

Milk cream, food with a long Italian tradition!

Let's correct the Italian TV chefs' false argumentations

DR. LEONE M. JENNARELLI

1 The TV chefs and *your* pleasantness is not sufficient

«Without cream! Without cream! Without cream!» How many times have we recently heard (and seen!) shouting such a slogan on TV? Thus, it happens that chefs, who are even *kings* of pleasantness, regularly suggest to Italian restaurateurs (those expatriates and those not) not to use milk cream in cooking, *because cream as an ingredient doesn't belong to Italian tradition* (!!).

And now we always see such TV chefs who friendly reprimand both professional restaurateurs and virtuous housewives by reminding them that *cream is not a typical Italian food, but it belongs to the world of foreigners*.

It is true that, if we read the ancient Italian recipes, it will be seriously difficult to find the word *panna* (i.e., *milk cream*). However, this doesn't mean that the entity *panna*, considered as *panna* (i.e., *cream*), does not exist ontologically.

And here we can quote some words from a *foreigner*:

«A rose by any other name would smell as sweet».

1

2 Cream as Italian traditional food: Bartolomeo Scappi (1500-1577)

Let's start *ab ovo*! Just to do an example: the *most* Italian Bartolomeo Scappi (1500-1577), probably born in Dumenza (Varese province) and then the most celebrated and famous cook for the Popes in Rome, a cook universally deemed the forerunner of the tradition of *Italian modern cuisine*.

In his *Fifth Book* from his well-known work, we can read a mysterious *un bicchiere di panna di latte* (i.e., *a glass of milk cream*):

Per fare torta bianca reale, quale usava Papa Iulio III. Cap. LXXX.

H Abbiafi libre dua di prouatura fresca, fatta di quel giorno, & pestifi nel mortaro, di modo che uenga come butiro, giungendoli libre due di zuccaro fino, & tre oncie d'acqua rosa, et tre capi di latte

Q V I N T O L I B R O

fatti di quel giorno, ouero un bicchiere di panna di latte, et quindici chiari d'oua fresche, et passifi ogni cosa per il setaccio, babbifi la tortie

And then, below, *sei once di panna di latte* (i.e., *6 ounces of milk cream*) corresponding to *quattro capi di latte* (i.e., *4 milk cream tops*) (ca. 170 gr or, more or less, the quantity of content from a 200 ml modern package of milk cream):

Per fare torta bianca comune. Cap. LXXXI.

PEstisi, o grattisi libre due di promatura fresca, et altrettanta ricotta fresca, et libre una di cascio grasso, et sei oncie di cascio Parmigiano grattato, & pisto che sarà ogni cosa giungasegli quindici chiare d'oua fresche battute, ouero dieci oua col rosso, & sei oncie di panna di latte, ouero quattro capi di latte, & tre oncie d'acqua rosa, & quattro oncie d'una passa, & mezz'oncia di genghero, & un'oncia di cannella,

In Scappi's *Sixth Book* there's a recipe for the *capi di latte* which, even though originally from the 1570s, is *de facto* identical to the recipe given by Agnoletti (1776-post 1834) in his 1803 book (published in Rome: Rome again so!, a city which must be considered, in any case, Italian).

Per fare capi di latte. Cap. CXLV.

Pigliansi dieci boccali di latte di uacca munto di quel giorno, & facciasì scaldare, & dappoi compartiscasi in diuersi uasi di legno, o di rame stagnati che tengano un boccale l'uno, & lascinosi stare in loco fresco fin a tãto che farãno la crema, cioè la telerina di sopra, e cõ la cocchiara leuasi la detta telerina ch'è il capo di latte, et mettasì in piatti, e quando si seruano spolverizginosi di zucchero fino, & ogni uolta che si uorrà leuare essa telerina facciasì riscaldare il latte, e tenga si l'ordine di compartirlo in uasi detto di sopra, & uolendo portare essi capi di latte di loco a loco, mettansì in uasi di terra, o di uetro, tenendoli turati per rispetto dell'aere che li farebbe uenire rossi, & agri.

