

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

3

Giovanni Brizzi

LA CUCINIERA MODERNA

OPERA GASTRONOMICA



Edizioni
Trabant

Isbn 978-88-32091-86-1

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.

ENTRÉE

Dopo due primi titoli delle Trafila dedicate a ricettari del '900, questa volta facciamo un bel passo indietro e tuffiamoci nella metà del xix secolo, quasi cento anni prima delle opere di Petronilla. Chi è attento noterà significative differenze.

Sotto il nome di Giovanni Brizzi ci è giunto un manuale di cucina stampato a Siena nel 1845. In realtà, come spiega una nota alla fine del volume, Brizzi è stato l'ideatore e il curatore di una imprecisa prima parte dell'opera, ma in seguito, a causa della sua prematura scomparsa, il libro è stato finito da un certo Carlo Lippi. Poco sappiamo di entrambi questi personaggi, se non che fossero attivi in Toscana in quegli anni. Anche sulla genesi dell'opera possiamo soltanto fare delle congetture sulla base delle poche informazioni a disposizione: l'allusione a dei lettori "associati" fa pensare che si trattasse di un'opera prenotabile su abbonamento, forse uscita a dispense; in pratica, l'equivalente ottocentesco delle enciclopedie a puntate nelle edicole moderne.

E in effetti il manuale è chiaramente diviso in parti, anche se in apparenza senza un vero e proprio filo logico. D'altronde, appartiene a un'epoca in cui non c'era ancora la netta divisione odierna tra antipasto, primi piatti, secondi, dolci, almeno non così come l'intendiamo noi. All'inizio della seconda parte il lettore potrà comunque trovare una guida alle maniere di imbandire un pranzo più in voga ai tempi all'autore, secondo le mode inglese, russa, francese o italiana.

Ma veniamo alle ricette. Si tratta chiaramente di una cucina italiana molto distante da quella contemporanea, ma in cui riusciamo già a scorgere degli antenati di alcuni piatti odierni. La grande assente, in apparenza, è la pasta: su quasi trecento ricette, soltanto cinque sono piatti di maccheroni, ossia pasta asciutta. Però l'autore considera il *pasticcio all'italiana* uno dei piatti più tradizionali della nostra cultura culinaria, e si tratta tutto sommato di un antenato dell'odierno timballo di pasta.

Manca del tutto la pasta al pomodoro, che oggi consideriamo un simbolo del nostro paese: all'epoca era più che altro un piatto povero meridionale. La stessa salsa di pomodoro si stava ancora lentamente imponendo come ingrediente. Brizzi la utilizza in circa venti ricette su trecento. Però i *maccheroni alla napoletana coi calamari* il pomodoro ce l'hanno, e potrebbero tranquillamente figurare su una tavola di oggi.

Discorso simile per altre preparazioni. I *tortellini alla bolognese*, col loro ripieno a base di carne bianca, sarebbero considerati un'eresia dai tanti moderni difensori dell'ortodossia. Però i *tortellini alla fiorentina* non sono altro che un antenato dei ravioli ricotta e spinaci. Così come, nella ricetta delle *lasagne alla genovese di magro*, scorgiamo una delle prime attestazioni del pesto alla genovese. Oppure la *zuppa di magro con sugo di pesce*, sorta di caciucco o comunque di zuppa di pesce come ancora oggi se ne mangiano tante.

Per il resto un abbondante uso di ingredienti oggi meno popolari come fegatini, animelle, cacciagione; tante salse per condire arrosti; molte zuppe, puré, sformati.

Il necessario, insomma, per organizzare la vostra cena ottocentesca. Starà al vostro gusto, poi, scegliere se impostarla come un *buffè*, un *ambigù alla russa* o un *pranzo all'italiana*.

Buon appetito.

m.d.

GLOSSARIO

Per agevolare i lettori contemporanei, presentiamo un piccolo glossario dei termini meno comuni utilizzati dall'autore, vocaboli arcaici, regionali o adattamenti di parole straniere.

Assionamento: dal francese *assaisonnement*, "condimento".

Bianchire, imbianchire: lessare.

Boldrò: rana pescatrice.

Borrana: borragine.

Civaje: civaie, legumi.

Crogiare: cuocere a fuoco moderato.

Cuccamo: bricco utilizzato per caffè, latte o thè.

Cucchi: funghi ovoli.

Cuparella: scodella.

Diacciare: raffreddare.

Farina di siciliano: semolino.

Folignata (o fulignata): pinoli.

Nipitella: mentuccia.

Orbaco: alloro.

Orliata (orgliata): capicollo (*senese*).

Pepolino: timo selvatico.

Persemolo, perzemolo: prezzemolo.

Persia: maggiorana.

Pitursello, piturzello: prezzemolo.

Popone: melone.

Qualchè: qualche (*arc.*).

Rasmerino: rosmarino.

