

## “ALTRE RICETTE DI PETRONILLA (1937)”: OSSERVAZIONI LINGUISTICHE

*Luciana Salibra*

### 1. CHI ERA L'AUTRICE

Quando ho trovato il libro in cantina, qualche anno fa, con le firme scarabocchiate a lapis di mia madre e mia zia, non lo sapevo, ma Petronilla è stata un autentico personaggio dell'epoca fascista entrato in molte case con la sua rubrica gastronomica *Tra i fornelli* e i volumi che a più riprese ne sono stati tratti. Eppure, fino al momento della sua morte, nessuno conosceva l'identità vera di colei che l'aveva inventata, dandole il nome di un personaggio del *Corriere dei Piccoli*: la dottoressa Amalia Moretti Foggia. In quell'occasione due necrologi, uno sul *Corriere* del 15 luglio 1947, l'altro sulla *Domenica del Corriere* del 20 luglio 1947<sup>1</sup>, la ricordarono rivelando il suo nome, la sua storia, ed evidenziando il debito di riconoscenza del quotidiano e delle sue riviste illustrate verso questa donna, che si firmava «Petronilla», «dottor Amal», «La massaia scrupolosa» o «Una mamma».

Mi piace pensarla – in tal modo del resto è stata descritta – come una donna di straordinaria e inarrestabile vitalità, innamorata del suo lavoro di pediatra e del suo compito di *consolatrix afflictorum*, se è vero che, curati i bambini, ne curava poi, spesso senza alcun compenso, anche i familiari; che tuttavia non rinunciava a dispensare consigli che riguardano la vita quotidiana – in particolare l'igiene, i problemi di salute, la cucina – diventando una giornalista seguitissima da un nutrito pubblico di lettori.

Lo pseudonimato è un espediente molto in uso in letteratura: come dimenticare, ad es., il caso eclatante di Romain Gary che solo grazie allo pseudonimo di Emile Ajar poté aggiudicarsi il secondo Goncourt (in base al regolamento questo premio non poteva essere dato per due volte alla stessa persona) per *La vita davanti a sé*? Nel caso di Petronilla dobbiamo parlare piuttosto di un autore fittizio, che condivide con la dottoressa Amalia Moretti Foggia solo alcuni elementi delle sue competenze e non si limita a mettere la firma al posto di quella dell'autrice reale, ma vive una sua vita (marito, figli, amiche etc.) della quale lascia spesse tracce nella sua scrittura.

Gli anni di *Tra i fornelli* vanno, giornalmisticamente parlando, dal 1932 al 1947; il coronamento di questa intensa e fortunata attività fu la pubblicazione di una serie di volumi: *Le ricette di Petronilla* (1935), *Altre ricette di Petronilla* (1937) – che è il libro qui in esame –, *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali* (1941), *Ancora ricette di Petronilla* (1941), *Petronilla: 200 suggerimenti per... questi tempi* (1943), *Desinaretti per questi tempi* (1944), tutti (tranne il primo, edito da Olivini) con la casa editrice Sonzogno, e altri volumi a tema che arrivano fino all'anno della morte dell'autrice (1947, appunto).

<sup>1</sup> Entrambi intitolati *È morto il dottor Amal*, possiamo leggerli anche in Muzzarelli (2013a), rispettivamente alle pp. 424-27 e 428-432.

Quanto è distante la vita reale di Amalia da quella della sua autrice fittizia? Se per il dottor Amal di *La parola del medico*<sup>2</sup> della *Domenica del Corriere* – dalle cui rubriche saranno pure tratti dei volumi – il divario riguarda anzitutto il sesso (il nome fittizio garantisce qui non solo l’incognito ma anche una credibilità in campo medico-erboristico che nella sua epoca, i primi decenni del Novecento, potevano essere ascritti solo all’uomo), per Petronilla esso è inerente a uno spessore intellettuale e a una pienezza di vita della quale la passione per la cucina è solo una parte.

[...] io sono semplicemente una “qualunque donnetta” che dalla modestissima tavola della sua borghesissima cucina dice quali piatti ella riserbi per le sue colazioni e i suoi pranzetti. Sono però, anche, una qualunque donnetta che nel suo cuore così si rallegra: «Le amiche mie che non osano o che non sanno, potranno così... osare e fare!» (10)<sup>3</sup>.

In realtà Moretti Foggia non era proprio «una qualunque donnetta». Nata in una famiglia di farmacisti – il padre era anche erborista –, laica e progressista, frequentò le università di Padova e Bologna conseguendo due lauree: in Scienze naturali e in Medicina, con specializzazione in pediatria. In un’epoca in cui c’erano pochissime donne medico, fu una delle prime pediatre italiane. Lavorò prima al Meyer di Firenze, città nella quale conobbe Anna Kuliscioff, trasferendosi successivamente a Milano. Qui frequentò ambienti femministi e socialisti, con personaggi come Anna Maria Mozzoni, Ersilia Majno e ancora la Kuliscioff, che l’aveva aiutata a trovare una sistemazione in città, oltre alla poetessa Ada Negri. Combatté sul campo, come pediatra e dottoressa, cercando di diffondere, attraverso conferenze e la pubblicistica, idee basilari riguardanti la medicina e l’igiene. Lavorò dal 1902 alla Poliambulanza di Porta Venezia, occupandosi dei bambini ma anche dei problemi delle loro madri (violenze coniugali, tossicità lavorativa per le operaie etc.) e in genere delle loro famiglie.

La sua rubrica di cucina, e i libri che ne sono tratti, ci trasportano però in un’altra sfera sociale:

La donna dell’universo di Petronilla è infatti indubabilmente la massaia piccolo borghese, moglie e madre, per la quale il lavoro fuori casa non è che un’esperienza formativa eventuale, rigorosamente transitoria e presto abbandonata in favore della desiderata vita domestica e familiare<sup>4</sup>.

Così riflette Daniela Panosetti, secondo la quale «l’identità “fittizia” di Petronilla appare fortemente dissonante rispetto a quella dell’autrice empirica Amalia Moretti Foggia», evidenziando nella seconda una «figura femminile fortemente indipendente e anticipatrice di alcune istanze di emancipazione successiva»<sup>5</sup>. La studiosa mette tuttavia in evidenza in Petronilla un obbiettivo educativo e «persino emancipatorio, quello cioè di rendere le lettrici comuni [...] consapevoli dell’importanza del proprio ruolo sociale»<sup>6</sup>. In un’epoca, possiamo aggiungere, in cui nessuno si stupiva di sentire chiamare il marito «il mio signore».

<sup>2</sup> Ma presente anche sul *Corriere dei piccoli*, nella rubrica intitolata *Il consiglio del dottore*, e nei periodici *La lettura* e *Il Romanzo mensile*.

<sup>3</sup> Si cita qui dal libro che si prenderà in esame, *Altre ricette di Petronilla*, Sonzogno, Milano, 1937.

<sup>4</sup> Panosetti (2013: 95).

<sup>5</sup> Ivi: 92.

<sup>6</sup> Ivi: 98.

Facendo un passo indietro, non si può passare sotto silenzio almeno un antecedente illustre, il pionieristico manuale di gastronomia per antonomasia, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, di pochi decenni successivo all'Unità d'Italia (1891-1911), a cui i testi di Moretti Foggia si apparentano per alcune caratteristiche: le ricette non copiate dai libri ma attinte dalla propria quotidianità e spesso frutto di scambi, una lingua media segnata da grande attenzione verso il parlato, una strategia comunicativa che dà spazio alla cornice narrativa<sup>7</sup> (che sarà pervasiva in *Tra i fornelli*).

## 2. LE RICETTE DI PETRONILLA COME TESTO PRESCRITTIVO

Petronilla si rivolge indubbiamente ad un pubblico di donne borghesi, scartando realisticamente coloro che per povertà non possono avere ambizioni in campo, per dirla con lei, «cucinario», nella convinzione che il buon cibo è il collante delle buone relazioni familiari. Prima di inoltrarci nelle regole che dà non dimentichiamoci che chi scrive è un medico, e che l'igiene è uno dei suoi principi fondamentali, in un periodo in cui non era così scontata:

Lavate le proprie mani, fabbrichi con l'impasto [...] tanti gnocchi [...] (99)<sup>8</sup>.

Togliete semi e poltiglia acquosa da ogni *celletta* servendovi della punta del vostro indice... pulito (192, corsivo dell'autrice).

Nelle vostre mani di... *bucato* (cioè allora allora lavate) prendete poi una cucchiata alla volta della mescolanza [...] (202, corsivo dell'autrice).

Lavatevi poi per bene le mani; asciugatele; e con quelle (ora pulitissime) vostre mani confezionate con l'impasto tante palline [...] (203)<sup>9</sup>.

Altre indicazioni colpiscono, invece, alla luce delle nostre mutate abitudini alimentari: quella di «mondare» il riso (81, 83, 92 etc.) e quella di raccogliere l'olio dei fritti in un fiasco (211, 217); non più necessaria la prima (visto che qualcuno evidentemente lo ha già fatto per noi), contraria a principi salutistici ormai invalsi la seconda.

Riemerge un mondo di cui si è perduto il ricordo, quando alle donne era affidato il compito di preparare laboriosamente il desco quotidiano. Il consumo del riso, del frumento, della segale era obbligatoriamente preceduto da una lunga, accurata ricerca di sassolini, impurità, parassiti che a volte potevano risultare letali<sup>10</sup>.

Le ricette si articolano – bisogna dire con una certa ripetitività – seguendo uno schema fisso, per il quale si sono qui usate etichette di comodo: *promessa (iniziale)*, *avvertimenti e condizioni, risultato (finale)*. Si noti, negli ess. che seguono, come nel destreggiarsi di Petronilla tra promesse da una parte e indicazioni delle difficoltà e delle condizioni per la realizzazione di una pietanza dall'altra, sia fondamentale il supporto dei connettivi (da me corsivizzati) *ma*, *però*, *purché*, *sebbene*.

<sup>7</sup> Bertini Malgarini, Vignuzzi (2012: 114).

<sup>8</sup> La grafia e l'interpunzione degli ess. è normalizzata sulla base delle regole dell'italiano contemporaneo.