233 years should be sufficient to establish a tradition, even though culinary, and moreover, without doubt, specifically an Italian one, as far as the renowned boot crowned by the Alps is concerned... leaving aside the not dubious fact that Rome was once, and it is still today... an Italian city, located in Italy (geographically speaking), Rome, a land where people have been speaking *the language of sì* for various generations.

Tiramisù is widely considered an Italian tradition. However, it first appeared in *Italian cuisine circa* 1980 (as is well known, its origin is still disputed) and, in any case, after the 1960s (but some scholars think about 1959 or even 1938; the 1600s origin is notoriously not convincing).

In conclusion, what can we say, hence, about a type of food continuously in use, at least, for ca. 455 years and even well documented in the Italian culinary books throughout the centuries: *la panna*, the milk cream?

Here Scappi presents the 16th-century milk processing to be carried out in cold rooms: the man at the very centre is preparing *Neve di latte* (i.e., *Snow of milk*, *Whipped cream*) to be served with sugar!



Finally, we have here the table service for the month June given by Scappi with *Capi di latte* and *Neve di latte* both served with sugar.

<i>Celfe more.</i>	nu. 800	piatti	8
<i>Arbicoccole grosse mirabolane.</i>	nu. 200	piatti	8
<i>Capi di latte, serviti con zucchero sopra.</i>	nu. 40	piatti	8
<i>Pasticci di mistella di sei libbre per pasticcio cane-</i>			
<i>Neve di latte, servita con zucchero sopra.</i>		piatti	13
<i>Cialdoni fatti a scartocci.</i>	nu. 300	piatti	8
<i>Ciambellette di monache.</i>	nu. 200	piatti	8

3 Cream as Italian traditional food: Francesco Leonardi (ca. 1730–post 1816)

Once again in Rome (or somewhere nearby), the birthplace of Francesco Leonardi, who worked in Rome and then in Naples. He was the cook of many important aristocratic families in Europe between France and Russia. In the end, he was back in Rome again, *the eternal city* where he published his cookbooks. It seems, therefore, that the great Italian culinary tradition has strong and meaningful roots in the land of Roma, the divine *suckling breast* (*ruma*) destined to feed the lives of those too many people of the terraqueous globe.

Unfortunately, the TV chefs must here surrender because Leonardi doesn't offer any way out: *Fiore di latte* (*Flower of milk*) means *Milk cream* (*the much-hated Milk cream!*). It was already used to create *liaison* for the sauces, so to transform gravies and cooking juices into various delicious (but today abhorred!?) creams for meat, pies and... pasta!

SPIEGAZIONI

*Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usati
nella Cucina, dei quali l'autore si è servito
nella composizione di quest'Opera.*

Liaison nome, che significa rossi d' uova stemperate con acqua, o brodo, o latte, o fiore di latte per brodettare, e legare qualunque Zuppa, Salsa, o altra Vivanda.

Fiore di latte, significa quella panna, che si leva al latte prima che abbia bollito, e capo di latte poscia che ha bollito.

Milk cream is a fundamental ingredient in the composition of Leonardi's sauces. Leonardi's *Sauce with cream and mushrooms* (not too dissimilar from the modern one) is even considered, by the chef/author, the cream sauce *par excellence*.

Salsa al Fior di Latte.

Mettete in una picciola cazzarola qualche prugnolo fresco se si trova, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipollotta con due garofani; passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di farina, bagnate con fiore di latte, e un poco di consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate bollire a picciolo fuoco, passate la salsa al setaccio, e servitela con petrose-molo trito, imbianchito, e spremuto.

Leonardi already had, in his book, a *Sauce with tomato and cream*, which is the basis of the most hated dish from the 70s: *Penne alla Vodka*. This is not, therefore, the *obscene invention* of an obscure unknown American chef from New York (!?), but rather an ancient Italian sauce from the 90s of the 18th century which, *sui generis* reworked in the 70s and 80s of the 20th century, was already 200 years old.

