

LE FRATTAGLIE  
*Frattaglie e rigaglie, alimenti da re*

di Luigi Rigazzi

### **Il Quinto Quarto.**

Gli animali macellati, siano essi bovini, suini, ovini, vengono divisi in due mezzene, dalle quali si ricavano *quattro quarti*, le due parti anteriori e le due posteriori. Tutto quello che rimane si chiama *quinto quarto*, o *frattaglie*, dal latino *fractus*: sono le parti spezzate o separate dalla carne. Il termine *frattaglie* potrebbe trarre in inganno, far pensare che le frattaglie siano soltanto le viscere degli animali macellati, ma questo termine comprende le interiora e tutte le parti che vengono considerate commestibili, più precisamente:

- La trippa;
- Le cervella;
- Il fegato;
- La milza;
- Il polmone;
- La lingua;
- I reni detti rognoni;
- Le animelle;
- Il cuore;
- Il sangue;
- I granelli, (testicoli di montone, cavallo, maiale, vitello);
- Gli scarti, (zampetti, guancia, piedini, musetto, cotenne, mammelle, coda; intestini, nervetti, schienali.ecc. Ecc.).

Nei volatili, polli, tacchini, piccioni, anatre, faraone ecc., le *frattaglie* vengono chiamate *rigaglie o regaglie*, che una falsa etimologia vorrebbe far derivare dal latino *ragalia o regalis* - da re o boccone degno di un re, ma forse più semplicemente il termine deriva da regalo, perché venivano regalati ai più poveri. Invece le interiora di capretti e agnelli comprendenti il fegato e la trachea si chiamano *coratella*.

Nella storia dell'alimentazione umana le frattaglie forse entrarono a farne parte quando l'uomo addomesticò il fuoco e cominciò a cuocere i suoi alimenti, all'inizio erbe e tuberi, poi le carni, e a praticare l'antropofagia, perché le frattaglie da sempre sono associate ai riti antropofagi, arrivati sino quasi ai nostri giorni. Presso quasi tutte le culture l'antropofagia, si praticava cibandosi del cuore, del fegato del midollo e del cervello dei nemici uccisi in battaglia, serviva per appropriarsi del coraggio e delle virtù del nemico poiché cuore e fegato erano ritenute sede del coraggio e della virilità. Inoltre l'uomo sin dalla preistoria si è cibato delle viscere degli animali da lui cacciati, ritenendo che nelle frattaglie fosse concentrata la parte vitale dell'animale, e che perciò se ne sarebbe appropriato ingerendole. E attribuì loro anche un valore

divinatorio, infatti le frattaglie acquistarono un alone di sacralità quando i sacerdoti iniziarono a praticare *l'aruspicina*. Essa fu conosciuta per la prima volta dai Sumeri, poi dagli Assiri e infine dai Babilonesi, poi nella penisola italica i primi a praticarla furono gli Etruschi che la trasmisero ai Romani. Gli Etruschi codificarono l'arte divinatoria nei *Libri Haruspicini*, che la leggenda dice fossero stati rivelati agli Etruschi da Tagete.<sup>1</sup> Questi libri trattavano l'interpretazione dei segni divini attraverso lo studio delle viscere degli animali. Grazie a questa pratica la storia della medicina e della conoscenza del corpo si è evoluta nel tempo, infatti il sezionare il corpo (anatomia) ha portato la medicina ai risultati che oggi conosciamo. Anche se la storia del popolo Etrusco era rimasta sepolta per millenni, la loro arte culinaria e le ricette di come cuocere e preparare piatti prelibati con le frattaglie è sopravvissuta, passando per il periodo di Roma imperiale, il Medioevo e il Rinascimento, giungendo sino ai nostri giorni. Presso gli antichi Greci, quando si sacrificava un animale agli dei, c'era una divisione netta di quello che spettava agli dei e quello che spettava agli uomini. Le cosce erano riservate agli dei, la carcassa e le interiora agli uomini, presso i Romani, anche se i sacrifici erano di derivazione etrusca, si procedeva al contrario le interiora se perfette erano riservate agli dei, tutto il resto era destinato agli uomini. Dopo il sacco di Roma e l'inizio delle invasioni barbariche, l'uso delle frattaglie nei sacrifici scomparvero persero il loro valore sacrale e con l'avvento del mondo feudale, divennero cibo per i poveri.<sup>2</sup> Le *frattaglie* sin dall'antichità sono state decantate e apprezzate. Il grande naturalista bolognese Vincenzo Tanara (1600 / 1667), nella sua opera *L'economia del cittadino in villa*, pubblicata nel 1644, definisce le animelle: *honore de' conviti, delizie de' golosi, ristoro degli ammalati*.



