

# Rime e ricette in Giosue Carducci

Tour poetico-gastronomico  
nella Maremma toscana

Brunetta Luglioli

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/Natle;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-385-1

© 2022

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

La forza del Carducci poeta non fu nella sua filosofia, ma  
nel suo temperamento.

*Benedetto Croce*

Sono superbo, iracondo, villano, soperchiatore,  
fazioso, demagogo, anarchico,  
amico insomma del disordine ridotto a sistema,  
e mi è forza fare il cittadino quieto e da bene.

*Giosue Carducci*

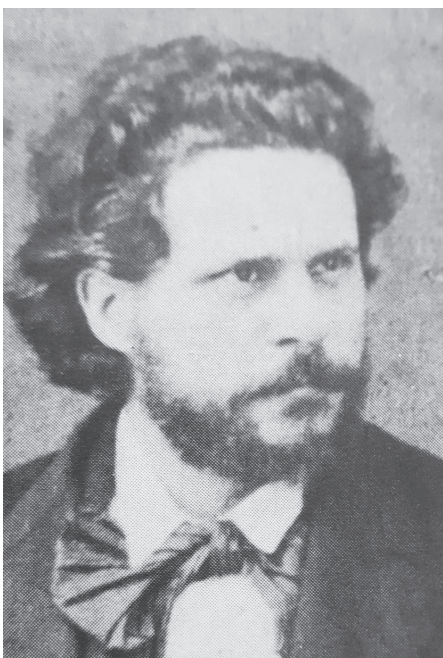


Foto giovanile di Giosue Carducci

*Testa irsuta, ampie spalle, ibrida e tozza persona, in canin ceffo occhio porcino; bocca che sente di fiele e di vino...*

Mario Rapisardi

Questa descrizione scaturisce dalla famosa polemica tra lo scrittore Mario Rapisardi e il Carducci, nata da due terzine dell'XI canto del *Lucifero*.

*E chi in aspetto di plebeo tribuno  
Giambi saetta avvelenati e cupi  
E fuor di sé non trova onesto alcuno*

*Idrofobo cantor, vate da lupi,  
che di fiele briaco e di lièo  
tien che al mio lato il miglior posto occupi.*

Carducci pensò che questi versi si riferissero a lui e si offese, Rapisardi rincarò la dose con questa descrizione, fra l'altro, come si può vedere, non rispondente al vero.

Carducci contraccambiò: “*arcade cattivo, un grande ipocrita e un grande egoista, il vil catanese*” e così andarono avanti per oltre vent'anni.

# Premessa gaudente

In questo libro si parla della Maremma e del suo figlio più famoso, primo Nobel Italiano per la Letteratura.

Giosue Carducci nacque a Valdicastello, in Versilia, ma tutti gli abitanti di Bolgheri e Castagneto se lo sentono figlio, in un'adozione affettiva dettata dal cuore, per il suo carattere così simile al loro.

Si parla anche di ricette, che non sono un'appendice secondaria: Carducci era un buongustaio e assaggiava volentieri tutte le specialità dei luoghi in cui soggiornava. La passione lo portava a frequentare, con l'amico editore Zanichelli, tutti i ristoranti e le trattorie intorno a Bologna, in una ricerca gastronomica pari al suo impegno nella ricerca di amanti, muse ispiratrici di tante sue poesie. Scriveva da Napoli: "Tutti i giorni mangio dodici ostriche e bevo una bottiglia o due di Posillipo o di Vesuvio, con un piatto di pesce o di carne, maccheroni e frutta e non altro". Il buon cibo però era per lui anche momento di convivialità, gli ridestava gli affetti giovanili e gli ricordava il tempo felice; non mancava di parlarne, soprattutto nelle lettere ad amici e familiari. Lo troviamo, citato indirettamente, nella poesia San Martino:

*gira su' ceppi accesi  
lo spiedo scoppiettando...*

Sanguigno e passionale, era anche amante del buon vino, tanto che pare che la sua collaborazione alla *Cronaca bizantina*, rivista letteraria fondata nel 1881 a Roma, fosse direttamente pagata con barili di Vernaccia.

