



*Associazione Culturale San Macario  
e  
RestaurOsservanza Imola*



# *A pranzo con la storia*

*Domenica 5 Febbraio 2023 ore 12.30 in Via Venturini n°2.*

*Imola alla fine del '700,  
La mensa del Vescovo Barnaba Chiaramonti*



*Introduzione di Gianluigi Tozzoli*

## *Prospettiva della moderna città di Imola (1700-1721).*



*Nel censimento del 1769 la città dentro le mura registrava 7.611 battezzati, nel contado non superava i 10.000. La cinta muraria che risaliva alla seconda metà del quattrocento aveva perso da tempo la funzione difensiva e delimitava il territorio cittadino entro il quale dovevano essere pagati i dazi.*

*Le vie erano strette e malsane causa la presenza di scarichi a cielo aperto. La maggior parte dei pozzi erano inquinati e le malattie infettive frequentissime. La mortalità infantile da zero a cinque anni superava il 50%. La nobiltà che era formata da un numero ristretto di famiglie viveva in palazzi costruiti nei secoli precedenti ed aveva un discreto tenore di vita come pure la classe intermedia formata da professionisti, commercianti e piccoli possidenti, contrariamente alla maggior parte della popolazione sottopagata o senza lavoro, spesso ridotta a vivere in catapecchie a ridosso delle mura e costretta a chiedere l'elemosina.*

*Il vescovo Giovanni Carlo Bandi(1752-1784) e l'architetto Cosimo Morelli, furono gli autori di una profonda trasformazione edilizia a Imola nella seconda metà del '700.*



*L'allora vescovo di Imola, zio di papa Pio VI, fece arrivare numerosi finanziamenti per riammodernare chiese, conventi, il palazzo comunale e costruire un teatro. Tutti su progetto dell'architetto imolese Cosimo Morelli, anch'esso molto ben introdotto a Roma. In quel periodo Imola prenderà il volto architettonico attuale.*



*La città di Imola nella Romagna dello Stato Ecclesiastico - Venezia 1757*



*La Città d'Imola nella Romagna dello Stato Ecclesiastico*

*Il nuovo Vescovo di  
Imola*

## *Gregorio Barnaba dei conti Chiaramonti*



*Nasce a Cesena il 14 Agosto 1742 da famiglia nobile. Le cronache lo descrivono riflessivo, prudente e portato alla conciliazione. Ebbe un'educazione adeguata al casato al quale apparteneva presso l'abbazia di Santa Maria Del monte di Cesana. Occupò la cattedra di scienze teologiche prima a Parma, poi a Roma. A quarant'anni Pio VI lo nominò vescovo di Tivoli nel 1782, successivamente il 14 febbraio 1785 lo creò Cardinale. Alla morte del vescovo Giovanni Carlo Bandi, venne inviato il 5 agosto del 1785 ad occupare la sede vacante di Imola e il 12 agosto entro ufficialmente nel duomo di San Cassiano.*



***Vescovado di Imola: la nuova sede di Barnaba Chiaramonti.***



*Per 15 anni abiterà in questo palazzo.*





*Dal 1785 Alberto Alvisi, un onesto ed oscuro cuoco, è al servizio del Vescovo di Imola. Non sappiamo nulla dei suoi precedenti professionali. Sappiamo solo che visse per quindici anni a Imola e venne stipendiato da Barnaba Chiaramonti.*



*Il 19 ottobre 2018 al museo Diocesano di Imola viene inaugurata una mostra  
che ricostruisce la tavola del Vescovo.*