Uno dei più antichi libri di ricette di cucina giunto sino a noi è il *De re coquinaria* (L'arte culinaria), in dieci libri, attribuito al grande cuoco romano Marco Gavio Apicio (25 a.e.v. / 37 e.v.), ma forse compilato tra il III o IV secolo e.v. da un

<sup>1</sup> Tages o Tagete, è una divinità etrusca, figlio di Genio e della Terra.

<sup>2</sup> Alfredo Morosetti, *Frattaglie "Il Quinto Quarto" in Cucina: l'indimenticabile sapienza culinaria della nostra antica civiltà rurale*, Alfredo Morosetti DC&E, Milano, 2012, [http://www.amazon.it/FRATTAGLIE-ALFREDO-MOROSETTI-ebook/dp/B00B4KBXWE/ref=sr\\_1\\_15?s=books&ie=UTF8&qid=1454507779&sr=1-15](http://www.amazon.it/FRATTAGLIE-ALFREDO-MOROSETTI-ebook/dp/B00B4KBXWE/ref=sr_1_15?s=books&ie=UTF8&qid=1454507779&sr=1-15)

compilatore, un certo Celio: sono appunti di ricette scritte alla rinfusa, ma che danno un' ampia conoscenza di cosa era la cucina dei nobili romani. Questo ricettario ci tramanda numerose ricette a base di frattaglie. Nel libro VII paragrafo 7 troviamo la ricetta per cucinare la ventresca: *Vuota bene il ventre di maiale, lavallo con aceto e acqua e, così pulito, riempilo di polpa di porco tritata, tre cervella, e uova crude; aggiungerai i pinoli e il pepe a chicchi; impasterai con questa salsa. Trita del pepe, del ligustico, del silfio, dell'aneto, dello zenzero, poca ruta, dell'ottima salsa e poco olio. Riempi la ventresca in modo da lasciare dello spazio perché non scoppi quando bolle. Chiudi con stecchi e, legato il tutto con amido, immergila nel tegame bollente. Levala e pungila con un ago perché non schianti. Quando è a mezza cottura levala e sospendila sul fumo perché si colori. Lessala completamente e poi la tempererai con la salsa, col vino puro e con poco olio. L'aprirai col coltello e la servirai con la salsa e ligustico.* Al paragrafo 8 ci tramanda la ricetta per i lombi arrosto: *si taglieranno in due parti in modo si aprano tutti e li cospargerai di pepe tritato, pinoli e coriandolo tritato finemente e semi di finocchio tritato. Poi si chiuderanno i lombi, si legheranno e si rinvolteranno nella Salsa; poi si arrosteranno al fornello o a graticola.* Al paragrafo indica come preparare il fegato e il polmone: *Così cuocerai il fegato di capretto e d'agnello: prepara acqua mielata e mescolaci delle uova e una parte di latte per farlo assorbire al fegato tagliato. Cuoci in salsa acida, cosparso di pepe e servi. Altro modo per il polmone: lava nel latte il polmone calcolando quanto ne può occorrere. Sbatti due uova crude, pochi grani di sale, un cucchiaino di miele e mescola di Salsa, di passito, di vino puro. Spezzetta i polmoni e bagnali con salsa acida di vino.*

Andando avanti nei secoli, si deve a due dei più importanti cuochi italiani del Rinascimento, Martino de Rubeis, detto Mastro o Maestro



**Sisto IV nomina il Platina Prefetto della  
Biblioteca Apostolica Vaticana  
1477 ca. – Pinacoteca Vaticana Sembra che fra  
i personaggi presenti vi  
sia raffigurato anche Mastro Martino.  
Melozzo da Forlì (1438 / 1494)**

