MULIEBRE POLENTA. DIVAGAZIONI LINGUISTICHE E LETTERARIE ATTORNO AD UN «CIBUS VILISSIMUS» (PARTE PRIMA)

Emilio MANZOTTI
Université de Genève
emilio.manzotti@unige.ch

Abstract:
The Author presents here the first instalment of a broader study on the literary and cultural history of the *polenta*: a «staple in Northern Italian cuisine» (en.wikipedia.org), once «cibus vilissimus» according to the venerable Latin dictionary of E. Forcellini. The second half of the Settecento shows an interesting ongoing change in the social and 'gastronomic' status of the polenta, witnessed for instance in the successful *scherzo ditirambico* (1st ed. 1791) of the Venetian doctor and amateur poet Lodovico Pastò (1744-1806), which is here at some length presented and analysed. The last section reviews and discusses several other works, both technical (scientific and popular) and literary of the rich production about maize and polenta between eighteenth and nineteenth century.

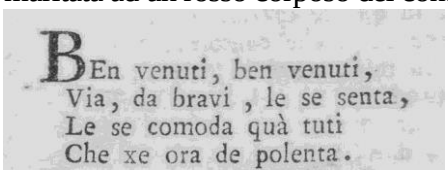
Keywords:
Italian (and Venetian) literature, burlesque dithyrambic poetry, Lodovico Pastò; history of agriculture, food history, maize, Antoine Parmentier.

Della gialla polenta la bellezza
mi commuove per gli occhi
(U. Saba, «Cucina economica»)

1. *Polenta e vino.* Inizieremo, come tra amici conviene, dall'invito a pranzo che risuona nell'apertura di un singolare scherzo poetico

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

settecentesco in lingua veneziana[1] – un lauto pranzo: carni alla brace, e quaglie e beccafichi e via dicendo; ma il cui legante è tuttavia la polenta, polenta in grande abbondanza maritata ad un rosso corposo del contado padovano:


BEn venuti, ben venuti,
Via, da bravi, le se senta,
Le se comoda quà tuti
Che xe ora de polenta.

Questa festiva "ora di tutti" che raccoglie i convitati attorno alla polenta risuonerà alla lettera o quasi (citazioni?) in almeno due altri più tardi *divertissements* cui nel séguito accenneremo: in quello ottocentesco (1850), in lingua, del medico e letterato bellunese Jacopo Facen (1803-1886; la pronuncia del cognome è ossitona: *fačén*): *Il grano-turco e la polenta*, Udine, Tipografia Vendrame, 1850, p. 18:

> Accendi subito,
> Rosina, il foco;
> Ned esser lenta,
> Chè gli è tempo di polenta

(poco oltre, p. 22, leggiamo: «Avanti, avanti | Tuttiquanti, | Grandi e piccoli, | Donne e uomini, | Vecchi e giovani, | Ricchi e poveri, | Dotti e tangheri, | Preti e laici; | Avanti, avanti | Tuttiquanti; | Che sulla tavola fuma bollenta[2] | La mollisferica cotta polenta»); ed in quello in certo modo già novecentesco, e di nuovo veneziano, della splendida «Canzon de la spatola»,

[1] Lingua o dialetto che sia, la resa grafica nel testo scritto è quella, parzialmente italianizzata, che conosciamo dalle commedie goldoniane. «Le se senta» vale "si siedano" (*sentarse* "sedersi; «La se senta» – *v*. sotto – "si sieda"); «Le se comoda» "si accomodino"; e infine *xe* – la «tanto tipica forma veneziana» (P. Tekavčić) sulla cui origine si erano interrogati Meyer-Lübke e Salvioni e Rohlfs – da pronunciare /ze/, con cioè una *s*- sonora, è naturalmente la terza persona singolare del presente di *essere*.

[2] Con la nota dell'Autore: «*Bollenta*, bollente, desinenza usata da *[Girolamo] Baruffaldi* nella sua *Arringheria del Frumentone*» (1722); il luogo in questione recita in effetti: «Mirabilia la Polenta | dimenata ben bollenta»; ma *boienta* o *buienta* è corrente morfologia dialettale. Sull'*arringheria* "arringa", "perorazione", rivolta in prima persona dal Granturco alla Crusca nel "baccanale" del Baruffaldi si tornerà più avanti.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

cioè del "mestolo" ovverossia "bastone" multiuso che Arlecchino si porta al fianco, per mano del gran librettista dell'ultimo Verdi, Arrigo Boito[3]:

> La xe cota! la xe cota!
> Sior Florindo, la se senta
> Che xe ora de polenta.

Ma torniamo al "benvenuto" iniziale. Esso riproduce, digitalizzata, la prima strofa di un raro volumetto di 30 pagine in 12°, pubblicato nel 1791 a Padova «con licenza dei Paroni», vale a dire della vicentina Tipografia Paroni, un testo del quale a mia conoscenza le biblioteche italiane conservano solo copie due[4]. Il titolo: *La polenta*, a cui s'aggiunge il sottotitolo esplicativo di *Scherzo ditirambico del Autor del Friularo* (la Tavola I ne mostra il frontespizio; la Tavola II la pagina 5 d'apertura). Dietro l'antonomasia regionale e datata di «Autor del Friularo» si nasconde il nome non oscuro nella poesia dialettale veneta di Lodovico Pastò (Venezia 1744 – Bagnoli 1806): un «valente medico» – così Giulio Natali nella voce dell'*Enciclopedia Treccani* (1935) – «ma più valente gastronomo»: che «esercitò la medicina con lo stesso spirito burlesco con cui coltivava la poesia: si vantava di curare le febbri intermittenti col prosciutto e col vino bianco»; meglio però andare ai simpatetici «Brevi cenni sulla vita» con giunta di «Novella» che Marco Antonio Trivellato aveva preposto nel 1837 alla sua edizione padovana delle *Poesie*[5] (edizione da cui ho tratto in Tavola III l'inquietante incisione di Vincenzo Voltolina); o al profilo ricco di citazioni, e arricchito d'immagini fotografiche di

[3] *Basi e Bote. Commedia lirica in due atti*, a. I, sc. 2ª.

[4] Una alla Biblioteca Provinciale «Giulio e Scipione Capone» di Avellino; l'altra, quella che ho utilizzato, alla «Bertoliana» di Palazzo San Giacomo a Vicenza (collocazione B.001 007 023), la cui addetta ai *rara scripta*, la bibliotecaria Marina Francini, vorrei qui ringraziare. Sono inoltre grato a Luciano Zampese per il suo generoso aiuto nei contatti con le biblioteche padovane e vicentine.

[5] *Poesie de Lodovico Pastò venezian scrite nel so natural dialeto co l'agiunta de alquante finora inedite e con alcuni ceni su la so vita*, Padoa, Nela Stamp. del Seminario, 1837.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

Bagnoli, di Filippo Conconi, *Un poeta dialettale veneziano: Lodovico Pastò*[6]. Il Pastò si era appunto illustrato dando alle stampe, sempre a Padova e sempre «con licenza dei Paroni», un brillante elogio d'un corposo vino rosso da meditazione del contado padovano: il «friularo»[7], già apprezzato da Goldoni e forse dal Ruzante: *El vin friularo de Bagnoli – Ditirambo umilià a so celenza Lisabeta Duodo contessa Widmann*, In Padova, 1788[8], riattualizzando così il filone ditirambico-giocoso che ha in Italia notoriamente, se non come capostipite, come riferimento obbligato il *Bacco in Toscana* (1666-85) d'un altro (lui grande davvero) medico e naturalista, e molto in subordine poeta, il fiorentino Francesco Redi[9]. Innumerevoli le

[6] In «Almanacco Antoniano 1930», Padova, Associazione Universale di S. Antonio, 1929, pp. 105-13.

