

ANDREA BRUGNOLI*

«A disimpegno di meglio sapiente arte culinaria».
Nota sull'introduzione del pomodoro
nell'agricoltura e nella cucina veronese

Il pomodoro è attualmente una coltura orticola rilevante nel territorio veronese. Attraverso l'analisi congiunta di trattati agronomici, relazioni dell'Accademia di Agricoltura di Verona, documentazione archivistica, registri di spesa familiari e ricettari manoscritti, viene esaminato il passaggio del pomodoro da coltura marginale, attestata nel Veronese alla fine del Settecento, a prodotto di largo consumo nel corso dell'Ottocento. Lo studio mostra come la diffusione della coltivazione sia stata strettamente connessa all'affermazione di nuovi usi culinari, dapprima limitati ad ambienti socialmente elevati e successivamente estesi all'intera società. Particolare rilievo assume un inedito ricettario, conservato presso l'Archivio di Stato di Verona e databile al XVIII secolo, che testimonia l'impiego del pomodoro nella preparazione di salse destinate all'accompagnamento delle carni. L'indagine consente di collocare il caso veronese all'interno dei più ampi processi di trasformazione delle pratiche alimentari italiane dell'età contemporanea.

«To disengage a more refined culinary art». A note on the introduction of tomato into Veronese agriculture and cuisine

Tomatoes are currently an important horticultural crop in the Verona area. Drawing on agronomic treatises, reports of the Verona Academy of Agriculture, archival documentation, household account books, and manuscript recipe collections, the transformation of the tomato from a marginal crop, first documented in the late 18th century, into a widely consumed product during the 19th century is traced. The study shows that the expansion of tomato cultivation was closely linked to the development of new culinary uses, initially confined to elite social groups and later adopted by broader sectors of society. Attention is devoted to an unpublished family recipe manuscript, preserved in the State Archives of Verona and tentatively dated to the 18th century, which records tomato-based sauces intended to accompany meat dishes. The Veronese case contributes to a better understanding of the broader processes that shaped Italian food culture in the contemporary period.

* Ricercatore indipendente; orcid.org/0000-0003-3109-0873.



Il pomodoro, nell'immaginario comune, è legato al mondo mediterraneo, in particolare all'Italia meridionale. In realtà, si tratta di una coltura che storicamente ha conosciuto e tuttora conosce una significativa presenza in Pianura Padana, destinata soprattutto alla trasformazione del suo frutto da parte dell'industria agroalimentare¹. In questo ambito un ruolo – seppure non al pari delle province emiliane – lo gioca anche il Veneto e in particolare il Veronese. In questa provincia, nel 1986, il pomodoro occupava 200 ettari di coltura in serra (su un totale di poco più di 1.500), dove, per valore, era secondo solo alla fragola, mentre in pieno campo occupava circa 500 ettari su un totale di oltre 10.000 ettari di colture ortive, per una produzione di 27.000 tonnellate². La distinzione, comunque, riguarda anche la destinazione: in serra si producevano soprattutto varietà costolute, destinate al consumo diretto, mentre in pieno campo si producevano pomodori destinati all'industria. Se il dato della produzione in serra rimane invariato nel 2010 (224 ettari, però su più di 2.000 complessivi), la coltura in pieno campo in quell'anno impegnava 1.130 ettari su un totale di circa 3.500, quindi, di fatto, un terzo di queste colture orticole³.

Riavvolgendo il nastro di qualche secolo, è possibile risalire all'ingresso nel Veronese della coltivazione del pomodoro e, soprattutto, alla sua affermazione nelle pratiche culinarie locali?

La produzione

La prima attestazione del pomodoro nel Veronese risale alla fine del XVIII secolo, quando Benedetto Del Bene, nel suo saggio sugli orti nel Veronese

¹ Sulla storia della coltivazione del pomodoro si rimanda a FRUSCIANTE-D'AGOSTINO, *Il pomodoro*. Sull'introduzione dell'uso culinario in Europa: PEREZ SEMPER, *Lo scambio colombiano*, pp. 356-357. Sull'uso nella tradizione culinaria italiana si veda in particolare GENTILCORE, *La purpurea meraviglia* e, anche sul piano dell'immagine, MONTANARI, *Il mito delle origini*. Per il Veronese, cenni in BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 89-90.

