

Virgilio Bianconi

## IL CUCINARIO

*Sapori, memorie e stagioni del lunario rurale  
di Panicale nella vita di ieri*

Prefazione e appendice a cura di Maura Lepri

Illustrazioni di Sara Coppetti

Morlacchi Editore

Progetto grafico e impaginazione: Martina Galli  
Progetto grafico e realizzazione copertina: Giacomo Sidoni

Prima edizione: 2026

ISBN/EAN: 978-88-9392-710-9

© 2026 copyright by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, non autorizzata.

[redazione@morlacchilibri.com](mailto:redazione@morlacchilibri.com) | [www.morlacchilibri.com](http://www.morlacchilibri.com)

Finito di stampare nel mese di maggio 2026, presso Logo spa, Borgoricco (PD).

## Indice

<i>La galantina de la Bruna</i>	9
<i>Prefazione di Maura Lepri</i>	11

### PRIMA PARTE *Il Cucinario di Virgilio*

<i>Perché “Cucinario”</i>	19
<i>Un apprendistato tra cucina, arte e teatro</i>	22
<i>Cibo e teatro: lo stesso mestiere</i>	23
<i>La gastronomia e il bel canto</i>	26
<i>Tempo di Carnevale</i>	28
<i>Un aneddoto divertente</i>	29
<i>Gente di Panicale, ricordi di cucina</i>	30
<i>Storie di poveri e di cibo</i>	33
<i>La cucina della prima metà del '900</i>	37
<i>Il fuoco</i>	38
<i>Il mondo agricolo e il mangiare</i>	40
<i>Le erbe spontanee</i>	43
<i>La piccola economia della macchia</i>	45
<i>I legumi</i>	47
<i>La cacciagione</i>	49
<i>L'uovo risorsa preziosa</i>	51
<i>Il grano e il pane a Panicale nella prima metà del '900</i>	53
<i>L'olio, il nostro “oro verde”</i>	55
<i>Il vino</i>	58
<i>La razza Chianina</i>	60
<i>L'arte del norcino</i>	61
<i>I latticini</i>	64
<i>Il quotidiano alimentare di una famiglia agiata: i registri Pannocchia (1920-1932)</i>	66
<i>Profumi d'incenso e di cucina</i>	69

SECONDA PARTE  
*Il Calendario rurale*

GENNAIO	79
Zaccaragatti o Pastrignocchi coi fagioli	82
Fritto di frattaglie	85
Mattonella al burro	88
Cialdoni	91
FEBBRAIO	95
Crostini col cavolfiore	97
Torta al testo	99
Strufoli	102
Frappe	105
MARZO	109
Minestra in brodo	111
Polenta o Pulenda	114
Torcoli della Settimana Santa a Panicale	117
Frittelle di riso di San Giuseppe	120
APRILE	123
Pasta co' le muliche	126
Coratella d'agnello	128
Torta di Pasqua	130
Scafata	134
Zuppa inglese	136
MAGGIO	139
Pan del garzone e piccione in salmì	142
Baccalà con l'erbetta	145
Frittata di vitabbie	148
Fiocco di neve	151
GIUGNO	155
Minestra de pane	158
Frittata di cipolle	161

Pollo all'arrabbiata	164
Brusténgolo	166
LUGLIO	169
Umbrichelli	172
Panzanella	175
Sugo di battitura per la pasta "compra"	178
Mantovana	182
AGOSTO	185
Minestra di pesce di lago	188
Mejjata o Migliata	191
Fagioli all'uccelletto	194
Torcolo	197
SETTEMBRE	201
Schiacciata	204
Baccalà in pastella della fiera di San Pellegrino	206
Crostini co' la milza	209
Torcoli di San Michele	212
OTTOBRE	215
Torta de granturco (torta al testo di mais)	217
Minestra di ceci e baccalà	220
Il pancotto	223
Mostaccioli e il pan di mosto	225
NOVEMBRE	229
Crostino co' le fave	232
J'ovi in trippa	235
Il castagnaccio	238
Frittelle de pancotto	241
DICEMBRE	243
Cappelletti di Natale	246
Galantina	249
Parmigiana di gobbi	252

Pasta dolce della Vigilia	255
Crostata di mandorle panicalese	258
Torciglione	262
<i>Appendice. Alcune questioni di antropologia del cibo</i> di Maura Lepri	265
<i>Bibliografia</i>	281
<i>Indice dei nomi</i>	285