[7] «Vino nero esquisitissimo, che si raccoglie in Bagnoli, Villa del Territorio Padovano, dove l'Eccellentissima Famiglia Widmann à porzione delle sue rendite», così in calce la nota dell'Autore. Etimologicamente, il *friularo*_non ha nulla a che vedere col Friuli, ma probilmente – in quanto *Spätlese* – coi primi freddi, cui i grappoli rimangono esposti prima della raccolta. Si veda comunque sul friularo la scheda tecnica disponibile in https://www.regione.veneto.it/c/document_library/get_file?uuid=c4afd860-c870-45d5-8d63-1b3e80bb3b60&groupId=10701

[8] Si tratta in realtà della «Segonda edizion», che la dedica alla contessa Widmann asserisce accresciuta rispetto alla prima (purtroppo introvabile, ma con tutta probabilità presso la stessa stamperia padovana, e dell'anno precedente, e non dello stesso anno): «Se la prima volta, che ò presentà al Publico sta miseria ò credesto mio dover de torme la libertà de onorarla col venerato NOME de V.C. la […] suplico donca l'E.V. a voler compatir, e benignamente acoglier anca sta segonda comparsa acressua de qualche novo strambezzo dela mia fantasia» (pp. III-IV). F. Babudri, in uno scritto di cui più oltre, asseriva nel 1941, non so in base a quale evidenza, che *El Vin Friularo* «usciva già nel 1788 in seconda edizione a Padova, perché la prima era andata smaltita appena comparsa».

[9] I due testi vennero anche pubblicati congiuntamente, per espressa richiesta scritta, a prestar fede al cit. M.A. Trivellato, degli eredi Redi: *Bacco in Toscana* ditirambo di Francesco Redi medico e poeta fiorentino ed il *Friularo di Bagnoli* ditirambo di Lodovico Pastò medico e poeta veneziano, Padova, 1801. Sul *Bacco* del Redi (che si legge ora nell'ed. critica per cura di Gabriele Bucchi, Padova, Antenore, 2005) è sempre utile lo studio di Gaetano Imbert, *Il Bacco in Toscana* […] *e la poesia ditirambica*, Città di Castello, S. Lapi Tipografo-Editore, 1890; *La Polenta* è ivi evocata in termini elogiativi alle pp. 131-32. Sul Pastò in quanto "Redi della Serenissima" si veda il «Discorso preliminare» di Giuseppe Boerio al suo *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, Coi tipi di Andrea Santini e Figlio, 1829, p. VII: «E non abbiamo il nostro *Redi* in Lodovico Pastò, autore del Ditirambo veramente originale sul VIN FRIULARO e di quello altrettanto spontaneo sulla POLENTA?»

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

ristampe ottocentesche e novecentesche del *Friularo* (da ultimo anche per cura d'una azienda padovana produttrice del vino); e numerose quelle della *Polenta*; la cui «Segonda edizion», con notevoli varianti, specie nella strofe conclusive, sempre padovana, è del 1798; la successiva edizione, una ristampa della precedente, credo, del 1803, a Venezia, «nella stamperia Graziosi a Sant'Apollinare»; la «Terza edizione» – così espressamente dichiarata, e tale è, viste le ulteriori varianti che presenta – sta nella raccolta, curata appena prima della morte dall'Autore stesso, delle *Poesie edite e inedite de Lodovico Pastò venezian, scrite nel so natural dialeto*, Padoa, per Giuseppe e fratelli Penada, 1806, pp. 61-82 (in testa l'epigrafe «…… *non omnibus / unus gustus……*| Macar. ined.» – un'allusione, dire, ad una propria *macaronea*, potenziale più che inedita). Molte, moltissime ristampe seguiranno[10]; ma tra le tante non posso passar sotto silenzio per il suo titolo la *plaquette* novecentesca *La polenta nel territorio padovano: brevi cenni storici*: *aggiungesi lo splendido esilirante ditirambo, scritto in dialetto veneziano dal medico di Bagnoli di Sopra Lodovico Pastò ed intitolato: «La polenta»*[11]. Significativo comunque che da ultimo *La Polenta* nel testo della seconda edizione sia stata ripresa *in toto*, alle pp. 273-89, nel secondo volume (1956), *Seicento e Settecento*, della grande antologia curata da Manlio Dazzi negli anni cinquanta per l'editore Neri Pozza: *Il fiore della lirica veneziana*.

Lo "scherzo ditirambico" *de polenta* del nostro cordiale e *attachant* Lodovico, dunque, che il lettore curioso potrà consultare per intero nel sito

[10] *La polenta* figura naturalmente nelle successive raccolte delle poesie del Pastò, a cominciare dalla seconda: *Poesie edite ed inedite de Lodovico D.r Pastò venezian scrite nel so natural dialetto*, Venezia, coi tipi di Giuseppe Molinari Ed., 1822; poi nella terza del 1837 a c. di M. A. Trivellato cit. sopra; e via seguendo, sino al recente volume a cura del Comune di Bagnoli: *Poesie del dotor Lodovico Pastò, venezian e medego a Bagnoli scrite nel so natural dialeto*, con un saggio di E. Menegazzo e il commento di A.U. Marcato, Cittadella di Padova, Bertoncello Artigrafiche, 1982.

[11] A cura del Segretariato delle missioni della diocesi di Padova, Padova, Tipografia Antoniana, 1931.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

https://vec.wikisource.org/wiki/La_polenta. Un *semiditirambo,* come lo definiva, a ragione, Francesco Babudri[12], perché a rigore non bacchico, il vino occupandovi una posizione comprimaria, per quanto importante; e *scherzo ditirambico,* perché ci troviamo come già nell'elogio del friularo all'esplicita insegna del *divertissement*. «Dum nihil habemus majus, calamo ludimus» era del resto il motto latino (Fedro, libro IV, favola 1 «Poeta», v. 2) preposto alla II ed. 1788 della plaquette enologica[13]: «Con lievi | scritti scherziam, | s'opra maggior ci manca»[14].

Nella prima edizione del 1791 il ditirambo conta in tutto 641 versi, quattro di meno del *Friularo*: versi di vario metro, dal ternario (come ad es. ai vv. 610-11 «Carina, | Belina») all'endecasillabo. Un polimetro, insomma (come già il *Bacco in Toscana*), suddiviso in strofe di lunghezza molto variabile: da un minimo di 4 ad un massimo di 36 versi. Vi sono rappresentati per l'essenziale i momenti di un allegro convito a base di polenta ma con abbondanza di carni e soprattutto di vino, il famoso *friularo,* nella cucina del medico-poeta: convito 'alla buona', quindi, ma in una cucina trasformata in *tinello* "sala da pranzo"[15] dalla coppia coloristica di *topazio* e *rubino* – topazio della polenta, rubino del vino, che fanno aggio sui rispettivi gioielli (vv. 395-97: «Che Polenta! mo che Vin! | Che topazzo? che rubin? | De più belo no se dà»). Dopo la strofetta d'accoglienza, di benvenuto, citata sopra, ecco allora l'indicazione del 'luogo del convito', l'affollatissima cucina-tinello (vv. 5-8):

[12] «Un rimaneggiamento settecentesco istriano dei ditirambi veneziani di Lodovico Pastò», *Archivum Romanicum* vol. XXV (1941), p. 347.
[13] Ripreso poi anche nella ed. veneziana del 1822 presso G. Molinari delle *Poesie.*
[14] Così nel bel *Fedro* italiano di Lodovico Antonio Vincenzi, Modena, 1818.
[15] Boerio, *Dizionario* cit.: «TINÈLO (coll'e aperta) s.m. *Tinello*, si dice il Luogo nelle case dove si mangia»; e Giacinto Carena, *Vocabolario domestico*, 2ª ed., Torino, Stamperia Reale, 1851, p. 375: «TINELLO, luogo dove i servitori si raccolgono a mangiare, quando ciò non fanno nella stessa cucina»; quindi, qui, "sala da pranzo".

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

Disnaremo qua in cusina;
Za le vede che zogielo! [= "già lor vedon che gioiello"]
Co mi go la Polentina [= "quando io ho…]
Questo è sempre el mio tinelo.