E una lapide in un'osteria di Desenzano sul Garda recita:

*Qui Giosuè Carducci, nei mesi di luglio e ottobre, degli anni 1882-85, spesso libero da scocciatori, per sedare l'ardore dello spirito, per sciogliere l'amaro degli affanni, per temprare il vigore e la grazia; ilare e di buon umore attingeva dai vini vigore e grazia.*

E ancora a Bertinoro:

*Nell'osteria della Serafina*

*Giosuè Carducci*

*Sedette e bevve*

*Albana e Sangiovese*

*Alati versi temprando*

*Celebre rese*

*Bertinoro alto e ridente*

*1987*

G. Gatti

Il vino è evocato talmente tante volte nelle sue poesie che ricorderemo solo le più famose: *Agli amici della Valle Tiberina*, *Per il LXXVIII anniversario...*, *Ruit hora*, *Il canto dell'amore*, *Brindisi*, *E poiché il vino c'era...*, *Inno a Satana*.

Di seguito alcuni versi significativi.

*L'ostessa di Gaby*

...

*Ecco le bianche case. La giovine ostessa a la soglia  
Ride, saluta e mesce lo scintillante vino.*

*Per le forre dell'alpe trasvolan figure ch'io vidi  
Certo nel sogno d'una canzon d'armi e d'amore.*

E ancora San Martino:

*Ma per le vie del Borgo*

*Dal ribollir de' tini*

*Va l'aspro odor de i vini*

*L'anime a rallegrar.*

E infine A Castagneto:

*Della natura tua fiera e cortese*

*L'Ombra restò nel memore pensier*

*Come il tuo vino, o mio dolce paese,*

*Il mio verso fervea, gentile e auster.*



# Il soggiorno maremmano

In quell'autunno del 1838 arrivò a Bolgheri, dalla ridente Versilia, il nuovo medico condotto, Michele Carducci, accompagnato da tutta la famiglia: la moglie Ildegonda, i figli Giosue (senza accento, come a lui piaceva), bambino di tre anni, il secondogenito Dante, di pochi mesi, la madre Lucia, la sorella Maddalena, lo zio Natale.

Il dottor Michele era stato implicato nei moti carbonari del '31 e negli anni dell'università aveva contratto amicizie molto compromettenti; inoltre non nascondeva affatto le sue idee. Fu anche trovata una sua lettera in cui manifestava gli ideali carbonari e, soprattutto, in un interrogatorio, ammise candidamente di averla scritta proprio lui. A nulla valse l'intercessione della madre Lucia: Michele fu condannato a un mese di prigione e a un anno di relegazione a Volterra "per cospirazione"; quindi prima scontò la pena e poi si laureò. Il conte Guido Alberto della Gherardesca, nel cui feudo si trovava Bolgheri, conosceva bene i trascorsi del Carducci, essendo molto vicino al Granduca Leopoldo II, ma la nomina del medico spettava alla Comunità, e nulla poté, se non, accortamente, cercare una pacifica convivenza.

Gli fu assegnato un appartamento comodo e spazioso, nella *Fabbrica nova*, dove abitavano in tutto quattordici famiglie. Si trovava proprio sulla piazza, e i bambini non ci misero molto a fare amicizia con gli altri

bambini, senza distinzioni sociali, che a Bolgheri non c'erano. Intanto in famiglia era nato un altro bambino, chiamato Valfredo in onore del conte.

L'istruzione dei figli era affidata alla famiglia, che insegnò loro a leggere e scrivere, e Giosue fu mandato anche alla scuola del prete, Don Bertinelli, l'unica a Bolgheri, ma fra i due nacque subito una spiccata antipatia. Giosue, già alfabetizzato, non dimostrava evidentemente quella deferenza dovuta nei confronti del maestro, e il clima familiare, spiccatamente anticlericale, non aiutava. Quando morì nonna Lucia, che aveva sempre mediato tra il nipote e la scuola, la situazione precipitò e Giosue apostrofò il maestro "Don Nocchino", in presenza a tutta la classe. Le conseguenze furono che il Vescovo allontanò Don Bertinelli, Giosue fu rinchiuso in casa per diversi giorni e gli scolari di Bolgheri rimasero senza maestro.

