

## *Un scueloto de macaron*

### Sull'origine padovana del piatto tradizionale denominato "gnocco"

di Sergio Giorato

pubblicato in "Padova e il suo territorio. Rivista di storia arte cultura", 17 (2002), n. 99, pp. 11-15.



Non sussistono molti dubbi sul fatto che lo *scueloto de macaron*, di cui parla il Ruzzante nell'atto primo della *Betia*, contenga proprio una pantagruelica porzione dei nostri gnocchi. Morbidi al palato e delicati nel gusto, essi sono nella tradizione e nell'immaginario il cibo della festa, dell'eccesso e dell'abbuffata, per via di quantità e dosi oggi impensabili.

Una preziosa xilografia, riprodotta in più edizioni cinquecentesche delle *Maccheronee* del Folengo, conferma sulla polisemia del termine "maccherone" che può indicare sia i nostri gnocchi come le celeberrime paste alimentari, a torto credute di antica invenzione napoletana. Il termine, in ambito culinario, compare la prima volta nel *Liber de arte coquinaria* (sec. XIV) del Maestro Martino da Como, cuoco al servizio del patriarca di Aquileia. Con esso si indicano due tipi diversi di pasta: l'una corrisponde alla tipologia della pasta a sezione piatta e l'altra alla categoria della pasta a sezione rotonda, ma bucata nel senso della lunghezza. Il termine, però, ha anche una valenza generica e può indicare anche quelle palline di pasta che si facevano rotolare sul dorso di una grattugia<sup>1</sup>. Solo nel XVII secolo, sotto la morsa della fame, la pasta troverà la sua patria napoletana, testimoniata dalla grande diffusione e dalla popolarità di un piatto che determinerà una sorta di riconversione nell'immaginario collettivo per cui i napoletani saranno indicati come "mangiamaccheroni", mentre prima erano conosciuti come "mangiafoglia"<sup>2</sup>.

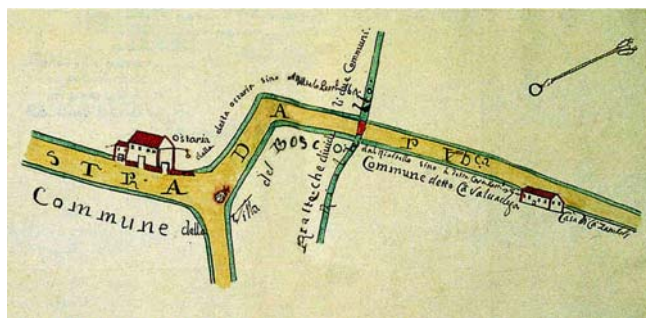
Tornando all'immagine citata, che illustra il verso *imboccare suum veniant macarone poetam*, essa rappresenta Merlin Cocai seduto sopra una piccola botte, che tiene con la sinistra un fiasco di vino, mentre viene imboccato dalla Zana, una delle Muse ispiratrici del poema, con un corpulento gnocco infilzato in uno stecco. Essa lo preleva da un *caìn* posto sulla tavola, che corrisponde nelle dimensioni allo *scueloto* del Ruzzante, mentre l'altra Musa - Togna - suona la piva.

La prima testimonianza letteraria sui gnocchi - a conferma dell'antichità e della diffusione del piatto - compare nella novella del *Decamerone* in cui Boccaccio racconta di come quel grullo di Calandrino sia indotto a credere all'esistenza del paese di Bengodi - un paese che dista migliaia di miglia, *che tutta notte canta* - dove le vigne si legano con le salsicce e dove, su un'alta montagna di formaggio grattugiato, stanno dei tizi a null'altro intenti che a far maccheroni e ravioli, a cuocerli in brodo di cappone e poi a gettarli giù *e chi più ne pigliava più se n'aveva*<sup>3</sup>.