– una scelta significativa, che permette di tematizzare il fervere attorno ai fornelli dei preparativi, e soprattutto di rendere plausibili i continui interventi direttivi e deprecativi dell'anfitrione. Così il discorso tutto in prima persona e monologico, perché è sempre e solo il padron di casa a parlare, è in realtà di natura dialogica, dialogica *in absentia* (al modo, se è consentito un paragone moderno, della *Voix humaine* di Cocteau-Poulenc), anche nei momenti commentativi, destinati sì al lettore, ma in primo luogo agli ospiti ed ai famigli. Gli ospiti, in particolare le dame, vengono *belehrt* in un'ottica igienistica alla Bircher-Benner. I precetti? condensati, e un po' (da me) caricaturati, sono tutti di questo genere: "Voi, Signora, siete freddolosa? – Polenta!"; "Siete magrolina? – Polenta!"[16]; "Allattate? Polenta, ciò!". In virtù della sua agevole elaborazione digestiva – e i vv. 134-46 ne descrivono in termini di buona divulgazione medica le successive fasi fisiologiche[17] – la polenta del Pastò possiede insomma le virtù d'un rimedio *omnibus,* di un toccasana cui nessun male potrà resistere, per quanto estremo, *stradeladediavoloso*, cioè "maledettissimo", con un gustoso superlativo 'spaziale' che vale letteralmente "molto al di là del diabolico":

[16] Molto riusciti in particolare i versi 80-89, rivolti ad una vicina di casa (*comareta*, vezzeggiativo di *comare*) – versi che evocano le guance piene, in virtù non dell'aria fina delle loro montagne, bensì delle molte polentine, delle ragazzotte friulane, le *furlanotte*: «Comareta, via, magnèla. | Comareta, via, magnèla, | Che voi farve tondolina, | Grassa come un becafigo. | Perdonème se vel digo: | Vu se' stada sempre bela; | Ma un pocheto magretina. | No vedè ste furlanote, | Che papote che le ga?... | Che montagne!... che arie fine! | Quele è tute Polentine | Che al *pajès* le ga magnà» (il *pajes* corsivo è "paese" in friulano).

[17] «La xe un cibo lizierissimo, | El più semplice, el più bon, | Che fa pronta digestion, | Che fa un chilo perfetissimo, | Da sto chilo, che xe un late | Che se mua po dopo in sangue, | Nasse un sangue, un altro late, | Che portà po da le arterie | Al cervelo, e ai altri visseri, | El li rende in conclusion | Facilissimi, | Valentissimi | A far tute le fonzion».

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

Sì, Signora, la Polenta,
La Polenta xe ’l segondo
Valentissimo rimedio
Che destruze, che destermina
Ogni mal, benchè profondo.
Che ’l sia interno,
Che ’l sia esterno.
Che ’l sia acuto, che ’l sia cronico;
Che l’umor sia malinconico,
Sia bilioso,
Sanguinoso,
Pituitoso,
Scrofoloso...
Stradeladediavoloso

Nel monologo della voce recitante, i famigli-*marmote* vengono a diverse riprese guidati, pressati, redarguiti. Ne fa le spese in primo luogo certo *Tonin* un po’ “incantato”: «Digo, Tonin, | No te voi là | Cussì impalà, | Cussì incantà, | Via, sveltolin, | Dame del Vin...» (vv. 106-11). Merita una citazione tra le molte tirate che chiamano in causa sia il servente Tonin sia genericamente i famigli, ma che contengono piccoli gioielli ‘commentativi’ di a-parte destinati agli invitati e ai lettori quella di vv. 10-31:

Oe, Tonin, fala in fete
Sutilete,
E impenissi la licarda...
Varda, varda,
Che quel stizzo fa del fumo...
Sì, per dia, che me consumo
A insegnarghe a ste marmote!...
Quele quagie no xe cote,

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

Quela bampa no laora...
La me 'l creda, Siora Dora,
I me fa deventar mato!...
Parè via de qua sto gato,
Sul fogher no vogio intrighi;
[…]
Portè in tola, portè in tola...
Cossa fastu? per pietà!...
Fame dir de le resie!
Te l'ò dito, ti lo sa
Che no vogio scalcarie...[18]

Complessivamente, il ditirambo è composto di due parti, nel senso che esso viene rilanciato grosso modo verso la metà – quando trovar materia per continuare iniziava a farsi problematico – da un improvviso bussare alla porta. È per così dire la 'posta', sotto le specie d'un fattorino che consegna, in provenienza dai confini occidentali del Ducato, una cassetta: *farina gialla* dalle parti di Bergamo[19]: vv. 392-94 «Viva Bergamo e Bagnoli | Che produse un per de fioli | Che xe un per de rarità» – un *per* "paio" composto di farina di granoturco, la migliore che ci sia, e, per Bagnoli, sappiamo bene ormai, di vino rosso. Il che, dopo la naturale esitazione di chi già è troppo sazio, dà l'avvio ad un'ulteriore scorpacciata, all'ebbrezza da vino-polenta, tra suoni e danze (vv. 609-22: «Madamina | Carina, | Belina, | Via che balèmo, | Via che saltèmo, | Che se godèmo fin domatina. | Puti, sonè, | So... so...

[18] Qualche chiarimento, col cit. *Dizionario* del Boerio: *resie* = «spropositi» (eresie), in particolare imprecazioni o bestemmie; *licarda* = «*Leccarda* o *Ghiotta*, Tegame di forma bislunga che si mette sotto l'arrosto quando e' si gira per raccogliere l'unto che coli; e sotto, *bampa* = «fiamma» (vampa); e infine. meno evidente, *tola* = «tavola» ("Mettete in tavola!"); *scalcarie* = «Da noi […] s'intende [per *scalcaríe*] la Disposizione ordinata e regolare de' piatti e trionfi in una tavola da mangiare»: niente leziosaggini sulla tavola, dunque, se questa deve accogliere madonna Polenta.

[19] Più precisamente da Somasca, allora nel territorio di Bergamo, vicino a Vercurago dove Manzoni collocherà il castello dell'Innominato.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

sonè, | Che canto mi, | Mi, mi, mi, mi. | E nio, e nio, e nio, | S'à maridà Matio, | E nio... e nio... e na... | E... na... | E... na... »), ed al conclusivo mancamento:

Vardè qua...
Vardè qua...
Son in tera destirà!
…….
No capisso, per dio baco!
No me posso sostentar...
Eh tornème a colegar, [= ritornate a coricarmi]
E andè tuti via de qua.
Che sarà quel che sarà.

Sarà proprio quel che sarà, dopo simili eccessi. Ma uno dei momenti più interessanti de «La Polenta», pertinente anche per il séguito del nostro discorso, è l'assunzione della sua femminilità grammaticale, e forse anche ontologica – "verginità" inclusa: vv. 383-84: «sta belissima | Polenta vergine»! –, di «bela Polentona» (v. 344), di «nobile matrona» (v. 342), di «regina | d'ogni piato de cusina» (vv. 359-60), con la conseguente decisione di maritarla (v. 369 «ò pensà de maridarla»). Lo Sposo, il «più belo», il «più grazioso» (vv. 372-73) non potrà essere altri che il «re de tuti i Vini» (v. 376), *el* robusto maschio *Friularo*; e allora sì, «Cospetazzo del demonio! | Che stupendo matrimonio!» (vv. 399-400).

Queste nozze, che estendono la corrente accezione di «polenta maritata», cioè combinata con altri più solidi ingredienti, si realizzano nel ditirambo, se bene intendo, e in maniera per noi forse sorprendente, mescolando vino e polenta in una singolare *sopa* "zuppa" – non semplicemente mangiando e bevendo:

Oe, digo, Giacomo,
To quela piadena, [= bacinella]
Presto, impenissila

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

De sutilissime
Fetine, e fregole [= pezzettini]
De sta belissima
Polenta vergine,
E po maridela
Co un bocalon,
Del mio carissimo,
Prelibatissimo
Vin del Stradon[20].

Il Poeta si propone anche *ad abundantiam* come "cavalier servente" della Dama[21], un'usanza che, ironicamente, dice diffusa, "oggigiorno", cioè a fine Settecento, ad ogni classe sociale: «Fin la sposa del scoazzer [= lo "spazzino"] | Ga'l so bravo cavalier» (vv. 475-76):

Son qua mi,
Son qua mi,
Uì, Madam, Madam, uì,
Sarò el vostro cavalier
Pien de stima e de dover;

Un cavalier servente, beninteso, quasi esclusivamente platonico, tutto fuoco semmai per la coppia di moglie e marito, o più sottilmente per la loro femminile (di genere) unione: la *sopeta* "zuppetta" di vino e polenta, indistinguibile ormai dalla stessa polenta, e teneramente chiamata allora *gnognoleta* "ragazza amabile, graziosa" (Boerio), un termine però significativamente collegato a *gnognolo* "alticcio":

[20] Il *Friularo,* manco dirlo. *Stradón (del Vin) Friularo* era la denominazione antica del tratto fra Conselve e Bagnoli della Provinciale Conselvana – anche oggi una delle «Strade del Vino» della Regione Veneto (*v.* ad es. http://www.stradonvinfriularo.it).
[21] Forse un *clin d'oeil* goldoniano per antitesi: si pensi ad es. ai due ben diversi cicisbei della *Famiglia dell'antiquario* (1749).

