottima al gusto* e che, per essere preparata, non richiede affatto che la cuoca sia *super finita*, e nemmeno che sia maestra provetta nel far la *sfoglia* e nel tirarla ultra sottile.

Se, al pranzo, sarete in 6... mettete a fuoco, in una casseruola, mezzo litro di latte ed una noce di burro.

Aggiungete, appena vedrete che il latte bolle, una presa di sale e, a poco a poco, anche un etto di semolino.