<sup>9</sup> Vedi, altrove, ad es., le sue raccomandazioni, all'epoca non certo ovvie, alle madri di tenere pulito il bambino («Donna socialista», citato in Muzzarelli 2013b: 55) o i consigli del dottor Amal di tenere puliti i denti per prevenire il più possibile il loro deterioramento (Muzzarelli, 2013b: 48-49).

<sup>10</sup> Danesi (s.d.: 5).

Minestrina che ha i *pregi* d’essere assai svelta a preparare; d’avere un gusto veramente squisito; di riuscire sempre leggera allo stomaco; [...] e di presentarsi in una veste abbastanza degna persino di un pranzo di un certo riguardo... *ma* che ha il difetto di costar parecchio, giacché richiede brodo eccellente, uova freschissime, e parmigiano stravecchione [...] (72, il primo corsivo è dell’autrice).

Se, avendo invitati, voleste che il pranzo venisse ammirato persino da quel piatto che, immancabilmente, è sempre il primo a fare la sua comparsa in tavola, cioè dalla minestra... *purché* possiate disporre di brodo vero; *purché* non dobbiate allestirla in quattro e quattr’otto; e: *purché* non vi rincresca di spendere, quel giorno, molto più di quanto dovrete spendere per una pastina cotta in quello stesso brodo [...] (74-75, corsivi dell’autrice).

[...] riesce sempre assai *appetitoso*, sempre molto *nutriente*, sempre di *spesa relativa* e (*sebbene* pesantuccio per stomachi delicati) sempre *ben digerito* specie... da chi lavora di braccia e di spalle per trasportare sacchi pesanti (88; gli aggettivi al di fuori della parentesi sono corsivizzati dall’autrice).

Eccovi, oggi, la ricetta di una certa torta ch’è di *poca spesa*; che è *lesta* a fare; che sempre riesce; che, se fabbricata in casa e con autentico burro, vale assai più di ogni sua sorella di pasticceria [...]. *Ma* che, *però*, sarà molto prudente ammannire soltanto se in famiglia tutti i denti sono saldi, e tutti gli stomachi sani (229, gli aggettivi sono corsivizzati dall’autrice).

Non si fa fatica a ravvisare la promessa iniziale di un piatto eccellente, alla quale si accompagna l’avvertimento di una difficoltà, che può riguardare la digeribilità, il «borsellino», il tempo impiegato, la bravura e i mezzi messi in campo; che talvolta, magari ribadito, come denota nei casi che seguono l’avverbio *già*, trova il suo spazio all’interno di una parentesi:

[...] (siete già avvisate che la minestra non è di spesa limitata) (75).

[...] (siete già avvisate che in quattro e quattr’otto questa minestra non la si può fare) (Ibid.).

[...] (si stia attente che non sfuggan semi, ma attente anche a mescolare e rimescolare sempre per bene) [...] (239).

La *promessa* si invera in quello che si è chiamato *risultato* (ovviamente non reale, ma prefigurato), con cui puntualmente si conclude ogni ricetta: l’ammirazione incondizionata dei familiari e degli invitati, che esplose anche attraverso un loro immaginario discorso diretto:

[...] è certo che la dolcissima minestra, dall’aspetto di un giallissimo risotto, riscuoterà *uno* di quegli applausi familiari che dicono chiaro: «Mamma, fa’ presto il *bis!*» (61, corsivi dell’autrice).

«Brava la nostra mamma!». «Brava la mia Petronilla!». E persino... «Brava la signora mia!» (98).

«[...] e... sentirai poscia, cara Petronilla, i commenti familiari!» (196; l’enunciatore della ricetta è in questo caso la cognata grassa<sup>11</sup>).

<sup>11</sup> Come, in parte, la signora americana di un es. che segue di poco nel testo (p. 5). Secondo la testimonianza di Maria Giuseppina Muzzarelli (2013b: 34-35) la cognata grassa «era davvero esistita, si chiamava Orsolina Manera

Ed ecco, così o cosà, pronto il dolce piatto con il quale si potrà o bene figurare, o lietamente festeggiare (258).

Possiamo dire quindi, con Paolo Fabbri, che anche in questo caso «La ricetta è una piccola struttura narrativa<sup>12</sup>, racconto di riuscite metamorfosi (non ci sono ricette senza *happy end*) che si concludono in “bella mostra” (“belle e eleganti apparenze”, “forme bizzarre” e “grate sorprese”, recita l’Artusi)»<sup>13</sup>.

## 2.1. *Supporti lessicali*<sup>14</sup>

Inerenti al lessico della prescrizione verbi e sostantivi più volte presenti nel testo: *avvertire* e *avvisare*, *consigliare* e *consiglio*, *insegnare* e *insegnamento*, *raccomandare* e *raccomandazione*, *suggerire*.

[...] tira infine l’impasto in sfoglia sottile, sottile... quasi quanto un foglio di carta (*raccomandano* le brave «*rasdore*»<sup>15</sup> lombarde); e, se così sottile non sai tirarla, rinuncia al piatto (*consiglio* io, che sono la Petronilla) (77, il secondo corsivo è dell’autrice).

Di spesa... *non poca*; e a fare... non svelto, ma... quale piatto, quello che m’accingo ad *insegnarvi*! (117, primo corsivo dell’autrice)

[...] ricordate il mio *consiglio* di cucinar quell’anitra con lenti e vino bianco (124).

E vi piace molto spignattare? Siete *famose* nel far la gelatina? Ricordate il mio *insegnamento*? Coprite allora tutto il vitello con gelatina genuina e casalinga (135, primo corsivo dell’autrice).

Piattino della zia Caterina, questo; [...] che saggiamente vi *consiglio*; che vivamente vi *raccomando*, se voleste ... [...] (135-136).

«Prima di servire», m’aveva *suggerito* la signora americana, «tolga funghi e sedano [...]» (144).

E, specularmente, relativi all’esecuzione della ricetta, e dunque dalla parte del destinatario, i verbi *bisognare* (assai più raramente *occorrere*), *convenire*, *dovere*, *richiedere*, *ricordare* (ed eventualmente *non scordare*):

ed era la seconda moglie del fratello di Amalia, il pittore Mario, una modella bella e un po’ in carne per via dell’amore per il cibo».

<sup>12</sup> Vedi anche in merito Marrone (2013: 5-15).

<sup>13</sup> Fabbri (1991).

<sup>14</sup> Per questo paragrafo e il successivo fondamentali le indicazioni di Bruni *et alii* (1997: 42-47) e Cignetti (2011).

<sup>15</sup> Il significato di questo dialettismo, non tradotto, ma che l’autrice ritiene opportuno corsivizzare, si evince in qualche modo dal contesto. Per l’area emiliana, oltre a testimonianze orali provenienti da alcune amiche, ho trovato questa attestazione: «“*Rezdora*”, “*resdora*”, “*arzdoura*” o “*arzdaura*” sono tutte parole dialettali (derivanti dal verbo latino “*regere*”, che vuol dire “*dirigere*”) con cui, nelle campagne emiliane, si chiamava la moglie dell’“*azdour*”, cioè il capofamiglia. Letteralmente significa “*reggitora*” o “*colei che conduce*”, quindi la *rezdora* era la persona che affiancava il “*rezdor*” nella gestione della vita familiare quotidiana con il compito di amministrare la casa ed essere responsabile di tutto quello che accadeva all’interno delle mura domestiche» (Fregni, s.d).

Che si dice? Esser per nulla... speciale, questa mia ricetta? Ma i miei insegnamenti, – *ricordatele* – non sono per voi, cuoche provette; bensì per le amichette mie ancora alle prime armi in fatto di cucina [...] (57).

[...] (naturalmente, se voleste avere la minestra assolutamente *di magro*, *converrà* allora ricorrere a un estratto nel quale siano soltanto... sale e verdure) (59, primo corsivo dell’autrice).

Minestrina [...] che ha il difetto di costar parecchio, giacché *richiede* brodo eccellente, uova freschissime, e parmigiano stravecchione... (72).

Alla prossima occasione del pranzetto con faraona, se vorrete ben figurare, *non scordate*, o amichette mie, questo piatto della Rosalia, che, oltre essere prelibato, è anche di assolutissima novità (128).

[...] il *cacciucco* – così o cosà confezionato – *deve* sempre venir versato in una grande zuppiera nella quale già si troveranno mezze fette di pane arrostiti; ma... arrostiti senza burro e possibilmente sulle brage (118, entrambi i corsivi sono dell’autrice).

Ebbene; la prossima volta che potrete aver piccioncini, *non bisognerà scordare* questo, ch’è piatto *non costoso*, di grande *figura*, che *sempre* riesce e che potrete preparare, semplicemente così: [...] (128, tranne il primo, corsivi dell’autrice).

Tra questi *dovere*<sup>16</sup> prevale per numero di occorrenze, nella stragrande maggioranza dei casi seguito dall’infinito passivo e riferito al piatto nel suo farsi (talvolta, cioè, il tipo *voi dovete...*, ma assai più frequentemente il tipo *il cacciucco deve sempre venir versato in una zuppiera*).

La perentorietà degli ammaestramenti si avvale anche di aggettivi come *indispensabile* (58, 119), *necessario*<sup>17</sup> (136) e *perfetto* (108, 126, 139 etc.; *perfettissimo* 139, 141), inerenti alla sfera del “dover fare” e del “dover essere”. Altri aggettivi sono invece funzionali ad *allettare* le lettrici e sospingerle verso la realizzazione del piatto che Petronilla sta proponendo, alla luce di un universo di valori che «può facilmente riassumersi intorno a tre poli epistemici: la *parsimonia*, intesa come bilanciamento di costi/ benefici, capacità di controllare le risorse ed evitare gli sprechi, l’*abilità*, intesa appunto come /saper fare/, “valentia” pragmatica e cognitiva, e la *sostanziosità*, intesa come pienezza sensoriale e materiale del prodotto di tale fare»<sup>18</sup>.