Ratta: lett. “rete”, riferita al fegato s’intende il tessuto a guisa di rete che avvolge il fegato (omento).

Salza: salsa.

Sembolino: semolino.

Sermone: salmone.

Sorra: taglio di carne bovina, conosciuto a volte come “cappello del prete”.

Suzzare: succhiare, nel senso di “assorbire i liquidi, asciugarsi”.

NOTA: quest'opera è precedente all'adozione del sistema metrico-decimale, pertanto le misure di peso sono espresse in libbre e oncie. Per aiutare il lettore moderno a interpretare al meglio le ricette, suggeriamo di considerare, come era in uso in Toscana all'epoca, l'equivalenza di 1 libbra = 339,5 grammi circa. Un'oncia era invece la dodicesima parte della libbra, quindi corrisponde a circa 28 grammi. Per quanto riguarda la lunghezza, invece, il braccio toscano equivalva a 0,58 metri.

LA CUCINIERA MODERNA

OPERA GASTRONOMICA

DI

GIOVANNI BRIZZI

Edizione di riferimento: Siena, 1845. Nota: l'opera è chiaramente divisa in parti, anche se nell'edizione originaria non sono numerate. Si tenga pertanto conto che la numerazione "Parte I", "Parte II" etc. presente in questo volume è una nostra scelta redazionale, per agevolare il lettore contemporaneo, ma non corrisponde alla volontà degli autori dell'opera. Per il resto si è cercato di riprodurre il testo in modo più fedele all'originale, per quanto riguarda per esempio l'accentazione dell'epoca (*perchè* invece di *perché* etc.) o altre grafie desuete o apparentemente errate (*qualché*, *un ora* etc.).

AL BENEVOLO LETTORE

Per lenire allo scopo che mi sono prefisso nel precedente manifesto di associazione, e per servire al titolo dell'Operetta che mi accingo a rendere di pubblico dritto, mi servirò, di termini comuni, onde tutti possano intenderli, italicizzando ancora, per quanto sarà possibile, quelli che per uso ormai si sogliono attingere dalle Lingue straniere. In somma farò ogni possibile per esser chiaro nelle idee, intelligibile nei termini che appartengono alla Gastronomia. Spero poi di non esser tacciato di servirmi di un sistema troppo comune quando io inseignerò delle vivande che sono adatte alla tavola giornaliera di quelle famiglie che non possono, o non vogliono imitare il lusso delle più squisite cucine, e siccome la maggior parte amano di godere e di gustare senza perder di vista la prudente economia, così io ho voluto servire ai più, procurando bensì che ognuno trovi di che soddisfare alle esigenze, o alle brame che talvolta passano per la mente.

Possa non essermi ingannato, onde ottenere un benevolo compatimento.

L'Autore

PARTE I

MANIERA DI SERVIRE IN TAVOLA UN ARROSTO DI TORDI COTTI COLLA MASSIMA SOLLECITUDINE

Infilati in uno stecco i tordi pelati ed accomodati con salvia a due a due, e vi si ponga anche la salciccia se si vuole, quindi incartateli, friggeteli nella padella a fuoco temperato, e con una cottura di quattro minuti scartateli, e dopo averli salati serviteli in tavola, che avranno l'apparenza di essere stati arrostiti nello spiede: lo stesso si può usare per i piccioni o altri volatili, avvertendo per altro di aumentare il tempo della cottura in ragione della grossezza di ciò che deve cuocersi.

Anche per le bistecche o di majale, o di vitella si può usare lo stesso sistema dopo di averle lavate, bene asciutte ed incartate; mentre si cuociono si può preparare una salza di capperi ed acciughe, si triti il tutto sottilmente; si faccia cuocere come un acciugata e quindi si versi sul piatto, nel quale saranno state preparate le bistecche.

Con altra salza ancora si possono servire in tavola le bistecche di Vitella.

Si prenda dell'olio del sale proporzionato, si mescoli unendovi un poco d'agro di limone e zucchero, si faccia il tutto bollire per quattro minuti, vi si aggiunga di poi una cucchiata di senape spenta, possibilmente di quella di Sicilia, e dopo aver fatto bollire col metodo indicato le bistecche per quindici minuti, scartate ed accomodate in un vassojo vi si versi la salza.

Può esservi fra i commensali qualcuno che non gradisca il gusto delle salze, ed allora si possono queste mettere in fondo al vassojo, onde tutte le bistecche non partecipino di quei sapori.

CAPRETTO O AGNELLO ALLA TEDESCA

Da un quarto di dietro di capretto o d'agnello si levino delle fette, come per fare dei mostaccioli, e dopo lavate ed asciugate, si sbatta un uovo o due, secondo la quantità della carne, e con questi si dorino, e si panino, s'intende con del pan grattato e della farina mescolata, quindi si possono friggere, e dopo una cottura di dieci minuti si preparino sopra un vassojo versandovi ancora una salza con acciuga agro di limone cotta secondo il consueto.