*Alcune ceramiche  
del Settecento*





*Caffettiera*



*Teiera*



*Piatto*



*Zuppiera*



*Acquamanile*



*Porta uova*



*1796 – 1799*  
*Gli anni difficili*  
*per l'arrivo dei*  
*francesi*

***19 Giugno 1796:  
i francesi sono a Bologna, il 22 sono a Imola.***



***Li comanda il Generale Napoleone Bonaparte  
che ha 27 anni.***





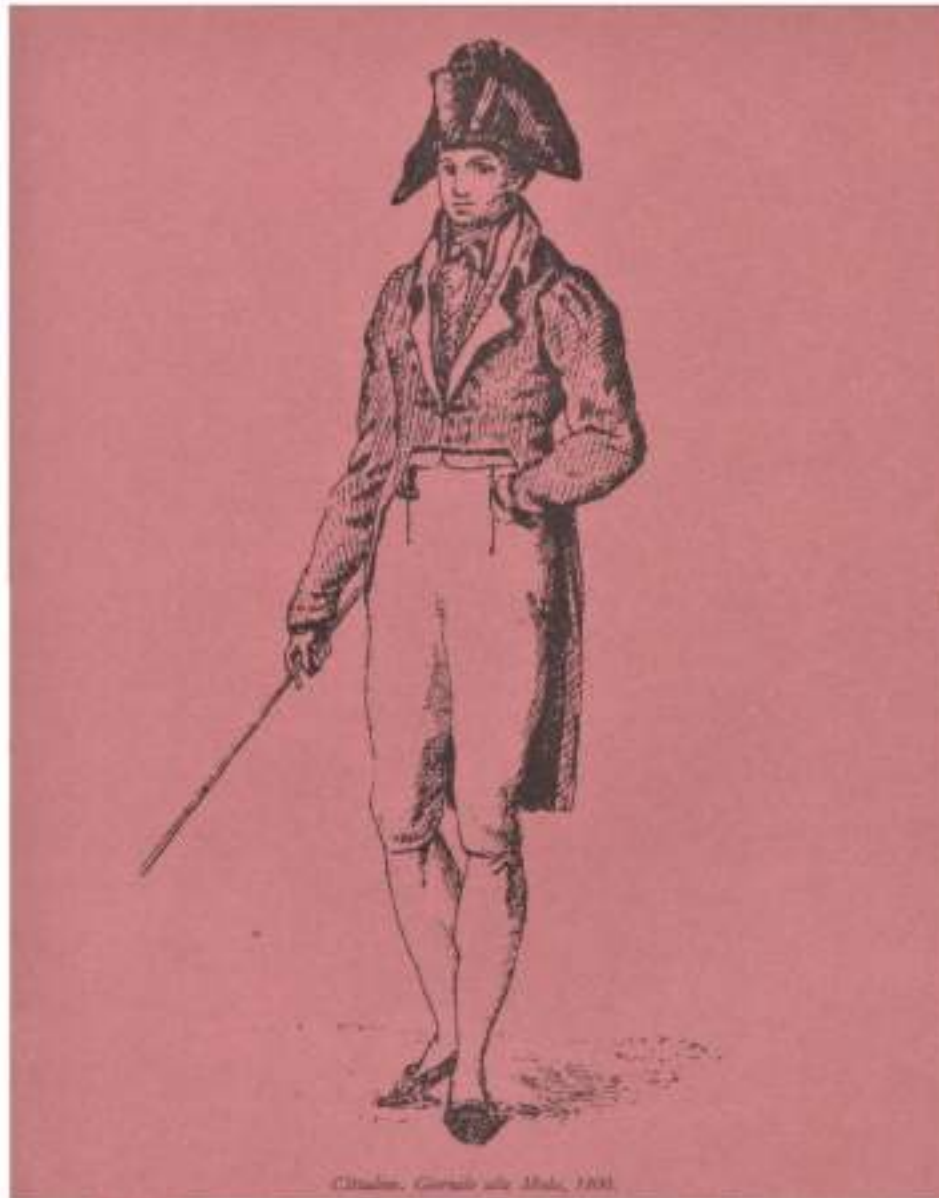
*Si costruiscono gli alberi della Libertà e intorno si festeggia ....*



*Si organizzano pranzi patriottici.*



***Anche la moda subisce l'influenza francese.***







*Cittadina. Costume alla Mode, 1800.*

***Aboliti i titoli nobiliari, tutti sono «CITTADINI».***



*Le chiese ed i conventi diventano magazzini.*

*La chiesa di San Francesco a Bologna diventa un magazzino per il sale*



*Napoleone Bonaparte farà una breve apparizione a Imola il 4 Febbraio 1797.*

*Libertà*

*Eguaglianza*

LA MUNICIPALITÀ D'IMOLA

+ Febbrajo 1797.

**C**hi non sente, che i vantaggi della Guerra, come potrà a meno di non palesarne la più vigorosa testimonianza cogli Evi-va di tutta la Popolazione? Una prova così giusta, e propria del vostro cuore ben fatto v'invitiamo stasera, o Cittadini Imolesi, a rendere, ed eternare con tripudio di Gioja al Generoso Conquistatore BONAPARTE Eroe del nostro Secolo intervenendo in numeroso concorso al Teatro che sarà illuminato. Siamo con piacere lusingati, che lo spettacolo sarà decorato da que' Vittoriosi Duci, cui tanto affidiamo con coraggio la protezione, e sicurezza del nostro rigenerato Governo, quanto con piacere, ed onore la dignità de' nostri spettacoli. Sarà questa una gradita, ed immutabil Prova del vostro attaccamento all'invitta Nazione Francese, che vi fece il più prezioso dono di Libertà.

