



Petronilla Tra i fornelli!

Chi era Petronilla? Le nuove generazioni non conoscono di certo questa divulgatrice culinaria che dagli anni '20 per circa un ventennio si rivolgeva alle donne, in particolare alle casalinghe del nostro paese. Quelle donne che sarebbero state destinate ad interpretare un ruolo fondamentale all'interno dell'ideologia e del regime fascista. Chi ha qualche capello d'argento certamente almeno una volta ha sentito parlare di questa Signora *Tra i fornelli*, una *blogger ante litteram* capace di costruire una comunità femminile ampia e variegata per estrazione sociale. *“Io non sono una professoressa che parla dall'alto di una cattedra culinaria; io sono semplicemente una qualunque donnetta che dalla modestissima tavola che dalla sua borghesissima cucina dice quali piatti ella riserbi per le sue colazioni e i suoi pranzetti”*

Amalia Moretti Foggia Della Rovere (quest'ultimo è il cognome del marito) nasce a Mantova nel 1872 ed è una delle prime donne a laurearsi in medicina nel nostro paese. Giovanissima si

trasferisce da sola a Milano per esercitare la professione, una scelta per quei tempi decisamente coraggiosa. Una scelta soprattutto in favore dei più poveri e delle famiglie operaie che porterà avanti fino alla morte avvenuta nel 1947. In questa città frequentò un agguerrito gruppo di donne, le femministe dell'epoca (Alessandrina Ravizza, Linda Malnati, Ersilia Majno e Paolina Schiff), intrecciò una stretta amicizia, soprattutto epistolare, con la poetessa Ada Negri. Nella seconda metà degli anni '20 il giornalista Eugenio Balzan le affida, per l'allora diffusissima *Domenica del Corriere*, una rubrica di consigli medici *La parola del medico* che riguardano anche le dietetica, l'igiene personale, i rimedi popolari e l'uso delle erbe. Nasce così, con un esplicito riferimento al proprio nome di battesimo, il *Dottor Amal*. *...come il dottor Amal, ma la vera Amalia, la medichessa che in un'epoca in cui nessun bravo borghese si sarebbe fatto curare da una donna, ha dovuto fingersi uomo per essere credibile. [...] Non vorrei che il mio nome fosse collegato sempre e comunque al cibo e alle ricette, vorrei che uscisse un po' anche Amalia [...], vorrei poter dire senza falsa modestia che ho sempre mal sopportato di essere stata una donna davvero moderna per i miei tempi..* Di lì a poco, visto il successo della prima rubrica, ne arriva una seconda *Tra i fornelli*. Esordisce così **Petronilla** con le sue ricette che successivamente saranno raccolte in libri di grande successo. Lo pseudonimo Petronilla viene ispirato da un personaggio dei fumetti.

Arcibaldo e Petronilla erano i nomi della coppia creata negli Stati Uniti nel 1913 dal disegnatore George McManus (Jiggs e Maggie) e approdata in Italia sulla pagine del *Corriere dei Piccoli*, stesso gruppo editoriale della *Domenica del Corriere*. Sono dei parvenu, degli arricchiti. Arcibaldo resta pur sempre ancorato alle sue radici di emigrato irlandese e ama le bisbocce con gli amici, le partite a carte e lo stufato con i cavoli, tutte le donne tranne Petronilla. Lei ne inorridisce, anche perché nutre ambizioni di scalata sociale e quando il marito “oltrepassa il limite” è spesso pronto il vecchio matterello a mo' di minaccia.



I suggerimenti gastronomici di Petronilla si dimostrarono ancor più preziosi durante la guerra, quando *“la cuoca che non fu mai cuoca”*, come lei stessa amava definirsi, illustrò la realizzazione di piatti composti da ingredienti poveri e indispensabili (dalla farina al latte, dal riso all’olio), ulteriormente ridotti dalla penuria alimentare di quel periodo. Le preparazioni che, dietro lo schermo di un nome d’arte diventato celebre, entrarono nelle case e nelle cucine dei lettori italiani, ispirando i pranzi e le cene di migliaia di famiglie. Derrate alimentari che erano centellinate attraverso la tessera annotatoria che aveva introdotto il regime.