Soprattutto nella parte che riguarda la *promessa*, gli aggettivi, che si susseguono nel testo in maniera ripetitiva, sono attinenti alla sfera del risparmio (*economico*, 124, 196, 203 etc.; *di poca spesa*, 64, 69, 110 etc.; *di spesa relativa*, 88, 135, 154 etc.); della velocità di realizzazione (*lesto/svelto/spiccio a fare*<sup>19</sup>, 81, 83, 93, 104, 124, 156, 170 etc.; *ultrasvelto*, 164); della riuscita (93, 128, 228, 260 etc.); del buono al gusto (*gustoso*, 64, 83 e *gustosissimo*, 162; *appetitoso*, 88, 131, 135 etc.; *buono*, *passim*, e, meno frequente, *ottimo*, 83, 132, 160 etc.; *eccellente*, 72, 149, 177 etc.; *prelibato*, *passim*; *saporito*, 116, 133, 150 etc.; *sopraffino*, 124, 131, 217 etc.; *squisito*, *passim*; talvolta

<sup>16</sup> Seppur rarissimamente, presente nel testo anche il sostantivo: «Se, da brave massaie, ricorderete il vostro sacrosanto *dovere*... eccovi dunque un’altra ricetta per un altro pizzichino di quel tale condimento che si chiama “varietà”» (86).

<sup>17</sup> Nel riportare gli aggettivi scelgo la consueta forma del maschile singolare.

<sup>18</sup> Panosetti (2013: 96-97). Vedi anche Muzzarelli (2013b: 30): «La formula ricorrente, con varianti, era infatti: svelto a fare, gustoso e di basso costo ma anche piatto da spender poco, rapido e prelibato oppure piattino nuovo, proprio appetitoso. L’idea di fondo era che in cucina bisogna diversificare proposte e gusti tenendo però sotto controllo la spesa e senza passare giornate ai fornelli».

<sup>19</sup> Teniamo presente che negli anni in cui Petronilla prepara le sue ricette, attese e probabilmente ritagliate dalle lettrici, «È il momento del lievito rapido in bustine, dei dadi per brodo, dei preparati per la gelatina istantanea» (Salvatori, 2003).

la valenza superlativa è ulteriormente potenziata in *ultraeccellente*, 91, *ultrasquisito*, 139, 147, 150 etc. e *supersquisito*<sup>20</sup>, 8 – nell’ introduzione –, 63; *superlativamente squisito*, 256, e *squisitissimo*, 98, 190 208 etc.; *superlativo*, 60, 152, 159, 193 etc.), del sostanzioso (*sostanzioso*, 139, e anche *ultrasostanzioso* ibid.; *nutriente*, 98, 204, 217, 221-222), del nuovo (*nuovo*, 83, 132, 255 etc.; *straordinario*, 187, 232). Ma anche il far figura viene rivendicato (*sciccoso*, 69, 119, 121, 184, 162 e *ultrasciccoso*, 135, 193, *di gran scic*, 170, oltre al sostantivo *sciccheria*, 147, 184, 208)<sup>21</sup>. Compare poi più volte il sostantivo *varietà*<sup>22</sup>:

[...] occorre invece sempre ricordare come a rendere gradita la tavola familiare valga più la giornaliera *varietà*, che la giornaliera ma monotona *bontà* (143, corsivi dell’autrice).

Ieri venne insegnata a me; oggi io la insegno a voi; domani voi la insegnerete a quella vostra amica che ha il gran torto di non leggere i consigli della Petronilla; e così un po’ della *preziosa varietà* nell’arte culinaria si andrà a poco a poco diffondendo di casa in casa (186, corsivi dell’autrice).

Siamo qui in un ambito che ricorda molto da vicino quello della pubblicità: chi scrive cerca di reclamizzare il suo prodotto ricorrendo alle blandizie del discorso persuasivo, in particolare all’uso di superlativi e, in particolare, di prefissali<sup>23</sup>. Cui possiamo aggiungere la predilezione per la figura retorica dell’anafora<sup>24</sup>:

Qual è, dunque, la perfettissima maniera d’allestire il piatto? È *quella che*, a me, ha appunto insegnato la bolognese mia amica Gioconda [...]; è *quella che*, seguendo l’insegnamento dell’amica, seguo sempre anch’io; è *quella che*, da oggi in poi, consiglio di seguire anche voi (139).

È *un piattino* veramente *straordinario* quello che oggi v’insegno a preparare; *un piattino* molto adatto per la stagione calda [...]; *un piattino* che potrà venir porto, sia quale pietanza in un comune desinare familiare, sia quale vistoso e freddo piatto di mezzo in un pranzo ricercato; *un piattino* di *poca spesa*, *lesto* a fare, di *gusto sopraffino*, e soprattutto di aspetto oltre ogni dire appetitoso; *un piattino*, però, che [...] richiede che la cuoca sia *gran maestra* nel fabbricare la gialla salsa maionese [...] (187; gli aggettivi sono corsivizzati dall’autrice, e così pure l’ultimo corsivo è suo).

[...] vi consiglio di preparare ova anche per il piatto dolce pasquale. Ma *ova* non già celate in creme, in pasticcini, in torte ed in bodini<sup>25</sup> (*ova* cioè che non si vedano

<sup>20</sup> Tra i due prefissi *super-* e *ultra-*, Petronilla predilige il secondo: «Pasta asciutta e stracotto rappresentano un desinare *ultrasquisito*; *ultrasostanzioso*; ma anche *ultrapesantuccio*; e che dovrebbe quindi essere riserbato per quando il pasto più greve della giornata vien fatto al mezzodì» (139). Di questo prefisso Migliorini (1963: 69-70) evidenzia la fortuna già nei primi decenni del Novecento a partire dal lessico politico – possiamo ancora sottolinearne la presenza, all’incirca negli stessi anni di Petronilla, nel lessico futurista: *ultra-dinamico*, *ultradiscusso*, *ultra-modernismo*, *ultra-passatista*, *ultra-veloce*, *ultra-violento* (<http://futurismo.accademidellacrusca.org/>) –, mentre a proposito di *super-* rileva invece il maggior radicamento nella lingua di *sopra-* e *sovra-* (63).

<sup>21</sup> Salvatori (2002) ricorda che «la bella presentazione dei piatti, così come tanti aspetti esteriori della vita familiare fanno parte di un ideale sociale che è anche fortemente voluto dal regime».

<sup>22</sup> Vedi qui, nota 18.

<sup>23</sup> Sull’uso dei prefissi elativi nel linguaggio della pubblicità cfr. Serianni (1988: 554), Rossi (2011). Già Migliorini (1963: 80-87) evidenziava la fortuna di *super-*, fin dagli anni Venti.

<sup>24</sup> Sull’uso delle figure retoriche («oggi più frequenti nella pubblicità che in ogni altro tipo di testo»), e fra queste anche della ripetizione cfr. Rossi (2011), Montuori (2015: 22-23).

<sup>25</sup> Per questa forma, usata già nel Settecento, cfr. Lubello (2011).

affatto); ma bensì *ova* ben manifeste; *ova* che sian lì a vedersi; *ova*, anzi, dall'apparenza stessa di quelle cucinate al burro, dentro al tegamino (262).

## 2.2. *Forme verbali e allocutivi pronominali*

I testi regolativi o prescrittivi sono come sappiamo fortemente orientati sul destinatario. Se si esclude la cornice narrativa<sup>26</sup> e la parte introduttiva con la sua immancabile promessa, il modo verbale preferito da Petronilla nell'enunciazione dei suoi precetti gastronomici è l'*imperativo* con la seconda persona plurale:

*Fatela*, questa mia minestrina a base di ricotta; *fatela* anche *voi* (da amica *ve* lo consiglio) e avrete così l'intima e bella consolazione che il vostro pranzetto, si bene incominciato, proseguirà e finirà fra le lodi generali della «sì brava padroncina della casa!» (74).

[...] *guarnite* il piatto come *deve* essere guarnito ogni piatto *tonnato* [...] (130, secondo e terzo corsivo dell'autrice).

In questo caso, *comperate* 1 kg. di patate; *raschiatele*, se la buccia ne sarà ancora assai fine [...] (189).

E, raramente, con la seconda persona singolare, usato talvolta da un enunciatore di secondo grado, un'amica o la cognata che fa dono all'autrice di una sua ricetta:

In una pentola vuota, *cucina* 6 etti di spinaci che avrai allora allora lavati. [...] *strizzali* fortemente per farne scolare l'acqua (69).

La vigilia, o l'antivigilia del gran giorno, *prepara* il ripieno così: *Trita* fine fine un po' di carne che tu abbia, già cotta, in casa [...] (76).

Una delle ricette della cognata è questa: «*Compera* 1 kg di baccalà secco e *mettilo* a rammollire in acqua fresca [...]» (110. Altra ricetta della cognata, sempre con allocutivi di seconda singolare, 111-112)<sup>27</sup>.

*Compera* 7-8 etti di polpa di vitello; *fanne* un salame legandola stretta [...]. (133),

o col *lei*:

*Comperi* (se la famiglia è di 6 persone) ½ kg. di zucchette[...]; le *lavi*; ne *mozzi*, a ciascuna, l'uno e l'altro estremo [...] (56).

*Comperi* una manciata di spinaci e 4 etti di ricotta romana. *Tolga*, agli spinaci, i gambi più grossi [...] (99).

Alternati all'imperativo, il *congiuntivo esortativo* e il *presente indicativo* costruiti col *si* passivante:

La minestra, per 6 persone, *si fa* così: *Si setacciano* [...] gr. 400 di ricotta bianca [...]. *Si uniscono* gr. 60 di parmigiano grattugiato [...] (73).

<sup>26</sup> Qui, p. 965.

<sup>27</sup> Ess. simili, in cui Petronilla è prima destinataria di una ricetta, sono alle pp. 195-96, 231, 253; alcuni sono segnalati qui alle pp. 965-966.

Questo risotto, [...] nelle nostre cucine, vien fatto così: \*\*\* *Si toglie* alle salamelle [...] la pelle; *se ne versa* il sapido contenuto, con poco burro, in un tegame [...] (88).

*Si metta* a fuoco in casseruola, possibilmente di rame, un cucchiaino di burro, 2 di olio, ed ¼ di cipolla trita; appena la cipolla indorerà, *si unisca* la faraona [...] (127).  
Come preparati? Così: \*\*\* Gli uccellini, dopo aver loro sforbicate e buttate le ali [...] *si spennano*; *si passano* attraverso una fiamma [...] (151).