Ed è probabilmente memore di questo monte - così suppone il Messedaglia<sup>4</sup> - che il Folengo immagina il proprio Olimpo maccheronico, dove le Muse confezionano questi *macarones*. Toglie ogni incertezza la definizione che lo stesso Folengo ne dà nella premessa all'edizione Toscolana del *Baldus* e dove li descrive<sup>5</sup> come un impasto di farina di grano o di pane grattugiato, senza uova, diviso in quei grossi bocconi ovali o rotondeggianti, quelli che si vedono anche nella xilografia citata, e che di regola hanno il nome di gnocchi, ma che si chiamano anche - specie nel veneziano -

*macaroni*. Così *macaron* e *gnuoco* saranno usati come sinonimi e, in ambito lombardo-veneto, l'uso linguistico del primo si ritrova in epoca assai recente e, nel Veneto, fino ai nostri giorni<sup>6</sup>.

Cibo grossolano e rozzo, dunque, una variante dell'antico *pulmentum* - la pappa a base vegetariana dell'Alto Medioevo - ma, soprattutto, un piatto che recita anche un grande ruolo nell'immaginario, dove si abbina al mito dell'abbondanza. Si chiami paese di Bengodi o paese di Cuccagna, quel che appartiene ad entrambi è questa specie di follia alimentare che induce a mangiare fino a morire, ficcandosene in bocca fino a otto o dieci al colpo, inaffiandoli ogni tanto con un sorso di vino, presi dal sogno di farsi tutto ventre o di aver il collo lungo come quello di una gru, così da poterne assaporare più a lungo e goderne tutto il piacere<sup>7</sup>. Eccesso alimentare che si coniuga con trasgressione, devianza e follia non solo nel carnevale ma in genere nel giorno festivo che nelle società tradizionali tende a prolungarsi a dismisura. E che questo atteggiamento psicologico e sociale insieme - una sorta di *matità* disponibile ad ogni eccesso - sia contiguo e connesso al termine "gnocco" ne è ulteriore testimonianza anche l'uso linguistico. Sono molteplici, infatti, i casi in cui all'idea di grossezza è annessa l'idea di stupidità.



Sull'origine popolare della vivanda - così semplice e grossolana, per quanto gustosa ed apprezzata - non ci son molte obiezioni. Anzi, ben conditi ed informaggiati - abbiamo visto - rappresentano nell'immaginazione visionaria delle plebi rurali, in costante pericolo di precipitare nel baratro della fame, il sogno che vede rovesciarsi il gramo destino nel segno opposto dell'abbondanza e dell'eccesso. Illuminante a questo proposito la leggenda dell'invenzione del gnocco che - pur estranea ad ogni plausibilità storica - il prete Giuseppe Peruffi, nel suo *Origo Gnoccorum* (1818) attribuisce all'eroe veronese Tommaso Da Vico. Datandola all'anno di carestia 1530, egli pone l'invenzione alimentare nel segno della frenesia e dell'impazienza. I Sanzenati, infatti, cioè gli abitanti della contrada di San Zeno a Verona, infuriando da tempo una fame canina, di quella che raggrinza la pelle e fa perder le forze e insieme le brache per la magrezza, furono soccorsi dal valentuomo che fece arrivare una grande cuccagna di grano da paesi lontani. Non volendo perder tempo, i Sanzenati avrebbero impastato questo ben di Dio e tagliata prestamente la pasta in piccole porzioni l'avrebbero buttata a cuocere nelle caldaie. "Cosa fate?" - grida il Da Vico - "mangiando questa roba farete presto a crepare. Almeno passate i tocchetti sulla grattugia ben forata in modo che si cuocciano meglio e sian più salutari<sup>8</sup>." Così si fece e i veronesi poterono finalmente sfamarsi. Divenne così il piatto una tipica consuetudine veronese e fu posto a signore del *Bacanàl* - il carnevale celebrato in città - proprio la maschera cittadina del *Papà del Gnoco* che inalbera sul suo forchettono/scettro il tenero e gustoso gnocco. In piazza san Zeno per gli anni a venire, in ricordo di quell'evento, furono distribuiti gnocchi a sazietà - insieme a frittelle e vino in abbondanza.<sup>9</sup>