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

Sta sopeta è tuta mia...
No, no vogio gnanca femene,
Che le vaga tute al diamberne,
No voi darghe zelosia.
Vien qua, cara, vien da mi,
Che ti è ti,
Ti soleta
La mia bela gnognoleta,
Sì, mio cuor,
Ti xe l'unico mio amor;
Vienme in sen,
Vienme in sen
Che te vogio tanto ben...
Mo che union! mo che sopa adorabile!
Che elisir xe mai questo! che balsamo!
Mo che ambrosia celeste! che netare!

Dalla scodella in cui furono da prima uniti, gli «sposini» passano quindi al talamo dello «stomego» (del ghiottone-poeta), in cui gli sponsali si consumano 'fervidamente' (*carezze*, *salti*, *tombole*):

Ah! fradeli diletissimi,
Che sposini! molto fervidi!
Se sentissi in t'el mio stomego
Che carezze che i se fa!
Mo che salti! mo che tombole!
Che urtoncini che i me dà!
Sì, careti, sì, godevela...
El gran gusto che go mi!
Ah magari seguitasseli
Zorno e note a far cussì.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

2. Progressi della Polenta. Ma perché, ci si chiederà, aver riesumato questo settecentesco ditirambico elogio della polenta? – uno scherzo uscito a stampa in tempi oltralpe socialmente e politicamente oltremodo tempestosi, di cui pure nessuna eco sembra giungere alla provincia veneta dell'Autore. Il fatto è che in un ambito almeno altrettanto importante, quello della *res rustica*, si sta in quegli anni disegnando un'altra rivoluzione avvisaglie della marcia ormai inarrestabile nei campi, nelle mangiatoie (nei "silos", diremmo ora) e sulle tavole dell'esotico *mahiz* colombiano – o *gran(o)turco* o *formentone* o *sorgo-turco* o *melgone* o *melica*, e via dicendo[22] –, e dell'assunzione della polenta di granoturco, combinata ad alimenti più nobili, cacciagione in particolare, ad apprezzato piatto della cucina borghese. È in quegli anni che si moltiplicano in Italia, in Francia, in Austria, ecc. i trattati agronomici dedicati al mais. A Vicenza, non lontano dal *buen retiro* a Bagnoli del Pastò, usciva nel 1788 dalla Stamperia Turra, tre anni prima del ditirambo polentario, la memoria *Della coltivazione del Maiz* (pp. 111) del Padre Gaetano Harasti di Buda (già autore di un'analoga operetta sul frumento) premiata con l'*accessit* dell'Accademia Agraria di Vicenza (in Tavola IV il frontespizio). Ma la data cruciale – 1785 – è a mio avviso quella, di poco anteriore, del *Mémoire*[23] di 164 pagine sulla "storia

[22] L'impressionante varietà onomasiologica, nella quale fino al Novecento l'originale *mahiz* (*mays, mais*) occupava un posto molto defilato, è attestata ad es. nel cap. IV sui «nomi del mais» in italiano e nei dialetti del trattato (446 pp.) di Luigi Messedaglia, *Il mais e la vita rurale in Italia. Saggio di storia agraria con 30 figure*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1927 (il fondamentale per la storia italiana del mais ed a ragione citatissimo volume del Messedaglia è stato ripreso da ultimo in una raccolta dei suoi scritti: *La gloria del mais e altri scritti sull'alimentazione veneta*, a cura di Corrado Barberis e Ulderico Bernardi, Costabissara (Vicenza), Angelo Colla Editore, 2008). Per il ticinese e lombardo *carlùn* o *carlòn*, che ha trovato posto anche all'ombra del Brè, in Valsolda, nel fogazzariano *Piccolo mondo antico* (Parte 2, cap. 2: «arrivando a Oria in principio di settembre e trovando nel secondo ripiano del giardinetto sei piante di granturco, si permise di dire al custode: «Sent on poo: quii ses gamb de carlon, podarisset propi minga fann a men?»), fa testo l'approfondita voce CARLÒN del *Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana.*

[23] Bordeaux, Arnaud-Antoine Pallandre l'aîné, 1785.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

naturale" e la coltura del mais – cui del resto Padre Harasti fa di continuo riferimento – del grande Antoine Parmentier (1737-1813), agronomo, chimico, nutrizionista, gastronomo, ecc. ecc. Converrà riprodurne qui sotto il titolo completo (*v*. comunque Tavola V), che contiene per esteso la *Question* posta dall'Accademia Reale di Bordeaux, e che mostra un'interessante oscillazione terminologica

MÉMOIRE
couronné le 25 août 1784 ,
par l'Académie Royale des Sciences,
Belles Lettres et Arts
de Bordeaux ,
sur cette question :

Quel seroit le meilleur procédé pour conserver , le plus long-temps possible , ou en grain ou en farine, le *Maïs* ou *Blé de Turquie* , plus connu dans la Guienne sous le nom de *Blé d'Espagne* ? Et quels seroient les différents moyens d'en tirer parti, dans les années abondantes , indépendamment des usages connus & ordinaires dans cette Province ?

Augmenté par l'Auteur , de tout ce qui regarde
l'Histoire Naturelle & la
culture de ce grain

Nell'epigrafe tratta dall'epilogo dell'XI Libro delle *Favole* di La Fontaine, vv. 11-13 (*v.* sempre Tavola V) Parmentier rivendicava – «J'ai […] ouvert le chemin» – la novità e il carattere pionieristico del proprio lavoro. Il *Mémoire* verrà poi ripreso e sostanzialmente ampliato un anno prima della morte dell'Autore sotto il titolo di *Le maïs ou blé de Turquie*

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

apprécié sous tous ses rapports[24] (*v.* Tavola VI), stavolta con tutti i crismi dell'ufficialità («Imprimé et publié par ordre du Gouvernement») presso la prestigiosa *Imprimerie Impériale* della Capitale. Promulgatore principe della *pomme de terre* in cucina (portano il suo nome centinaia di ricette a base di patate, a cominciare dallo *hachis parmentier*[25]), Parmentier ha così contribuito in maniera quasi altrettanto decisiva alla diffusione della cultura del mais in Francia e in Italia. Non per nulla nel bel ritratto ufficiale (1812) in abito d'accademico dovuto a François Dumont (*v.* Tavola VII) il mazzo tenuto alto dalla sinistra con spighe di frumento e fiori (forse) di patata contiene anche in bella evidenza una pannocchia di granoturco sul suo stelo.

Quanto alla diffusione italiana del granturco, in entrambe le opere (rispettivamente alle pp. 140-41 e 230-31) Parmentier annotava, un po' forse esagerando, che il «maïs est l'aliment de la campagne dans la Lombardie, dans le Royaume de Naples [*davvero?*], dans les États de Venise, et dans beaucoup d'autres cantons de l'Italie. Il semble même qu'on sème ce grain principalement pour en préparer de la bouillie ; car, lorsqu'ils recommandent d'espacer les pieds de maïs dans les champs, pour augmenter la grosseur des épis, ils se servent de ce proverbe, *Melgone raro, fa la polenta spessa*»[26].

Sia come sia, un contributo fondamentale alla promozione della coltura del mais. Non c'è da stupirsi che il trattato 'definitivo' del 1815, *Le maïs ou blé de Turquie*, trovasse due anni dopo da parte di un nobile

[24] Mémoire couronné 25 août 1784, par l'Académie Royale des Sciences, Belles Lettres et Arts de Bordeaux. Nouvelle édition, revue et corrigée, Paris, Imprimerie Impériale, 1812, pp. VIII-303.

[25] Che evocherà forse alla nostra memoria l'*assiette de hachis parmentier fumant* di *Zazie dans le métro*...

[26] Seguiva un paragrafo sulla « Préparation de la Polenta », in cui si distingueva tra la polenta « du peuple » e la polenta « des riches » la quale « exige beaucoup plus d'apprêts », e si osservava come « Parmi les personnes aisées qui se nourrissent de la *Polenta*, les *Bergamasques* passent pour en être les plus grands amateurs. Ils s'en servent ordinairement en guise de pain, en mangeant des petits oiseaux & d'autres mets ignorés de la classe indigente ».