Lo *si prepari*, e lo *si cucini*, allora, così: \*\*\* *Si tolga* al fegatino la vescichetta della bile [...] (168).

*Si comperino*, e *si facciano* bollire 2 bicchieri di buon latte e 1 di panna [...] (257).

Sporadico il futuro iussivo<sup>28</sup>:

*Sarà*, il *primo* strato, di fette di prosciutto crudo e grasso [...]; il *quinto*, quello più prezioso, [...] *sarà* di funghi tagliati a fettine [...] (147, gli ordinali sono corsivizzati dall'autrice).

Al momento e alla svelta, con il piallarape lo *si piallerà* sopra la *fondiia* gialla e bollente [...]. Il borsellino è, invece, talmente... mal fornito da non permettere la spesa? Allora il tartufo lo *si lascerà* al salumiere e *si mangerà* la *fondiia* senza il suo compagno fidato [...] (199-200; il nome della pietanza è corsivizzato dall'autrice).

Nel caso in cui le ricette vengano presentate come un “dono” di altri personaggi e dunque nel discorso fittiziamente riferito, è utilizzato però soprattutto l'infinito prescrittivo:

[...] eccomi a trascrivere, per voi, la ricetta della bisnonna mia. *Comperare* polpa bianca di vitello [...]. *Tagliarla* a fettine per farne cotolette [...] (158).

La ricetta della cognata, eccola, è questa: \*\*\* «*Affettare* 6 melanzane (se 6 saranno i commensali) [...]. *Salarle*, *distenderle* sopra un asse in pendio [...]» (180).

Ecco, dunque, la ricetta [della nuova amica di Carrara]: \*\*\* «*Bollire* (ma per non più di 10 minuti) in acqua, al giusto salata, 12 carciofi di media grossezza [...]. *Scolarli*, *asciugarli* [...]» (212).

Ed eccoci a quello che ci si presenta come un vero e proprio stilema petronilliano: l'uso “anomalo” della prima persona singolare dell'indicativo presente, futuro, passato prossimo, con cui l'autrice, conscia della propria autorevolezza, mette in scena sé stessa e si offre alle lettrici come modello a cui adeguarsi<sup>29</sup>. In tal caso adopera il presente abituale:

Quando *voglio* preparare questo piatto [...] io, la mattina, *salto* giù dal letto mezz'ora prima del consueto, per potermi recare assai presto in pescheria [...] (117).

Al momento dell'uso, *metto* su ciascun piatto un cerchio; [...] fra cerchio e conchiglia *distribuisco* prezzemolo fresco [...] (121).

<sup>28</sup> Sulla «carica iussiva» del futuro cfr. De Roberto (2010).

<sup>29</sup> Laddove regola generale invalsa in questa tipologia linguistica è quella dell'astenersi dal dire *io* (presentando le norme come emanazione di una necessità oggettiva), «in quanto la prima persona singolare del presente indicativo [...] non è dotata [...] di valore prescrittivo» (Bruni *et al.*, 1997: 47).

Il piatto che, in certe occasioni, compare non di rado sopra la mia tavola, io lo *preparo* così... o cosà: È la stagione dei *funghi freschi*? Allora ne *compero*; li sfrego con un panno per asportarne terriccio e sudiciume [...] (168, il secondo corsivo è dell'autrice),

il futuro, con cui esprime l'*intenzione* di preparare un piatto con un procedimento che raccomanda alle sue lettrici:

Io... *triterò* fine fine una fettina di lombo [...]. *Peserò* due etti di ricotta; li *setaccerò*; e ne *raccoglierò* il soffice passato in una insalatiera (68).

Io, quel giorno, [...] *compererò* due dozzine di rane [...]; le *butterò* prima in una catinella d'acqua calda; [...] infine taglierò ad ognuna le zampette dalle cosce polpose [...] (86).

[...] io, nella complessa operazione di ripienire la capace pancia del tacchino, *procederò* così: \*\*\* *Cucinerò* con poco burro (un cucchiaino) 2 etti di salsiccia [...]. A mezza cottura, *toglierò* dal burro il carname [...] (125),

il passato prossimo, con cui dà conto di un'esperienza passata (e, ovviamente, ben riuscita):

*Ho comperato* una grossa volpina [...]; l'ho pulita delle interiora, delle scaglie, delle pinne e delle spine; e l'ho tagliata a fette trasversali (104).

L'*ho cucinata* così: \*\*\* *Ho messo* a fuoco, in larga teglia, mezzo bicchiere abbondante di olio e mezza cipolla affettata fina (113).

*Ho tagliati* i polipi a pezzettini [...]; e li *ho poi lavati e rilavati* [...] (116).

### 2.3. Altri «*segni del "tu"*»

Abbiamo dato per scontato – e visto in Petronilla – come i testi prescrittivi siano incentrati sul destinatario, e come, nella pragmatica del “far fare” che li contraddistingue, la seconda persona a lui rivolta sia dominante. Altro, ancora, possiamo notare, anche se in molti casi non specifico di questo genere di testi. Al suo pubblico di donne borghesi Amalia-Petronilla si rivolge con apostrofi dirette, che evidenziano, pur con qualche disomogeneità<sup>30</sup>, la sua costante attenzione nei confronti di chi ha ancora scarsa esperienza della cucina<sup>31</sup>:

[...] portate in tavola la vostra minestra che avrà ormai la densità di un comune minestrone, cioè di un risotto molle; e voi tutte, *cuochette ancora inesperte*, potete essere certe che marito e parentado faranno, quel dì, gran festa alla vostra squisitissima minestra (63).

Eccomi ora ad accontentare te, o *giovane sposina*, che vorresti ammannire *alla lesta* un piatto di *spesa limitata* [...] (132, secondo e terzo corsivo dell'autrice).

<sup>30</sup> Su narratori plurimi e spesso eterogenei si veda Prince (1984: 36-37), che per il narratario parla di «*segni del "tu"*»; la sua analisi di testi narrativi può a mio avviso essere applicata anche ad altri ambiti testuali: in questo paragrafo ho tenuto presenti le pp. 28-40 della sua indagine.

<sup>31</sup> Espressamente dichiarata: «Ma i miei insegnamenti – ricordatelo – non sono per voi, cuoche provette; bensì per le amichette mie ancora alle prime armi in fatto di cucina» (57).

[...] ricordate, *o donne*, che abbondano allora, su certi mercati, i bocconi più saporiti dei saporitissimi carciofi, cioè i loro «fondi» (186, il secondo corsivo è dell'autrice).

È piatto, anche, sì *spiccio*, sì *economico*, sì adatto a completare [...] un comune desinare, che se qualcuna di voi, *amichette mie*, ancora non lo conoscesse, voglio non perda tempo a farne l'intima conoscenza (218).

Dovete dunque, *o mie Damie*<sup>32</sup>, per fare con le frutta un'ottima torta... (225).

*Mamme*, siete, con i ragazzi, in alta collina o in bassa montagna? (270).

Tra queste, *amichette mie* è la preferita (pp. 115, 128, 218).

Nei confronti delle lettrici l'autrice non disdegna l'uso del *noi* inclusivo:

[...] eccomi a insegnarvi una certa salsetina che proprio ieri, mentre si stava chiacchierando di cucina (*come spesso facciamo noi, brave donnine*), venne insegnata a me! (185).

E la gioia dei *nostri ragazzi*, non è sempre la più grande delle gioie anche per *noi, che siamo le loro mamme*? (242).

Non è infatti, questa [essere «padrone di casa perfette»], l'ambizione di tutte *noi, mamme amorose e mogli desiderose di tenere alto il decoro familiare*? (247).

Nota Daniela Panosetti:

Similmente all'Ada Boni del *Talismano della felicità*, Petronilla individua senza esitazione come unico destinatario la donna, per lo più nella sua veste esclusiva di moglie e di madre. Così come donne, massaie, bottegaie, mogli e madri (se non addirittura «servette») sono le altre figure femminili con cui Petronilla di tanto in tanto interagisce: la cognata invadente, l'amica Leda, la macellaia Nene. [...] All'interno di tale attore collettivo [...] l'aspettualizzazione oscilla [...] tra un'opposizione io-voi, affidata al *topos* dell'interpellazione, [...] e un'assimilazione di tutte le figure femminili in un «noi» implicito, attraverso la frequente evocazione di una condizione condivisa («voi donne che come me...»)<sup>33</sup>,

evidenziando, forse con qualche generalizzazione<sup>34</sup>, in gran parte dei ricettari rivolti al pubblico femminile l'adozione di «uno stile enunciazionale simile: informale, colloquiale, quasi sempre in prima persona»<sup>35</sup>.

Come è stato già osservato, e come è possibile notare negli esempi, la parola di Petronilla è estremamente dialogica. L'asse *io-voi* è riscontrabile nelle interpellazioni alle lettrici che ricetta per ricetta punteggiano il discorso dell'autrice; ovviamente, domande *tutte «naturalmente retoriche, perché non c'è nessuno che possa rispondere»*<sup>36</sup>. Vediamo alcuni

<sup>32</sup> Si tratta di un'antonomasia, fondata sul fatto che la sua cara amica Damia è «donna [...] poco svelta ad ideare piatti, e poco pratica nel cucinarli» (afferma nel testo, poche righe prima).

<sup>33</sup> Panosetti (2013: 94).

<sup>34</sup> Profondamente diverso è ad es. lo stile di Ada Boni, che la Presentazione dell'Editore ad una recente riedizione (Boni, 2007: 5) qualifica come «manuale». Le ricette si presentano in una asciutta nudità: regole che nulla hanno a che vedere con le ricette dialogate e raccontate di Petronilla.

<sup>35</sup> Panosetti (2013: 93).

<sup>36</sup> Fava (1995: 113), che si riferisce anche alla scrittura letteraria.

esempi, a partire da quelle (che *comunemente* chiamiamo «retoriche») «la cui risposta è scontata, e fungono piuttosto come asserzioni che comunicano un’informazione anziché chiederla»<sup>37</sup>:

Non sono esse [frittelle di fiori d’acacia], infatti, fiori ben impregnati di grasso olio, e rivestiti di farina, di zucchero e d’albume, cioè di tutti alimenti al massimo nutrienti? (217; altri ess. sono qui, a p. 960).