PIATTO DOLCE DI COMPENO

Trovandosi in campagna o in circostanza di dovere improvvisare un piatto dolce, si prenda una ramaiolata di brodo della pentola del lessò, non importa che sia ancora grasso, si ponga questo, in una cazzaruola, e quando bolle vi si metta della farina da farne come una polenta, vi si uniscano due o tre uova colla loro chiara, uno alla volta per altro con intervallo, e sempre dimenando la pasta, e quando sarà il tutto ben unito si facciano delle frittelle che fritte lentamente in padella si potranno servire in tavola gettandovi sopra dello zucchero spolverizzato.

Si usa proporzionare le dosi, dando un uovo ad un oncia di farina.

BUDINO DI ZUCCA

Si prenda un quarto di zucca si mondi e si pulisca, e si tagli a piccole fette, quindi si faccia cuocere con tre once di zucchero, un bicchiere di latte, ed un oncia di pane bianco preso nella midolla; quando il tutto sarà cotto si faccia fredare, quindi si sbatta con tre rossi d'uova torlo e chiare, quando sarà divenuta una pasta leggera e compatta li si può dare l'odore o d'arancio, o di limone. Si prenda poi una stampa, s'unga con del butirro si ricopra superficialmente di pan grattato, onde impedire che la composizione, di cui si riempie si attacchi alla stampa nella cottura, per la quale si può adoprarre o

il forno o il fornello di campagna, e quando sarà cotta in modo da potere stare insieme, e mantenere la figura della stampa, si può rovesciare il budino in un vassojo, e dopo averlo inzuccherato si può servire in tavola.

BISTECCHE DI CASTRATO NELLA COSTOLA

Prima di tutto è necessario pulirle bene da quelle pelli che hanno naturalmente, onde l'osso resti netto, quindi si pongano per mezz'ora in bagno con olio, agro di limone, sale e pepe. Si sbatta un uovo, e levate dal primo si passino in questo nuovo bagno, e quindi s'involtino in pan grattato, ma in modo che vi resti attaccato, per cui non sarà male pressarle un poco anche colle mani, e dopo si facciano crogiare per dieci minuti sopra una teglia da una parte e dall'altra a fuoco lento, e quando saranno cotte si possono servire in tavola unendovi ancora una salza, con acciughe, capperi, aceto ed un poco di zucchero, il tutto mescolato, e cotto secondo il consueto.

PATATE ALLA FRANCESE

Dopo lessate e mondate libbre due patate si riducono in pasta per mezzo di una spianatoja; si ponga quindi questa pasta in una cazzaruola con del burro un poco di sale, di zucchero e cannella, si faccia bollire a fuoco lento, dopo di che vi si aggiunga del latte, quando questo si sarà unito alla pasta si faccia il tutto fredare, si riprenda poi per unirvi due rossi d'uova, dell'altro burro e del parmigiano, e fatta così questa composizione, si prenda una stampa, si unga, gettando sopra l'unzione del pan grattato, e si cuocia come il budino, o in mancanza di una stampa si accomoda la pasta in un vassojo e si fa crogiare. Questa dose serve per sei persone.

MACCHERONI ALLA SICILIANA

Si prendano per sei persone once quattro farina di riso, due uova, un poco di parmigiano e di zucchero, vi si gratti ancora della scorza di arancio, o di limone s'unisca il tutto in una cazzaruola con un mozzetto di latte: si faccia cuocere come una polenda soda, dopo si faccia fredare, e quindi si facciano dei mustaccioli, ed accomodandoli sopra un vassojo untato con del burro gettandovi sopra del parmigiano grattato, ed un poco di zucchero si facciano crogiare per servirsi in tavola.

POLLASTRE ARROSTO DA SERVIRSI
IN TAVOLA PER SELVAGGIUME

Si bianchiscono due pollastre, dopo fredate s'incartano (ungendo la carta) con delle coccole di ginepro, del pepe sodo, e si fanno cuocere per dodici minuti nella padella; nel tempo stesso, vi si possano cuocere delle patate per contornarle.

Questo contorno si può fare ancora d'indivia lessata e poi cotta con del burro e spruzzata con dall'ago di limone.

POLENTA ALLA MILANESE

Per sei persone si prenda una libbra di farina di gran turco passata per staccio, poi si prenda del brodo, e si versi in una cazzaruola, e mentre bolle si faccia la polenta, quindi si vuoti entro una stampa e si faccia fredare. Si levi allora dalla stampa medesima versandola sopra un salvietto, quindi si riduca in fette della grossezza di un dito tagliate per il verso della sua stampa; queste fette si mettino nella stessa stampa ad una ad una, e ad ogni palco vi si ponga uno strato di braciolette, o di uccelli cotti, del burro e del parmigiano grattato, e quando la stampa è piena si metta a crogiare e quindi la polenta accomodata in un vassoio si serva in tavola.