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

discepolo del Parmentier, il conte François de Neufchateau, la giunta di un voluminoso *Supplément au Mémoire de M. Parmentier sur le Maïs ou plutôt Maïz*[27] (*v*. Tavola VIII): una compilazione di tutte conoscenze sul mais allora disponibili, una sorta d'enciclopedia di 420 pp. degli studi pre- e post-Parmentier; vi si leggeva tra il resto anche una ditirambica recensione all'edizione 1812 del *Mémoire*: «Dans cette nouvelle édition de l'excellent ouvrage di M. *Parmentier*, cet illustre agronome a déposé le fruit de quarante ans de réflexions et d'expériences : il confirme presque en tout son premier Traité, et en fait un livre classique». La prima parte, « contenant les notions sur cette plante, antérieures à la publication du mémoire de M. PARMENTIER, et qui ont pu lui échapper », si apre su di un elegante omaggio poetico alla memoria del Maestro:

L'honneur est au premier qui remplit la carrière :
PARMENTIER la fournit entière ;
Mais à ses grands travaux trop foible associé ,
Ce qu'il put laisser en arrière ,
Je le glane. A dessein l'avoit-il oublié ?
Peut-être ! mais enfin de ce double hémisphère
Le Maïz et la Parmentière
Nourrissent au moins la moitié.
A ce riche banquet (ma jeunesse en fut fière),
PARMENTEIR m'avoit convié.
Il n'est plus. Je rapporte à cette ombre si chère
Les miettes que j'ai dû ramasser pour lui plaire
A la table de l'amitié.

Citerei ancora, pubblicata agli inizi dell'Ottocento a Vienna, la *Vollständige Abhandlung* di Johann Burger *über die Naturgeschichte, Cultur und Benützung des Mais oder türkischen Weitzens,* Wien, Joseph

[27] A Paris, De l'Imprimerie et dans la Librairie de Madame Huzard, 1817.

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

Geistinger, 1809; e in anni successivi l'influente opera del torinese Matthieu Bonafous*, Traité du maïs*, *ou histoire naturelle et agricole de cette céréale*, Paris, Huzard, 1833, riedito tre anni dopo come *Histoire naturelle, agricole et économique du maïs* sempre a Parigi, Huzard e anche a Torino, J. Bocca. Dello stesso anno della prima edizione del *Traité* di M. Bonafous – e poi converrà fermarsi – è la curiosa (a dir poco: *v.* il passo citato nella n. 34) dissertazione del medico francese Edouard-Adolphe Duchesne, *Traité du maïs ou blé de Turquie, contenant son histoire, sa culture et ses emplois en économie domestique et en médecine,* Paris, Huzard, 1833.

Non mancano in quegli anni anche estreme propaggini della letteratura didascalica in versi – letteratura cioè *de re maidica* – che meritano per la loro toccante ingenuità almeno un breve cenno. Ecco così che un altro erudito veneto a cavallo tra Settecento e Ottocento, il sacerdote Lorenzo Crico (1764 – 1835), mette in scena nella sua *Egloga quarta* intitolata *Il maiz ossia sorgo turco*[28] un "istruttivo" dialogo tra un *Fattore* ed un suo contadino, *Messer Giovanni*, a proposito della controversa ma diffusa pratica della cimatura del granoturco onde disporre di foraggio fresco per il bestiame grosso; una pratica che il *Fattore* non vede affatto di buon occhio: «Ma quest'usanza non mi piace mica | Io certo non farei questa faccenda» e che per contro il *Contadino* difende: «Oh bella! è pure usanza tanto antica, | né mai udit'ho alcun che la riprenda: | E certamente i' credo non disdica | All'armento recar questa merenda; | L'è un cibo saporoso e dilicato, | L'è proprio un bocconcino inzuccherato»[29]. Versi pedestri, versi squisitamente sesquipedali. Il buon Lorenzo Crico, traduttore (in versi beninteso), delle *Bucoliche* virgiliane, aveva composto per

[28] In *Egloghe rusticali*, Treviso, Giulio Trento, 1794.

[29] Con la relativa nota, stavolta in prosa per fortuna, dell'Autore: ««I nostri Contadini non farebbero a meno di cimare il *sorgo-turco* a qualunque costo: essi vi contemplano due beni, un presente nel foraggio, che si procurano, ed un futuro, nell'affrettare la maturazione del grano, di cui per ordinario son privi avanti la raccolta: tuttavia li buoni agricoltori useranno del riserbo, almeno finché la pianta sia bastantemente perfezionata, ed il grano a sufficienza fecondato».

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

istigazione di Filippo Re, professore di botanica ed agricoltura a Bologna e a Modena[30], oltre alla detta egloga e ad una *Istruzione di agricoltura pei contadini*, un trattatello georgico di tre canti in endecasillabi: *La coltivazione del grano-turco*[31] (Treviso, Tipografia Paluello, 1812, questo a tratti molto elegantemente versificato («Già spontanea serpeggia, e rigogliosa | l'umile zucca»…) , di cui converrà riprodurre qui la solenne apertura, il cui accusativo iniziale – *te* – riecheggia forse movenze lucreziane («*te*, dea, te fugiunt venti, *te* nubila caeli | adventumque tuum»):

Te, dono almo, e tesor del nuovo mondo,
O grano American, che il vasto mare
Varcando, hai posto facili radici
Su l'Iberico suo, su le vicine
Libiche spiagge, e quindi d'Asia in seno
Sotto gli auspici de l'Odrisia Luna[32],
Onde gran-turco ancor t'appelli, e fosti
Onor alfine de gli Ausonj campi,
Cantar intendo.

– e che terminava, nella chiusa del Terzo Canto con la preparazione e le lodi della polenta:

[30] Editore e compilatore di un vero *Politecnico* agrario, gli *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, Milano Tipografia Silvestri; e autore in particolare dei *Nuovi Elementi di Agricoltura* in 4 voll. che conobbero diverse ristampe (quattro, ad esempio, nella prediletta milanese Tipografia Silvestri, dal 1815 al 1854); il secondo volume, capo 2, tratta diffusamente del *granturco*: «Si agita con vigore la questione se convenga o no il porre molto formentone. Alcuni lo vorrebbero bandito dalle nostre campagne. Altri quasi lo preferirebbero al frumento. *Ecc*.».

[31] *Grano-turco* che si capovolge in poetico *turco-gran* in un verso del Secondo Canto.

[32] Un sintagma *figé* nella lirica italiana, col valore qui grosso modo di "luna turca", cioè di "Impero Ottomano" (*v.* ad. es. Lodovico Sergardi, Satira 13 (1694): «quel duce invitto ch'all'odrisia luna | fiaccò le corna e con le sue sventure | dell'Austria stabilì l'alta fortuna», e il Filicaia, *Poesie Toscane*, Canzone «alla Sacra Cesarea Maestà di Leopoldo I. Imperatore», 1707, VIII: «Dirò l'ampie conquiste ad una ad una, | e dell'Odrisia Luna | l'orrenda Eclissi».

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

cibo
Sempre egual, sempre caro, poiché fame
soavemente nel condisce: il suono
De la scossa lunghissima catena,
Da cui pende su fiamma la caldaja,
Allegra i commensali: le robuste
Braccia di viril donna la tornita
Mestola volge[33], e nel liquor bollente
Agita e unisce in saporoso impasto,
Di poco sal condito, l'aureo globo
Di fumante polenta, che sul desco
Esce dal cavo sen.

Ma come si è visto anche la letteratura non in primo luogo didascalica ma di pregevole intrattenimento, e con essa le arti figurative, registrano la transizione in corso della polenta a pregiato e ricco piatto borghese. Alcuni decenni prima, verso la metà del Settecento, anche la grande pittura aveva registrato la consacrazione della polenta di "farina gialla", polenta di granturco; e ciò in una straordinaria tela, intitolata proprio «La polenta», di un altro veneziano, Pietro Longhi. La riproduco qui nelle Tavole IX (un dettaglio) e X (l'insieme). In piedi, dietro la tavola, due prosperose ragazze, quasi le *furlanote* del Pastò, una delle quali brandisce con aria risaputa un lungo *mestolo* (o *bastone*, o *spatola*, *mescolo*, *mestone*, *matterello*, *manico*…, e persino *verga*)[34], lo strumento principe insomma

[33] Nella stampa che ho consultato un tentativo *ms* di correggere la sconcordanza.
[34] È l'usuale copia terminologica in italiano per gli oggetti e strumenti quotidiani, che i dialetti ulteriormente incrementano (nei dialetti lombardi, ad es, *canèla*, *mesčiadur*, *mèscola* e *mèstola*, *tarèl* e *terèl* ecc.). Manzoni si era risolto nella Quarantana per *matterello*, una scelta rivelatasi non vincente: «[Tonio] dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno», e altrove: ««ma poi [l'amico] cedè il matterello a Renzo, perché la dimenasse».