Martino e Bartolomeo Scappi, di averci tramandato moltissime ricette a base di frattaglie, nonostante avessero lavorato presso la corte papale, il primo con Papa Sisto IV (1414 / 1484), il secondo con Pio IV (1499 / 1565), e Pio V (1504 / 1572). Mastro Martino nella sua opera *Libro de arte coquinaria*, scritto in lingua volgare, al capitolo I paragrafo 129, scrive: *Per fare tomacelli. Togli figatelli di porcho et altri figatelli et coceli allessi, ma non troppo; da poi gratali como se gratta il caso; et toglì ventrescha de porcho secundo la quantità de figatelli et battila molto bene. Et toglì un pocho de cascio vecchio et un pocho de cascio grasso et un pocha de maiorana et petrosillo et uva passa et spetie et doi o tre ova secundo la quantità, et pista tutte queste cose insieme con li figatelli. Et dappoi fa' li tomacelli grossi como una noce, overo como uno ovo et fascia ogniuno disperse con la rete del porcho. Dappoi coceli in la padella con bon lardo et devonosi cocere ad agio, et non siano troppo cotti.*



Il Bartolomeo Scappi, nella sua opera *Cuoco segreto di Papa Pio Quinto*, al capitolo CCXXXI ci tramanda la ricetta del *Pan ghiotto con cervelle, e animelle di vitella: Faccianosi alessare le cervelle, et animelle, et come saranno alessate, cavinosi e faccianosi ben soffriggere l'animelle nello strutto e lardo liquefatto, et battanosi minute con li coltelli con menta, maiorana, pimpinella, e finocchio fresco, r mescolinosi con esse le cervelle, con pepe, garofani, cannella, noci moscate, zafferano, cascio grattato, zuccaro, rossi d'uove, sugo di melangole, ongro agresto chiaro, e fate à bastanza, et d'ogni cosa sarà la quantità secondo parerà con buon giudizio, et piglionosi fette si pane innestite con rossi d'uova, et soffritte in butiro, o strutto, e quando saranno fritte, cavinosi, et lasciasi raffreddare un poco, e stendasi sopra la compositione, et ponganosi le dette fette coporte della detta compositione in una tortiera dove sia burito o strutto, et come saranno accomodate, diasi loro una calda sotto, et sopra, come s'è fatto all'altre, overo ponganosi, in forno ben temperato, et quando la compositione sarà fermata, servanosi calde con sugo di melangole, et zuccaro sopra.*



Il più grande gastronomo italiano della fine dell'800 e l'inizio del '900 è stato Pellegrino Artusi (1820 / 1911), che nella sua opera, l'Arte di Mangiare bene ancora oggi pietra miliare per chi si dedica all'arte culinaria ci descrive diverse ricette a base di *frattaglie*, scrive: Quando nella Maremma toscana viene il giorno della castratura dei puledri, s'invitano gli amici ad un pranzo ove il piatto che fa i primi onori è un magnifico **fritto di granelli**.[...] *lessateli in acqua salata, poi fate loro una incisione superficiale per il lungo ove togliere l'involucro esteriore che è composto, come dicono i fisiologi, della tunica e dell'epididimo. Tagliateli a filetti sottili, salateli ancora un poco, infarinateli bene, passateli nell'uovo sbattuto, e frigeteli*<sup>3</sup>.



**VENDITORE DI TRIPPA**  
Giuseppa Maria Mitelli incisore  
Bologna 1634 / 1718 (FOTO 11)

© Biblioteca Casanatense

<sup>3</sup> Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, Per i Tipi di Salvatore Landi, Firenze, 1891, pp.