² *L'Agricoltura veronese* (1988), tabelle a p. 141 e 147.

³ *L'Agricoltura veronese* (2014), p. 268.

(la cui stesura molto probabilmente si deve al suo corrispondente accademico, il dottor Pietro Moro), nota come sia coltivato marginalmente da «qualche ortolano, a cui abbonda il terreno»⁴. Evidentemente, l'assenza di domanda ne faceva, in quel momento, una coltura decisamente marginale.

Qualche cenno, seppure limitato, al pomodoro riserva ancora alcuni decenni dopo il *Catechismo agrario* di Ciro Pollini (1825)⁵:

Il pomodoro (detto dai Lombardi tomates) si semina in marzo e al fine d'aprile per averne lungamente. Ama terreno sciolto, pingue, esposto a mezzodì. Si trapianta quando è altro quattro dita. Si dee irrigare sovente. A caduna pianta si dà un ramo a cui s'appoggi. Chi ama lasciar serpeggiare sul suolo le piante, le tenga assai distanti. Il *Solanum pseudo lycopersicum* porta frutti forse più saporiti del pomodoro, e vuole ugual coltivazione.

Dobbiamo arrivare alla seconda metà del secolo perché il pomodoro conquisti gli orti, seppure stenti a diventare una cultura industriale in campo aperto. Nel 1874, le *Osservazioni agrarie* di Carlo Tonini per l'Accademia di Agricoltura notano come il pomodoro «nelle nostre terre [...] perfettamente vi alligna, nutrendo infiniti frutti dalla seconda metà di Luglio a tutto Ottobre» seppure lamenti come, a differenza della provincia di Parma, dove «la si ritiene una delle più doviziose dell'agricoltura intensiva, ed alla quale i più intelligenti sottopongono i loro poderi», «da noi non è per anco uscito od appena dagli angusti limiti degli orti»⁶.

L'anno successivo, sempre Tonini ribadisce come nel Veronese la coltivazione del pomodoro resti circoscritta agli orti, diversamente da quanto stava accadendo in altre regioni⁷:

Sebbene tutto giorno se ne apprezzi la sua bontà, non poté ancora uscire dai limiti degli orti, ed essere usufruito dalla cultura estensiva, come abbiamo

4 Risposte di Benedetto Del Bene.

5 POLLINI, *Catechismo agrario*, p. 235.

6 TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1874*, pp. 84-85.

7 TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1875*, p. 158.

detto praticarsi dai Liguri, dai Parmigiani e Palermitani etc. che ne attivarono un ricco ramo di speculazione. Speriamo che il tempo persuaderà i nostri proprietari d'introdurre nei loro campi una pianta sarchiata, che esuberantemente sostituirà il secondo grano sullo stesso appezzamento.

Le *Osservazioni* per l'anno 1878 di Giovanni Battista Perez possono annotare l'introduzione di diverse varietà della pianta⁸:

Molte sono le specie e varietà in cui s'ammanta, ed è proprio il caso di dire *le sue permutazioni non hanno fine*. Basti accennare che ve n'ha di erbacee e di arboreescenti, a fusto fragile ed a fusto rigido, a fogliame or cespito or liscio, a bacche rosse o gialle, succulenti o no, tonde, ovali, piriformi ed a grappoli. Quella che noi più volgarmente educiamo è a frutti grossi, depressi alla base, a lobi irregolari, di tinta rossa vivace.