Ma se Verona può certamente vantare una sorta di primogenitura, altrettanto può accreditarsi alla città di Padova. Fermo restando che le testimonianze e le fonti pongono il piatto come un comune patrimonio gastronomico dell'Italia del centro e del nord, Padova può essere comunque indicata quale capitale storica - insieme a Verona, appunto - della ricetta. La città del Santo fu, infatti, sede di quella poesia *macaronica* - un gustoso genere di poesia in versi esametri latini - che nel secolo XV nacque nell'ambiente goliardico sotto il segno della burla e della irriverenza; e fu sede

soprattutto, alcuni secoli più tardi, delle ricerche del professor Pietro Arduino<sup>10</sup> - Pubblico Professore d'Agricoltura nell'Università di Padova - mirate, tra l'altro, anche a indicare quegli usi economici più idonei alle diverse colture e che nel 1767 - in un progetto di sperimentazione di nuovi e più razionali impieghi delle risorse per far fronte all'incidenza delle carestie - dettò forse la prima ricetta dove, per la preparazione del piatto, alla farina di grano si sostituiva la pasta di patate. Il problema se i *macaroni* siano nati nel Veneto se l'era posto anche il Messedaglia<sup>11</sup>. Ma pur non osando pronunciarsi, dichiarò anch'egli fuor di dubbio che proprio a Padova - culla delle Muse maccheroniche - essi furono in grandissimo onore, e che da loro prese nome quel linguaggio, maccheronico appunto, che in Tifi degli Odasi trovò un degno interprete, dal Folengo riconosciuto qual suo genuino precursore.

Ma andiamo con ordine e torniamo alla Padova del XV secolo, una Padova affollata di giovani venuti per studiare Medicina o Giurisprudenza e che per burla oppongono alla lingua accademica dei professori un *latinus grossus qui facit tremare pilastros*. É ben visibile anche qui il valore implicito del piatto che trova la propria collocazione - e insieme svela la propria verità, per scomodare, se possiamo, la filosofia - in questa attrazione, quasi fatale, tra la gioiosità della pietanza e l'allegria, fatta di lazzi e battute, di quei versi composti *post cena cantando*. Tisi - o Tifi - nomina alcuni dei suoi compagni: vi è uno di Lonigo e un'istriano di Parenzo. Vi è pure un Cusin, studente di farmacia, uno straccione che per *magnare polentam* non si preoccupa di affrontare *discalcis pedibus* neve o fango che sia. C'era pure il vicentino Paolo - *macaroneus doctor vocatus* - studente in medicina e gran mangione il quale *sempre de cena, semper disnare*, ma che specialmente *macaronos super omnia sepe domandat*. Dai versi di Tisi si ricava anche la ricetta - il gnocchesco lavoro - che differisce dal nostro solo per via di quel *pareciate farinam* cui segue l'impasto e il tagliar la pasta - come ora - in piccoli pezzi, grandi come noci, che vengono schiacciati col dito sul rovescio della grattugia - *gratacasa* - affinché si cuociano più presto. Ulteriore elemento che connota la storia del piatto - il "vissuto" del piatto, si potrebbe dire - son le improvvise colorazioni e gli ammiccamenti continui ed irrefrenabili riferiti alla sfera sessuale. A partire da quella danza delle natiche della propria donna intenta a tirare la pasta che già commuove il contadino di ritorno dal mugnaio. Ci riferiamo ai versi del noto pittore Giambattista Maganza (1509-1589) nato a Sette Ca' tra Este e Calaone<sup>12</sup> il quale, nelle rime conosciute come *I gnuochi di Magagnò*, descrive la festosa giornata dedicata dal villano e da tutta la sua famiglia alla fabbricazione dei gnocchi. Siamo passati qui a quella lingua pavana rustica che si parlava nel padovano e nel vicentino e che sapeva l'odore forte del fieno, del letame e della campagna. Opera non certo di ingegni rustici ma di colti poeti che cavalcano i consueti luoghi della satira antivillanesca - così gradita alle corti principesche - ma indice, altresì, di un gusto per la campagna che trova ulteriore conferma nel costume stesso del villeggiare, che in quegli anni va imponendosi tra le classi elevate. Versi che uniscono, comunque, alle consuetudini della satira - allo sguardo divertito, burlone e, talvolta, sprezzante, nei confronti del villano - anche autentici spezzoni di lingua contadinesca, viva, snella e robusta e veritiere scene di vita quotidiana. Possiamo così seguire come si fanno i gnocchi nel povero *cason* del Magagnò. Alzatosi di buonora e con robusto appetito, il contadino invita la moglie: *Su ch'a fagan di gnuochi! ... Man a smalzo*<sup>13</sup> (burro), *a fromagio, a pan gratò!* Mentre lui se ne va svelto al molino poco distante lungo il Bacchiglione con uno *stareel de gran*. E al ritorno - *mi fago fogo e me mogier laòra*, egli dice - mentre *siè tosati* saltano e ridono come *tanti arenati* (anitre) *che sbate el beco* e non vedono l'ora che sian pronti. La donna impasta con acqua calda e sale - che prende dalla zucca sulla madia, togliendovi sassolini e pezzetti di terra; lui, intanto, fa con un coltello dei *scataron*, dei cavicchi che servano da forchette. Finalmente son *cuoti e menestrè* - così ben informaggiati che fanno la bava come i *cavalieri* (bachi) - e ognuno col *so piron de legno*, si ingozza senza aspettare *che i sia sorè* - che siano raffreddati - perché la fame *no g'ha ritegno*. Quello più impaziente *se broàva* in bocca e gridava: *deme da beure, spessegè* (fate presto); ma non interrompeva di lavorare a gran *forconè* nettando in men che non si dica tutta la *scuèla*.