The same considerations can be made for the famous *Carbonara*: its basis, in reality, is just the fundamental liaison with eggs and milk cream, described many times by Leonardi.

Salsa al Culi di Pomodoro.

Vedete all'articolo dei Culi pag. 14. Questo si serve nella stessa maniera; ma talvolta vi si aggiunge una liason di due, o tre rossi d'uovi freschi, fiore di latte, e un pezzetto di zucchero in pane.

Moreover, Leonardi gives a precise name to the *infamous cream sauce* which is used in Italy for more than 230 years for gnocchi, lasagne, ravioli, tortelli, tagliatelle, maccheroni and all the possible pasta of the entire world: *Besciamella* (or *Simple besciamella*) and, here and there, also *Sort of liquid besciamella*, in order to make a distinction from the real *Besciamella sauce* (which is also made with a part of milk cream).

Hence, *both tortellini and ravioli with cream, maccheroni with cream, and tagliatelle with cream* are not an indecent mess imposed by the Foreigner on the Italian traditional cuisine, but typical dishes from the Italian traditional cuisine, at least from the 18th century on, and are certainly two centuries old!

Leonardi's book is very clear on the use of cream for tortellini and pasta.

Besciamella.

Mettete in una cazzarola una foglietta di fiore di latte, o capo di latte, un pezzo di butirro, maneggiato con un poco di farina, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiara, e bollire mezzo quarto d'ora; indi passate al setaccio, in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per condire tutte l'erbe che farete al Parmigiano, come anche Lasagne, Ravioli, Tortelli, Fittuccie &c.

Besciamella Semplice.

Mettete in una cazzarola una foglietta di buon latte, mezza di fiore di latte, o panna, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale; pepe schiacciato, noce moscata, trè garofani; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiara di legno, e alquanto bollire, acciò non senta la farina; osservate che sia densa una cosa giusta, e passatela al setaccio in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per Lasagne, Maccheroni, Gnocchi, Polenta, Ravioli ec. Per tutta sorte d'Erbe, che farete al Parmigiano, per moltissimi Piatti d'Uova, e per una quantità d'altre Vivande, come si dirà in appresso.

As said previously, in Leonardi it's possible to find various instructions on how to work a milk cream sauce with a liaison of egg yolks: that's a clear anticipation of the famous so-called *Salsa alla carbonara*.

Alas, dear TV chefs! *Milk cream can stay with eggs,... and it's an Italian tradition!*

Salsa di Fagiolotti verdi al Butirro.

Passate i fagiolotti fini, come quelli di grasso. *Tom. I. pag. 81.*, ma senza prosciutto; indi sbruffateci un poco di farina, e bagnateli con latte, e fiore di latte; fateli bollire, e serviteli nella stessa guisa, ma legati ben bollenti con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte.

5

In conclusion, the *Ravioli ricotta e spinaci*, still today a much-appreciated dish of the Italian cuisine, is presented by Leonardi as *Ravioli alla romana* (i.e., *Roman ravioli*), that's to say, a typical Italian dish from the Roman cuisine.

Moreover, Leonardi also comments on the use of *Salsa alla panna* (i.e., *Cream sauce*) with ravioli: he says *it's the best sauce for all these types of dishes!* It means that milk cream is an excellent! sauce for tortelli and ravioli: *amazing!*

Ravioli alla Romana.

Terrina = Fate una sfoglia di pasta da tagliolini, Vedetela nel *Tom. I. pag. 44*. Abbiate della ricotta fresca, mescolateci allorchè saranno freddi un poco di spinaci allessati, spremuti, tritati, e passati bene sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe, e cannella fina; per ogni libbra di ricotta trè rossi d'uova crudi; mescolate il tutto insieme; formatene dei Ravioli non tanto grandi colla posta sudetta e tagliati collo sperone. Quando saranno fatti tutti metteteli nell'acqua bollente giusta di sale, in un quarto d'ora saranno cotti, indi scolateli sopra un pan-

no pulito, conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato, e butirro squagliato mescolato con un buon Cull di prosciutto, o un brodo di Garofanato, terminate col parmigiano, e butirro. Fate prendere color' ad un forno caldo, e servite subito. Alcuni tramezzano i Ravioli, Gnocchi &c. con fiore di latte, mescolato con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, lo fanno stringere, e bo'lire sopra il fuoco giusto di sale, lo passano al setaccio, e ne formano una specie di Besciamella liquida: condimento ottimo in tutte queste sorta di vivande. La-

Sat est!... and we omit the long chapter on the use of milk cream in confectionery and in other salted dishes.