Ma, soprattutto, per quanto riguarda l'estensione della coltura, Perez nota come ora – siamo pochi anni dopo le osservazioni di Tonini, quindi ci troviamo evidentemente di fronte a una rapida estensione – il pomodoro abbia «già varcato la modesta siepe del verziere, e si è estesa come pianta industriale nella grande coltura, ov'essa rende dei bei denari; giacché un ettaro di terreno doverosamente tenuto produce in media 32 mila Chilogrammi di pomodoro con una rendita netta non minore di 500 lire», anche se la mancanza di dazi nel Veronese per questa produzione impedisce di avere dati sufficienti per valutarne l'entità⁹.

Questa coltura, pur espandendosi in pieno campo per esigenze industriali, non riesce, al volgere del secolo, a raggiungere significative estensioni, come nota l'inchiesta agraria Iacini, che ci informa come nel Veronese «La coltivazione del pomodoro, quantunque molto estesa, non può paragonarsi a quella dei territori del Bolognese e della Toscana, ove questa pianta forma un rilevante prodotto d'esportazione, mentre nella provincia veronese, il prodotto serve esclusivamente al consumo locale»¹⁰.

⁸ PEREZ, *Osservazioni agrarie*, p. 202.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ PEREZ, *Osservazioni agrarie*, p. 111.

A cavallo del secolo il pomodoro viene detto «Coltivato in tutte le ortaglie» nella monografia del prefetto Luigi Sormani Moretti, tanto che, inselvaticito, lo «si osserva qua e là nei luoghi incolti, lungo le vie, fra le macerie»¹¹. Secondo la stessa fonte, circoscritti sembrano invece, a stare alle note sull'orticoltura, alcuni casi di coltura destinata specificamente alla trasformazione, in Valpolicella e nella pianura, a dire comunque di una coltura adatta alle più diverse condizioni ambientali e pedologiche¹²:

I pomodoro che seminansi dal marzo all'aprile dando loro spesso un sostegno e vanno prediletti a S. Floriano in comune di S. Pietro in Cariano avendovi una speciale fabbrica per ridurli in conserva da porre in commercio e disponendovisi a cordoni verticali, semplici od accoppiati, della varietà liscia, tonda, senza coste, detta *trofeo migliorato*, di cui è sparso un ettaro, a Minerbe pure trovandosi, del resto, estesa coltura di pomidori.

Il consumo

Consumo locale, dunque, aveva evidentemente portato a una certa estensione della coltura al di fuori del ristretto ambito degli orti.

In linea di massima, il consumo diffuso del frutto non sembra essere precedente al XIX secolo; possiamo, per esempio, rilevare che i registri della famiglia di Benedetto Del Bene riportano nel 1817 l'acquisto di pomodori, ma solo a metà del secolo (1854) risultano regolarmente acquistati tra agosto e settembre, dunque come prodotto fresco. Giova notare che si tratta di un ambiente attento alle novità, dal momento che già nel 1801 Del Bene sperimenta la coltura della patata e nel 1812 ne fa acquisti per il consumo domestico, quando questo tubero era sostanzialmente

11 SORMANI MORETTI, *Monografia della provincia di Verona*, I, p. 283.

12 SORMANI MORETTI, *Monografia della provincia di Verona*, II, p. 51.

estraneo all'alimentazione quotidiana e tale sarebbe rimasto fino alla carestia degli anni 1814-1815¹³.

Dopo la metà del secolo, la situazione diviene ben diversa, con un consumo diffuso del pomodoro, evidentemente alla base dell'estensione delle colture sopra descritta.

Sempre Carlo Tonini nel 1874 ci informa che il pomodoro «nelle nostre cucine gode un posto eminente» e «I frutti [...] vengono ormai adoperati in quasi tutte le cucine e godono fama appo i buongustai». È significativo che Tonini indichi come sia utilizzato in cucina, cioè mediante una trasformazione. Infatti, la cosa viene poi precisata¹⁴:

Queste bacche introdotte nelle nostre cucine ad opera di condimento vengono impiegate tanto allo stato fresco, che allo stato di pasta concentrando col calore il loro succhio e riducendolo alla consistenza di marmellata per servirsene ai bisogni dell'inverno. La sua cultura ha preso in pochi anni un certo incremento, perché le famiglie *che ne usano* difficilmente si riducono a privarsene, e quindi va sempre più estendendosi il suo consumo, in maniera che non v'è orto che non ne sia ad oltranza fornito.