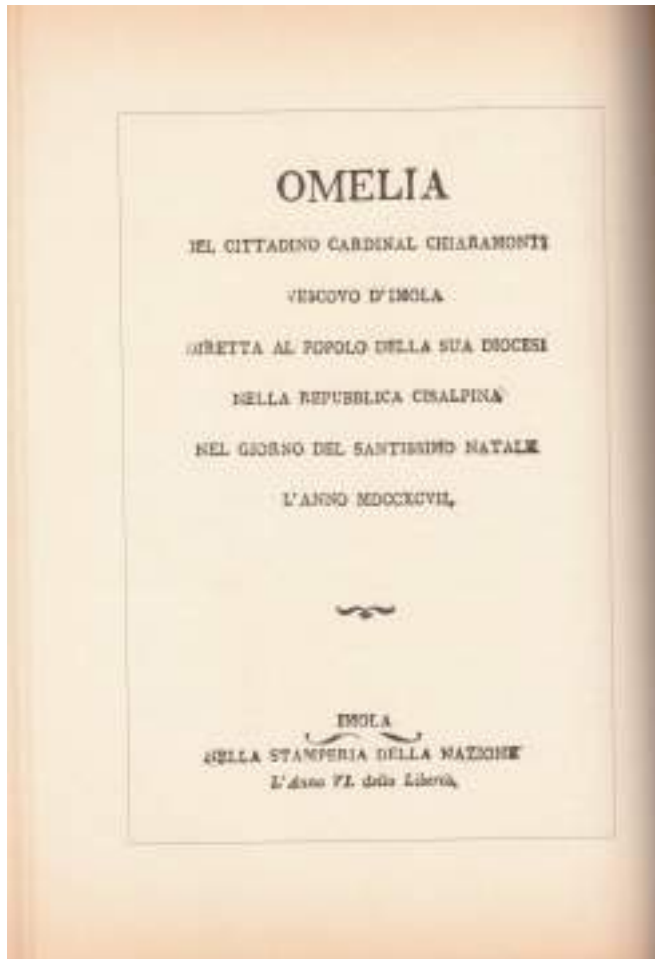
*Pessuis le Chef de brigade Commandant le  
place de Imola*

G O I F F O N.



*Il Vescovo si propone  
come mediatore fra le  
opposte fazioni politiche*

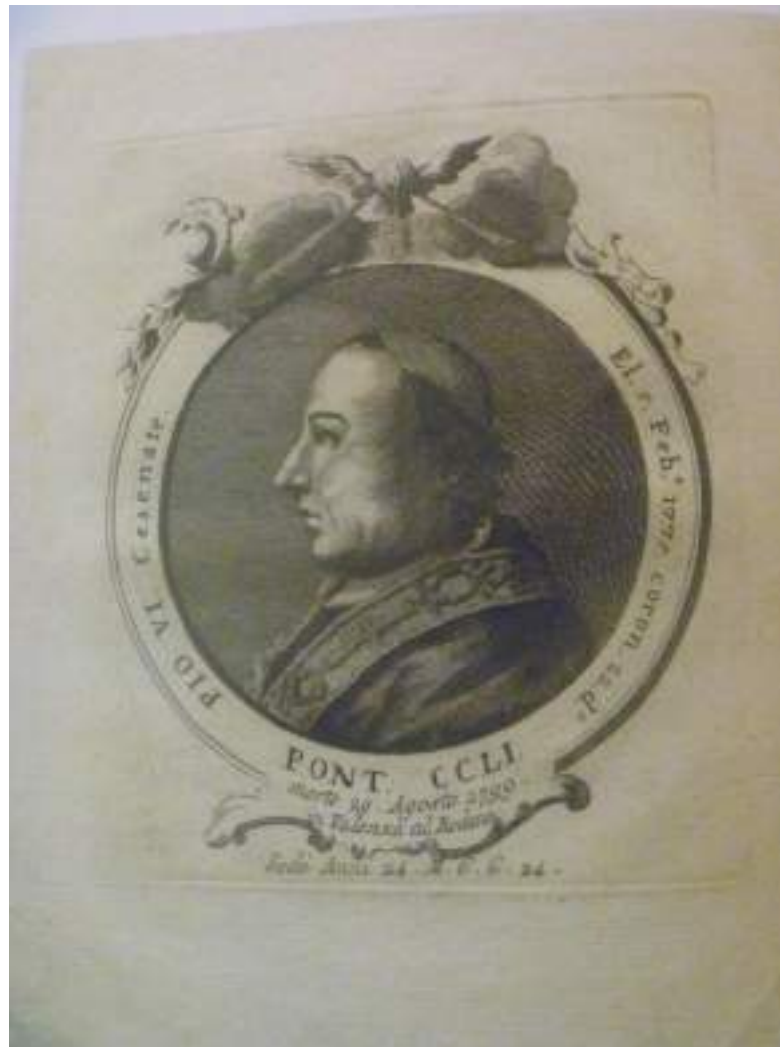
## ***L'omelia della notte di Natale del 1797 del Cittadino Cardinale Barnaba Chiaramonti.***