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

della preparazione della polenta[35], che interagisce geometricamente coll'altrettanto lungo manico dello strumento musicale, credo un chitarrone. In primo piano, seduti, due giovani di buona estrazione, a giudicare dall'abito. Al centro la natura morta della solare polenta appena scodellata dal paiolo di rame su un panno candido, su cui si affissa, dimentico delle altre bellezze, lo sguardo lascivo, ma un po' melenso a dire il vero, del compagno del musico[36].

[35] Ed usuale reggitore della disciplina domestica nelle famiglie contadine (ma qui siamo in un interno d'altro genere). Su una presunta sacralità del mestolo, *genius loci* col paiolo della cucina contadina, si leggono tratti a dir poco bizzarri nella dissertazione, citata sopra, del medico francese Edouard-Adolphe Duchesne, *Traité du maïs ou blé de Turquie* ecc., pp. 305-7 : « Il n'est aucune famille [paysanne] qui n'ait une espèce de vénération pour le chaudron et le bâton héréditaires [*sic*]. Je vais donner la manière de se servir de ces meubles précieux, car il en est qui comptent plusieurs générations, c'est le bâton patriarcal, et heureuse la famille qui peut montrer comme titre de noblesse ces deux objets chéris […]. | Ce fait paraît étonnant, vu l'usage journalier d'objets fragiles, mais en voici l'explication. Le bâton patriarcal est une espèce de crosse, longue de trois pieds, ayant un pouce et demi de diamètre. Pour s'en servir, on le tient de la main gauche renversée et peu serrée, de manière qu'il puisse tourner facilement ; la main droite, opposée à la gauche, le tient plus bas, hors du chaudron : c'est de cette main qu'on appuie fortement dessus pour le faire tourner, mouvement qui lui fait prendre aisément son gros bout, qui, appuyé dans le mélange, forme une courbe ; on tourne toujours de l'extérieur à l'intérieur. Quoique ce bâton serve au moins quat fois par jour [!], il se conserve, parce qu'il n'est jamais gratté, lavé ni essuyé d'aucune manière. La pâte qui l'entoure n'étant jamais sèche, par son usage continuel, y reste adaptée et forme une croûte qui le conserve ; seulement, au bout de longues années, il raccourcit pas suite du frottement au fond du chaudron. Il a sa place fixe dans la maison, et ce serait un crime de le déplacer. *Ecc.*».

[36] Sui possibili sottintesi del dipinto di Longhi si vedrà Rolf Bagemihl, «Pietro Longhi and Venetian Life», *Metropolitan Museum Journal* 23 (1988), p. 243: «Paintings of laundresses and *polenta* makers flash with inquiring stares and leers. The exertion of the laundresses seems to carry an erotic import, while the sticks used to stir polenta are brandished with even greater vigor than the distaffs. Finally, the vessels that are handle, scoured, or lying prone in these works probably allude to the female sex», e in particolare l'ultima sezione, «concerning *polenta*», della n. 31, in cui sono citati proprio i versi del Pastò sulle rotondità delle *furlanote.*

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

TAVOLE

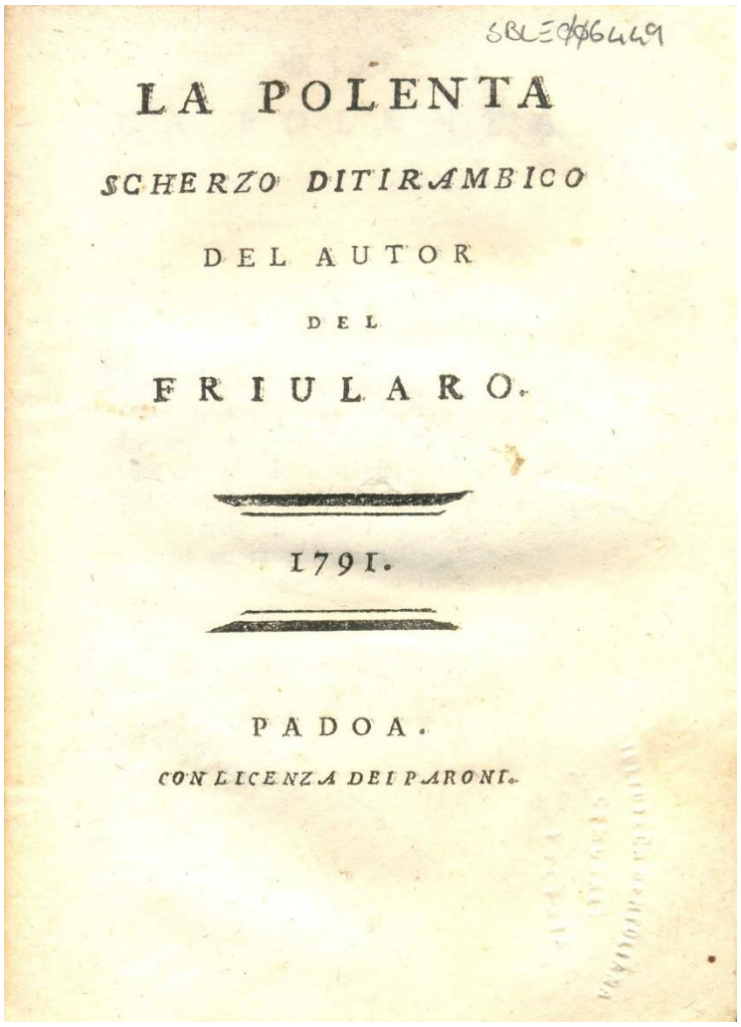
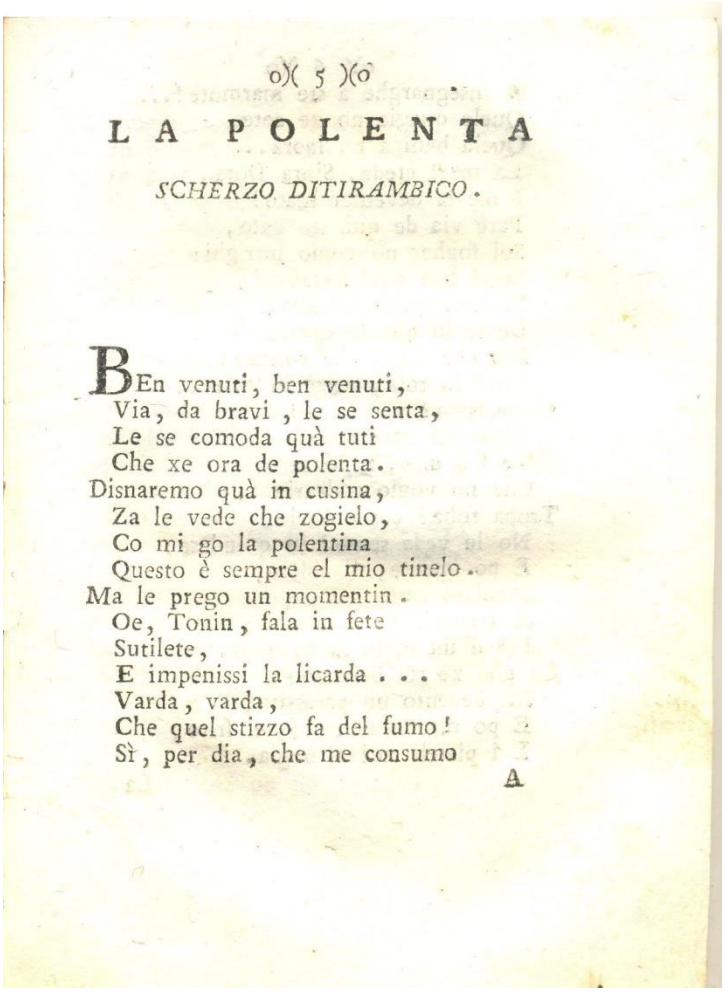


Tavola I

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



o)(5)(o

LA POLENTA

SCHERZO DITIRAMBICO.