Giovanni Battista Perez, nelle Osservazioni per l'anno 1878, indica diverse varietà coltivate, annotando che la scelta vada verso quelle adatte alla trasformazione in conserva¹⁵:

Quella che noi più volgarmente educhiamo è a frutti grossi, depressi alla base, a lobi irregolari, di tinta rossa vivace. È una varietà pregievolissima che acquista rapide simpatie nelle provincie italiane, perché atta a preparare le conserve e salse di pomodoro.

Il pomodoro veniva però anche essiccato per il consumo invernale. Per questo si preferiva una varietà – verosimilmente più antica, simile

¹³ Archivio di Stato di Verona, Del Bene, Spese giornaliere, fasc. 163-195, *ad annum*. Sulla diffusione della patata nelle pratiche agrarie e culinarie locali, di fatto non anteriore alla carestia del 1814-1815, si veda BRUGNOLI, *Luigi Dalla Bella*.

¹⁴ TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1874*, p. 85.

¹⁵ PEREZ, *Osservazioni agrarie*, p. 202.

all'attuale ciliegino – che produceva piccole bacche meglio adatte allo scopo (*Solanum Lycopersicum esculentum*, var. *cerasiforme*, allora indicata come *pseudo-lycopersicum*). Alla fine del XIX secolo si nota che «queste frutta piccolissime, ma saporite, si mantengono durante l'inverno, lasciandole seccare unite mediante filo»¹⁶.

La domanda di pomodoro trasformato in conserva doveva essere a questa altezza cronologica effettivamente alta, se sempre Tonini informa di contraffazioni: «la mala fede, per giunta alla derrata, falsifica la pasta del pomodoro, mescendola col frutto della rosa canina. In tal caso essa è di un colore alquanto sbiadito ed appiccaticcia. Il prof. Antonio Gibertini ne svela la frode, sciogliendone una piccola porzione nell'acqua e reagendola con 2-3 gocce di cloruro ferrico, che non tarda a colorarsi di nero in causa dell'acido gallico contenuto nel cinarodio della rosa»¹⁷.

Anche Perez lamenta le frodi nelle produzioni importate: evidentemente la produzione locale non è sufficiente a soddisfare un aumento della domanda, avendo riscontrato «introdotte nella salsa di pomi d'oro gli insipidi frutti del bianco-spino, e le coccole della rosa canina che i furbi mescolarono a carote, ed a poma e patate cotte perché meno facile riuscisse l'avvedersi del colore più sbiadito, dell'aspetto meno liscio e più appiccaticcio di queste pseudo-conserve»¹⁸.

All'inizio del secolo scorso, la monografia del prefetto Luigi Sormani Moretti sottolinea quanto ormai l'uso del pomodoro sia diffuso in cucina, anche a livello popolare, trasformato in concentrato e venduto in pani, scatole o fiaschette, «a disimpegno di meglio sapiente arte culinaria». Tale domanda ha fatto sorgere a Verona una prima industria di trasformazione nel Veronese in Valpolicella, a San Floriano, «avendovi una speciale fabbrica per ridurli in conserva da porre in commercio», che dà lavoro a una ventina di operai, di cui si auspica l'estensione della coltura per la domanda che vi sarebbe anche dall'estero¹⁹.

¹⁶ *Monografia agraria della provincia di Verona*, p. III; BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, p. 90.

¹⁷ TONINI, *Osservazioni agrarie per l'anno 1874*, pp. 85-86.

¹⁸ PEREZ, *Osservazioni agrarie*, pp. 202-205.

¹⁹ SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona*, II, p. 149.