E vi par possibile che il consiglio di una zia che si chiama Caterina possa esser «non sicuro»? (285).

Frequenti le domande d’esordio<sup>38</sup>, con cui si indirizza l’attenzione di chi legge su una determinata pietanza. Parte di queste danno per scontato che il pubblico di lettrici risponda di sì<sup>39</sup>, incoraggiando la presentazione della nuova ricetta (fondamentale, qui come altrove, nelle “risposte” di Petronilla, il supporto dei connettivi, da me corvizzati):

Volete che vi insegni a preparare un piatto squisito, uno di quei piatti che possono rappresentare sia una minestra ultraeccellente, sia un prelibato piatto di mezzo, sia persino un pasto completo? Un piatto che, per ammannirlo, invece di comperare carne fresca, potreste persino utilizzare un bel pezzo di manzo lessato, rimasto sul piatto dall’ultimo pranzo? *Ebbene*, se volete... (91-92).

Di piatti... *tonnati* conoscete solo quello che si fa con la polpa di vitello? *Ebbene*, provate allora a tonnare anche una pollastra, e mi saprete poi dire se il piatto sia o non sia squisito (130, primo corsivo dell’autrice).

Vorreste allestire una di quelle colazione-cine tanto gustose e scicose, da poter essere chiamate pranzetti deliziosi? [...] *Allora ...* (162)

Ma parte di queste domande è orientata invece su una risposta negativa, punto di partenza anch’essa per l’enunciazione della nuova ricetta:

Conoscete la *superlativa* minestra di *magro* (ma talmente squisita, che io la chiamerei di *grande grasso*) che si prepara alla *svelta* e all’*economica* con la zucca? No? Fate *allora* la prova (60, corsivo nostro solo l’ultimo).

Non conoscete il piatto? Non l’assaggiaste mai? Non ne sentiste nemmeno mai parlare? *Ebbene*; [...] non bisognerà allora scordare questo, ch’è piatto *non costoso*, di grande *figura*, che *sempre riesce* e che potrete preparare, semplicemente così: [...] (128, i corsivi, tranne il primo, sono dell’autrice).

In altri casi la domanda fittizia sul numero dei presenti al pranzo o alla cena equivale pragmaticamente ad una vera e propria *indicazione* relativa alle dosi e potrebbe essere sostituita da un’ipotetica (negli ess. che seguono «Se siete in 6», «Se sarete in 8»):

<sup>37</sup> *Ibidem*.

<sup>38</sup> Queste domande e quelle di seguito nel testo sono grammaticalmente classificate come «domande orientate»; cfr. Fava (1995: 122-123).

<sup>39</sup> Innescando, in taluni casi, una vera e propria “reazione a catena”: «Siete tanto fortunate da possedere un giardino, e tanto fortunatissime d’aver anche, in un angolo appartato di quel giardino, arnie nelle quali tante api fabbrichino tanto miele con il nettare dei vostri tanti fiori? E di quel tanto miele, che fate, oltre spalmarlo ogni di sul pane per raggiungere, così, più facilmente i cent’anni? [...] Che fate? Lo vendete? Lo donate? Lo serbate? *Ebbene*; [...] fabbricate (ve lo consiglio), con quel miele in eccesso, lo squisitissimo dolce: *pan di miele*, quello che si fabbrica così [...]» (238-239, secondo corsivo dell’autrice).

In quanti siete in famiglia, in 6? *Allora...* \*\*\* Comperate 1 kg di patate farinose [...] (59).

Avete già pronto il brodo, e al pranzo sarete in 8? *Allora*, nella stessa pignatta della minestra, sbattete con la forchetta 5 uova intere [...] (72).

Si tratta di una costante, che in un contesto assertivo si potrebbe anche rendere con «dosi per 6 persone».

L'interpellazione può essere funzionale anche a prospettare delle eventualità, delle scelte o magari delle difficoltà (ancora una volta le interrogative potrebbero risolversi con un'ipotetica<sup>40</sup>, nel primo es. di seguito «Se la carne ha fatto una bella pentola di brodo») che accompagnano la realizzazione del piatto e delle scelte che la padrona di casa sarà chiamata a fare:

La carne, lessando, ha fatto una bella pentola di brodo? *Allora* ne coli 12 mestoli nella pignatta della minestra giornaliera [...]. Non ha, invece, brodo in casa? *Allora* metta, nella pignatta vuota, 2 cucchiaini di burro [...] (56).

Volete il pasticcio *magro*? *Allora*, olio crudo ed un po' di cipolla trita [...] Volete il pasticcio *né grasso né magro* [...]? All'olio e alla cipolla, unite *allora* un po' di burro [...]. Volete il pasticcio al massimo *buon mercato*? Mettete *in questo caso*, nella casseruola, burro, olio, cipolla [...]. Volete il pasticcio *ricercato*? Quello che costa tanto? Con burro e un po' di cipolla, fate *allora* cucinare creste, animelle, fegatini [...]. Volete il pasticcio in una *via di mezzo*? In quest'ultimo caso, ricorrete ai funghi, alla carne [...] (93-94, aggettivi corsivizzati dall'autrice).

L'aceto che possedete, è molto, molto forte? *Allora*, un cucchiaino di quell'aceto prelibato. Il vostro aceto è invece... così, così? Unitene, *in questo caso*, 3 cucchiaini interi (115).

L'interrogativa può prefigurare possibili obiezioni e dubbi di chi legge<sup>41</sup> (si veda nell'ultimo es. la replica di Petronilla introdotta da *ma*):

«Pesce al forno?» sono certa che molte di voi si chiederanno stupite. «*Ma...* com'è possibile? In forno si cucinano torte, bodini, pasticci, arrostiti e biscotti, ma... pesce?» (105).

La *spesa*? Oltre quella della faraona e dei soliti condimenti, quella di 1 bicchiere di vino rosso e di 1 etto di olive verdi. Il *tempo*? Un po' lunghetto, lo confesso, ma in compenso!... Il *modo*? Eccolo; è questo: [...] (127, corsivi dell'autrice).

Questi gli ossibuchi? (direte). Questi, senza pomodoro, senza farina, e, soprattutto, senza limone? Questi, con tutta quella cipolla? E lo stomaco? *Ma* la cipolla non è soffritta, quindi digeribilissima! *Ma* questi sono gli ossibuchi della zia Caterina; e non v'ho detto che in casa della zia Caterina si mangiava ...? (137).

<sup>40</sup> Più raramente adoperata: «Se, in un prossimo giorno tanto *di magro*, quanto *di grasso*, voleste allestire una di quelle minestre che, venendo cucinate senza brodo di carne, si sogliono a gran torto chiamare *di magro* [...]. *Allora...* [...] (naturalmente, se voleste avere la minestra assolutamente *di magro*, converrà *allora* ricorrere a un estratto nel quale siano soltanto... sale e verdure)» (58-59, gli aggettivi sono corsivizzati dall'autrice).

<sup>41</sup> Prince (1984: 29).

Infine, alcune domande stereotipate («Non vi ho detto?» e simili) precedono, nel finale, il ribadimento di quanto promesso inizialmente, ossia la bontà del risultato:

Non vi ho detto? [...] questa mia d’oggi è appunto la ricetta di una di quelle «buone minestre» delle quali ognuno sempre dice: «Qual saporita minestra è mai questa d’oggi!» (64).

Non ti ho detto? Con spesa e tempo relativi, elogi ed effettone veramente sicuri! (70).

Non vi ho detto che la sua riuscita è sicura? E quando lo dico io!... (252).

Anche alcune affermazioni forti rimandano all’incessante colloquiare con chi sta leggendo:

[...] affinché carne e uova possano ben ben *cucinarsi* (sì, proprio «*cucinarsi*») in quel sale, in quelle droghe, e soprattutto in quel limone (172, corsivi dell’autrice).

Sì, frittelle d’arancia! Non vi pare possibile? *Ebbene*, fate la prova, e vi convincerete che, come si possono fare buone frittelle con le mele, così si possono fare frittelle buone anche con i frutti d’oro della nostra terra. Volete? (214-215).

È stato già notato come Petronilla abbia avuto il merito di aver introdotto nei ricettari alcuni piatti della tradizione locale di scarsa diffusione nazionale<sup>42</sup>. Tra i «segni del “tu”», osserviamo anche le annotazioni metalinguistiche, fatte tenendo conto che chi legge vive in aree regionali lontane dalla sua e dimostrando in alcuni casi anche un interesse storico e antropologico:

Risotto «alla *pilota*». Perché alla *pilota*? Perché [...] è quello che, nei molini delle nostre plaghe risicole, usano cucinarsi i *piloti* (o pilatori) cioè coloro che nelle *pile* (o pilerie) attendono alla sbucciatura del riso. [...] Questo risotto, dai piloti all’aperto e sulle porte dei loro molini; e da noi, donne d’Alta Italia, nelle nostre cucine, vien fatto così [...] (88, corsivi dell’autrice)<sup>43</sup>.

[...] io ho comperato dal mio pescivendolo [...] alcuni gusci di *pettini*, cioè di quei molluschi detti anche *cape sante*, perché nei tempi dei tempi uno dei loro gusci, quello capace e fondo quale una scodellina, veniva usato (nel loro viaggio verso Terra Santa) dai pellegrini che, appesolo alla tonaca, l’usavano per abbeverarsi alle fonti (119, corsivi dell’autrice)<sup>44</sup>.

<sup>42</sup> Alba (2018: 248): «All’interno delle ricette di Petronilla, numerose sono le denominazioni di piatti regionali [...] che convivono con parole straniere, variamente adattate [...]. Proprio per questo tipo di voci, la scrittrice mostra sempre una grande sensibilità linguistica, soprattutto attraverso un frequente ricorso al carattere corsivo e alle virgolette. Gli espedienti grafici diventano, pertanto, spia di un uso consapevole di termini estranei alla lingua e si rivelano nel contempo un terreno fertile per l’indagine linguistica». Sulle note linguistiche che già in Artusi accompagnano l’uso di forestierismi e neologismi e sul suo costante uso del corsivo Frosini (2009: 321). In generale sull’«alto tasso di variabilità» che contraddistingueva i ricettari ottocenteschi «per ragioni estrinseche (i *realia* che sono oggetto della trattazione) e intrinseche (disattenzione alla norma letteraria – o incapacità di attingerla da parte degli autori per loro limiti culturali – e, almeno fino all’Artusi, indifferenza al modello toscomanzoniano)» Seriani (2009: 120-121).

