



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 citta 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 entrò 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 uovo

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.*



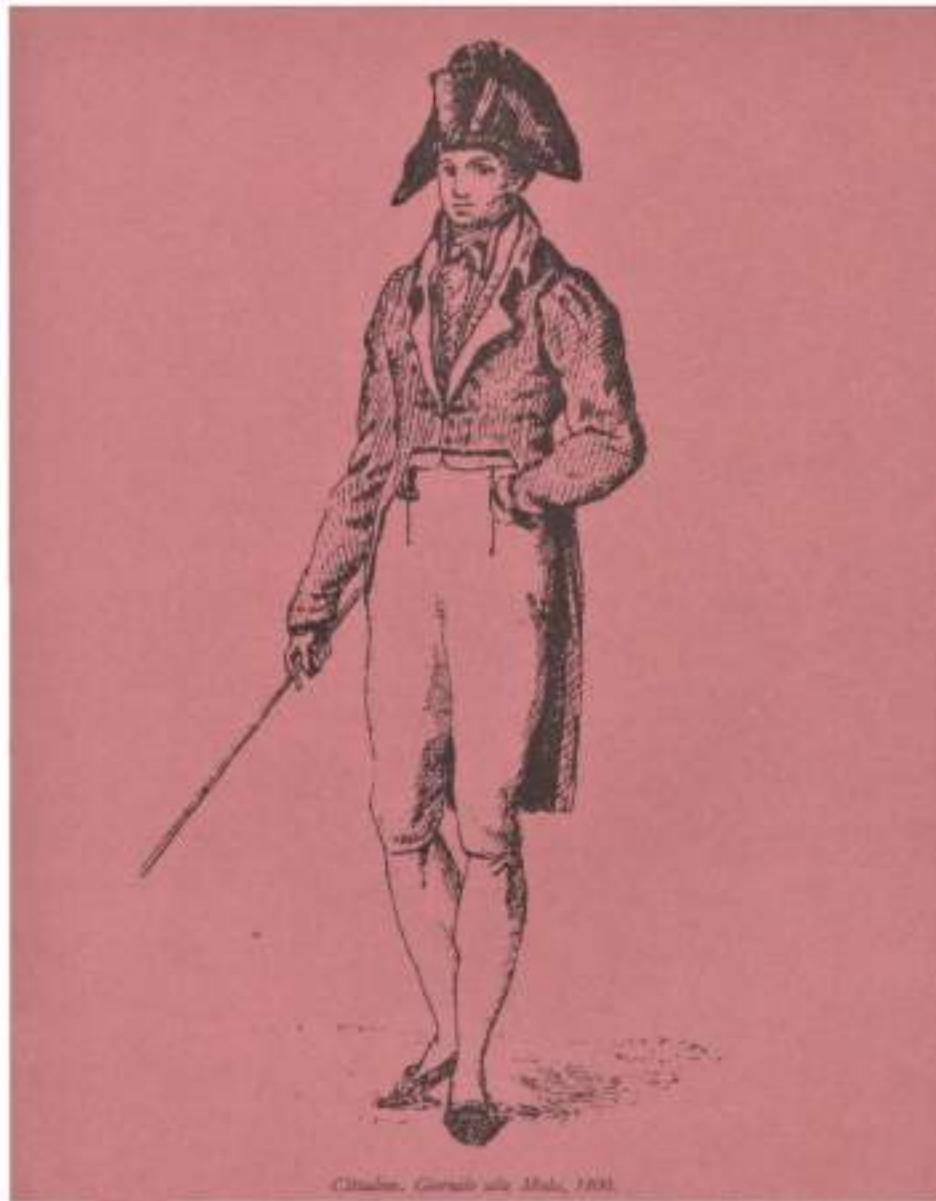
Si costruiscono gli alberi della Libertà e intorno si festeggia



Si organizzano pranzi patriottici.



Anche la moda subisce l'influenza francese.