Entro certi ambiti sociali, il consumo di pomodoro per confezionare salse potrebbe però avere nel Veronese radici meno recenti di quanto le fonti fin qui viste ci attestano. Se una prima ricetta in Italia di salsa a base di pomodoro (indicata in riferimento alla Spagna: «salsa di Pomodoro alla spagnola») risale al 1692 nello *Scalco alla moderna* di Antonio Latini²⁰, a livello locale potrebbe esserne testimonianza un inedito ricettario di famiglia veronese, conservato all'Archivio di Stato di Verona. Questo ricettario è costituito da un unico foglio di grandi dimensioni, ripiegato e redatto su colonne in *recto* e *verso*; purtroppo non presenta elementi di datazione, ma, per aspetti paleografici e per il contesto archivistico, è collocabile entro il XVIII secolo. Tra le ricette, sono riportate le indicazioni per la preparazione di una *salsa brusca* o *dolce*, a base appunto di pomodoro, utile ad accompagnare qualsiasi piatto ma in particolare la carne di manzo²¹:

Salsa brusca e dolce

Si prende zucaro rosso, si desfa nela cazarola; si aggiunge botiro, aceto e brodo tirato col pomo doro sieme. Si mete sopra a che si vole.

Salsa dolce

Si prende cipola piccola intiera, botiro, zucaro, poca farina, un poco brodo tirà col pomo doro. Fato il raso a sopra il piato, si struca un mezo limon. Va bene sopra il manzo.

²⁰ *Lo scalco alla moderna*, p. 444: «Salsa di Pomodoro, alla Spagnola. Piglierai una mezza dozzena di Pomodoro, che sieno mature; le porrai sopra le brage, a brustolare, e dopo che saranno abbruscate, gli leverai la scorza diligentemente, e le triterai minutamente con il Coltello, e v'aggiungerai Cipolle tritate minute, a discrezione; Peparolo pure tritato minuto, Serpollo, o Piperna in poco quantità, a mescolando ogni cosa insieme, l'accomoderai con un pò di Sale, Oglio, & Aceto, che sarà una Salsa molto gustosa, per bollito, o altro». Sulle ricette a base di pomodoro in quest'opera si veda GENTILCORE, *La purpurea meraviglia*, pp. 70-74.

²¹ Archivio di Stato di Verona, Betteloni, b. 6, *Miscellanea e musica*, cc. n.n. Un utilizzo alimentare del pomodoro, solitamente cotto, è comunque attestato, seppure come fatto circoscritto e legato al gusto per le novità, nel corso del XVI secolo: DORIA, *Le colture del nuovo mondo*, p. 575.

Queste due ricette uniscono un gusto ancora “medievale”, caratterizzato dall'unione dell'agro (dato dall'aceto o dal limone) e del dolce (zucchero), pur con una base grassa (burro), quindi ancora ben lontano dall'abbandono delle basi acide (e ancor più dell'agro dolce) in favore di quelle grasse, tipico delle cucine moderne, sotto l'influsso di quella francese, ma con l'inserzione di un “nuovo” elemento, appunto il pomodoro²². La ricetta sembra ben diversa – rispondente appunto a un gusto più arcaico, forse in ragione della collocazione marginale – dalla salsa di pomodoro alla Spagnola proposta da Antonio Latini alla fine del XVII secolo, che si avvicina maggiormente, nella semplicità degli ingredienti (di fatto pomodoro passato alla brace, cotto con cipolla tritata e condito con spezie) alla nostra salsa²³. Così come sembra differenziarsi, sempre per un maggiore legame con una tradizione precedente, dalla salsa rossa proposta a metà dell'Ottocento a Firenze dall'oste Luigi Bicchierai, detto Pennino, che, seppure a base di pomodoro, prevede come unica variante una versione agrodolce, in cui lo zucchero e l'aceto compaiono però come componenti accessori²⁴.

Dunque, nel corso del XIX secolo – in particolare la seconda metà, perché le altre testimonianze si riferiscono a una dimensione socialmente alta e dunque circoscritta – si assiste all'affermazione del pomodoro nella cucina veronese: prodotto che da un lato ha modificato sicuramente il gusto

²² CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. 184-186; sul passaggio da salse acide a dolci nel Veronese: BRUGNOLI, *Tradizioni culinarie*.