Giosue non perdonò mai il prete e nel 1871, dopo ben venticinque anni, in *Rimembranze di scuola*, lo ricorda come un fastidio, qualcosa di stonato nel perfetto fulgore dell'estate:

*Era il giugno maturo, era un bel giorno  
Del vital messidoro, e tutta nozze  
Ne gli amori del sole ardea la terra  
Igneo torrente dilagava il sole  
Pe' deserti del cielo incandescenti,  
E al suo divino riso il mar ridea.  
Non ridea io fanciullo: il nero prete  
Con voce chioccia bestemmiava Io amo,<sup>1</sup>  
Ed un fastidio era il suo viso: intanto*

1 Il prete insegnava le coniugazioni latine.

*A la finestra della scuola arditò  
S'affacciava un ciliegio, e co' i vermigli  
Frutti allegro ammiccava e arcane storie  
Bisbigliava con l'aura [...]*

Il padre aveva imposto a Giosue un'educazione classica, che al figlio destava molto interesse: "Mio padre aveva una librerietta più che passabile per un medico di maremma; [...] Mia prima lettura, con indicibile entusiasmo, con l'interesse col quale si leggerebbe un romanzo: l'Iliade. Mi ricordo ancora quando mi protendevo col libro aperto dalla finestra per vederci anche a leggere ai rossi crepuscoli della primavera maremmana. E poi l'Eneide [...] E poi la Gerusalemme [...] Con lo stesso rapimento ed amore leggevo le storie sì greca e romana, sì moderna. A questo punto si riportano le scappate [...] e allora mio padre mi puniva [...] E voleva che leggesti la *Morale cattolica* e l'*Adelchi*. E quindi cominciò il mio odio col Manzoni. Del quale prima avevo letto con molta curiosità per due volte *I promessi sposi*."

Spesso si sottraeva allegramente alle imposizioni paterne e se ne andava a giro per la campagna. "Quel tratto della Maremma che va da Cecina a San Vincenzo è il cerchio della mia fanciullezza e della mia prima adolescenza. Ivi vissi, o per meglio dire, errai dal 1838 all'aprile del 1849... Quando mio padre mi sgridava un po' troppo, io fuggivo di casa e andavo errando per le brughiere presso il mare e le colline cretacee, e facevo lunghe meditazioni su le lucertole, i biacchi e i falchetti: quel silenzio mi piaceva. Un'altra mia contentezza d'alzarmi la mattina avanti al sole per menare a bere i cavalli. Che felicità a trovarmi a quell'ora fra i robusti villanzoni e i butteri."

L'abbeverata mattutina dei cavalli avveniva quasi certamente alla fonte dell'Aquila, che esiste ancor oggi.

Queste fughe non furono però senza conseguenze: una mattina, tornando dai suoi giri errabondi, trovò il suo amato falchetto sgozzato e il suo lupacchiotto venduto. Era stato il padre, di grandi ideali ma di pessimo carattere, che lo aveva punito attraverso gli incolpevoli animali.

Giosue però non demordeva e, come dice lui stesso "invasato così di ardore epico e di furore repubblicano e rivoluzionario", organizzava bande di ragazzi per fare la rivoluzione, come se questa facesse parte del vivere quotidiano. I campi di battaglia abituali erano "La Grotta", dietro Bolgheri, praticamente un immondezzaio e "La coccolina" vivaio dei cipressetti. Nelle battaglie a colpi di sassi e bastoni emulavano i fatti di Roma e della Rivoluzione francese.