4 Cream as Italian traditional food: Vincenzo Agnoletti (1776-post 1834)

Ah! Rome! The Italian city again?

Last, but not least: Vincenzo Agnoletti, born in Rome, who professionally worked both in Parma and in Rome. Thanks to the books by Agnoletti, printed in Rome in 1803, we have many perspicuous and clear details on the use of milk cream in Italian cuisine.

Let's have a look, first of all, at *Salsa besciamella* with milk cream, a sauce that Leonardi considered the perfect sauce for any dish with pasta and even more.

BESCIAMELLA. Squagliate in una ozzarola sopra un fuoco moderato un grosso pezzo di butirro, indi poneteci un pizzico di farina, stemperate con latte, e capo di latte, condite con pochissimo sale, pepe pesto, e uoce moscata, fate stringere al fuoco, movendo di continuo con un cucchiajo di legno, indi passate per setaccio, e servitevene come si dirà a suoi luoghi.

Then we have the distinction between *capo di latte* and *fiore di latte* (that's to say, *la panna vera e propria*), which reminds us, after 233 years, of the Italian and Roman *Chapter 145* by Bartolomeo Scappi (1570).

CAPO DI LATTE. Il Capo di latte è molto in uso per la Cucina. Alcuni non fanno distinzione dal Capo di latte al fiore di latte o panna mentre questi due ultimi non hanno sofferta azione di fuoco per ottenersi, quando il capo di latte si fa nella sottoscritta maniera. Passate per setaccio del latte di vacca, che sia freschissimo, e ponetelo dentro un caldajo sul fuoco, e allorchè spunta il bollire dividetelo in più catini verniciati larghi, e poco profondi, per ottenere più capo di latte, copriteli, e teneteli in luogo fresco. Dopo ott' ore incirca l' Estate, e dieci ore l' Inverno il capo di latte sarà fatto, conoscendosi facilmente, perchè forma una specie di patena soda; allora

levasi con un cucchiajo sbucato, e si conservi al fresco. Bisogna avere attenzione di levare a suo tempo il capo di latte, perchè facilmente s'ingriscè, e non è più servibile. Per vedere cosa sia la panna, o fiore di latte si vedrà alli loro articoli particolari

PANNA. E' questo il vero fior di latte, che per ottenerlo si fa nel modo seguente. Ponete in varj catini verniciati e poco fondi del latte di vacca appena munto, coprite li detti catini, e teneteli in luogo ombroso e fresco. Dopo dieci o dodici ore osservate se la panna sarà a perfezione, ed allora la levarete con diligenza in cima del latte. Si avverta di levarla in tempo, e di conservarla in luogo fresco, altrimenti diviene agra, e conviene gettarla. La panna è di uso grande tanto per servizio di cucina, che di credenza. Si scelga freschissima, di buon sapore, e ben densa.

Agnoletti here even explains (entry *Panna*, i.e., *Milk cream*) that milk cream is not only used but *A-L-W-A-Y-S U-S-E-D* both for Italian *salted dishes* and *confectionery*.

Once again, the ancient cook left no room for doubts: this cream sauce for the various types of pasta typically belongs to *Maccaroni all'italiana* (i.e., *Italian macaroni*), like Leonardi's *Ravioli alla Romana*.

Maccaroni all' Italiana in più maniere.