<sup>43</sup> È annoverato tra i dialettismi gastronomici petronilliani di Alba (2018: 266). Il piatto è citato anche in Muzzarelli, Tarozzi (2003: 133): «piatto squisito che rivela l’origine mantovana di Petronilla» ed evidenzia come le sue ricette non fossero copiate dai libri, ma fossero «il frutto di esperienze personali o di scambi con le amiche».

<sup>44</sup> Alba (2018: 256).

Gli uccelli sono... *passati*? Sono, cioè a metà cotti? (152, corsivo dell'autrice)<sup>45</sup>.

«[...] ma questa *bagna cauda*<sup>46</sup>... potrei sapere cosa è?». «Oh, signora! Essa è una delle tante delizie della cucina piemontese; è il nostro specialissimo piatto magro per il dì della Vigilia; è la superlativa *calda salsetta* per i nostri dolci e teneri cardil!» (197, corsivi dell'autrice).

È vecchia usanza lombarda mangiare, il 24 aprile, festa di San Giorgio protettore dei lattai, *pan di miglio* con la dolce e fresca panna tolta al latte munto dalle grasse mucche della «Bassa». [...] Unire, nell'insalatiera, alle farine [...] un pizzico di profumata *panigada* (cioè un pizzico di fiori di sambuco ancora in bocciolo e seccati all'aria)<sup>47</sup>. [...] Disporre in tinello, la mattina del 24 aprile, [...] il tradizionale «pan de mej» fra un vasetto di violette ed uno di narcisi, cioè dei fiorellini primaverili (237-238, corsivi dell'autrice).

È, la pinza, una dolce focaccia casalinga che nelle patriarcali famiglie venete si usa cucinare sulla stessa pietra del focolare, sotto la cenere e la brace, mentre i ragazzi, laggiù, in piazza, fra canti, suoni e lazzi, lentamente bruciano sul rogo la strega, «*la vecia*» (242-243, corsivo dell'autrice)<sup>48</sup>.

Vengono inclusi nel ricettario, corredati ovviamente dalle necessarie chiose, anche piatti che esulano dalle nostre tradizioni peninsulari o addirittura europee, come il *Gulasch* (naturalmente, con la *paprika*, 148-149) o il *Riso all'indiana con «kari»* (89-91).

Si vedano, ancora, in questo continuo dialogare con chi legge, i richiami intertestuali, spesso nelle note a piè di pagina che ricordano alle lettrici altre ricette del testo o altri testi di Petronilla:

Cos'ha detto, il vostro maritino, della minestra di riso e zucchette che vi ho insegnato ad ammannire? Ch'era veramente squisita? Ebbene, eccomi allora ad indicarvene un'altra [...] (57).

Qualora non conosceste il modo di preparare passato (o *purée*)<sup>49</sup> di patate, potrete apprenderlo a pag. 102 del mio libretto «*Ricette di Petronilla*» (147, nota 1).

Della *fondüa* e della *bagnacauda* parlo a pag. 198-96 [*sic*] di queste mie «*Altre ricette di Petronilla*» (149, nota 1).

[...] richiede che la cuoca sia *gran maestra* nel fabbricare la gialla salsa maionese (*quella che vi ho già insegnata*, quella cioè che si ottiene, rimestando ben bene un torlo

<sup>45</sup> «*Cottura del riso alla mantovana*: “La pentola va quindi trasferita sul fuoco più basso possibile e il riso fatto *passare* per altri 12 minuti, mescolando velocemente almeno ogni 4 minuti”», in *Mantova Gustosa. Itinerario e curiosità attraverso i sapori mantovani*.

<sup>46</sup> Ricordato tra i dialettismi in Alba (2018: 255).

<sup>47</sup> Già nel Cherubini (1814, tomo secondo), col significato di ‘Fior di sambuco’. *Pan di miglio*, presente nella esemplificazione di Alba (2018: 263), è attestato per il milanese nel Cherubini (1814, *Pan de mej*; dizione preferita da Petronilla), che lo documenta anche per il mantovano (1827, *Pan d'mej*).

<sup>48</sup> Alba (2018: 264).

<sup>49</sup> Questo francesismo è presente come scelta privilegiata in Artusi, che ne rivendica l'uso: «Ormai in Italia, se non si parla barbaro trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessuno v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non passato di... ma *purée* di... o più barbaramente ancora patate *mâchées*» (Artusi, 1970: 238). Passo evidenziato da Beccaria (2012: 4), che rileva come in generale «i forestierismi già specializzati in partenza, che giungevano da noi alonati di prestigio, erano destinati a stabilizzarsi».

d'uovo [...] (187-188, il primo corsivo è dell'autrice; una nota rimanda al primo volumetto *Ricette di Petronilla*).

Se non sapeste ammannire pasta sfogliata e torta relativa... tutto potete fare seguendo le *istruzioni* che sono alle pagg. 202 e 204 del mio primo volumetto «*Ricette di Petronilla*» (274, nota 1, corsivi dell'autrice).

È stato opportunamente notato come già a partire dall'Artusi il ricettario non si limiti ad una pura elencazione di ingredienti e azioni, ma utilizzi una *cornice narrativa*. Nel nostro testo la componente affabulatoria è spiccata: se l'autrice fittizia racconta anzitutto di sé intanto che si pone come modello, inserisce anche nelle sue ricette-storie alcuni personaggi, a cominciare dal marito («il mio signore»), fino alle amiche di varia provenienza regionale che l'hanno iniziata al minestrone con pesto di Camogli, al capretto arrosto con salsa di menta che si fa in Sicilia, allo stracotto alla bolognese; nell'ambito di un inquadramento scenico mobile, sempre pronto a spostarsi dalla cucina e dalla sala da pranzo nelle botteghe dove fa la spesa o altrove, in qualche gita funzionale anche a ulteriori acquisizioni gastronomiche<sup>50</sup>.

Quello di Petronilla è un ricettario “raccontato”. Raccontato nel senso che, accanto alla descrizione dei piatti, c'è sempre la presenza di personaggi autentici che fanno parte della sua vita quotidiana. La signora Nene era la grassa macellaia di via Spadari dove Petronilla si serviva abitualmente, le sue visite per acquisti diventavano spesso scambi di ricette con la signora Nene e con le altre clienti della macelleria<sup>51</sup>.

E si riscontra, talvolta, per la presenza di quelli che abbiamo chiamato «comprimari», anche un intersecarsi di enunciazioni: se Petronilla è l'enunciatore di primo grado, vari enunciatori di secondo grado intervengono incuneandosi nel suo discorso, fornendo anche loro delle ricette – prima fra tutti la «cognata grassa»; ma ci sono anche le amiche –. O stimolandola – il marito – a preparare una prelibata pietanza. C'è, insomma, oltre a un *tu* verticale con le lettrici, anche un *tu* orizzontale, tra i personaggi che vivono la loro vita all'interno del testo:

Con il più dolce e persuasivo dei suoi sorrisi, il mio caro marito, appena rincasato, m'ha detto, porgendomi un pacchettino: «Una bella forma di ricotta bianca [...] m'ha fatto risovvenire, di colpo, di quella certa squisitissima minestra di ricotta che una volta mi preparavi abbastanza di frequente [...]. Ebbene; quella ricotta m'ha detto: “Comperami; e la tua cara Petronilla...”» (67).

«Quando, per l'uno dei tuoi piattini a base di uova, devi usare soltanto i torli, che te ne fai, Petronilla, degli albumi?». «Vuoi saper, cara Berta, che ne faccio? Ma... con lo zucchero, schiumini; con le mandorle “ossa da mordere”; e con... [...]» «E un panettone non l'hai fatto mai?». «Un panettone con gli albumi?». [...] «Metti, in un'insalatiera, 4 albumi e montali a neve con la forchetta [...], ma... a neve alta, soffice e molto sostenuta. [...]». Il panettone io, naturalmente l'ho subito preparato e, come la Berta mi aveva predetto, mi è riuscito veramente perfetto (240-241).

<sup>50</sup> Muzzarelli (2013b: 29): «Questi e altri personaggi delineano una sorta di blog *ante litteram* gestito da Amalia, che raccoglieva, selezionava, verificava, modificava e, se del caso, proponeva sulle colonne della *Domenica* non mancando di citare, e forse anche di inventare, provenienze ed episodi di riferimento che rendevano più piacevole la lettura».

<sup>51</sup> Salvatori (2002).

«Mi è sorto il dubbio che tu – proprio tu – cuoca Petronilla, non conosca la *prelibata* crema stagionale che si fa con le *prelibate* fragole – mi ha scritto la mia amica siciliana – [...]. Eccoti, dunque, il modo di preparare alla *svelta* la mia economica e *prelibata* crema stagionale. \*\*\* Si pesino gr. 100 di fragole tutte sane e ben mature. Si mettano, poche alla volta, sul setaccio di fine rete metallica o di grossi crini». [...] \*\*\* Questa l’epistola-ricetta della fida amica e che io [...] mi sono affrettata, oggi, di comunicarvi, giacché ho subito capito come sia stata meritata questa tiratina d’orecchi che, da laggù, è venuta fin... quassù! (259-260, corsivi dell’autrice).

### 3. UNO SGUARDO AD AMAL

È stato notato come Moretti Foggia abbia diversificato il linguaggio del dottor Amal rispetto a quello di Petronilla, addirittura differenziando quello di Amal a seconda delle diverse testate che accoglievano le sue rubriche<sup>52</sup>. Non è difficile, però, riscontrare invece degli stilemi comuni fra il dottore<sup>53</sup> e la padrona di casa di *Tra i fornelli*. Anche qui, analogamente ai nostri testi di cucina, c’è un esperto, come Petronilla piuttosto *âgée*, che si rivolge a chi ne sa meno di lui insegnandogli alcune regole basilari che in questo caso riguardano l’igiene, la prevenzione e la cura delle malattie<sup>54</sup>.