BEn venuti, ben venuti,
Via, da bravi, le se senta,
Le se comoda quà tuti
Che xe ora de polenta.
Disnaremo quà in cusina,
Za le vede che zogielo,
Co mi go la polentina
Questo è sempre el mio tinelo.
Ma le prego un momentin.
Oe, Tonin, fala in fete
Sutilete,
E impenissi la licarda . . .
Varda, varda,
Che quel stizzo fa del fumo!
Sì, per dia, che me consumo

A

Tavola II

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)

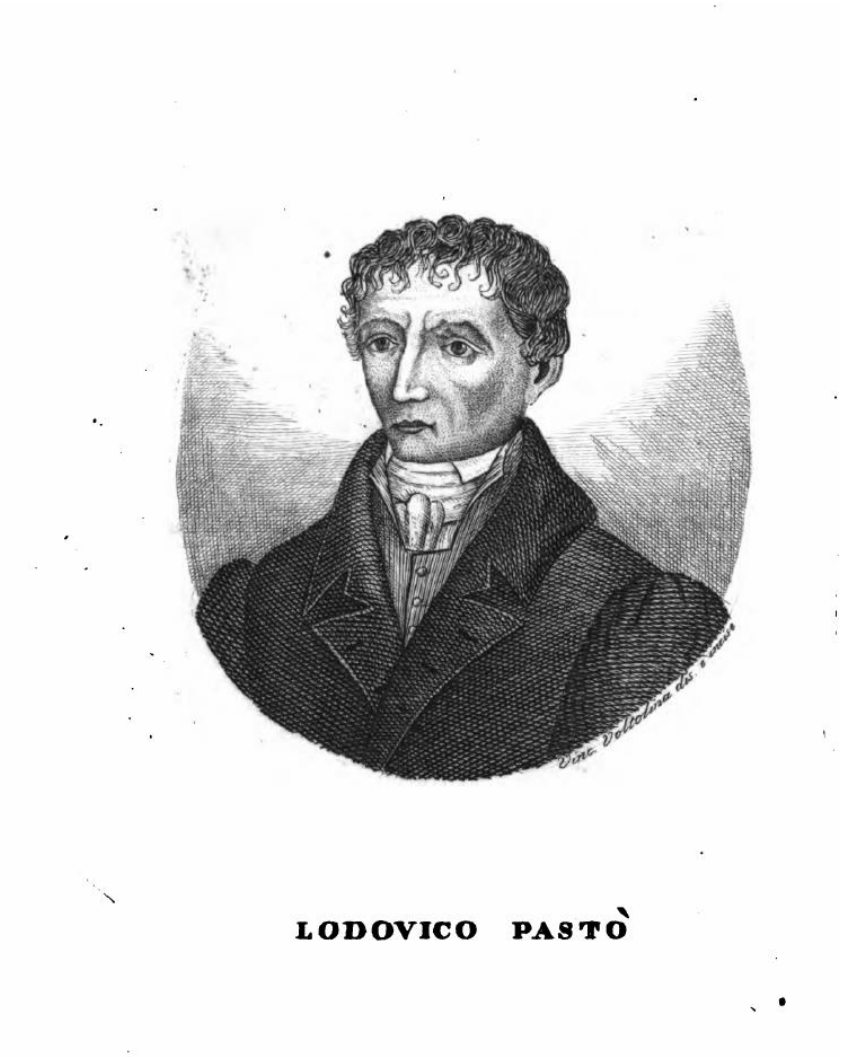
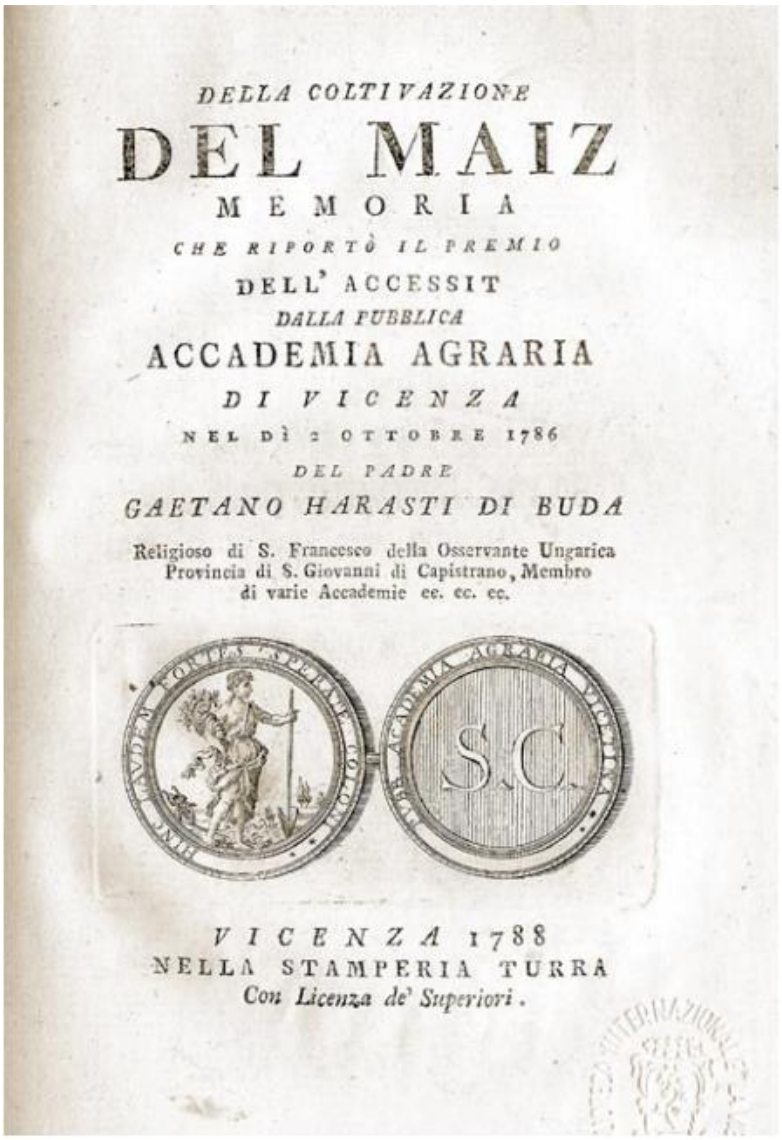


Tavola III

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



DELLA COLTIVAZIONE

DEL MAIZ

MEMORIA

CHE RIPORTÒ IL PREMIO

DELL' ACCESSIT

DALLA PUBBLICA

ACCADEMIA AGRARIA

DI VICENZA

NEL DÌ 2 OTTOBRE 1786

DEL PADRE

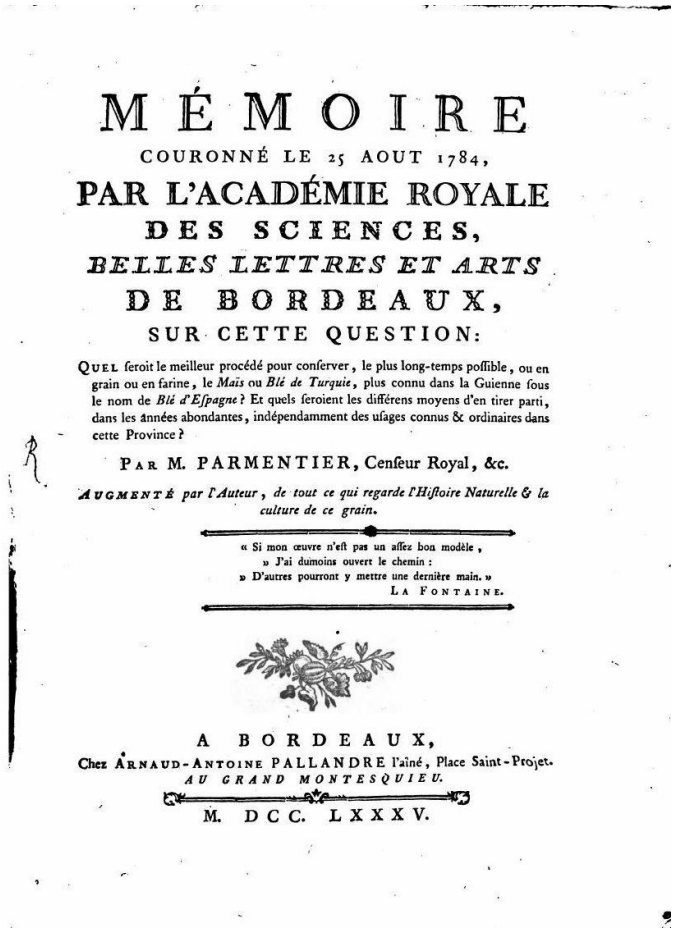
GAETANO HARASTI DI BUDA

Religioso di S. Francesco della Osservante Ungarica
Provincia di S. Giovanni di Capistrano, Membro
di varie Accademie ec. ec. ec.

VICENZA 1788
NELLA STAMPERIA TURRA
Con Licenza de' Superiori.