Antrè, e Terrina. Fate squagliare dentro una cazzarola un grosso pezzo di butirro, poneteci dentro dei maccaroni cotti con acqua, sale e bene scolati, passateli un poco sul fuoco, ed aggiun-

geteci del parmegiano grattato (e se volete, un poco di pepe, o cannella pesta), indi versateli sul piatto, conditeli di sopra anche con parmegiano grattato, e butirro squagliato, e serviteli poscia ben caldi.

Si servono ancora li maccaroni in altro modo cioè, quando li avrete passati come si è detto dei precedenti, vi potrete mettere un poco di cull, o sugo di stufato, o di garofanato, e servirli ben conditi nel piatto come quelli. Oppure invece del cull, o sugo vi potrete mettere del capo di latte, o fiore di latte, o della besciamella, e servirli come si è detto di sopra. Si può ancora, dopo conditi li maccaroni in qualunque modo come si è detto, metterli dentro il piatto, o terrina, fargli prendere un leggiero colore ad un forno piuttosto caldo, e servirli subito.

7



Milk cream here is clearly defined as a typical Italian sauce and exactly for the *maccheroni*, whatever cream sauce you want to use: *panna semplice* or *fiore di latte*, *capo di latte* or the so-called *besciamella (semplice)*, by an addition of butter, parmigiano and pepper...

As far as we know from the original ancient sources, just nothing changed in the Italian traditional cuisine, at least from 1790 and 1803 until today.

5 Conclusions on milk cream and the tomato *quaestio*: Vincenzo Corrado (1736-1836)

There's no doubt that *milk cream* has a long historical tradition, which dates back, at least, to the years of the 16th century of Bartolomeo Scappi (1570).

There's no doubt that the use of milk cream has a long historical continuity and is traditionally Italian (*Ravioli alla romana* and *Maccheroni all'italiana*) and that, in the 18th and 19th centuries, *milk cream* was always used both for salted dishes and confectionery, in any kind of dishes and sauces, in particular as a specific sauce for *paste ripiene* and *pastasciutte*.

What must be added here is that it is substantially wrong to keep looking for ancient complete recipes, for example, for pasta or something else, since, starting with the manual from Ancient Rome written by Apicius, ancient cookbooks (and Leonardi's and Agnoletti's ones as well) are often, if not always, subdivided into chapters for *sauces* and chapters for the *preparations*: that's to say, in general, you can always use any sauce described in the chapter of the sauces for any kind of preparation/dish, and, therefore, in our case, *also for all the paste ripiene and the pastasciutte*.

In conclusion, it's necessary to point out that the great use of milk cream in Italian cuisine is, without doubt, linked to the Italian city of Rome, where Scappi, Leonardi and Agnoletti worked for some time during their lives, and, therefore, due to its white colour, the milk cream can be defined as a typical *papal dish*.

8

However, thanks to the extant sources, we know that the city of Naples also much appreciated milk cream, as you can see from the following recipe by the famous Vincenzo Corrado.

Alla Panna = Si soffriggono, e si cuocono i Funghi con butirro ;
conditi di foglie di salvia, alloro, fellari, sale, e pepe ; e nel servirli si
ligano con panna di latte .

It's Corrado from Naples himself who can explain how already well known TOMATO SAUCE was as a MUCH-USED SAUCE for PASTA in Naples ca. 1781, while, still today, modern scholars keep dating the diffusion of tomato sauce to the period of the second editions of Leonardi's books, i.e., ca. 30 years later: a serious mistake! It is a fact that in Naples, around 1781, *Salsa di pomodoro* was already commonly and publicly famous even as the *Salsa universale* (i.e., *Universal sauce*) *par excellence*.

DEI POMIDORO

Varie gustosissime Vivande si possono fare dei Pomodoro ; ed infinite conditure col sugo loro si prestano alle carni , ai pesci , all'uova , alle paste , ed all'erbe ; onde con ragione da un eccellente Cuoco furon li Pomodoro chiamati gustosi bocconi , e salsa universale . Questi Pomi non solo danno gusto al palato , ma a sentimento de' Filici facilitano molto con il loro sugo acido la digestione , particolarmente nella loro stagione Estiva , che per soverchio calore l' Uomo ha lo stomaco rilasciato e nauseante .