Il tono del dottore, se non è frizzante come quello della nostra padrona di casa – che nella sua esuberanza ama pazzamente sostantivi e aggettivi alterati («parmigiano *stravecchione*», 72, 95; *pizzichino*, 84, 115, 159, 186; *pizzicone*, 115, 186; *salsetta*, 131, 139, 154; *piattino*, 136, 153, 155, 156 etc.; «un *piattone* che fa sempre un *effettone*», 93) e i superlativi, molti dei quali prefissali (già visti qui a pag. 956) e non è aliena dal raccontarci scene di vita familiare – facendocene partecipi –, non è mai serio, e rivela la bonarietà di chi cerca di spendere per i suoi lettori qualche parola utile:

Ecco un’altra raccolta – la quarta – delle chiacchierate che da più di 13 anni vado settimanalmente tenendo sulla *Domenica del Corriere* e che ho scelte e radunate solo per voi, Per voi, amici cari, che con pazienza, fedeltà e amore mi avete sempre seguito. [...] Chiacchierate [...] che hanno il solo scopo di tranquillizzare l’eccessivamente allarmato; di mettere sull’avvisaglia l’eccessivamente incurante e di dare qualche consiglio pratico a chi abbisogna di consigli nel mio vastissimo campo (5).

Anche in Amal l’imperativo o il futuro iussivo sono di casa (così pure i verbi *convenire*, *bisognare*) ma al *voi* di Petronilla il dottore – (che si definisce nell’introduzione<sup>55</sup> «Grave d’anni, ma ancora giovane di spirito» (5) – preferisce rivolgersi agli ipotetici lettori individuandoli uno per uno col *tu*:

<sup>52</sup> Muzzarelli (2013b: 43-44), che evidenzia in Petronilla «il diffuso ricorso a diminutivi».

<sup>53</sup> Gli ess. qui di seguito sono tratti dalla *Raccolta di chiacchierate pubblicate nella rubrica «La parola del medico» del settimanale La Domenica del Corriere*, Sonzogno, Milano, 1971, vol. I [1941].

<sup>54</sup> Muzzarelli (2013b: 44): «La finalità era costantemente quella di divulgare, di popolarizzare conoscenze scientifiche e fitoterapiche».

<sup>55</sup> Dove non manca un accenno tragico alla «bufera infernal che mai non resta» – siamo nel 1941 – che imperversa su tutto il mondo.

Tu, invece, o fanciulla, mi tendi la piccola e delicata mano, e mi preghi di parlare del gravissimo male che ti ha colto, e che tanto ti dà a pensare (64).

Sono, le rughe, le impertinenti rivelatrici dei tuoi anni, o povera donna! (105).

È invece la tua figliola che tossisce? La tua figliola che si rapidamente s'è allungata e ch'è ormai una «signorina bella»? (247).

Se non mancano le domande retoriche in senso stretto:

Chi è soddisfatto di sé? (7).

Non sono tutte e quattro [mani e piedi], parti integranti del nostro corpo, e di esso non sono i piedi le solide basi, i forti reggitori, gli unici mezzi di trasporto? (141),

è da rilevare che le domande ai lettori, tutte, qui come in *Petronilla*, costituiscono un'impalcatura retorico-pragmatica che sostiene tutto il discorso. Frequentissime quelle che abbiamo chiamato «domande d'esordio», con cui si dà l'avvio all'argomento (e fra le quali dobbiamo annoverare comunque sia «Chi è soddisfatto di sé?» che la didascalica dell'es. che segue):

Perché, con gli anni, quel caro Pacifico va diventando sempre più grasso? (20).

Vuoi sapere che cosa sono i calli? Vuoi sapere perché vengono i calli? [...] Vuoi sapere dove più spesso si formano i calli? [...] Vuoi sapere perché tanto dolgono i calli? [...] Vuoi sapere quale sia il rimedio sovrano dei calli? (161-163)<sup>56</sup>.

L'uso delle interrogative fa risaltare anche tutta una casistica di «malanni» e problemi, che richiama, anche nei connettivi adoperati nelle risposte, quella delle difficoltà incontrate o delle varianti preferite nel preparare un piatto in *Altre ricette*:

Il malato è un lattante? Attente, *allora*, mamme, alla dieta [...]. L'eczematoso è invece un bimbo rachitico, linfatico, scrofoloso? Cure ricostituenti, *in questi casi* [...] (84).

Così, vuoi i capelli *castani*? Lávali spesso, *in questo caso*, con un decotto molto carico di tè [...]. Li preferisci *biondi*? Lávali *allora* con uno stracarico decotto di camomilla [...]. Li vuoi *biondissimi*? Bagnali *allora* [...] con acqua ossigenata neutra e a 12 volumi (p. 114; gli aggettivi sono corsivizzati dall'autrice).

Così... soffristi, in gioventù, di lue? Fatti ripetere, *in questo caso*, l'esame del sangue [...]. No? Non hai sofferto di lue? Cerca, *allora*, di distrarti col soggiorno in campagna [...] (213).

Che dovresti prendere? Questo mi chiedi? Oh, come sei diventato giudizioso, pieghevole, accondiscendente, nonno caro! (259).

<sup>56</sup> Da notare l'anafora (*Vuoi sapere*), figura retorica cara a *Petronilla*, che ritorna in tutto il paragrafo; non assente neppure nelle risposte: «Perché egli è un *mangiatore* vorace (vive per mangiare); un *bevitore* formidabile [...] ed un *golosone* nato [...]. Perché vive di rendita [...] e non conosce così l'assillo dell'orario [...]. Perché, da quel gran *pacifico* ch'è sempre stato, ha sempre tenute le donne lontane [...]» (20; risposta alla domanda già vista sul «perché Pacifico è grasso», corsivi dell'autrice).

Spesso le parole dei lettori irrompono nelle «chiacchierate» di Amal, riportate nella forma del discorso diretto, che Petronilla riserva invece alle comprimarie che interagiscono orizzontalmente con lei:

Una... Tale mi chiede: «Possibile che tu – proprio tu, sì vecchio dottore – abbia potuto consigliare di lavare i piedi con acqua non fredda, ma fresca (ossia con acqua non affatto riscaldata)? Ma... e i malanni che quel frescolino risalendo su... su... certamente apporterà? [...]». No, cara signora Tale; nessun errore. Tuffa pure i tuoi piedini (ma possibilmente ogni giorno) in acqua fresca (cioè o della sera innanzi o del mattino; lasciali in quell’acqua fino a che li andrai sfregando (ossia per 5 minuti all’incirca) [...] (143).

Un’altra mamma si lamenta: «Sono in gran pensiero per il mio figliolo. Egli è sano (non conobbe mai malanni) [...] ma... 2-3 volte la settimana il ... disastro notturno lo compie ugualmente! [...]». «Sono disperata! (esclama una anzianotta mamma). Mio figlio vuol prender moglie e, al pari di un bimbetto, di quando in quando bagna ancora il letto!» [...] A tutte le mamme inquiete e seccate, a tutti i ragazzi impensieriti e crucciati, a tutti gli adulti vergognosi e allarmati, dice il dottore: Non vi disperate perché, mentre così o così facendo tanti sono riusciti, a voi, invece, ogni prova tentata è fallita! (219-221).

Come in Petronilla, alcuni richiami in nota rimandano ad altre pagine dello stesso testo (nota 1, p. 212: «Vedi pag. 230») o di un altro testo dello stesso autore (ad es. nota 1, p. 155: «*Parla il Dott. Amal... su piante alimentari e medicinali* (copertina blu), p. 234» o nota 1, p. 209, che rimanda al III volume di *Parla il Dott. Amal... su piante medicinali*). Non mancano annotazioni metalinguistiche, che se in Petronilla sono motivate dal desiderio di far intendere una terminologia gastronomica talvolta diatopicamente circoscritta alla sua area di provenienza (non disgiunto, abbiamo visto, da un interesse storico e antropologico), in Amal riguardano piuttosto parole e locuzioni diafasicamente e diastraticamente distanti dai lettori, perché appartenenti ad un ambito medico o comunque ad un linguaggio alto e dunque bisognose di una chiosa: «*ragadi*, cioè [...] piccoli taglietti che sono sempre tanto dolorosi e spesso anche sanguinanti» (49, corsivo dell’autrice), «Si tratta forse di un “*lapsus calami*”, di un errore, cioè... di penna o di stampa?» (143, corsivo e virgolette dell’autrice), «il vecchio sciropo *frangit lapides* (spezza le pietre)» (p. 209, corsivo dell’autrice), «arterie indurite (cioè *arteriosclerosi*) e pressione alta (cioè *ipertensione*)» (p. 269, corsivo dell’autrice).

#### 4. E... ANCORA A PETRONILLA

Si è privilegiata, in *Altre ricette di Petronilla*, sorvolando in gran parte sul lessico squisitamente gastronomico, l’aderenza al canone della prescrittività, cercando di non dimenticare mai che le ricette, enunciate in modo frizzante e variopinto, sono pur sempre fatte di regole offerte con gentilezza e instancabile *verve* alle «amichette». Di tali regole si sono evidenziati i supporti lessicali, che fanno riferimento al ruolo dell’enunciatore e alla pressione sul destinatario, le forme verbali ricorrenti e gli allocutivi. Abbiamo visto come il movimento sequenziale *promessa – difficoltà e avvertimenti – risultato* ritorni puntualmente in ciascuno dei piatti proposti, nell’ambito di una concezione della buona cucina i cui parametri sono forse più articolati rispetto all’Artusi (economicità, velocità, sostanziosità, bontà al gusto, facilità di realizzazione, novità, “far figura”). Si è dato spazio in particolare alla dialogicità: *verticale*, col continuo

rivolgersi alle lettrici ricercando delle risposte che si possono solo immaginare concernenti il numero degli invitati, le difficoltà nel realizzare una pietanza, le piccole preferenze nell'approntarla, e *orizzontale*, all'interno del testo, fra i personaggi che compaiono e che interagiscono fra loro. Alcuni dei quali sono enunciatori di secondo grado di una certa ricetta, regalata a Petronilla e di conseguenza a chi legge.

