

ELENCO DI PIETANZE

Conservato nella Biblioteca Nazionale di Napoli, con collocazione archivistica C.L. XXIV.20 (già C.R. 15/519), l'originale autografo non è che una listarella, di mm. 195 x 58, scritta sul *recto* e sul *verso*. Come si evince dalle sigle, l'elenco apparteneva in origine alle *Carte Ranieri*, poi trasferito a quelle *Leopardi*, forse da Francesco Moroncini (ma la nuova nota archivistica è, come si vedrà, recenziere). La presente traslitterazione è stata effettuata, in maniera tendenzialmente diplomatica, sulla riproduzione dell'originale, in *BIBLIOTECA NAZIONALE, NAPOLI* (AA.VV.), *Giacomo Leopardi*, G. Macchiaroli editore, Napoli, 1987, p. 139 s., *scheda* 200 a-b, a cura di F. ROMANO. Riproduzione della c. 1r anche in G. MACCHIAROLI, F. CACCIAPUOTI, M. RASCAGLIA (AA.VV.), *Giacomo Leopardi da Recanati a Napoli*, Napoli, G. Macchiaroli, 1998, p. 467, con migliore definizione;¹ voce a cura di S. G., che va identificata in S. GALLIFUOCO. Testo e commento in R. DAMIANI, *Leopardi e Napoli 1833-1837*, G. Procaccini, Napoli, 1998, pp. 65-7.

La lista manoscritta è di indiscutibile marca leopardiana, e nella presente trascrizione differisce solo nella regolarizzazione a stampa dell'incolonnamento, che, a voler essere conformi all'originale, risulterebbe sgradevole all'occhio: nel cartiglio le voci 1-9 sono scalettate a mano, e sfalsate, rispetto alle successive, come si può agevolmente constatare visionando le riproduzioni nei volumi menzionati. L'autografo è attribuibile, secondo i bibliotecari napoletani, al 1836: data che, in teoria, potrebbe essere anticipata; ma in effetti fondata su basi storiche, come la lettera di Alessandro Poerio al Ranieri del 10 novembre 1836 da Catanzaro: «Abbiti diligentissima cura di te e di Leopardi, e cerca di diverrare il nostro amico dal latte che per confermata sperienza suol essere dannoso, dalla frutta, dalla verdura etc.»;² apprensioni e consigli dietetici, forse anche "anti-colerici", fondati o meno, che sembrano contrastare, e per conseguenza relazionarsi, con le quarantanove ricette dispiegate nella lista. Rilevante alla datazione il fatto che il cuoco e «patriotta», incaricato alla preparazione dei manicaretti, Pasquale Ignarra³ (cui per altro l'autografo non rimanda necessariamente), pare essersi aggiunto al sodalizio in data tarda, nel maggio 1835, contrariamente a quanto riportato da Ranieri nel suo libello senile, e, sulla sua scorta, anche in alcuni studi e biografie, che hanno anticipato di circa un anno e mezzo la diretta assunzione a servizio dei due amici.⁴ Meno cogenti appaiono le motiva-

¹ Vi si intuisce la cancellatura della precedente collocazione ranieriana a favore delle C.L., la cui indicazione archivistica, in calce alla c. 1r, apparentemente mancava nell'ed. 1987 (ove invece era ben visibile, e sottolineato, il precedente 519, non più presente nell'ed. 1998). Il timbro della biblioteca figura con evidenza nel *verso*, con evanescenza nel *recto* (a destra delle pietanze 6-8).

² A. POERIO, *Lettere inedite ad Antonio Ranieri (1830-1837)*, a cura di F. MORONCINI, «Nuova antologia», LXV, 1930, f. 1401, p. 293.

³ Su cui v. A. RANIERI, *Sette anni di sodalizio con G. L.*, Napoli, Giannini, 1880, cap. XX, p. 36; XXII, p. 38; XXIV, pp. 42-43. V. anche i capp. XXI, p. 37; XXIII, p. 40; XXXI, p. 52.