Nei primi secoli dell'età moderna un regime di ristagno economico favorirà fenomeni come la diminuzione del consumo di carne e il conseguente imporsi dei "cibi di riempimento" - così indicati dagli storici - come la pasta al sud e la polenta di mais in molte regioni del nord. Ovunque, inoltre - ed è un fatto di scala europea - si diffonde e si incancrenisce l'ubriachezza per via di quell'uso scriteriato del vino quale integratore calorico accessibile a molti e di poco prezzo. (Elemento<sup>14</sup> sostenuto anche dal consolidarsi di quella viticoltura di chiaro segno quantitativo, e perciò detta "contadina", che andò imponendosi come criterio culturale nel reimpianto dei vitigni, decimati dal terribile inverno del 1709).

É in questo contesto che si cala anche la vicenda della patata e della sua coltura, elemento che determinerà - pur con difficoltà e resistenze - una sorta di riconversione nella ricetta del gnocco che segna la storia più recente del piatto.

La patata - come è noto - venne introdotta in Europa in seguito alle nuove scoperte geografiche: le prime testimonianze scritte risalgono alla seconda metà del '500. Resistenze al suo impiego e confusione nell'indicazione delle specie segnano la vicenda dell'introduzione del tubero.

In Italia, il disinteresse per la solanacea regnò a lungo sovrano. Il silenzio venne finalmente rotto da Francesco Grisellini, curatore del "Giornale d'Italia attinente all'agricoltura" - una sorta di rivista agraria stampata a Venezia - che dedicò nel numero 39 del 1765 alcune pagine alla coltura della patata ed agli usi alimentari invalsi in vari paesi europei. Nell'articolo si sottolineava come possa essere consumata dall'uomo o data in foraggio agli animali. É in quel periodo, comunque, che cominciano a moltiplicarsi gli interventi a favore della coltivazione. Ne parla, per fare solo qualche esempio, *Il buon Fattore di Villa* pubblicato a Bassano da Remondini nel 1788 che la indica come *nutrimento comodo per le case, sano e nutritivo*; a Verona esce un opuscolo anonimo e senza titolo dedicato *A' Villici* che appare ben informato sulla letteratura veneta relativa all'argomento, e che dedica spazio alla patata quale alimento umano, molto indicato anche per gli animali. Molte altre le pubblicazioni<sup>15</sup> che compaiono in quel secolo XVIII in diverse città italiane. Una, in particolare, ci interessa: si tratta di un'opera di Antonio Zanon (Udine, 1696 - Venezia, 1770) agronomo, industriale e commerciante che dedicò alla patata un trattato tutto pervaso da quello spirito dei lumi che animerà accademie e riformisti. L'opera si intitola *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili* e viene pubblicato a Venezia nel 1767.