*Probabilmente sollecitato dai commissari della repubblica Cisalpina, il Vescovo pronuncerà un'omelia a favore della costituzione che verrà riportata su tutti i giornali di allora, anche all'estero. Il suo contenuto fu giudicato rivoluzionario dal mondo conservatore, tanto da essere considerato un vescovo «Giacobino».*

*«La forma del Governo Democratico adottata fra di noi, o diletteissimi fratelli, no!, non è in opposizione con le massime del vangelo..... ma nella democrazia, studiatevi di essere della massima e possibile virtù»...*

***Papa Pio VI prigioniero dei francesi muore Il 29 agosto 1799.***



**14 Marzo 1800.**

***Nel conclave di Venezia dopo 3 mesi, Barnaba Chiaramonti è eletto Papa  
con il nome di Pio VII.***





## Lettera diretta agli imolesi dopo l'elezione a Papa.

París = Dilectis Filiis Nobilibus Viris

Vexillifero , & Conservatori Forocornelientibus

(1. 4. 5.)

Forum Cornicii

Inquit —

Pius PP. VII.

Dilecti Filii Nobiles Viri Salutem , & Apostolicam Benedictionem .

¶ **E**tsi consilii infirmitatis nostræ nihil in hac dignitatis amplitudine timeamus magis quam ne respondere possimus tanto muneri quod inscrutabili Dei iudicio Nobis est demandatum , gratissimo tamen animo excipimus gratulationes quas nomine Civitatis vestræ dilecti Filii nobiles viri, quos ad nos Oratores misistis Nobis detulerunt, cum ex vestram in Ecclesiam fidem, iustificamque in nos observantiam luculenter testentur. Respondemus igitur pari benevolentia vobis pristinus noster amor quo semper Urbem istam respeximus, vosque tamquam filios nostros carissimos habuimus, ex quo Ecclesiæ isti regendæ præpositi novimus fidem, amorem, & reverentiam in Nos vestram, vosque omnibus in rebus Ecclesiæ, Nobisque obsequentissimos sumus experti. Quæ officia ut a vobis nullo unquam tempore, pro ea qua estis in fide constantia, Ecclesiæ ac Nobis præstari desiverunt, ita ex memoria nostra nullo unquam tempore erunt abitura. Vestrum erit interea rogare Deum ut in tanta temporum difficultate adiat Nobis, ut auxiliis potentis suæ gratiæ corroborata hæc nostra imbecillitas, ea quæ ad Ecclesiæ bonum maxime necessaria sunt, perficere possit. Hæc dum a vestra in Nos benevolentia Nobis pollicemur Vobis, atque universæ Civitati vestræ Apostolicam benedictionem pignus paternæ nostræ benevolentis amanter impertimur.

Datum Venetiis apud S. Georgium Maj. die 30. Martii 1806.

Pontificatus

Nostri

Anno

Primo

Pius P. P. VII.

*Corrisponde la presente Copia al suo Originale.*

Giuseppe Pasetti Segretario .

*Pio VII il 30 marzo successivo, scrive questa lettera alla comunità di Imola per impartire la benedizione papale. Manterrà fino alla sua morte, avvenuta il 25 agosto 1823, il titolo di vescovo di Imola.*

*E il nostro cuoco  
che fine ha fatto?*

***Alberto Alvisi non seguirà Barnaba Chiaramonti a Roma. La storia non si sarebbe mai più occupata di lui se nell'Archivio Arcivescovile di Bologna non fosse stato rinvenuto il manoscritto intitolato:***

*«Serie di cinquanta pietanze... dettate dall'Egregio e dotto professore Alberto Alvisi, stipendiato da Nostro Signore Papa Pio VII per il fedele ed ottimo servizio di Cuoco prestatogli al tempo ch'era Cardinale Vescovo d' Imola....»*

*Da questo titolo si deduce che dopo l'elezione a Papa di Barnaba Chiaramonti il nostro cuoco si sia deciso a dettare i suoi segreti culinari. Il percorso del ricettario dall'Alvisi all'Archivio Arcivescovile di Bologna, non è noto. Sappiamo che a metà ottocento pervenne alla contessa Lodovica Savioli di Bologna che lo lasciò a Mons. Luigi Breventani storico bolognese che lo donò alla Biblioteca Arcivescovile intorno all'inizio del novecento.*