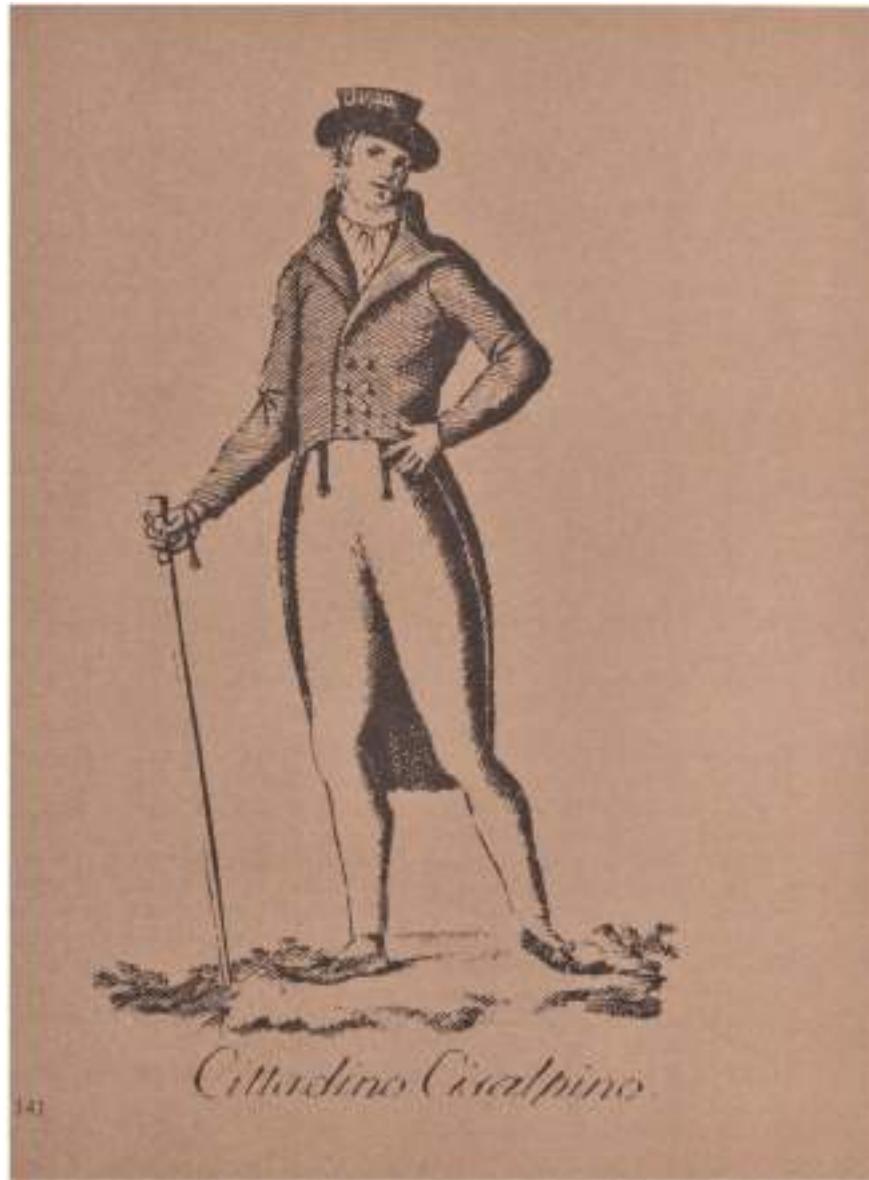


Giuliano, Giornale delle Mode, 1800



Ciradina, Giornale alla Moda, 1780.

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 MUNICIPALITA' D'IMOLA

+ Febbrajo 1797.