Tra i contributi e le opinioni di valenti studiosi che egli cita, largo spazio vien dato ad una lettera di Pietro Arduino (1728-1805) stimato botanico che occupò dal 1763, per disposizione della Repubblica Veneta, la prima cattedra di agronomia presso l'Università di Padova. La lettera è datata 26 gennaio 1767 e introduce una novità in quello che era il prevedibile uso alimentare del tubero. Tutte le indicazioni, infatti, erano orientate verso la panificazione. Nei tempi di carestia, serve ricordare, nella preparazione del pane da dare ai poveri si utilizzava di tutto: le rape; ad esempio, addirittura *unite con la segatura sottile d'alberi giovani, come sono il pero, le melo, il ciriegio; e le scorze loro seccate nel forno, e polverizzate*, e poi mischiate alla gramigna ed al cruscello. In questo clima si colloca la lettera dell'Arduino, dov'egli espone le sue osservazioni sulla coltura ed illustra, altresì, gli *usi economici*. Esordisce dichiarando come il suo interesse scientifico per la patata datasse a molti anni e che, in particolare, gli esperimenti condotti nell'ultimo biennio gli sembravano sufficienti per dettare sicure norme di coltivazione e dare suggerimenti per l'uso alimentare. Poco più avanti, egli aggiunge come riesca *detta pasta ottimamente per far maccheroni; ma però composta senza lievito, e con sola tanta farina di frumento, quanta sia sufficiente a ridurla maneggevole, quanto è d'uopo per tal uso*. Racconta che siffatti gnocchi - che trovano probabilmente qui la loro data di nascita nella versione attuale - gli sono *riusciti di così grato sapore, che ne ho fatto formare nuovamente, e ne ho mandato a una delle più Illustri e nobili Famiglie di Padova, e ad altri soggetti, per intendere come loro piacesse, e m'hanno assicurato d'averli trovati migliori, che se stati fossero composti del fiore di farina di frumento*.

É probabile che il professor Arduino abbia fatto coltivare le patate proprio in quell'Orto botanico di cui era curatore. Forse ve le aveva già trovate: si ha, infatti, notizia che nel 1598 Clusio abbia inviato alcuni tuberi di patata a Padova, tramite suoi conoscenti che si recavano a quell'Ateneo per

studiarvi farmacologia<sup>16</sup>. Comunque sia, nonostante le sue ricerche ed i suoi suggerimenti, la patata tarderà ad imporsi ancora per diversi decenni. Bisognerà aspettare la terribile crisi del biennio 1815-1816 perché il tubero sia finalmente coltivato. E se dal punto di vista bibliografico il 1817 può essere indicato come l'anno della patata<sup>17</sup> per le numerose pubblicazioni ad essa dedicate, non è impensabile che proprio in quegli anni le avversità climatiche e le carestie sfianchino ogni resistenza.

Lo stesso Governo si era prodigato nella campagna a favore delle patate - ed è un indirizzo generale in quegli anni. Ne abbiamo testimonianza, ad esempio, in una risposta del Podestà di Montagnana alla Prefettura di Este in cui si dichiara come *li nostri villici ... da secoli hanno sempre trovato il loro interesse nella coltivazione del formentone e del cinquantino o altri tipi detti minori, per tal ragione così viene trascurato il prodotto delle Patate ...* e sebbene sia innegabile il vantaggio che esse procurano - si dice - non sono così ben accette al popolo. Forse ancor prima di quell'anno 1815 era uscita sempre a Padova - stampata dal Penada, senza data, e pubblicata per ordine della I.R. Prefettura provvisoria del Brenta - una *Istruzione sopra la coltura e gli usi economici delle patate* scritta dal professor Luigi Arduino. Egli usa praticamente le stesse parole del padre Pietro e riferendosi agli usi alimentari aggiunge: *possono anche tagliarsi in fette, e condirsi con burro e caccio; e parimenti con olio, pepe, ed aceto: ma bisognano sempre; d'essere salate; E in altro modo, bollite, e tagliate, si fanno frigere colle cipolle, e con prezzemolo, o con altri simili ingredienti. Si cuociono anche nel forno, o sotto le brace, e bene appassite, si mangiano senza alcun altro apparecchio, ed imitano nel sapore le castagne. Così ridotte possono mangiarsi in luogo di pane colla carne, con salami, o con altre comuni vivande.* Nessun cenno, invece, sul modo di far gnocchi con pasta di patate, come suggeriva Pietro.