⁴ È contraddetto dalla documentazione superstite quanto narrato da Ranieri, nel già cit. cap. XX del *Sodalizio*, che Ignarra entrasse a servizio dei due sodali ai primi del 1834. In effetti nella lettera a Monaldo Leopardi del 18 luglio 1837, prossima agli eventi, Antonio scriveva: «l'antico e fidatissimo domestico di casa mia *ch'io teneva da due anni in qua al fianco di Giacomo*, mi morì la settimana scorsa di cholera in Portici» (corsivo mio; per il testo cfr. *Opere inedite di G. L.*, pubblicate sugli autografi recanatesi da G. CUGNONI, vol. I, Halle, Max Niemeyer editore, 1878, p. CXXVI); quindi si dovrà desumere, come già ipotizzato dal RIDELLA nel 1897, che il buon Pasquale entrasse a servizio nel maggio del 1835, nel palazzo di vico Pero a Capodimonte, e non a Palazzo Cammarota, a cavallo del 1833-34; ove invece è attestato come domestico tale Raffaele Volpa di Aversa, di 47 anni, in una registrazione del cambio di domicilio dei sodali, su carta intestata della Prefettura di Polizia

zioni di tipo grafico addotte dai bibliotecari napoletani, nel secondo dei due volumi citati; tanto piú che i due campioni portati a supporto di una datazione tarda, e coeva al soggiorno in villa Ferrigni – la tipica *g* e la *r* – non sembra abbiano alcun che di caratteristico e distintivo rispetto a grafie precedenti. Sicché, per questo riguardo, la lista potrebbe risalire non solo al 1835 (che è forse l’ipotesi piú economica, contestuale all’ingresso del “cuoco-patriotta” nel sodalizio), ma persino a periodi precedenti; non fosse che era in mano al Ranieri: quindi, anche se non espressamente preparata per Pasquale Ignarra, da questi senz’altro usufruita.

Si è variamente e allegramente discusso su questa dieta, rimarcandone gli aspetti «moliereschi», oscillando fra tendenze brauniane e rasoriane, giusta le pagine ad essa dedicate dal sodale Ranieri:⁵ la lista, di per sé, non le conferma né le smentisce.⁶ Altre abitudini possono immaginarsi in altre pagine, per esempio nell’omaggio ai frutti di mare, che fa da *pendant*, nei *Nuovi credenti*, a quello ironico sui maccheroni (per altro presenti nell’elenco: nn. 2; 45); superfluo, in questa sede, andare oltre. Piuttosto, dieta di un ammalato, come si è ripetuto spesso, ma nella sua varietà, non troppo limitante: quella di un moderno “vegano”, al confronto, apparirebbe costringitiva; e poco propensa a certe leccornie. Ma va a gusti, e non risalta manifesta quella insolente propensione ai dolciumi, pittorescamente attestata, che il solito Ranieri stigmatizzava, anche se, per taluni piatti, si potrà tener presente. Nondimeno questo è documento autentico, che, se non evidenzia eccessi particolari, nemmeno attesta le idiosincrasie di un cronico. Certo, un occhio di riguardo allo stomaco, vi si intravede. Ed è ben comprensibile, considerato lo stato di salute di Giacomo: latte (d’asina?), verdure, ortaggi, formaggio, uova, e regaglie varie. Carne o pesce assai misurati. Ma si intravede anche una certa indulgenza per la buona cucina e per la sua varietà.⁷ Quello che non si legge, né vi si può leggere, è quel che piú, con nostra malizia, ci intrigherebbe: le infrazioni. Sulle quali le testimonianze del buon Antonio non sempre sono da prendersi per oro colato; anche se possiamo ipotizzare, perché confermate da fonti meno sospette – come la *Lettera memoriale* di Monaldo Leopardi⁸ – non fossero troppo avulse dalla realtà.

datata Napoli, 10 dicembre 1833 (riproduzione del documento e relativa scheda, a cura di F. ROMANO, nel primo dei due volumi editi da Macchiaroli cit. a testo, p. 119).

⁵ RANIERI, *op. cit.*, cap. XXV, p. 43 s.

⁶ È singolare riscontrare che il giudizio vulgato, in proposito, va “a simpatia”: alcuni ne sottolineano le controindicazioni, altri la giustificano come perfettamente congrua e conveniente alla salute, invero malandata, di Giacomo. Noi, che non siamo specialisti, non ci pronunciamo.

⁷ Come spiegarci altrimenti, in chiave non ranieriana, le preferenze così decise per i bastoni di pane alla genovese di Madama Girolama, o per i tarallini e gelati di Vito Pinto, il «barone» dei *Nuovi credenti*? (cfr. RANIERI, *op. cit.*, XXXV, p. 57 s.). Un conto è abbuffarsi di qualunque cosa commestibile, altro è scegliere, si tratti di dolci o altro.