Sono i Pomodoro rotondi , di color di zafferano , ed hanno una pellicola , la quale per toglierla bisogna rotolarli fu la brace , o pure attuffarli nell'acqua bollente . Per una buca che se li farà dalla parte del gambo , o pure divise in due parti si caveranno li semi per poterli preparare con più delicatezza , e piacere .

Now, Italian traditional cuisine appears as a well-defined ancient world and completely different from the model totally invented by Pogonism and its argumentations: *milk cream and tomato sauce were already all the rage in the Italian kitchens of the 1780s, certainly!*

Therefore, it's time to put an end to this attack, specially orchestrated by TV chefs, on milk cream (which is, in reality, a much-used type of food and a typical sauce of Italian traditional cuisine, in particular, for any kind of pasta, filled or not), butter (*idem*, see *supra*) and tomato sauce, which was *already much used* (even described as *Salsa universale* in Neapolitan cuisine ca. 1781): it is a fact that *tomato sauce* was not an Italo-American invention, *introduced and imposed* in Italy after the end of WWII.

We can say, by paraphrasing an old Italian TV commercial slogan: *meditate*, dear TV chefs,... *meditate!*

Nevertheless, you, TV chefs, certainly always remain pleasant people!

LEONE M. JENNARELLI

Fig. First page of V. Corrado's book 1781. Three tomato recipes by F. Leonardi (1790/1807). Agnoletti's first tomato recipe (1803/1819).



Culi di Pomodoro.

Ponete in una cazzarola dei dadini di vitella, di prosciutto, di carota di cipolla, di panè, di sellero, di radica di petrosimolo, due scalagne, due garofani, uno spicchio di aglio; passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di burro; quando principerà a rosolare poneteci dentro i pomidoro tagliati in pezzi, alli quali avrete dato una mezza spremuta per fargli sortire una porzione dell'acido, aggiungeteci qualche fusto di petrosimolo, un pochetto di basilico, poco sale; allorchè principerà ad asciugarsi bagnate metà Suage, o altro brodo, e metà Culi; fate cuocere dolcemente. Quando sarà cotto digrassate, passate alla stammina, o setaccio in una terrina. Se non avete il Culi, metteteci un poco di farina, e bagnate postica con brodo buono, e se non avete vitella fate senza.

Sugo di Pomodoro.

Questo si fa nella stessa maniera, alla riserva, che quando si bagna, in luogo di porvi il Culi, vi si pone Suage, Restoran, o altro brodo buono.

Maccaroni alla Napolitana.

Terrina = Fate cuocere dei maccaroni con acqua e sale, allorchè saranno cotti trè quarti scolateli, e conditeli nella Terrina con parmigiano grattato, pepe schiacciato, e Sugo di vitella, o di manzo, ovvero un buon brodo di Stufato, o Garofinato fatto con sugo di pomodoro, e passato per il passabrodo. Alcuni per farli migliori aggiungono del butirro fresco nel Sugo, o Culi, ma la vera maniera è come sopra la cenere calda, o alla bocca del forno acciò i maccaroni prendano sapore, e serviteli che siano alquanto sugosi.

POMIDORO. Di molto uso sono al presente li Pomidoro non solo per il loro sugo col quale si condiscono moltissimi vivande, ma pure si apprestano interi in diverse maniere, che sono di buon gusto. Onde qui mi ristriego descrivere quei modi più buoni ed economici colla quali si possono preparare i pomidoro. Li pomidoro sono ancora di una bella guarazione a molti piatti, e si scelgano maturi, ben rossi, e freschissimi. Si fa con essi un'ottima conserva tanto liquida, che soda, le quali sono ottime fuori di stagione per servirsene invece dei Pomidoro freschi. Tanto l'una, che l'altra non manco ancora d'insegnarle qui sotto.

Conserva di Pomodoro liquida.