*Ecco alcune ricette  
di Alberto Alvisi*



Unido di Cardo con Balsamella

Il Cardo. deo' essere prima tagliato a piccoli pezzi  
cotti a leggio perfetti, finalmente, e perché non diventin  
più nell'acqua bollente, vi si mette d'ouero o fior di fa-  
rina, o gomma di Linneo, salando prima l'acqua in  
vi si vuol cuocere in proporzione. Spesso alla  
cottura si leva dall'acqua, e si prendono due oncie  
di Butiro in una carzarella, e mettendo il Car-  
do nella medesima si fa soffriggere a fuoco violento  
per un uero quarto d'ora. Bisogna aver pronto  
l'ucco Balsamella pag. 37. Rubr. 18. secondo  
la quantità del Cardo, e si unisce dentro alla medesima,  
e si fa grilare a fuoco lento fino all'occhi di Tavo-  
la. Il manco sopra un piatto un fuolo di Cardo,  
e un fuolo di dorma grattata. In Balsamella  
va' condita come alla Rubr. Pagina, e si serve  
in Tavola ben caldo. ~ ~ ~ ~ ~

## Brodo di Rapa e sua Suppone.

Aglio e profumoli in abbondanza ben fonduti. Questo oue  
tre circa il tutto a suppire. La caratula delgiamento.  
Di sopra oue pronti per salare tagliati minuti si scotta  
no a suppire col detto fonduto. I fave. Il Brodo di  
pepe a lipo del quale si proue da sapere che si può far  
qu. Il oue di regala che il Brodo non ha uapore che  
no uino verde ne ha più soffocato. e per condimento  
in per in abbondanza, aceto uino, del lipo a de burre si  
giustamente salata. La Rapa di uero tagliata in  
fette, di altro uole. La Rapa la si taglia in quat-  
tro parti, e si mettono ad abbeverare un calore col propi-  
rato d'aglio nella muto. La caratula, e per uero per oue  
tra, e per non è triglia si può aggiungere un poco di po-  
ma grattata sopra giustificando un altra abbondanza,  
che la foglia di uero. Altri si possono aggiungere al  
fonduto dell'aglio, e profumoli che proua un mag-  
gior grato. Serue di regala che aggiungendo la fo-  
glia di salare con uero. anco più leggero col  
pepe a si proue in tavola calda.

Il Ragù per li Maccheroni appassiciati  
si fa ben fonduto, ed un Oncia di Butiro con cipolla  
ben peita, e carne o di luteke o fendo di porco, oppure  
anche magioni di polli tagliati minuti. Si mettono nella  
cattaruola a fuoco violento a prendere un bel colore car-  
rico aggiugnendovi del brodo a poco, a poco, ed oncia di  
farina, ad esso prenda corpo il fudo. Ragù, avestando che  
questo Ragù deve essere ne troppo lungo, ne troppo  
breve, ma di perfetta cottura condito sufficientemen-  
te con Sale, pepe, cancha, o qualche altra droga.  
Li Maccheroni poi si devono cubare e gettarli in acqua  
calda o nel brodo, o nell'acqua direttamente. Salata  
prima di metterli al fudo. Levati dall'acqua si  
mettono ben pelati in un craso grande essendosi sopra  
il fudo. Ragù mescolandoli nello stesso un poco, e  
che si deve fare almeno un'ora prima del pranzo.  
Prima però di servirli in tavola che vogliono essere  
catali bene si devono condire e mescolarli con forma  
sufficientemente. Restando però che il fudo Ragù  
per aver maggior soavità si può anche pario salare  
sufficientemente qualche punchetto tagliati minuti, prode  
gioco di verducci.

Tratto di Crocchetti di latte

Due libbre di latte, un oncia di Butirro, con  
oncia di Zucchero, sale in proporzione, e l'odore di  
coria di Limoni grattata, e tutto si mette a bolire  
insieme, fior di farina per formare una polenta  
bianca liquida, e dato un mezzo quarto d'ora di  
bolitura, oppure q<sup>ta</sup> composizione si fa anche a  
latte freddo colà sud<sup>a</sup> farina mangiandola fusa, che  
non è alla f<sup>a</sup> cottura, attento pagare il sale  
debi condimenti. Si d<sup>a</sup> in q<sup>ta</sup> forma si leva dal  
fuoco, e si lascia raffreddare, e per servit<sup>a</sup>ne si  
qua mettervi del sale, grata, un uovo di fior di  
farina, ed ova in proporzione, meglio fatto prima  
il tutto insieme. Si pigliano a gr<sup>a</sup>so bollente, in  
piccoli pezzi, ed a caso, che si spag<sup>a</sup>liasse, vi spag<sup>a</sup>  
quante una porce di farina alla 2<sup>a</sup> composizione.  
poche diventa più soda, meglio e d<sup>a</sup> la sua  
matte. La Cottura d<sup>a</sup> opere del color d'oro e si  
servono in tascchiati, polari dati col Zucchero  
sopra ~ ~ ~ ~ ~