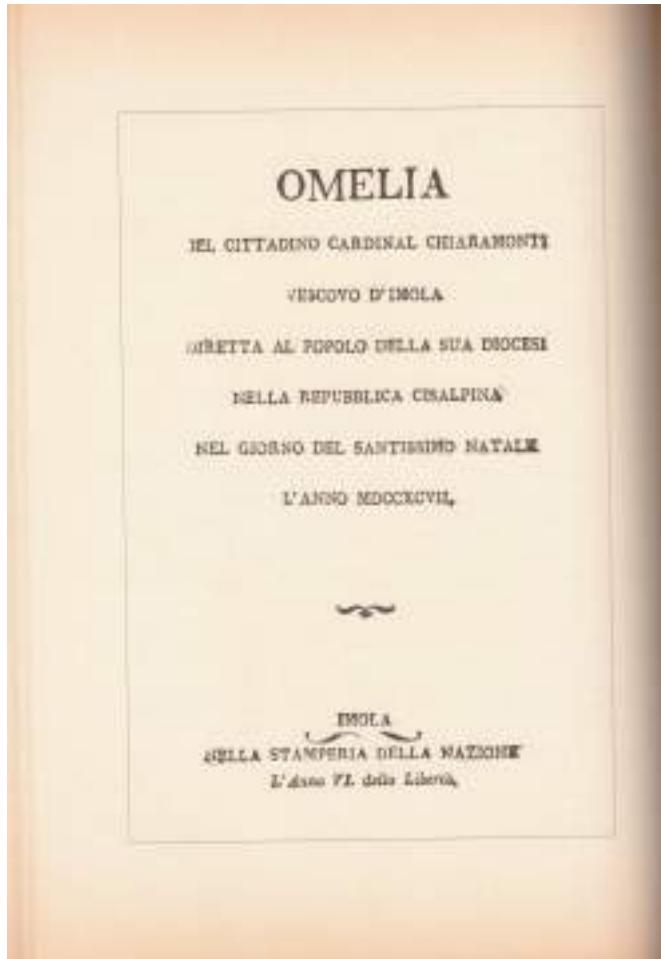
Chi non sente, che i vantaggi della Guerra, come potrà a meno di non palesarne la più vigorosa testimonianza cogli Evidenti di tutta la Popolazione? Una prova così giusta, e propria del vostro cuore ben fatto v'invitiamo stasera, o Cittadini Imolesi, a rendere, ed esprimere con tripudio di Gioja al Generoso 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 immutabile Prova del vostro attaccamento all' invitta Nazion Francese, che vi fece il più prezioso dono di Libertà.

Pessuis le Gbef de brigade Commandant le place de Imola

GOIFFON.

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

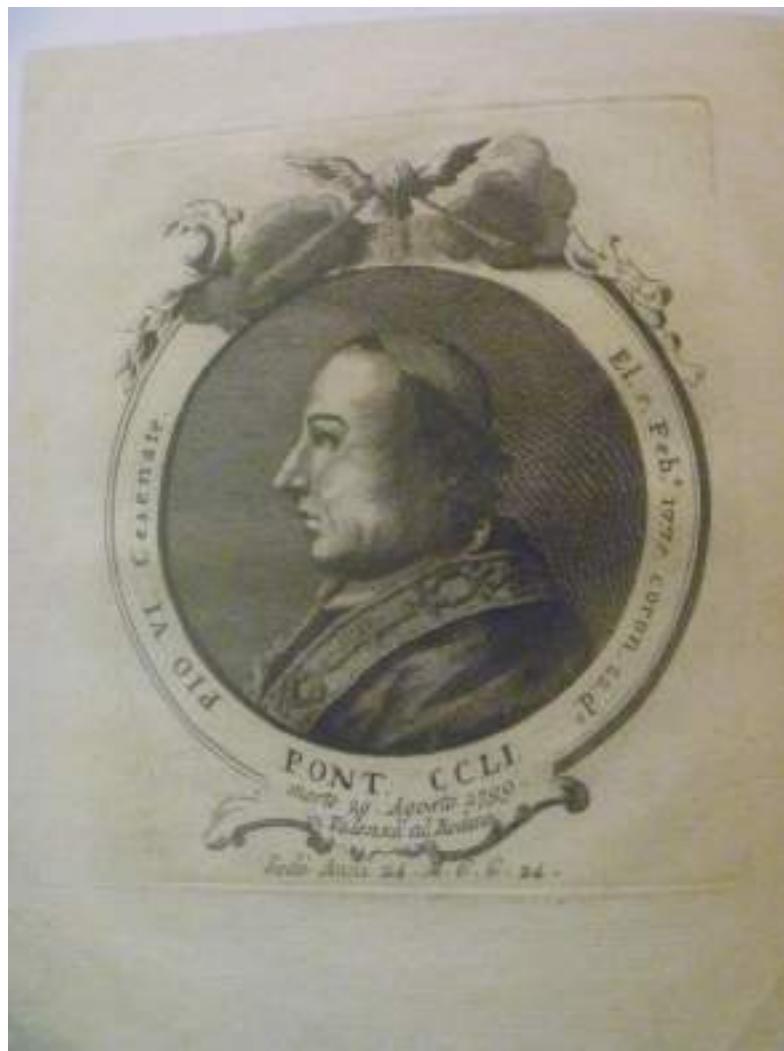
L'omelia della notte di Natale del 1797 del Cittadino Cardinale Barnaba Chiaramonti.