...la tessera nominativa per acquistare cibo dai fornitori in giorni prestabiliti, c’erano norme per il razionamento alimentare e c’erano ricette povere costruite attorno ai pochi ingredienti a disposizione. È il ritratto della cucina al tempo della Seconda Guerra Mondiale, una tavola fondata sull’autarchia, l’auto sostentamento della nazione, un modello economico iniziato ancora prima della guerra, con l’intensificarsi del regime fascista. (Michela Bechi, Così mangiavamo, il Gambero Rosso)

Gli articoli della rubrica del giornale ebbero un tale successo che furono raccolti in tre volumi: *Ricette di Petronilla (1935)*, *Altre ricette di Petronilla (1937)*, *Ancora ricette di Petronilla (1940)*. *Tre volumi utilissimi in ogni famiglia che contengono 500 ottime ricette di cucina... il tutto scritto in quel modo chiaro e attraente che è la prerogativa inimitabile di Petronilla.* (così pubblicizzati nei periodici dell’epoca)

A riprova che la storia passa anche attraverso i ricettari, va detto che nel 1941, pubblicato da Sonzogno, appare ***Ricette di Petronilla per tempi eccezionali***.

Il libro, vale la pena di osservarlo, non ha la divisione classica del ricettario, ma usa come pretesto le riunioni di una decina di signore di diversa origine geografica che chiacchierano, sferrazzano e che, muovendo dalle loro esperienze, si scambiano suggerimenti su come metter su il pranzo con la cena, utilizzando e riutilizzando quel poco che c’è. Veri e propri esercizi di equilibrio domestico e di spicciola saggezza tanto che nell’indice le varie sezioni recitano fra parentesi: *“Senza riso. Senza pasta”*, *“Un minimo di pasta”*, *“Con minimo o niente grassi”*, *“Con niente o pochissimo zucchero”*. *C’è la bionda Anna, eccelsa cuoca umbro-romagnola, sempre indaffarata per soddisfare il maritone (gran buongustaio) e i tre figlioli che..non sono mai paghi [...] c’è la mia amica Adriana, famosa nell’inventare i più fantasiosi piatti confezionati con ...quasi niente [...] c’è la cara e grassa cognatona della Petronilla, quella ch’è ...professoressa nell’arte culinaria e con tutte sempre larga dei suoi superlativi consigli mangerecci [...] c’è l’Eugenia, soprannominata la Gioconda perché sempre sorride e sempre si entusiasma davanti ad ogni dolcissimo budino; e c’è infine, la Petronilla, la famosa maestra di cucina, quella ch’è talmente nota urbi et orbe da...non aver bisogno di presentazione alcuna!* (*Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*, 1941)

Petronilla mescolava fantasia e creatività con l’arte di cucinare con quel poco che c’era in casa. Le sue, non sono semplici ricette, ma brevi racconti di vita familiare, vivaci e arguti. Una donna e un modo di cucinare da scoprire per chi non la conosce e da

riscoprire per gli altri che sanno di chi si parla. Negli anni ‘60 fu dato il suo nome ad una pentola-forno elettrica la Petronilla, la cui vendita era accompagnata anche da un ricettario: ***Buon appetito! Raccolta di pietanze particolarmente indicata per cottura in forni Petronilla***. Pentola talmente funzionale che ancor oggi troviamo in vendita.



Nel nostro bistrot prepariamo una prelibatezza la cui ricetta è tratta dal libro di Margaret Evangelisti e Sara Magnoli Petronilla, *l'arte di cucinare con quello che c'è!* (Edizioni del Loggione, 2017): **Lattemiele** (panna montata) **di fragole** (ricetta originale dal primo libro di Petronilla).

Riprendo le parole di Petronilla nel descrivere questo mese e la ricetta relativa.

Maggio: Quanto è bello prendere il tè con le amiche (specie se di sopraffina qualità sono i biscotti nei piattini); e chiacchierar così, insieme, sul più e sul meno... sulle mode... sull'eccessivo studiare al quale la scuola costringe i poveri figlioli... sulla negra ballerina che in visibilio ha mandato persino i nostri mariti... sulle donne di servizio... e sul modo personale di imbandire un piatto prelibato!