⁸ «Amava molto il dolce e con una libbra di zucchero condiva solamente sei tazze di caffè». Cfr. *Carteggio inedito di vari con Giacomo Leopardi, con lettere che lo riguardano*, a cura di G. e R. BRESCIANO, Torino, Rosenberg & Sellier, 1935, p. 481.

[c. 1r]

1. Tortellini di magro.
2. Maccheroni, o tagliolini.
3. Capellini al burro.
4. Bodin⁹ di capellini.
5. Bodin di latte.
6. Bodin di polenta.
7. Bodin di riso.
8. Riso al burro.
9. Frittelle di riso.
10. Frittelle di mele o pere.
11. Frittelle di borragine¹⁰.
12. Frittelle di semolino.
13. Gnocchi di semolino.
14. Gnocchi di polenta.
15. Bignés.
16. Bignés di patate.
17. Patate al burro.
18. Carciofi fritti, al burro, con salsa d'uova.
19. Zucche fritte, ec.
20. Fiori di zucca fritti.
21. Cavoli fiori ec.
22. Selleri¹¹ ec.
23. Ricotta frita.
24. Ravaiuoli.
25. Bodin di ricotta.
26. Pan dorato.

⁹ Termine vicino al *pudding* inglese, da cui deriva, forse per incrocio del francese *boudin*, che significa altro, ma che sarebbe alla base dell'inglese stesso. Assai usato in passato, specie nel veneziano, e attestato in Goldoni, con o senza -o finale.

¹⁰ Pianta selvatica, le cui foglie, dopo bollitura, vengono tuttora usate per frittelle o ripieni.

¹¹ Sdrucciolo, e regionale per *sedani*; piú diffuso al nord, con le sue varianti dialettali, il termine si ritrova anche nel Lazio e nelle Marche, che è forse quel che piú ci pertiene; e finanche in Corsica.

[c. 1v]

27. Latte fritto, crema ec.
28. Purée di fagiuoli, ec.
29. Cervelli fritti, al burro, in cibreo.¹²
30. Pesce.
31. Paste frolle al burro o strutto, pasticcetti ec.
32. Paste sfogliate.
33. Spinaci.
34. Uova ec.
35. Latte a bagno-maria.
36. Gnocchi di latte.
37. Erbe strascinate.
38. Rape.
39. Cacio cotto.
40. Polpette ec.
41. Chifel¹³ fritto.
42. Prosciutto ec.
43. Tonno ec.
44. Frappe¹⁴.
45. Pasticcini di maccheroni o maccheroncini, di grasso o di magro.
46. Fegatini.
47. Zucche o insalate ec. con ripieno di carne.
48. Lingua ec.
49. Farinata di riso.

¹² «Manicaretto a base di regaglie di pollo, uova, ecc.» (DAMIANI 1998). La ricetta base è ben descritta dal forlimpopolese Pellegrino ARTUSI, nel suo classico *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (ricetta n° 257), con un commento che si confà al “valetudinario” Giacomo: «Il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti».

¹³ Pron. ‘kifel’, parossitono, con derivazione dal tedesco. Sorta di pane a forma di mezzaluna, somigliante al *croissant*. La preparazione della ricetta non era forse dissimile dal *Fritto di chifels* illustrato dall’Artusi: un «fritto di poco conto», con latte, zucchero, e uova per impanare (n° 192). Altra sua ricetta a base di *chifel*, i *Crostini a tre colori* (n° 250). Compiono nell’alimentazione di Giacomo già nel gradito soggiorno pisano, come si evince dalla lettera del 14 novembre, diretta a Giovan Pietro Vieusseux, di Gaetano Cioni, che fra i patti dell’affitto di via della Faggiola non mancava di ricordare «Colazione di caffè e cioccolata con due chifel»; che però Leopardi chiama italicamente biscotti, nella lettera allo stesso Vieusseux del 25 febbraio successivo: «colezione, consistente in caffè – e – cioccolata, e due buoni biscotti» (cfr. *Leopardi nel Carteggio Vieusseux, opinioni e giudizi dei contemporanei*, a cura di E. BENUCCI, L. MELOSI, D. PULCI, Firenze, Leo S. Olschki, 2001, I, p. 93; II, p. 531).

¹⁴ Cfr. il *Voc. Treccani*, anche in rete: «Al plur., *frappe*, nome region. (soprattutto nell’Italia centr.) di un tipo di dolci tradizionali, caratteristici del Carnevale, ritagliati da una sfoglia a forma di nastri o rettangoli o rombi dentellati, fritti e cosparsi di zucchero (altrove detti *cenci*, *crostoli*, ecc.)».