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 dilettissimi 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.



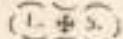
14 Marzo 1800.

***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.

Peris = Dilectis Filii Nobilibus Viris
Vexillero, & Conservatoribz Forocornelienibus



Forum Cornicis

Imperio — Pius PP. VII.

Dilecti Filii Nobiles Viri Salutem, & Apostolicam Benedictionem.

Iti concessi infirmitatis nostrae nihil in hac dignitate amplitudine timeamus magis quam ne respondere possimus tanto muneri quod inscrutabilis Dei iudicio Nobis est demandatum, gratissimo tamen animo excipimus gratulationes quasi nomine Civitatis vestre dilecti Filii nobiles viri, quos ad nos Oratores missis Nobis detulerunt, cum ex vestram in Ecclesiam fidem, mitificamque in nos observantiam luculenter testentur. Respondeamus igitur pari benevolentia officio isti vestro, illudque Vos a Nobis sperate jubemus quod pollicetur vobis peccatum noster amor quo semper Urbem vestram respexit, vosque tamquam filios nostros carissimos habuimus, ex quo Ecclesie isti regendae prepositi novimus fidem, amorem, & reverentiam in Nos vestram, vosque omnibus in rebus Ecclesie, Nobisque obsequentissimos sumus experti. Que officia ut a vobis nullo umquam tempore, pro ea qua estis in filie constantia, Ecclesie ac Nobis praetatis desiverunt, ita ex memoria nostra nullo umquam tempore erunt abitura. Vestrum erit interea rogare Deum ut in tanta temporum difficultate adsit Nobis, ut auxiliis potentis sue gratiae corroborata huc nostra imbecillitas, ea quae ad Ecclesie bonum maxime necessaria sunt, perficere possit. Hec dum a vestra in Nos benevolentia Nobis pollicemur Vobis, atque universae Civitati vestre Apostolicam benedictionem pignus paternae nostrae benevolentiae amanter impertimur.

Datum Venetiis apud S. Georgium Maj. die 30. Martii 1808.

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... detate 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*

modo di cuocere Balsamella

Il Cardo. Deve essere prima tagliato a piccoli pezzi
cotti a legno perfettamente, e perché non diventa
nero nell'acqua bollente, vi si mette dentro a fior di fa-
rina, o farina di lino, e al dolo principe. L'acqua do-
ve si vuol cuocere in proporziona, e fatto che
ebbura si leva dall'acqua, e si prendono due oncie
di Balsamella in una carazzatibla, e mettendo il Car-
do nelle due si fa fuorige a fuoco violento
per un terzo quarto d'ora. Si taglia con preste-
za. Balsamella: Pag: 37: Dab: 18: prende
la quantità del Cardo, e si unisce dentro alla med.,
e si fa girare a fuoco violento fino all'orario Tava-
la. Si mette su un piatto un fusto di cardo,
e un fusto di dorma, grattata... La Balsamella
vi condita come sopra cit. Pagina, e si porre
in Tavola ben caldo. ~ ~ ~ ~ ~

Opera di P. J. e. c. sua. Suppone.