Le ricette del pranzo di oggi sono state trascritte nel volantino che vi abbiamo consegnato. Si possono leggere per capire meglio il linguaggio usato da chi le detta. Un lessico fatto di termini di chiara derivazione dialettale come la «*balsamella, la spoglia, i prasemoli, il pieno, la forma*»... ma anche di derivazione francese come «*canapè, bignè, colì....*»

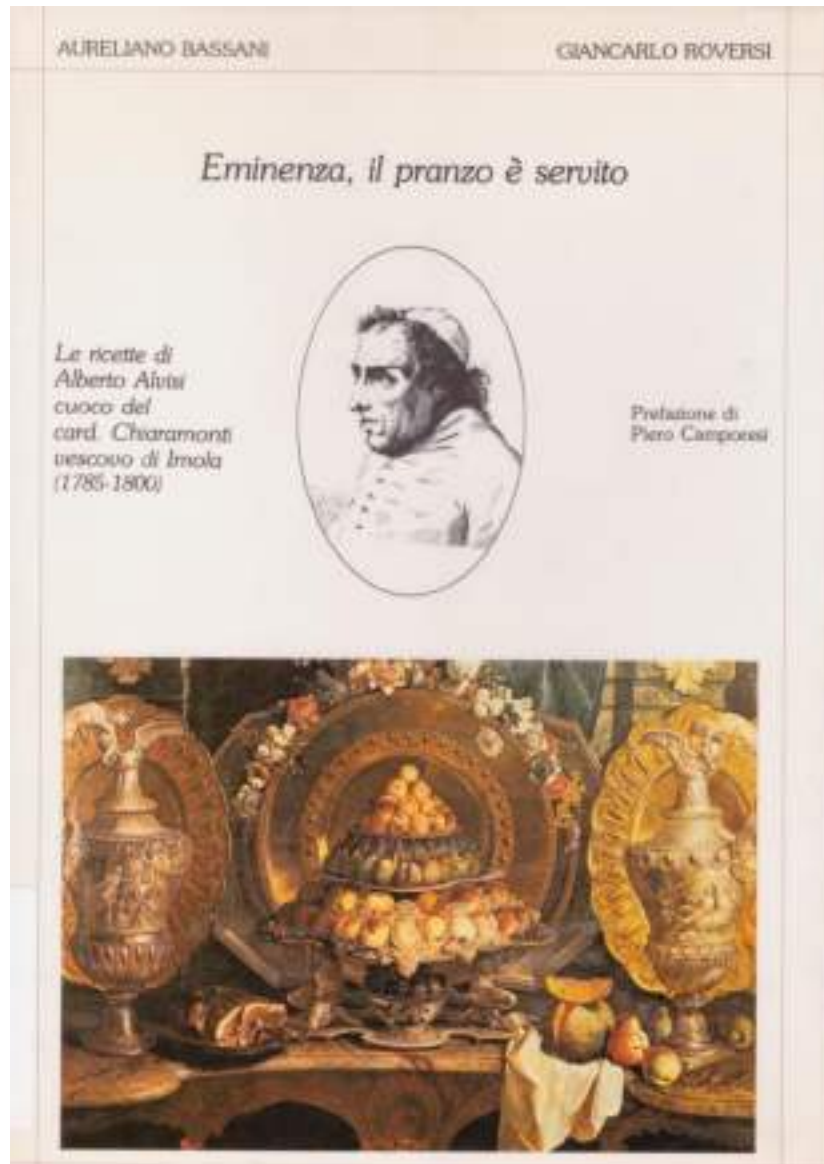
*Perché la scelta di  
Alberto Alvísí?*

La cucina del cuoco del Vescovo, si presta ad essere realizzata ancora oggi.

E' un periodo storico importante per Imola.

Alvisi apre ad un altro grande cuoco romagnolo dell'ottocento da tutti conosciuto: **Pellegrino Artusi**, il tema del nostro prossimo incontro.