Un giorno prese a sassate "Cesare" in procinto di passare il Rubicone, e lo costrinse a fuggire con le sue "legioni", salvando così la Repubblica. Il giorno dopo però Cesare lo sorprese in una macchia e, affermando di essere Opimio, lo riempì di botte come se fosse un Gracco qualunque.

Ma non era finita lì, lo aspettavano anche le punizioni paterne...

Durante la visita a Castagneto del 1885, nel caffè del paese, una donna gli chiese se la riconosceva, ma il Carducci non la ricordava, e lei: "O non si ricorda quando il su' povero babbo buonanima lo teneva rinchiuso per punizione in una stanza io e un'altra ragazzetta gli si portava un po' di pane e qualche frutta!... si ricorda che lei non potendola arrivare, noi gli si porgeva la roba infilata in cima a una canna?"

"E di quando mi scriveva le lettere amorose sigillate col pan biascicato se ne ricorda?"

“È vero, è vero!”, rispondeva lui ridendo forte...

Nel 1842 la nonna Lucia morì, di tisi. Il poeta adulto ricorda così questo grande dolore di bambino: “Il mio primo dolore, del quale serbo vivissima rimembranza, fu la morte della mia nonna paterna: mi par di vederla ancora; una bella vecchia lunga, tutta e sempre vestita di nero: quando la vidi distesa sul suo letto, quando mi dissero che era morta, quando i preti la portarono via, io mi ricordo bene che il mio cuore infantile ne fu straziato, mi ricordo bene che allora intesi orribilmente che fosse la morte: quella donna, che mi teneva su le ginocchia, che mi raccontava le lunghe e belle fantastiche favole, che mi dava ragione e mi consolava delle ingiustizie materne e delle paterne crudeltà andava a giacere sottoterra, nel povero camposanto, nello stridore del verno. Povera signora Lucia! Dicevano le donne intorno. Cara la mia nonna, io voglio venire con te: dicevo io: non voglio che tu vada a star sola nel camposanto”.

Nel 1843, in agosto, fu terminato lo stabile nord del palazzo dei Conti e, come da tradizione, l'evento fu festeggiato con una gran “maccheronata di San Meo” al *Tinaione*. I maccheroni sono sempre stati la pasta fatta in casa, ricca, con tante uova, e poi tagliata approssimativamente, come larghe tagliatelle. Venivano conditi con sugo di papero e castrone (un castrato ovino, un montone), senza pomodoro.

A Bolgheri e Castagneto si era soliti preparare la maccheronata per San Meo, il 24 agosto, giorno di fiera. Non si risparmiava neppure sul vino, e tutto finiva in allegri canti e qualche sbronza. Col passar degli anni, si cominciò a fare la maccheronata di San Meo anche

quando si finiva una casa, come in quell'anno, in cui ci si trovò anche il Carducci bambino.

Nell'autunno del '45 Giosue contrasse la malaria, e nella primavera del '46, passata la fase acuta, fu mandato a Castagneto a "cambiare aria" per la convalescenza. Fu ospitato per oltre un mese da un collega del padre, il dottor Bernieri.

Accanto alla casa di quest'ultimo c'era un parrucchiere per signora, che prese in simpatia questo ragazzo così colto, e se lo portava a giro per il paese, nelle botteghe dei calzolai, dei sarti, a recitare le poesie del Giusti, per *politicizzare* i Castagnetani praticamente analfabeti, ma dall'intelligenza pronta, che ne comprendevano subito le sottili allusioni.

A Castagneto frequentò anche la "caffetteria" di Giovanni Manetti, e c'era ancora, nel 1879, quando il poeta, ormai famoso, tornò per la prima ribotta<sup>2</sup>.

Quando dopo un mese tornò a Bolgheri, pur molto debole, era guarito dalla malaria, aveva scoperto doti insospettate di recitazione e gli era andata via decisamente la voglia di studiare.

Il padre, per fargli capire cos'era la fatica vera, lo mandò a imparare il mestiere dal muratore Bombo, il quale glielo riportò dopo tre giorni dicendo: "Sor dottore, dia retta a me, faccia studia' r su figliolo. Nello studio una pole fallì, sentisse come dà di poesia: ma a lavora' un è bono, un c'è niente da fa'!".