Amalia Moretti Foggia muore nel 1947. Pochi anni prima, il 18 dicembre 1944, una lettera indirizzata al senatore Mario Crespi, uno dei tre fratelli proprietari del *Corriere della sera* esprime la sua amarezza per l'esclusione dal dono natalizio riservato ai collaboratori del giornale, ricordandogli la lunga collaborazione come dottor Amal, Petronilla, la Massaia scrupolosa, la Mamma. Colpisce, in questa lettera la lucida consapevolezza di essere, del *Corriere*, una delle colonne portanti, e la coscienza della dignità del suo lavoro giornalistico<sup>57</sup>. Non sappiamo se poi il dono, che nonostante la frustrazione Moretti Foggia reclamava, le sia tardivamente arrivato. Un anno prima della morte aveva firmato con le sue iniziali *a.m.f.* un articolo intitolato *I petroli dell'avvenire* in cui affronta un argomento per lei nuovo, quello dei combustibili fossili, da lei ritenuto una grande risorsa per l'umanità<sup>58</sup>. L'identità le verrà restituita solo a sepoltura avvenuta, come lei stessa aveva disposto, con i due articoli *È morto il dottor Amal* (*Corriere della sera* del 15 luglio 1947, *La Domenica del Corriere* del 20 luglio 1947), coi quali si rende giustizia allo spessore e all'inesauribile energia di questa grande donna che si è spesa nel prodigarsi a favore degli altri, sia che si trattasse dei piccoli malati dell'Ambulatorio di Porta Venezia, e spesso dei loro familiari, sia delle lettrici e dei lettori delle fortunate rubriche del dottor Amal e di Petronilla; convinta, in questo secondo caso, della dignità del lavoro «cucinario» e della sua utilità all'armonia familiare.

I libri di Amal e Petronilla conobbero una grande fortuna, entrando in molte case. E non è un caso che io abbia ritrovato un vecchio libro di Petronilla in cantina, firmato da mia zia e mia madre<sup>59</sup>.

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Alba M. (2018), “Parole per tutti i gusti. Osservazioni sul lessico gastronomico dei ricettari di Amalia Moretti Foggia”, in *Studi di lessicografia italiana*, XXXV, pp. 245-288.
- Artusi P. (1970), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Garzanti, Milano. Testo conforme alla quattordicesima edizione dell'opera (l'ultima curata dall'autore), stampata da Salvatore Landi (Firenze 1910).
- Beccaria G. L. (2012), *Varietà e unità nella lingua di Artusi*, in *Il secolo artusiano* cit., pp. 3-6.
- Bertini Malgarini P., Vignuzzi U. (2012), “«La cucina è una briconcella»: il modello artusiano e la gastronomia italiana fra anolini, agnolotti, cappelletti, tortellini”, in *Il secolo artusiano* cit., pp. 109-122.
- Boni A. (2007), *Il talismano della felicità. Le ricette ritrovate*, Editore Colombo, Roma.

<sup>57</sup> Possiamo leggerlo in Muzzarelli (2013a: 419-21).

<sup>58</sup> Ivi: 403-407.

<sup>59</sup> Alle quali, con affetto, questa ricerca è dedicata.

- Bruni F. *et al.* (a cura di) (1997), “I testi regolativi”, in Bruni F., Alfieri G., Fornasiero S., Tamiozzo Goldmann S., *Manuale di scrittura e comunicazione*, Zanichelli, Bologna, pp. 42-47.
- Cherubini F. (1814), *Vocabolario milanese-italiano*, Stamperia reale, Milano, Tomo Secondo.
- Cherubini F. (1827) *Vocabolario mantovano-italiano*, G. B. Bianchi, Milano.
- Cignetti L. (2011), “Testi prescrittivi”, in Simone R. (dir.), *Enciclopedia dell'italiano*, Treccani, Roma (2010<sup>1</sup>, pp. 1482-1485):  
[https://www.treccani.it/enciclopedia/testi-prescrittivi\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/testi-prescrittivi_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/).
- Danesi B. (s.d.), “Amalia Moretti Foggia Della Rovere alias Il dottor Amal alias Petronilla”, in *Erboristeria storia della medicina*:  
[https://www.academia.edu/12067485/Amalia\\_Moretti\\_Foggia\\_Della\\_Rovere\\_alias\\_Il\\_dottor\\_Amal\\_alias\\_Petronilla](https://www.academia.edu/12067485/Amalia_Moretti_Foggia_Della_Rovere_alias_Il_dottor_Amal_alias_Petronilla).
- De Roberto E. (2010), “Futuro”, in Simone R. (dir.), *Enciclopedia dell'italiano*, Treccani, Roma, pp. 540-543:  
[https://www.treccani.it/enciclopedia/futuro\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/futuro_(Enciclopedia-dell'Italiano)/).
- Fabbri P. (1991), *Palatogrammi*, in Pollarini A. (a cura di), *La cucina briconcella. 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiar bene cento anni dopo*, Grafis, Casalecchio di Reno, pp. 191-210: <https://www.paolofabbri.it/saggi/palatogrammi>.
- Fava E. (2001<sup>2</sup>), “Il tipo interrogativo”, in Renzi L., Salvi G., Cardinaletti A. (a cura di), *Grande grammatica italiana di consultazione*, III, *Tipi di frase, deissi, formazione delle parole*, il Mulino, Bologna, pp. 70-126.
- Fregni S. (s.d.), *Chi sono le “rezdore”? Curiosità e origini di questo termine tutto emiliano*:  
<https://nonsolobuono.it/magazine/cucina/chi-sono-le-rezdore-curiosita-e-origini-di-questo-termine-tutto-emiliano/>.
- Frosini G. (2009), “Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi”, in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana, Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 311-330.
- Frosini G., Montanari M. (a cura di) (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011), Accademia della Crusca, Firenze.
- Lubello S. (2011), “Lingua della gastronomia”, in Simone R. (dir.), *Enciclopedia dell'italiano*, Treccani, Roma (2010<sup>1</sup>, pp. 553-554):  
[https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell'Italiano)/).
- Marrone G. (2013), “Testi di cucina e discorso programmatore: questioni introduttive”, in *Mangiare: istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche*, E/C Serie speciale, VII, 14, pp. 5-15.
- Migliorini B. (1963), “Fortuna del prefisso super-”, in ID., *Saggi sulla lingua del Novecento*, Sansoni, Firenze, pp. 61-98.
- Montuori L. (2015), *Le figure retoriche nella pubblicità a stampa*:  
[https://www.academia.edu/19227263/Le\\_figure\\_retoriche\\_nella\\_pubblicit%C3%A0\\_a\\_stampa](https://www.academia.edu/19227263/Le_figure_retoriche_nella_pubblicit%C3%A0_a_stampa).
- Parla il Dottor Amal su malucci e malanni*, Raccolta di chiacchierate pubblicate nella rubrica «La parola del medico» del settimanale *La Domenica del Corriere*, Sonzogno, Milano, vol. I, 1971 [1941].
- Muzzarelli M. G. (a cura di), *Amalia Moretti Foggia. Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla 1929-1947*, Fondazione Corriere della sera, Milano.

- Muzzarelli M. G. (2013b), *Una storia comune e d'eccezione* in *Amalia Moretti Foggia* cit., pp. 7-77.
- Muzzarelli M. G., Tarozzi F. (2003), *Donne e cibo. Una relazione nella storia*, Mondadori, Milano.
- Panosetti D. (2013), “Da Petronilla a Benedetta. Come (non) cambia la donna ai fornelli”, in *Mangiare: istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche*, E/C Serie speciale, VII, 14, pp. 91-99:  
[https://www.academia.edu/4701336/Da\\_Petronilla\\_a\\_Benedetta\\_come\\_non\\_cambia\\_la\\_donna\\_ai\\_fornelli](https://www.academia.edu/4701336/Da_Petronilla_a_Benedetta_come_non_cambia_la_donna_ai_fornelli).
- Parla il Dottor Amal su malucci e malanni*, Raccolta di chiacchierate pubblicate nella rubrica «La parola del medico» del settimanale *La Domenica del Corriere*, Sonzogno, Milano, vol. I, 1971 [1941].
- Prince G. (1982), *Narratologia. La forma e il funzionamento della narrativa*, Pratiche Editrice, Parma.
- Rossi F. (2011), “Pubblicità e lingua”, in Simone R. (dir.), *Enciclopedia dell'italiano*, Treccani, Roma (2010<sup>1</sup>, pp. 1187-1188):  
[https://www.treccani.it/enciclopedia/pubblicita-e-lingua\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/pubblicita-e-lingua_(Enciclopedia-dell'Italiano)/).
- Salvatori P. (2002), “I ricettari femminili del primo Novecento”, in *La cucina di casa in Italia dal Medioevo ad oggi*, Atti del convegno, Forlimpopoli, 22 giugno 2002:  
<https://www.casartusi.it/it/archivio-storico-convegni/2002-la-cucina-di-casa-in-italia-dal-medioevo-ad-oggi/>.
- Serianni L. (1988), con la collaborazione di A. Castelvechi, *Grammatica italiana. Italiano comune e lingua letteraria. Suoni, forme, costrutti*, UTET, Torino.
- Serianni L. (2009), “«Prontate una falsa di piovioni»: il lessico gastronomico dell'Ottocento”, in Tesio G., Pennaroli G., *Di cotte e di crude. Cibi, culture, comunità*, Atti del convegno internazionale di studi, Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007, Centro studi piemontesi, Torino, pp. 99-122.

## Sitografia

*Lemmario futurista*, Accademia della Crusca, Fondazione Memofonte:  
<http://futurismo.accademiadellacrusca.org/lemmario.asp>.

*Mantova Gustosa*. Itinerario e curiosità attraverso i sapori mantovani:  
[https://www.comune.mantova.gov.it/attachments/article/954/MantovaGustosa\\_16x16\\_bassa%20x%20sito.pdf](https://www.comune.mantova.gov.it/attachments/article/954/MantovaGustosa_16x16_bassa%20x%20sito.pdf).