Ma più che le *Istruzioni* poté probabilmente la drammatica congiuntura che si determinò con il biennio 1815-16. Ecco il podestà di Teolo Contarini, ad esempio, invocare urgentissimi provvedimenti a favore dei contadini del territorio che lo assedia di continuo con la *esposizione veritiera delle loro miserie* e con proteste per la mancanza di grano turco che aumenta ogni giorno di prezzo. La risposta del Governatore generale - oltre ad adoperarsi affinché venissero avviati lavori pubblici nei cantoni più esposti alla crisi - si fece insistente anche in merito all'opportunità di far uso di patate per diminuire il consumo dei grani. Con circolari riservate inviate in quel novembre 1815, il Prefetto provvisorio del Brenta chiese anche notizie sulla quantità di patate ritenute necessarie per la semina nei diversi circondari, e ciò *nonostante le difficoltà di vincere il pregiudizio de' villici e l'opposizione degli speculatori alla coltivazione di quel tubero*<sup>18</sup>.

Bisognerà aspettare ancora qualche decennio perché la patata divenga quel cibo diffuso che oggi conosciamo. Ma la strada è aperta: una piccola conferma ci proviene dal già citato sacerdote veronese Giuseppe Peruffi<sup>19</sup>, il quale descrivendo il Bacchanale veronese - l'edizione è del 1818 - ci fa entrare nelle case dove mille e mille donne confezionano i gnocchi; alcune grattugiano il pane, altre prendono farina e svelte svelte, impastano con acqua bollente e - aggiunge - *nunc fantur bona gnocca etiam pro pane patatis.*

Da qui in avanti prende avvio la storia recente del piatto. Solo intorno agli anni Trenta dell'Ottocento assisteremo al suo spozalizio con la salsa di pomodoro: un altro prodotto americano, anch'esso introdotto a fatica, destinato a larga fortuna nella gastronomia italiana e che determinerà l'immagine della pasta e così anche del nostro piatto<sup>20</sup>. Sarà la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi a dettare anche in questo caso la vulgata del piatto.

La storia del piatto detto "gnocco" - al di là del fatto che si possa o meno documentare una origine padovana, come ci eravamo proposti - è comunque e certamente una storia che esprime, pur nella sua modestia, una grande sintesi di valori e di idealità. Un semplice impasto, rimestato con le mani, un macco grossolano, ottenuto da farina, pane grattugiato, patate e uova, a cui si uniscono anche le lacrime ed i sogni e che per questo trova anch'esso la sua casa nel linguaggio e nella storia.

E la sua storia è incommensurabilmente più che non la vicenda di un alimento, di un fatto organico fattosi sostegno chimico per l'organismo. Esso è un cibo dall'intensa colorazione simbolica - un cibo che esprime una civiltà, si sarebbe indotti a dire - per via di quella grossolanità, estranea alla cultura delle raffinatezze e delle *civilités*. Per quell'essere un grumo di pasta che tende a porsi come una cosmologia popolare, una metafora della genesi delle cose che provengono da una grezza materia per farsi cibo e assumere il volto umano della festa, del riso, del gioco amoroso. Per quella concretezza dell'immergere le mani nell'impasto, un gusto e un costume che travalica spesso in una visione del mondo - come suggerisce l'affascinante tesi di Bachtin a proposito della cultura popolare carnevalesca nella sua analisi dell'opera di Rabelais.. Per quell'essere connotato, infine, da una forte valenza sociale per via di quella preparazione che comporta tempo, manualità e cooperazione: elementi che sembrano quasi una sintesi ideale delle qualità tipiche della civiltà contadina. E per quel riferirsi, non ultimo, al mito di Cuccagna - forse una versione dei Campi Elisi omerici - quel paese dell'immortalità: un giardino dove la natura è prodiga di doni e dove i destini degli uomini e delle cose sono sovvertiti e perciò le colombe tengono testa al lupo e dove la fame, la terribile nemica, non terrorizza più perché

*Tutti quanti che vuol de' macaroni  
Vaga là avanti che ghè i so pironi*<sup>21</sup>.