E così Giosue riprese a studiare e a girellare per Bolgheri.

2 La ribotta è un pranzo pantagruelico, soprattutto a base di tordi e vino fra amici, che inizia a mezzogiorno e si protrae fino al tramonto.

È di questo periodo la sua infatuazione adolescenziale per la “bionda Maria”, di due anni più grande di lui, e quindi già ragazzina, già bella. Sarà immortalata nella poesia “Idillio Maremmano”.

Intanto i Castagnetani, che da sempre lottavano con il Conte per questioni vitali, come l’uso dell’acqua, la caccia, il legnatico, appena cominciò a spirare per l’Europa il vento della rivoluzione, per motivi economici più che per motivi ideali, rivendicarono la concessione delle preselle per allivellamento. Le preselle erano, e lo sono tuttora, pezzi di terra per cui si richiedeva l’uso esclusivo dietro pagamento di un affitto modesto (concessione a livello). Trovarono dalla loro parte il dottor Carducci, idealista e sognatore, che combatté con entusiasmo la difficile battaglia contro il Conte, facendo la spola tra Bolgheri, dove lavorava, e Castagneto, dove protestava e dirigeva le rivolte e le manifestazioni. Il tredicenne Giosue, con la banda dei suoi coetanei, non mancò di partecipare. Eressero un approssimativo albero della libertà, sulla cui cima misero uno stemma del Conte, che fu dato alle fiamme.

Il granduca Leopoldo, che temeva le conseguenze dei moti castagnetani, scrisse una benevola lettera al Conte in cui lo pregava di soddisfare le richieste dei suoi contadini. Il Conte cedette. E così, finalmente le sospirate preselle furono concesse nel 1848.

Da un giorno all’altro, con l’ottenimento della terra, tutti gli ideali risorgimentali dei Castagnetani svanirono e il dottor Carducci si ritrovò “ingombrante” per la Comunità, malvisto dal prete per il suo noto anticlericalismo, e sgradito al Conte per la sua posizione riguardo alle preselle.

Una notte di maggio furono sparate alla sua casa alcune fucilate, a tutt’oggi non si sa da chi, e i tre bam-

bini ne rimasero terrorizzati, così il dottore si trasferì a Castagneto, poiché lo riteneva un posto più sicuro, soprattutto pensando alla sua famiglia.

Gli fu dato un bell'appartamento dagli Espinassi Moratti, che vivevano nell'appartamento accanto, con cui tutta la famiglia si legò in affettuosa amicizia.

Il dottore però, sempre più di alti ideali e di carattere pessimo, di sua spontanea volontà nel 1849 prese tutta la famiglia e si trasferì a Laiatico.

Giosue dunque se ne andò, lasciando quel luogo di formazione intellettuale e selvatica, in cui lo studio della grammatica latina e di Manzoni, Rollin, Thiers, Monti, Guicciardini si fondevano con il lupacchiotto, il falchetto, le abbeverate dei cavalli alla fonte dell'Aquila. E poi con i tramonti e le tempeste sul mare, e perfino con la malaria, che gli aveva consentito di andare, senza i genitori e soprattutto senza il suo opprimente padre, a Castagneto. Qui darà sfogo alle sue capacità recitative e ai suoi primi tentativi di poesia.

Ricorda Giuseppe Chiarini che quando Giosue quattordicenne entrò alle Scuole Pie di Firenze, nello stesso anno in cui lasciò Castagneto, aveva già acquisito "un forte sentimento di sé che lo faceva insofferente di ogni freno, [...] un odio feroce di ogni oppressione, un bisogno istintivo di combattere, [...] l'orgoglio di discendere da un popolo che fu grande e glorioso, la vergogna d'essere un italiano moderno."