*Nel 1984 le ricette dell'Alvisi vengono pubblicate.*



*E' grazie a questo libro che ho potuto  
raccontarvi la storia del cuoco e delle sue  
ricette....*

*Quanto a quella del Cardinale, Vescovo di Imola  
divenuto Papa, beh!....  
questa la potete trovare su tutti i libri di Storia.*



*BUON  
PRANZO...*



# *A PRANZO CON LA STORIA*

*Domenica 5 Febbraio 2023 Convento Osservanza  
Imola*

*Le ricette di Alberto Alvisi cuoco del Cardinal  
Chiaramonti*

## *Menu*

### **Grostini di magoni e coratelle di polli**



Due oncie d'aglio, cipolla ben pesta, tutto in fondo alla cazzaruola con li magoni tagliati in quattro parti e nuovamente tagliati per l'altro verso ad uso dei tartuffi.

Si mettono nella suddetta cazzaruola a tirarli ad una perfetta cottura, aggiungendovi un po' di brodo a poco a poco, avvertendo che in allora vi si devono mettere le coratelle tagliate ben minute.

Si deve avere in pronto aglio e prasevoli ben fonduti e si mettono dentro alla cazzaruola con una presa ricca di pepe ed un cucchiaro di farina.

Mescolando il tutto per un poco, si torna alla cottura, avvertendo di andarvi aggiungendo qualche poco di brodo in caso che il ragù diventasse troppo asciutto.

Bisogna aver pronti li grostini come si è detto di sopra, avvertendo che nell'atto che si vogliono caricati è necessario un po' di forma gratata da mescolare nel ragù con un poco di succo di limone.

Mancando l'agro di limone è buono un tantino d'aceto, ma li d'avvertire che non si da servirsì in circostanza di riguardo, come pure non gli dice male qualche poco di cedrinello fonduto, ed anche qualche poco di tartuffi e si servono in tavola come gli altri grostini.

Oncia= 30,15 gr.





### Maccheroni appasticciati colla balsamella di latte col ragù

Bisogna prendere due oncie di butirro, due oncie di fior di farina, cinque scodelle di latte. A latte freddo si forma una cola con la farina nella cazzaruola e, fatta la cola, si mette nel fornello a fuoco violento, mescolandola sempre con un cocchiaro di legno.

Quando comincia a restringersi allora bisogna mettersi un poco di sale, noce moscata o canella ben fina e non altro, continuando sempre a mescolarla acciò non si abbruci, ma divenga ad una perfetta cottura e sia ben mantecata.

Ridotta in questo sistema la balsamella, si marca in terna un suolo di maccheroni infarinati con forma ed un suolo di balsamella, avvertendo che se la balsamella divenisse troppo tosta, si può unire alla medesima il ragù detto di sotto acciò divenga tutta unita ed incorporata.

Volendosi poi servire solamente della suddetta balsamella da magro, allora invece del ragù di carne serve la medesima da pasticciarli, avvertendo che allora portano più butirro e più forma.

Li maccheroni si devono cuocere, nell'una e nell'altra circostanza, perfettamente nell'acqua discretamente salata come si è accennato e cioè un'ora prima del pranzo affinché abbiano tempo di incorporarsi colla balsamella e si servano in tavola ben caldi.

### Il ragù per li maccheroni appasticciati

Lardo ben fonduto ed un'oncia di butirro con cipolla ben pesta e carne o di vitello o lombo di porco oppure anche magori di pollo tagliati minuti. Si mettono nella cazzaruola a fuoco violento a prendere un bel colore carrio, aggiungendovi del brodo, a poco a poco, ed un'oncia di farina, acciò prenda corpo il suddetto ragù, avvertendo che questo ragù deve essere né troppo lungo né troppo stretto, ma di perfetta cottura, condito sufficientemente con sale, pepe, canella o qualche altra droga.

Li maccheroni poi si devono cuocere perfettamente a lessa o nel brodo o nell'acqua discretamente salata prima di servirli al suddetto ragù.

Levati dall'acqua, si mettono ben scolati in un vaso grande, versandovi sopra il sopradetto ragù, mescolandoli nel medesimo un poco, il che si deve fare almeno un'ora prima del pranzo.

Prima però di servirli in tavola, che vogliono essere caldi bene, si devono condire e mescolarli con forma sufficientemente.

Avvertendo però che il suddetto ragù, per avere maggior sostanza, sarebbe necessario unire salati sicuramente, qualche funghetto tagliati minuti, qualche poco di tartufl.

Ricetta per 4/5 persone circa

Oncie 30,58 gr.