Aglio e profumato in abbondanza con fiori. Dopo due ore
circa il tutto a sufficienza e la carnicola logorato.
Bisogna aver pronto per valori tagliati minuti lo zutto
di a sufficienza col tutto condito, i fette, e il brodo del
poco a tempo del quale il pane, la salsiccia, i fagioli, far
qu. e pane di regola, de' il brodo non deve stare troppo
tempo in fuoco, perché rischia più foderaggio, e più condimenti
sopra in abbondanza, adottando, de' la carne debolere già
sufficiente salata. La salsiccia deve essere tagliata in
fette, ed abbondante, una. Cioè la si taglia con i guat-
tini pasti, e si mettono ad alcune, un coltello, col proprio
tagliuolo ricalmato. La carnicola, e più i cibi per carne
fria, e fissa è briglia si può aggiungere un po' di pec-
ora grattata fatta aggiungendo un'altra abbondanza,
de' la salsiccia, e' modo. Altri si possono aggiungere al
fondato dell' aglio, e profumato de' peperi, un mag-
gior grato. Serve di regola de' aggiungendo le fo-
glie di valaro conosciute, ancora più aglio col-
legue, e suffice in buona salsiccia.

Ragù per i bancheroni appassiciati

l'arro ben fonduto, è un banch. di banch. con cipolla
ben pepe; e carne, e di latte, e lombo di porco, o spari,
anche magone di polli tagliati minuti. Si mettono nella
cassarucia a fiamma violenta a prendere un bel colore cu-
pido appassionato del brodo a poco, a poco, ed oncia di
farina, adesso prende corpo il fritto. Saggi, avvertendo che
esso ragù deve essere nei troppo lungo, nei troppo
presto, ma di per s'ha cotusa condita, bancheroni cu-
ta con Sale, pepe, cipolla, e qualche altra droga.
I bancheroni per i devono cuocere nei tranci, a
fiamma e nel brodo, o nell'acqua. Meritamente, bancha
prima di unire al fritto i ragù. I tranci dell'acqua si
mettono ben salati in un vaso grande, e si cuociono sopra
il fuoco. Non si mescolano gli uelutiini, un poco, il
che si deve fare almeno un'ora prima del pranzo.
Prima però di servirli in tavola, che nofiono s'opere
caldi bene, si devono condire, e mescolarli con forma
sufficientemente. Banchendo però, ha, e fritto, ragù
per aver maggior fiamma, potrebbe necessario salare
sufficientemente, qualche pugnolto tagliati minuti, qualche
poco di banchetto. — — — — —

Tratto di Chioschetti di N. Matte

Due Roseche di latte, un oncia di Bucchetto un
oncia di Zuccheto, sale in proporzione, per l'odore di
l'orecchia di Limone, grattata, e tutto si mette a bollire
insieme, fin di farla per formare una polenta
bianca liquida; e dato un mezzo quarto d'ora di
bollitura, appena questa composizione si fa anche a
fatto, si mette a caldo, e si versa mani, girandola, fatta
che non è calda, fatta, cotta, abbastanza, per non
detri continuarsi, e si mette in questo stampo, e si leva dal
fuoco, e si lascia raffreddare, e per servirne, si fa
una metteria del vino, grattata, un vino di fior di
farina, et' ora in proporzione, mettendo la prima
in tutto insieme. Si pigliano a grane le bietole, in
piccoli pezzi, et a coto, che si guagliappa, in pug-
guaglia, una poce di farina, et' ora in composizione
mettendo, diventa più foda, mettendole la sua
mettre. La cotta, e si mette a cuore del color d'oro, e si
torrono in toccle caldi, polverizzati col Zuccheto
sopra.