Sino agli anni '60 le frattaglie erano considerate gli scarti della macellazione e riservate al popolino, mentre le parti nobili erano riservate alle classi più agiate. Le *frattaglie* sin dall'antichità erano la paga dei lavoratori dei mattatoi, a Roma vengono ancora chiamati *vaccinari o scorticchini* gli operai che scorticano e sezionano le bestie macellate. Attorno ai mattatoi nacquero le prime osterie dove venivano cotti e preparati piatti con le *frattaglie*, che non soltanto in Italia, ma in tutto il mondo, sono entrate a far parte delle varie gastronomie. E' nutrendosi con le *frattaglie* che gran parte delle popolazioni hanno superato momenti di carestia, guerre e epidemie.<sup>4</sup>Dopo il boom economico piano piano le *frattaglie* cominciarono a uscire dai menu familiari, perché era subentrato il consumo delle bistecche e delle parti nobili della macellazione e le ricette che per centinaia di anni avevano sfamato e nutrito gli italiani - cioè i piatti preparati con le *frattaglie o rigaglie* - non si cucinavano più. La loro scomparsa dall'alimentazione quotidiana ha rischiato di portare alla perdita di valori culturali e di antiche tradizioni famigliari ma per fortuna la gastronomia italiana dal Piemonte alla Sicilia è ancora ricca di ricette a base di frattaglie, piatti per lo più consumati in occasione delle festività, tra cui cito forse i due piatti più conosciuti e più comuni su tutto il territorio italiano, la trippa e il fegato. Molte tradizioni culinarie regionali italiane erano e sono legate a piatti a base di *frattaglie*, come a Roma la *coda alla vaccinara* o *i rigatoni alla pajata* (l'intestino tenue del vitello da latte o del bue), nel Veneto il *fegato alla veneziana*, in Lombardia la *busecca* (la trippa) e la *cassoeula*, piatto forte a base di verza con cotenna, testa, piedini, costine di maiale. In Toscana i crostoni con le interiora, in Sicilia a Palermo il *pane ca' meusa* (pane con la milza e il polmone di vitello), la *stigghiola*, (budella di agnello, bovino o di capretto). Ancora restando in Sicilia un altro piatto forte è il *caldume*, in siciliano *quarumi*, piatto a base di viscere di vitello (*omaso, abomaso, e rumine*, in siciliano *ventra matruzza, centopelle e ziniere*), chiamato così perché cucinato nella *quarara*, in italiano il calderone. In Emilia Romagna il *ragù alla bolognese* così ci viene descritto dal grande cuoco bolognese Renato Gualandi: *...i nostri vecchi lo "costruivano" pazientemente con scalogno, pastinaca<sup>5</sup>, sedano e ligustico<sup>6</sup>, con buona pancetta stagionata o prosciutto ben grasso, quindi con poco burro. Come carne ci si serviva della cartella<sup>7</sup> o scandio di manzo pestato e non*

<sup>4</sup> AA.VV., *La cucina delle carni da non dimenticare*, Accademia Italiana della Cucina, Milano 2013, p. 16, file:///C:/Users/utente/Desktop/FRATTAGLIE/LA%20CUCINA%20DELLE%20CARNI%20DA%20NON%20DIMENTICARE.pdf.

<sup>5</sup> Pastinaca sativa, è una pianta biennale, coltivata come annuale, appartenente alla famiglia delle Apiaceae (Ombrellifere) e caratterizzata da un fusto erbaceo, cavo e angoloso, da radici carnose a fittone e da foglie pennate, profondamente incise e dentate. La lunga radice, bianca e carnosa, dal sapore acidulo, viene consumata come ortaggio dopo la cottura. Wikipedia.

<sup>6</sup> Levistico. Il levistico o sedano di monte (*Levisticum officinale*), una pianta perenne della famiglia delle Apiaceae.. Wikipedia.

<sup>7</sup> Cartella, la cartella è un taglio di carne bovina che si trova sotto la pancia, è precisamente il diaframma del bovino, un tipo di carne assai rossa e sugosa, adatta appunto per fare il ragù bolognese.

*tritato, poi si aggiungeva una punta di noce moscata. E guai se mancavano le rigaglie o frattaglie di pollo, “archest” come si dice in dialetto bolognese, private però del fegato. Nel periodo di Natale se si disponeva di un bel cappone si usavano anche le sue budelline saporite pestate grossolanamente. Tutto veniva poi ben mescolato con un po’ di salsa di pomodori, ma mai con quelli pelati, aggiungendo un po’ d’acqua, sale e pepe e facendo cuocere lentamente al fuoco per ore e ore. [...] Oggi chi usa più questo sistema, chi impiega più le interiora?<sup>8</sup>*

## **Il cibo da strada.**



## **PANE CA' MEUSA**

La storia del cibo da strada presso tutte le culture, si perde nella notte dei tempi, dall'estremo oriente, alle rive del Nilo, alla Grecia, a Roma e al Medio Oriente. Il *quinto quarto*, presso tutte le culture ha nobilitato e arricchito le ricette dei *cibi da strada*. Nell'antichità le classi povere consumavano prevalentemente *il cibo da strada*, anche perché le loro case erano sprovviste di cucine. Ai giorni nostri dai dati della FAO relativi al 2007 le persone che consumano *cibo da strada* sono un terzo della popolazione mondiale, più di 2.5 miliardi.<sup>9</sup> Le *frattaglie* hanno sempre rappresentato il meglio del *cibo da strada*. Ora diamo uno sguardo alle varie tradizioni regionali italiane, e ci accorgeremo che tutti i popoli italici hanno sempre apprezzato e valorizzato le carni appartenenti al *quinto quarto*. Facciamo una carrellata sulle varie regioni e scopriremo dei piatti che hanno fatto e fanno la storia della gastronomia italiana; troviamo in **Toscana** il *lampredotto*, composto dall'abomaso (stomaco concamerato dei ruminanti), bollito e condito con olio ed erbe aromatiche, ad Arezzo si consuma il *pan co' grifi*, panino imbottito con i grifi, le parti magre e callose del muso della Chianina. La *trippa*, piatto forte di tutte le regioni italiane, in **Liguria** si usava far colazione nelle varie *tripperie* dove venivano