# Le ricette

Queste ricette sono state tramandate oralmente, di nonna in nonna, anche perché ai tempi del Carducci di rado si sapeva leggere e scrivere, e tantomeno le donne, depositarie di questo gustoso patrimonio. Solo agli inizi del '900 si trova qualche timido tentativo di ricettario familiare, soprattutto di dolci. Ancor oggi le persone anziane offrono volentieri le loro ricette, ma le raccontano, non le scrivono.

## IL POLLO DI JESSIE

Apriamo il ricettario con questo pollo al curry, inusuale per l'epoca, ma che il poeta conosceva ed elogiava molto. Aveva dato la ricetta a sua moglie un'amica inglese, Jessie White Mario, conosciuta come reporter documentarista del Risorgimento e soprannominata "miss Uragano". Di lei scrisse il Carducci: "La democrazia conta un solo scrittore sociale: ed è un inglese, ed è una donna; la signora Jessie Mario, che non manca mai dove ci sia da patire o da osare per una nobile causa"

## POLLO AL CURRY

### *Ingredienti*

Pollo a pezzi

Cipolla tritata

Pomodoro

Zenzero

Aglio

Peperoncino

Curry (si può fare in casa con semi di cardamomo, cannella a stecche, pepe nero grani, semi di cumino, chiodi di garofano, noce moscata. Le dosi sono a scelta. Pestare tutto nel pestello).

Fare un soffritto di cipolla, aggiungere il pollo e cuocere tutto pochi minuti.

Ora mettere lo zenzero, l'aglio e far cuocere ancora. Da ultimo il curry e il pomodoro. Terminare la cottura.

## CROSTINI DI BUDELLINA

### *Ingredienti*

Budellina di pollo  
Fegatini  
Cipollina di pollo (ventriglio)  
Scalogni  
Capperi facoltativi  
Aceto  
Mezzo bicchiere di vino bianco  
Olio  
Sale  
Pepe  
Crostini di pane  
Brodo

Pulire le budellina del pollo aprendole verticalmente con un paio di forbicine.

Sciacquarle bene in acqua corrente e tenerle a bagno in acqua e aceto finché non hanno perso il loro caratteristico e sgradevole odore.

Pulire anche la cipollina, aprendola e togliendo la parte interna (quella pelle che contiene il cibo).

Farla cuocere lessandola con acqua e un goccio di aceto, perché ha un tempo di cottura diverso dagli altri ingredienti.

Fare un battuto di scalogni e soffriggerlo un poco.

Aggiungere gli ingredienti e bagnare con un po' di vino bianco.

A cottura ultimata fare tutto a pezzettini con la mezzaluna; è sconsigliabile usare piccoli elettrodomestici per questa operazione, perché i pezzetti vengono tutti uguali, e si perdono le sfumature di gusto.

Rimettere al fuoco e far spiccare il bollore.

A questo punto preparare i crostini arrostando il pane, poi bagnare velocemente nel brodo e mettere sopra la salsa.

Come si può capire dagli ingredienti, erano crostini delle grandi occasioni, quando si faceva il brodo di gallina. Non si usa la cresta perché veniva fatta lessare nel brodo, con la testa e tutto.

## CROGENTINA

Piatto unico in tempo di povertà vera, si basa sull'eccellenza delle materie prime. La sua semplicità lo rende sublime.

### *Ingredienti*

Olio di oliva extra vergine appena franto

Aglio

Pane

Sale

Crogiare (abbrustolire) il pane toscano a fette.  
Strofinarlo con aglio. Mettere olio e sale.

## FREGHE

Le freghe si possono fare in ogni stagione, ma quelle più buone sono quelle autunnali, al tempo della frangitura dell'olio. Gli ingredienti principali sono l'olio e i pomodori pallini, piccoli pomodori tondi da serbo, con una puntina apicale, raccolti alla fine di agosto e conservati all'aperto.