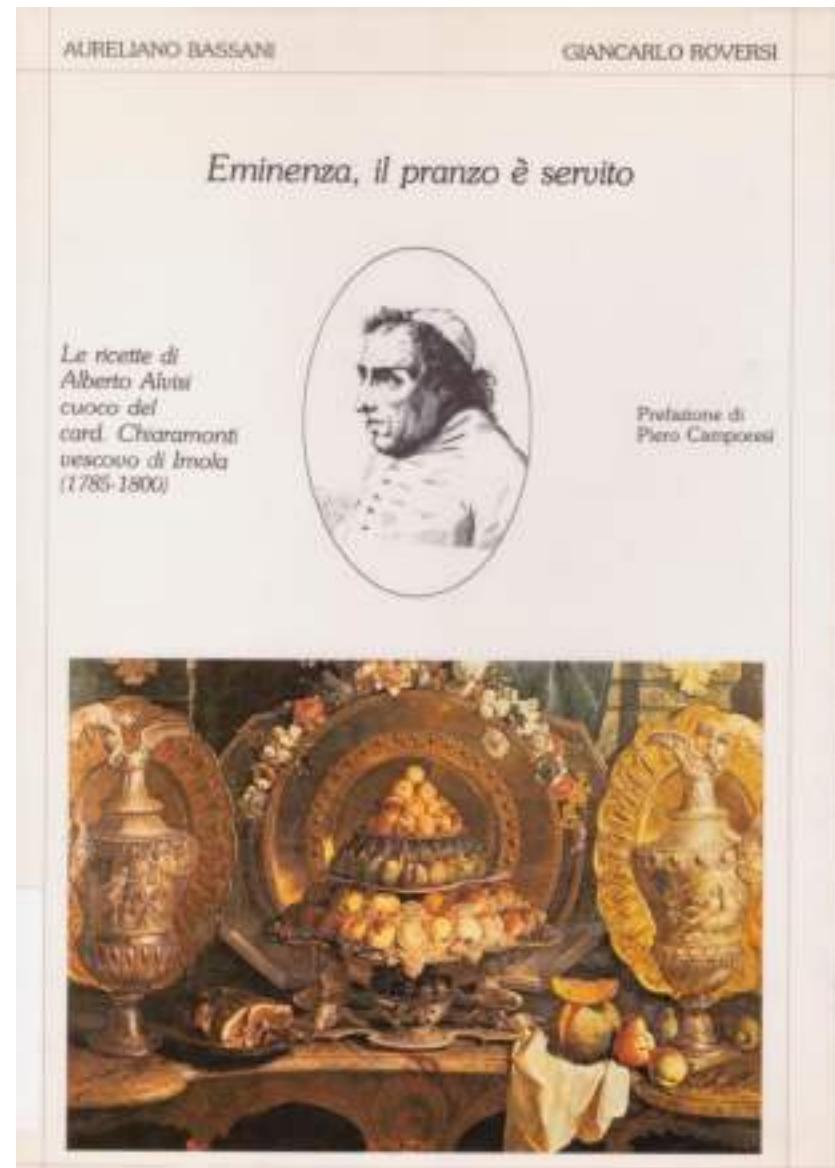
Le ricette del pranzo di oggi sono state trascritte nel volantino che vi abbiamo consegnato. Si possono leggere per capire meglio il linguaggio usato da chi le detta. Un lessico fatto di termini di chiara derivazione dialettale come la «*balsamella, la spoglia, i prasemoli, il pieno, la forma*»... ma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

*Perché la scelta di
Alberto Alvisi?*

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 oncia d'oglio, cipolla ben pestata, tutto in fondo alla cazzaruola con li magoni tagliati in quattro parti e nuovamente tagliati per l'altro verso ad uso dei tartufi.