<sup>8</sup> Piolo Puddu, *IL QUINTO QUARTO, Ritagli, Frattaglie, e Rigaglie nella storia gastronomica. Con invenzioni culinarie del grande Chef Renato Gualandi*, Atesa Editrice, Bologna, 2006, p.15.

<sup>9</sup> Cibo di strada – Street food,, [http://www.cibo360.it/cucina/street\\_food/street\\_food.htm](http://www.cibo360.it/cucina/street_food/street_food.htm)

servite scodelle di **sbira** (trippa in brodo). In genovese *sbira* significa miserabile, quindi cibo dei poveri. In **Sardegna** lo **zimino**, piatto della cucina sassarese, è un arrosto di frattaglie di vitello, può essere **zimino bianco** (intestino tenue, animelle intestino retto, o **zimino rosso** (fegato, cuore, diaframma). In **Sicilia** abbiamo visto il **pane ca' meusa** (milza e polmone) , prelibatezza che ha attraversato la notte dei tempi. Erano gli ebrei della comunità di Palermo a vendere nelle piazze il pane farcito con la *meusa*, gli ebrei lavoravano nei mattatoi e venivano pagati con le frattaglie o scarti , si erano industrializzati e vendevano nei loro chioschi ai passanti il panino imbottito con la *meusa*. Dopo la cacciata degli ebrei dal Regno delle due Sicilie nel 1492, questa attività non andò perduta, perché fu ripresa dai cristiani ed è giunta sino a noi. Sempre in **Sicilia**, troviamo la **frittula** in italiano **frittola**, piatto che si ricava da una particolare lavorazione degli scarti del vitello macellato. Vengono distaccati i pezzetti di carne, grassetti e piccole cartilagini, sottoposti ad un processo di bollitura ad alta temperatura. Dopo la cottura, tutto il prodotto viene torchiato per eliminare l'umido e pressato. Questo procedimento di quasi liofilizzazione consente di conservare la frittola anche per anni. Per farla rinvenire si fa friggere con lo strutto, caldissima si ripone in cesti di vimini, si insaporisce il tutto con alloro e pepe e viene servita calda.



### Gelatina di testa

Nel **Lazio** ha un'antica tradizione il **fritto alla romana**, frittura di frattaglie dell'animale come cervella (di abbacchio o vitello), schienali, animelle, testina, fegato (di vitello).<sup>10</sup> In **Calabria** il piatto forte della tradizione di *cibo da strada* è u **morzeddu**, panino con le interiora di vitello in salsa piccante. Nelle Marche il **panino con le spuntature** (interiora di vitello o di agnello, e i **ciarimboli** (budella del maiale), insaporite con aglio, rosmarino, pepe, sale, vino, arrostate sulla griglia. In **Basilicata e Puglia**, con denominazione quasi simile troviamo gli **gnumareddi** (sono il fegato, polmone, rognone in budella di agnelli o di capretti), cucinati alla griglia, insaporiti con foglie di alloro e fogliame d'ulivo. In tutte le regioni italiane, si consuma un altro

---

<sup>10</sup> Flavia Rendina, *Frattaglie street food*, <http://www.aromaweb.it/articoli/mangiare/frattaglie-street-food/>

piatto tipico a base di *frattaglie*, la **gelatina di testa di maiale**, (fatta con la testa, i piedini, lo stinco, carne magra di maiale, le orecchie, lessate e aromatizzate)