²³ *Lo scalco alla moderna*, p. 444.

²⁴ Su questa salsa, proposta assieme ad altre, verde e bianca, si veda GENTILCORE, *La purpurea meraviglia*, pp. 95-96: «Si mettono a fuoco, in una casseruola, sette o otto grossi pomidori spezzettati, una quarta parte di cipolla, due foglie di basilico e lo stelo di una foglia di sedano sminuzzata, un pizzicotto di prezzemolo. Allorché i pomidori avranno perso molta della loro acqua, si setacci il tutto, si versi il passato in una casseruola, si unisca un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale, un pizzichino di pepe, s'ha da bollire mescolando di tratto in tratto; e la buona salsa sarà così fatta. Se poi la si volesse agrodolce, basterà aggiungere, prima di togliere la casseruola dal fuoco, un cucchiaino abbondante di aceto ed uno scarso di zucchero; mescolare, assaggiare, e secondo l'assaggio, unire o un altro po' di aceto od un altro po' di zucchero» (la ricetta è tratta da TOZZI, *Pennino l'oste*, pp. 105-106).

di tante pietanze, aggiungendo quella sapidità data dalla alta percentuale di glutammato che caratterizza il pomodoro concentrato²⁵ e che appunto aveva determinato la chiosa di Sormani Moretti nel sottolineare che il suo uso andava «a disimpegno di meglio sapiente arte culinaria».

La capacità di entrare nella cucina veronese è ben rappresentata dal condimento dei gnocchi, storicamente conditi con burro e formaggio, elementi caratteristici del piatto, tanto che la loro distribuzione per carnevale avveniva nel venerdì detto *casolaro*²⁶; la centralità del condimento rispetto al condito era tale che, nel XVIII secolo, gli stessi gnocchi hanno potuto subire la concorrenza dei *bigoli*²⁷. Eppure, anche qui il pomodoro ha sfondato porte che a inizio secolo sembrano ancora ben sbarrate nell'ultimo anteguerra, come illustrano Berto Barbarani, che nei primi decenni del secolo scorso descriveva i gnocchi tradizionalmente conditi – «E ti lavora gratacasola [...] grata el formaio, senza creansa [...] E ti destrighete butier balosso: spiuma, desfrìsete [...] rosso brusà»²⁸ –, e Giuseppe Zancolli, che li dipingeva per il baccanale del gnocco in piazza San Zeno conditi appunto in bianco. Nell'*Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto* il condimento col pomodoro appare invece sullo stesso piano: «burro fuso e parmigiano, pomodoro e parmigiano, gorgonzola fuso, o il saporito sugo di carne di cavallo macerata a lungo nel vino, la cosiddetta “pastisada de caval”», a segno di un orizzonte “nazionale” raggiunto dalla salsa di pomodoro, oggi universalmente condivisa²⁹.

²⁵ Si tratta del sapore che oggi chiamiamo umami e che è ricercato in realtà da tantissime cucine: dall'età romana con il *garum*, all'oriente con la salsa di soia, al medioevo e all'età moderna con la frequente aspersione di parmigiano (o lodigiano), tutti prodotti appunto ad alto contenuto di glutammato. Su questo si veda KURIHARA, *Glutamate* e MARCUS, *Enhancing umami taste*.

²⁶ BRUGNOLI, *Il “Vèneri casolaro”*.

²⁷ BRUGNOLI, «Famosa fan Verona i bigoli»

²⁸ BARBARANI, *L'autunno del poeta*, p. 43 (*La cabala del gnoco*).

²⁹ Su questo: MONTANARI, *Il mito delle origini*.