#### **Arrosto di tacchino affaggianato all'uso moderno**

Due oncie di lardo ben fonduto, la costella del medesimo pestata ben fina e per suo condimento; sale in proporzione, pepe per l'odore, noci moscata, odor d'aglio, odor di salvia, rosmarino a forma.

Il tutto va unito insieme mettendolo dentro al suddetto tacchino e assicurando con filo le aperture fatto per levargli le interiora perché non sortisca il suddetto pieno coi condimenti.

Si mette allo spiedo come l'altro arrosto, avvertendo che in questa maniera si può affaggianare qualunque siano polame.

#### **Umido di pestinaghe o barbe di becco**

Ben cotte le pestinaghe o barbe di becco nel brodo scuro, oppure in acqua sufficientemente salata con un poco di strassatura di pignatta, od anche lardo, in allora conviene aver in pronto un col di carne avvertendo che le pestinaghe o barbe di becco devono essere tagliate in quattro parti e, tagliate, si mettono a bollire nel citato col per un quarto d'ora.

Bisogna aver pronto, se la quantità di pestinaghe o barbe di becco deve servire per poche persone, quattro torli d'ova in un pignattino con un succo di limone, il tutto ben battuto insieme coi torli delle ova.

Avvertendo che le suddette pestinaghe o barbe di becco devono bollire nel col al momento che si mettano dentro il medesimo torli delle ova, ben battuti col succo di limone come si è detto, manovrandoli con un cucchiaio acciò facciano presa. Fatta la presa si levano dal fuoco conservandoli in caldo fino all'ora di servirne.

Questo umido va marcato in piatto con forma gratata ad ogni uolo di pestinaghe o barbe di becco, portandolo immediatamente in tavola.



Oncia= 30,15 gr.





### Crema bianca o nera

Quattro torli d'ova in cazzaruola, una bocconata di latte, il tutto si mescol bene con un cocchiaro di legno.

Per fare la composizione bisogna avere cinque scodelle di latte e, perché la cola vengi ben fatta, due oncie scarse di farina per unirle alle ova che sono dentro la cazzaruola, formando una cola mettendogli a poco a poco la quantità di latte detto sopra, perché la farina non rimanga agghiocciata.

E quando questa cola è ben maneggiata, si prendono due oncie di zucchero o poco più e si mettono dentro alla medesima sudetta composizione.

Ridotta che sia in questa conformità, bisogna metterla sopra un fornello, a fuoco violento, maneggiandola bene sempre con il un cocchiaro di legno, acciò non si attacchi al fondo. Quando viene alla cottura forma dei piccoli gnocchetti; bisogna allora avvertire di maneggiarla più forte e però si leva la cazzaruola dal fuoco per aver tempo di dimenarla a dovere.

Quando è maneggiata bene, si mette alla sponda di un fornello, acciò vadi grigliando per un mezzo quarto d'ora ed in questo modo viene alla perfetta sua cottura.

Avvertendo che bisogna unire, quando si mescola, un poco di scorza di limone grattata. Ridotta in questo sistema si versa subito sopra un piatto frittante che si trova in caldo e si serve in tavola fredda.

Se poi si volesse annerire la medesima, quando la crema è alla cottura, come si è detto di sopra, bisogna aver pronta un mezzo libretto di abbondante cioccolata grattata, mettendolo dentro alla medesima crema bianca insieme colla scorza di limone, manterandola bene con cocchiaro di legno.

Quando la crema è diventata nera, si lascia grigliare per un mezzo quarto d'ora alla sponda del fornello e dopo si versa sul piatto frittante che si trova in caldo e si serve in tavola fredda come la bianca.

### Zuppa inglese

La composizione deve essere formata all'uso che si è detto della crema bianca o nera colla differenza solo che alla medesima per quattro torli d'ova e cinque scodelle di latte si richiede una mezz'oncia di farina ed una mezz'oncia abbondante di zucchero per ogni scodella di latte, acciò diventi più tosta, maneggiandola come si è detto della crema bianca o nera.

A formare poi la zuppa bisogna avere per ogni persona un pane di Spagna ed ogni pane di Spagna porta via un'oncia di rosaglio dentro del quale si deve inzuppare il detto pane di Spagna prima di marcarlo allo stampo.

Inoltre conviene bagnare, a torno a torno, uno stampo col rosaglio, cominciando di poi a marcare un suolo di crema, bianca o nera come si vuole, ed un suolo di pane di Spagna, il che si deve fare frittante che la crema è in caldo.

Raffreddata che sarà sempre dentro lo stesso stampo, si versa sopra un piatto, che deve ritenere la forma che avrà presa nello stampo e si serve immediatamente in tavola, avvertendo che dev'essere fredda.

Oncia = 30,16 gr.