---

<sup>1</sup> cfr. S. Serventi - F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Bari-Roma 2000, p. 36.

<sup>2</sup> E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino 1981, p. 292-371.

<sup>3</sup> G. Boccaccio, *Decamerone*, VIII, 3.

<sup>4</sup> L. Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova 1973, p. 128n.

<sup>5</sup> cfr. Messedaglia, *Vita e costume...*, p. 427 dove, appunto, si descrivono come *quoddam pulmentum farina, casco, botiro compaginaturn, grossum, rude et rusticatum*.

<sup>6</sup> Sereni, *Note di storia dell'alimentazione...*, p. 332.

<sup>7</sup> O. Lando, *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi*, Venezia 1553, nuova ed. Bologna 1994, p. 91.

<sup>8</sup> Traduzione di M. Zampieri in M. Zampieri - A. Camarda, *Sotto il segno dei Maccheroni. Rito e poesia nel Carnevale veronese*, Verona 1990, p. 80-83.

<sup>9</sup> D. Coltro, *La cucina tradizionale veneta. Ricette, sapori, aromi noti o dimenticati di una cucina varia e multiforme, dal mangiare rustico dei contadini e delle genti alpine alle specialità marinare dell'alta costa adriatica*, Roma 1983, p. 44 e 86.

<sup>10</sup> Pietro Arduino (1728-1805) nato a Caprino Veronese, di umili origini, fu, insieme al fratello Giovanni (1714-1795), tra i promotori del miglioramento delle tecniche agrarie e delle colture nella Terraferma veneta. Fu professore di Agricoltura Sperimentale a Padova. Per una più ampia informazione sull'attività dell'Arduino vedi E. Vaccari, *L'attività agronomica di Pietro e Giovanni Arduino*, in *Scienze e tecniche agrarie nel Veneto dell'Ottocento. Atti del secondo Seminario di storia delle scienze e delle tecniche nell'Ottocento veneto*, Venezia, 14 e 15 dicembre 1990, Venezia 1992, p. 129-167.

<sup>11</sup> L. Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova 1973, p. 433n.

<sup>12</sup> Per l'identificazione del luogo natale del poeta vedi C. Pasqualigo, *La lingua rustica padovana nei due poeti G.B. Maganza e Domenico Pittarini con cenni su alcuni dialetti morti e proverbi veneti raccolti*, Verona 1908<sup>2</sup>, p. 63.

<sup>13</sup> Si tratta di un tedeschismo da *Schmalz*, strutto, burro, che una volta aveva nelle Venezie, una vasta area di diffusione, da Trento e da Belluno a Venezia. Cfr. Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza...*, p. 433n.

<sup>14</sup> Per il fenomeno dell'ubriachezza e sulla viticoltura "contadina" dei primi secoli dell'età moderna vedi i capitoli relativi in S. Giorato, *Pane, ciliegie e vino bianco. Saggi di storia e cultura del vino nei Monti Euganei*, Cittadella 2000.

<sup>15</sup> Per un'analisi delle pubblicazioni dell'epoca vedi Biadene, *Storia della patata in Italia...*, p. 30 e sgg.

<sup>16</sup> La notizia è riportata in Biadene, *Storia della patata in Italia...*, p. 36.

<sup>17</sup> cfr. Biadene, *Storia della patata in Italia...*, p. 97 e sgg.

<sup>18</sup> Sulla vicenda vedi L. Ottolenghi, *Padova e il Dipartimento del Brenta dal 1813 al 1815*, Padova 1909, p. 290-312.

<sup>19</sup> G. Peruffi, *Poemula macaronica nempe Gnoccheides et Jazzeides*, Verona 1818, p. 10.

<sup>20</sup> vedi M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1997, p. 180.

<sup>21</sup> Il verso è tratto da *Il Trionfo dei poltroni*, poemetto anonimo del secolo XVI e riportato da G. Cucchiara, *Il paese di Cuccagna e altri studi sul folklore*, Torino 1956, p. 169.