Di cucinaria, appunto, ieri si parlava al tè che ogni giovedì, offre alle amiche la bionda "generarla"; di cucinaria relativa alla stagione...; e parlando di verdure, il discorso è caduto sugli asparagi; parlando di frutta, sulle fragole. Disse l'una: "Le fragole io le preferisco genuine e con solo zucchero condite!". Disse l'altra: "Noi preferiamo con il vino bianco!" – "Noi invece con quello nero, ma di bottiglia vecchia!" – "Io (così una zitella gialla e allampanata) io le fragole le mangio solo condite con zucchero e con il succo dell'arancio o del limone!" – "Io (ho concluso, - e quando parlo io tutte stanno sentirmi, che ben sanno quanto io me ne intenda di piattini sopraffini! –)

Io soglio, ogni anno, preparare il lattemiele di fragole! Anche loro vorrebbero, signore?

Non son gelosa io, delle ricette che combino nella mia cucina: e ...se vogliono...le accontento!

Procedimento: Si deve comperare mezzo chilo di fragole, lavarle (come sempre si deve) in un po' di vino

bianco; e lasciarle poi bene scolare sopra uno staccio. Una trentina, fra le più belle e grosse si mettono in una tazza e si coprono con un po' di quel liquore che, in ogni casa, si tiene sempre alla mano. Tutt'altre si schiacciano invece su di uno staccio raccogliendone di mano in mano in una larga insalatiera il passato: a questo, si aggiungono due cucchiari di zucchero e un quarto di panna, indi (in ambiente freddo o circondando di ghiaccio l'insalatiera) si monta ben bene il tutto, per farlo diventare spumoso lattemiele. Si aggiungono, infine, due cucchiari di quel tal liquore e si mette il profumato piatto al freddo, perché geli. "Al momento di servirlo, si versa, a cucchiariate, il soffice e rosato lattemiele su di un piatto, in modo da formare con esso una piramide appuntita e, secondo i vari gusti, lo si guarnisce con quelle tali fragole serbate nel liquore. "Ora, che è la stagione adatta, provino, signore, e mi sapranno poi dire...". Ebbene, credereste? Tutte quelle dame mi hanno in coro così telefonato: "Signora Petronilla che squisito, quel lattemiele!". "Che figurona ho fatto, quando in famiglia lo hanno assaggiato!" (Ricette di Petronilla, edizioni Olivini 1938)

Come potete immaginare oggi non seguiamo alla lettera i consigli di Petronilla. Laviamo le fragole (un cestino da 250 gr) in acqua e le passiamo in un po' di vino bianco, poi le mettiamo in un mixer per creare la purea (senza poi filtrarla con un telo). Aggiungiamo un po' di maraschino (non so quale fosse il liquore che si trovava in ogni casa!). A parte si monta la panna (ml 250 di panna fresca) e si aggiunge un po' di zucchero a velo per dolcificarla. La purea di fragole va messa in una ciotola e poi si aggiunge lentamente la panna montata. Sistemate il piatto coperto con una pellicola per un po' in frigo. Dopo circa un ora il lattemiele è pronto. Preparate delle coppe, meglio se in vetro trasparente e versate la mousse così ottenuta. La decorazione si può fare con la panna montata lasciata da parte. Prendete una siringa da cucina o una **sac à poche** e fate dei riccioli di panna. Decorate con le fragole che avete lasciato intere a macerare in un po' di liquore e qualche piccola meringa oppure con granella di pistacchi e wafer.



Per approfondire la storia di Petronilla con notizie e curiosità, leggete il libro *Le voci di Petronilla* di Alessandra De Vizzi e Roberta Schira (Salani, 2010) scaricandolo da [MLOL biblioteca digitale](#). Ecco [l'anteprima](#) del libro!

Chiedete in prestito i libri di Petronilla (Amalia Moretti Foggia Della Rovere) presenti nel [catalogo nazionale](#) attraverso il servizio di [prestito interbibliotecario ILL](#).

Volete “consultare e sfogliare” il libro *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali* (1941) che è presente nel fondo [Biblioteca circolante](#) di bct ed è escluso dal prestito? Fate la richiesta di consultazione richiesta presso la sala Infocataloghi. E' un “piccolo gioiello” del Fondo, che invito scoprire!

Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, la fantasia le fa divenire straordinarie, riflettetele cucinanti!

MRC