«A disimpegno di meglio sapiente arte culinaria». Nota sull'introduzione del pomodoro

Bibliografia

- L'agricoltura veronese. Un settore dinamico verso il futuro*, a cura di S. Fraccaroli, con la collaborazione di G. Bargioni, P. Berni, A. Febi, Verona 1988
- L'agricoltura veronese tra competitività, innovazione e sostenibilità*, Verona 2014
- Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto*, a cura di P. Antoniazzi
<<https://www.venetoagricoltura.org/dettaglio/atlante-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali-del-veneto>> (aggiornamento 2025 dicembre 1)
- BARBARANI B., *L'autunno del poeta. Quarto canzoniere (1923-1936)*, Milano 1936
- BRUGNOLI A., «Famosa fan Verona i bigholi». Una dimenticata "eccellenza" del patrimonio gastronomico locale, in *Studi Veronesi. Miscellanea di studi sul territorio veronesi. IV*, a cura di Andrea Brugnoli, Verona 2018, pp. 77-102
- BRUGNOLI A., *Luigi Dalla Bella e l'introduzione della patata nella valle di Negrar*, «Annuario Storico della Valpolicella», XXX (2013-2014), pp. 167-178
- BRUGNOLI A., *Tradizioni culinarie e tardo medievalismi a Verona: l'invenzione della pearà e della pastissada de caval*, in *Studi Veronesi. V*, a cura di A. e P. Brugnoli, Verona 2020, pp. 7-42
- BRUGNOLI A., *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018
- BRUGNOLI P., *Il "Vèneri casolaro" in piazza San Zeno alla fine del '500*, «Annuario Storico Zenoniano», 1994, pp. 77-84
- CAPATTI A. – MONTANARI M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 2002
- DORIA M., *Le colture del nuovo Mondo*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze 2002, pp. 569-578
- FRUSCIANTE L. – D'AGOSTINO N., *Il pomodoro: storia di un immigrato di successo*, Napoli 2024
- GENTILCORE D., *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*, Milano 2010 [ed. orig. New York 2010]
- KURIHARA K., *Glutamate: from discovery as a food flavour to role as a basic taste (umami)*, «The American Journal of Clinical Nutrition», 90 (2009), 3, pp. 719S-722S
- MARCUS J.B., *Enhancing umami taste in foods*, in *Modifying flavour in food*, ed. By A. Taylor and J. Hart, Oxford 2007, pp. 202-220
- Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della Prefettura di Verona al questionario della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882
- MONTANARI M., *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Bari 2019
- TOZZI F., *Pennino e l'oste*, Firenze 1996
- PEREZ G.B., *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1878*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVII (1880), I, pp. 109-318
- PEREZ SEMPER M., *Lo scambio colombiano e l'Europa*, in *Storia e geografia dell'alimentazione*, a cura di M. Montanari e F. Sabban, Torino 2004, I, pp. 351-377

POLLINI C., *Catechismo agrario*, Verona 1819

Risposte di Benedetto Del Bene ai quesiti fattigli dal compilatore degli annali d'agricoltura al Regno d'Italia, cav. Filippo Re, intorno al modo con cui si formano e si coltivano gli orti del Veronese, in DEL BENE B., *Opere di agricoltura ... , precedute dalla traduzione delle Georgiche di Virgilio*, Milano 1850, pp. 267-303 [1 ed. *Risposte del sig. ai quesiti fattigli dal Compilatore degli Annali intorno al modo in cui si formano e si coltivano gli Orti del Veronese*, s.n.t.]

Lo scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben disporre i conviti, con le regole più scelte di Scalcheria, insegnate, e poste in pratica ... dal cavalier Antonio Latini, in Napoli, nella nuova Stampa delli socii Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii 1692

SORMANI MORETTI L., *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Firenze 1904

TONINI C., *Osservazioni agrarie per l'anno 1874*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LIV (1876), 1, pp. 36-117

TONINI C., *Osservazioni agrarie per l'anno 1875*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LIV (1876), 1, pp. 119-216

«A disimpegno di meglio sapiente arte culinaria». Nota sull'introduzione del pomodoro



Il venerdì *gnocolàr* in un dipinto di Giuseppe Zancolli, 1911 (Verona, collezione privata).