Tavola IV

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



MÉMOIRE

COURONNÉ LE 25 AOUT 1784,

PAR L'ACADÉMIE ROYALE

DES SCIENCES,

BELLES LETTRES ET ARTS

DE BORDEAUX,

SUR CETTE QUESTION:

QUEL feroit le meilleur procédé pour conſerver, le plus long-temps poſſible, ou en grain ou en farine, le *Maïs* ou *Blé de Turquie*, plus connu dans la Guienne ſous le nom de *Blé d'Eſpagne*? Et quels ſeroient les différens moyens d'en tirer parti, dans les années abondantes, indépendamment des uſages connus & ordinaires dans cette Province?

PAR M. PARMENTIER, Cenſeur Royal, &c.

AUGMENTÉ par l'Auteur, de tout ce qui regarde l'Hiſtoire Naturelle & la culture de ce grain.

« Si mon œuvre n'eſt pas un aſſez bon modèle,
» J'ai dumoins ouvert le chemin :
» D'autres pourront y mettre une dernière main. »
LA FONTAINE.

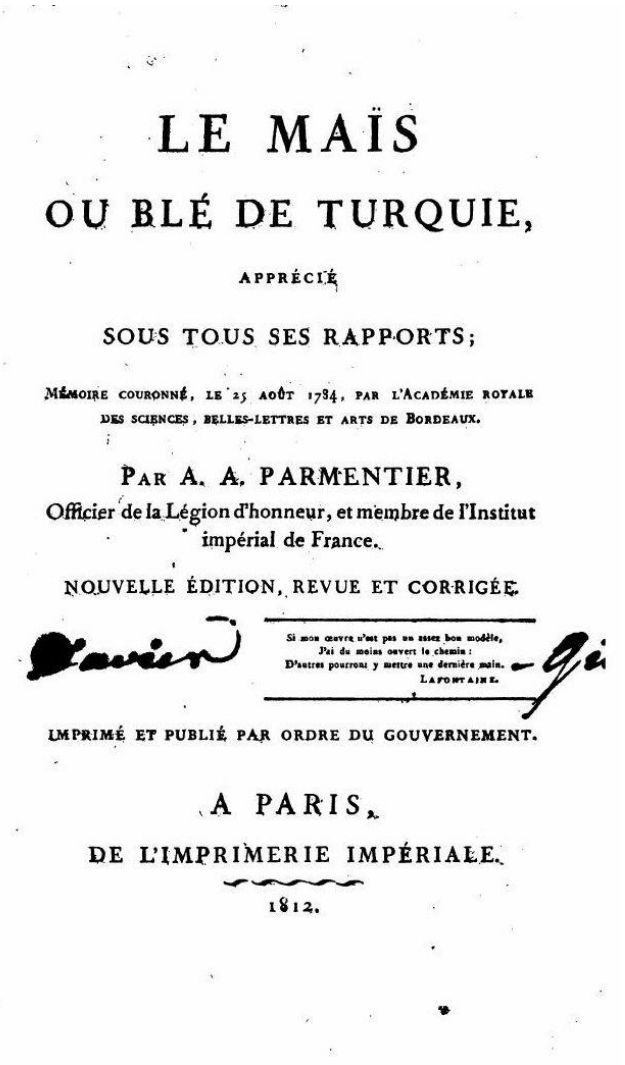
A BORDEAUX,

Chez ARNAUD-ANTOINE PALLANDRE l'aîné, Place Saint-Projet.
AU GRAND MONTESQUIEU.

M. DCC. LXXXV.

Tavola V

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



LE MAÏS

OU BLÉ DE TURQUIE,

APPRÉCIÉ

SOUS TOUS SES RAPPORTS;

MÉMOIRE COURONNÉ, LE 25 AOÛT 1784, PAR L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES, BELLES-LETTRES ET ARTS DE BORDEAUX.

PAR A. A. PARMENTIER,

Officier de la Légion d'honneur, et membre de l'Institut impérial de France.

NOUVELLE ÉDITION, REVUE ET CORRIGÉE.

Si mon ouvrage n'est pas un assez bon modèle,
Puisse-t-il du moins ouvrir le chemin :
D'autres pourront y mettre une dernière main.
LAFONTAINE.

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ PAR ORDRE DU GOUVERNEMENT.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE IMPÉRIALE.

1812.

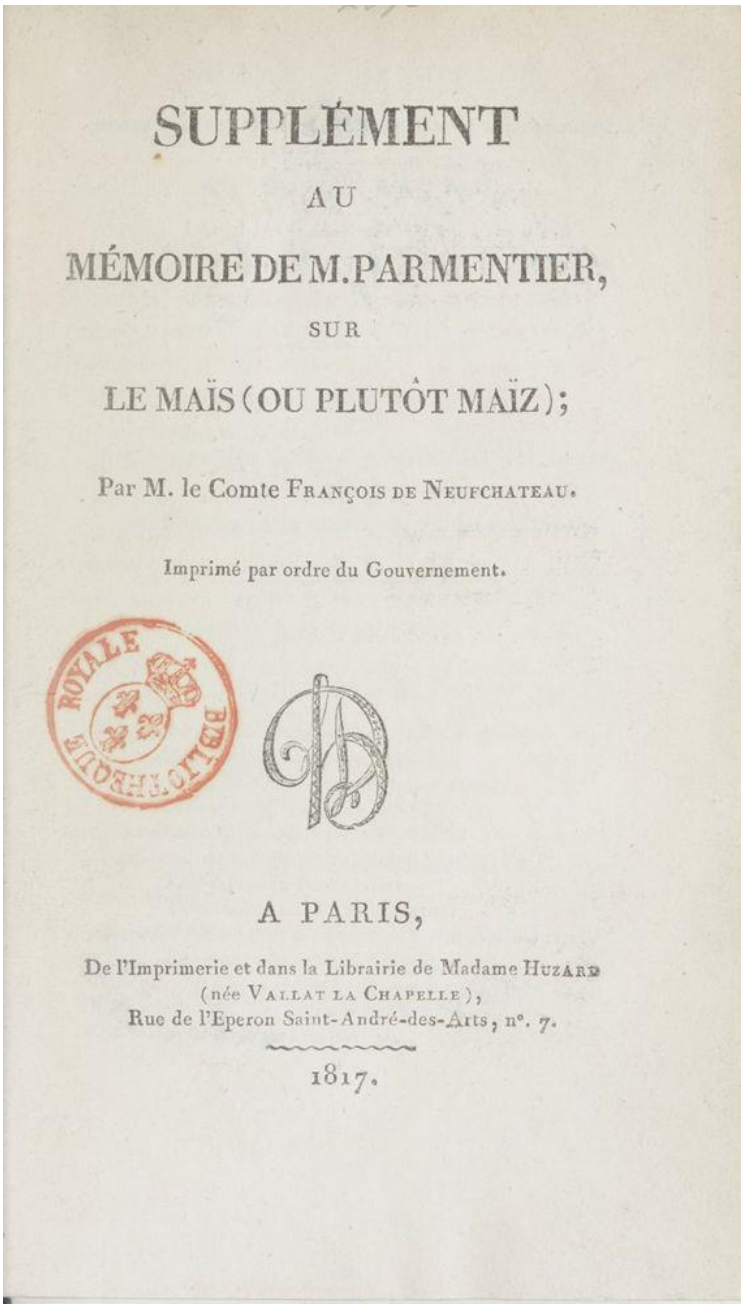
Tavola VI

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



Tavola VII
François Dumont (1751–1831)**,** *Portrait d'Antoine Parmentier en habit d'académicien portant la Légion d'Honneur*, 1812, Palace de Versailles

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



SUPPLÉMENT

AU

MÉMOIRE DE M. PARMENTIER,

SUR

LE MAÏS (OU PLUTÔT MAÏZ);

Par M. le Comte FRANÇOIS DE NEUFCHATEAU.

Imprimé par ordre du Gouvernement.

ROYALE BIBLIOTHEQUE

A PARIS,

De l'Imprimerie et dans la Librairie de Madame HUZARD
(née VALLAT LA CHAPELLE),
Rue de l'Eperon Saint-André-des-Arts, n°. 7.

1817.

Tavola VIII

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



Tavola IX
Pietro Longhi, *La polenta*, circa 1740, Venezia, Ca' Rezzonico, dettaglio

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)



Tavola X
Pietro Longhi, *La polenta*, circa 1740, Venezia, Ca' Rezzonico

BDD-A24942 © 2016 Editura Muzeul Literaturii Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:33 UTC)