## Le frattaglie nel mondo

Come abbiamo visto in Italia l'uso in cucina delle frattaglie ha una storia millenaria, lo stesso vale per qualsiasi altra parte del mondo. Presso tutte le culture e sotto tutte le latitudini. L'uomo sin dalla preistoria in cucina ha sempre fatto uso delle frattaglie. Dall'Europa alle Americhe al Continente asiatico l'uso del quarto quinto, ha sempre risolto il problema dell'alimentazione delle classi più povere. In Francia uno dei piatti più sofisticati, ma anche problematico, il **foie gras**, non è altro che fegato di anatra o di oca, fatte ingrassare forzatamente. Restiamo in Francia, a Troyes, cittadina a 150 Km da Parigi, si prepara l'**andouillette**, fatto con intestino crasso e stomaco di maiale, tagliati a strisce, lavate e grattate, le strisce devono entrare all'interno del budello cieco, una volta insaccate, vengono cotte in un brodo molto aromatizzato. Gli Spagnoli vanno matti per i **callos**, una zuppa fatta con trippa bovina, pomodoro, spezie, con l'aggiunta di ceci. In Germania viene preparata la **leberwurst** una salsiccia fatta con scarti di fegato di maiale o di vitello (tritato). In Scozia uno dei piatti più popolari e delle occasioni di festa è l'**haggis**, dove lo stomaco di pecora ne costituisce il contenitore, riempito con: fegato, cuore e polmone di pecora da insaporire con il rognone, farina d'avena, carne di manzo tritata e varie spezie. Ora facciamo un salto oltre oceano e andiamo in America, nelle grigliate non dovranno mai mancare i **testicoli d'agnello**, panati e fritti. In Argentina, patria della carne alla brace l'**asado**, le frattaglie ne sono le regine. **La morcilla** è un insaccato fatto con il sangue di maiale, per questo ha il tipico colore scuro; **le anchuras**, frattaglie di bovino o di agnello salate e cotte, **i chinchulines**, preparati con intestino, reni e le **mollejas** le ghiandole salivari. Ritornando in Europa, in Inghilterra il dolce da dessert più famoso in tutto il Regno Unito, il **Christmas pudding**, la ricetta oltre a farina, uova, frutta candita, mandorle, rum e melassa, prevede l'aggiunta del **grasso di rognone**. In Asia, le frattaglie da sempre fanno parte delle varie cucine locali, in Giappone troveremo il **nankotsu karaage**, non sono altro che cartilagini di pollo fritte. Il trionfo del quinto quarto lo troviamo in Cina, dove una infinità di piatti sono preparati con le frattaglie. Forse il più conosciuto è il **tofu di sangue**, conosciuto anche in Europa, fatto a base di sangue di maiale bollito a fuoco lento fino ad ottenere la consistenza del tofu. Un altro piatto apprezzato in tutta la Cina è il **fengzhua**, cioè le zampe di gallina fritte.

## Il quinto quarto e la salute

L'uso delle *frattaglie* nell'alimentazione ha attraversato tutta la storia dell'umanità sino ad approdare ai giorni nostri con una grande rifioritura delle antiche tradizioni popolari. Concludendo si può affermare che le *frattaglie* da piatto per i poveri oggi sono diventate anche cibo da nicchia. Oggi i grandi cuochi inventano piatti a base di *frattaglie* per la loro clientela esigente, gli Chef Diego Rossi e Juri Rossi, hanno

ricevuto una Stella Michelin grazie al loro panino: *La Figata*, panino alla *vagina di vacca*, bollita e scottata sulla piastra, marinata a caldo con aglio, prezzemolo, sale e pepe abbondante.<sup>11</sup> Il consumo di piatti a base di frattaglie, una volta riservato ai poveri, è oggi per fortuna patrimonio di tutti. . Le frattaglie oltre ad essere gustose e nutrienti, non costituiscono un pericolo per la salute.

#### PICCOLA BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- Paolo Puddu, *Il Quinto Quarto. Ritagli, frattaglie e Rigaglie nella storia e nella gastronomia. Con le invenzioni culinarie del grade Chef Renato Gualandi*, Atesa Editrice, Bologna, 2006.
- Roberta Schira con Franco Cazzamali, *Il Libro delle Frattaglie, storia, scienza e cucina*, Adriano Salani Editore, Milano, 2008.
- Alfredo Morosetti, *Il Quinto Quarto in Cucina: l'indimenticabile sapienza culinaria della nostra antica civiltà rurale*, Alfredo Morosetti DC&E, Milano, 2012.
- Leonardo Romanelli, *Il Libro delle Frattaglie*, Romano Editore, Siena, 2011.
- AA.VV., *La Cucina delle Carni da non Dimenticare*, Accademia Italiana della Cucina, Milano, 2013.

---

<sup>11</sup> Margo Schachter, *Brutte, sporche e cattive? Le frattaglie tornano nobili*,  
<http://www.vanityfair.it/vanityfood/piatti-d'autore/14/04/14/frattaglie-quinto-quarto-ricette-tendenza>