I contadini prendono i cacchioni di olivo, li defogliano e li fanno seccare. Sui rametti vengono deposte le picce di pomodori pallini, che così si conservano meglio, perché fra i grappoli circola più aria. Ancora oggi, ma sempre più raramente, vediamo sotto le tettoie delle case di campagna (i ciglieri), questi grappoli rossi, prodotti per consumo familiare, che caratterizzano il paesaggio maremmano in autunno. Vanno avanti fino a gennaio, quando mettono il seme. I pallini sono usati per tutto: per il brodo, per lo spezzatino, ma soprattutto per le freghe. Le freghe sono un cibo pratico, che si poteva mangiare con le mani nelle brevi pause che i contadini si concedevano dalla raccolta delle olive.

### *Ingredienti*

Pomodori pallini

Pane posato (raffermo)

Olio, sale, pepe facoltativo

Tagliare a fette il pane toscano e fregare ogni fetta, da ambedue le parti, con un solo pomodoro pallino, perché il sapore del pomodoro non deve sovrastare quello dell'olio. Condire con abbondante olio e sale.

La frega è pronta.

# Bibliografia

Baldacci Luigi, *Motivazioni oscure di una poesia troppo chiara: Traversando la Maremma Toscana*, "Il bimestre" genn. febr. 1970.

Bezzini Luciano, *Giosue Carducci e la "sua" Maremma*, Bandecchi e Vivaldi editori.

Bezzini Luciano, *Castagneto a tavola*, Bandecchi e Vivaldi editori.

Bruni Bruno, *A Bolgheri con nonna Lucia*, Nuova Antologia 1C 1964.

Barberi Squarotti Giorgio, *Carducci Poesie*, Ed. Garzanti 1978.

Croce Benedetto, *Giosue Carducci*, Ed. Laterza Bari 1961.

Giannessi Ferdinando, *Giosue Carducci. Poesie e prose*, Fratelli Fabbri editori 1970.

Marzot Giulio, *Difesa di un capolavoro "Davanti San Guido"*, Studi in memoria di C. Sgroi Torino 1965.

Piromalli Antonio, *Introduzione a Carducci*, Ed. Laterza 1988.

# Indice delle ricette

Pollo al curry	51
----------------	----

## *Antipasti*

Crostini di budellina	52
Crogentina	53
Freghe	54
Zonzelle (donzelle)	55
Zeri (zerri) marinati	56

## *Primi piatti*

Minestra di fagioli	57
Minestra di chiocciole scappate	58
Minestra di piselli	59
Minestra di bietole e lenticchie	60
Minestra di pesce	61
Pappa al pomodoro	62
Pagnone estivo	63
Pagnone invernale	63
Panzanella	64
Zuppa lombarda	65
Zuppa castagnetana	66
Zuppa di chiocciole	68
Brodo di merli	69
Brodo di gallina	69
Pasta col sugo di coniglio	70
Pasta con sugo di colombaccio	71
Agnellotti	72

### *Secondi piatti*

Chioccioline in umido	74
Salsiccia con fagioli e bietole	75
Colombo al pentolo	76
Tordi finti	77
Testina di cinghiale	78
Arselle in umido	80

### *Contorni*

Cavolo strascicato	81
Stufato di baccelli (fave)	82
Cardoni incatenati	83
Sformato di spinaci e fegatini	84
Sformato di cardoni	85

### *Dolci*

Corolli incesi	86
Melatini	87
Panficati	88
Burini (burrini)	89
Cialde	90
Schiaccia dolce	91
Schiaccia coi ciccioli	92
Pinolate	93

### *Ricette storiche*

Pretacci	94
Zuppa di Fonzino	95
Zuppa di fosso	97



# Indice

PREMESSA GAUDENTE	8
IL SOGGIORNO MAREMMANO	11
IL RITORNO IN MAREMMA	19
IL VINO A QUEI TEMPI	25
LE POESIE DEDICATE ALLA MAREMMA	26
INIZIATIVE PER IL POETA	40
LA MAREMMA OGGI	42
LE RICETTE	50
RICETTE STORICHE	94
BIBLIOGRAFIA	100
INDICE DELLE RICETTE	101

Finito di stampare  
nel mese di Aprile 2022 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)