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 pissemoli ben fonduti e si mettono dentro alla cazzaruola con una presa ricca di pepe ed un cocchiaro 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 i grostini come si è detto di sopra, avvertendo che nell'atto che si vogliono caricati è necessario un po' di forma grata da mescolare nel ragù con un poco di succo di limone.

Mancando l'agro di limone è buon un tantino d'aceto, ma è d'avvertire che non è da servirsi in circostanze di riguardo, come pure non gli dice male qualche poco di cordinello fonduto, ed anche qualche poco di tartufo e si servano in tavola come gli altri grostini.

Oncia 30,15 gr.





Maccheroni appasticciati colla balsamella di latte col ragù

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

Quando comincia a restringersi allora bisogna mettervi 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 tarina un suolo di maccheroni infarinati con forma ed un suolo di balsamella, avvertendo che se le balsamella divenisse troppo tosta, si può unirvi 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 univa la medesima da praticarci, avvertendo che allora portano più burro 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 il maccheroni appasticciati

Lordo ben fonduto ed un'uncia di burro con cipolla ben pestata e carne o di vitello o lombo di porco oppure anche magioni di pollo tagliati minuti. Si mettono nella cazzaruola a fuoco violento a prendere un bel colore carmico, aggiungendovi del brodo, a poco a poco, ed un'uncia 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 al lessio o nell'acqua discretamente salata prima di servirli al suddetto ragù.

Levati dall'acqua, si mettono ben scalati 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 fumetto tagliati minuti, qualche poco di tartuffi.

Ricetta per 4/5 persone circa
Oncia: 30,56 gr.







Arrosto di tacchino affagianato all'uso moderno

Due uncie di lardo ben fonduto, la coratella del medesimo pestata ben fine e per suo condimento; sale in proporzione, pepe per l'odore, noce moscata, odor d'aglio, odor di salvia, rosmarino e forma;

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

Si mette allo spiedo come l'altro arrosto, avvertendo che in questa maniera si può affagianare qualunque uccello poline.

Umido di pestinaghe o barbe di becco

Ben cotta le pestinaghe o barbe di becco nel brodo scuro, oppure in acqua sufficientemente salata con un po' di arrossatura 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 mettano a bollire nel citato col di per un quarto d'ora.

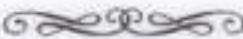
Bisogna aver pronto, se la quantità di pestinaghe o barbe di becco dovrà servire per poche persone, quattro torli d'ova in un pignattino con un succo di limone, il tutto ben battuto insieme coi torli delle ova.

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

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







Crema bianca o nera

Quattro torli d'ova in cazzarola, una bocconata di latte, il tutto si mescoli bene con un cucchiaio di legno.

Per fare la composizione bisogna avere cinque scodelle di latte e, perché la colla venga ben fatta, due oncie scarse di farina per unire alle uova che sono dentro la cazzarola, formando una colla mettendogli a poco a poco la quantità di latte detto sopra, perché la farina non rimanga agnacchata.

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

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

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

Avertendo 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 pronto un mezzo libretto di albondante cioccolata grattata, mettendolo dentro alla medesima crema bianca insieme colla scorsa di limone, maneggiandola bene con cucchiaio di legno.

Quando la crema è diventata nera, si lascia grillare 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'uncia di farina ed una mezz'uncia abbondante di zucchero per ogni scodelle 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'uncia di rosolio dentro del quale si deve innuppare il detto pane di Spagna prima di marcarlo allo stampo.

Inoltre conviene bagnarli, a turno a turno, uno stampo col rosolio, cominciando di più a morcare un suolo di crema, bianca o nera come si vuole, ed un suolo di pane di Spagna, il che si deve fare fintanto che la crema è in caldo.

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

Oncia = 30,16 gr.

