



## Anolini in brodo: la domenica in famiglia secondo Parma e Piacenza

*Dalle radici medievali alle cucine moderne, l'anolino racconta storie di famiglia, territori e riti che uniscono Parma e Piacenza*

© Articolo di Mathilde Grazia Modica Ragusa

Cosa accomuna le tavole di Parma, Piacenza e la memoria di intere generazioni? Un piccolo anello di pasta ripiena: l'anolino.

In queste province, infatti, la tavola della domenica si aspetta con trepidazione per rivivere un'esperienza radicata nella memoria, fatta del profumo avvolgente del brodo, del sapore ricco degli anolini che esplose a ogni assaggio e delle voci allegre che si rincorrono nella stanza creando un'atmosfera calda e familiare.

Una leggenda racconta che Maria Luigia d'Austria, duchessa di Parma, fosse così affezionata agli anolini da volerli ogni domenica sulla sua tavola. Secondo l'**Accademia Italiana della Cucina**, fu proprio lei a codificarne la presenza nei menù ducali, contribuendo a consolidarne la fama come piatto nobile e popolare al tempo stesso.

## Anolini, anolen, cappelletti, *caplèt*, galleggianti

Nella provincia di Parma, gli *anolen* sono una pasta all'uovo con un ripieno di stracotto, chiamati da alcuni anche **cappelletti o caplèt**, a seconda delle abitudini familiari o della zona di provenienza. Diverse le denominazioni, quindi, ma una sola – buonissima – specialità emiliana.

Due le ipotesi sull'etimologia del nome. Per alcuni deriverebbe da "*anulus*" o anello, per altri da *agnolinus*, diminutivo di agnello che un tempo veniva impiegato per il ripieno.

Gli anolini sono noti in modo scherzoso anche come "galleggianti", per via della forma tonda che – una volta immersa nel brodo – tende a riportarli in superficie. Come tante specialità della nostra Italia, ognuno è affezionato a un nome più che a un altro e forse è proprio questo che rende la tradizione così affascinante.

## In viaggio secolare tra nobiltà e popolo

La **ricetta degli anolini in brodo** ha radici antiche e viene tramandata di generazione in generazione nelle famiglie. Per merito del cuoco **Bartolomeo Scappi**, compagno nel Cinquecento sulle mense di pontefici e re ma, in realtà, gli anolini erano stati già menzionati da **Salimbene De Adam** alla fine del Duecento.

A conferma del loro valore storico, sul diario del principe **Cosimo Meli Lupi di Soragna** si legge che nel 1793 il duca **Ferdinando I di Borbone**, amante delle autentiche tradizioni culinarie, fosse solito indossare il grembiule da cuoco per preparare «...i raviuoli, detti nel nostro dialetto anolini».

## Da Bartolomeo Scappi a Pellegrino Artusi

Alcuni sostengono che Scappi abbia riportato la ricetta popolare degli anolini, ma considerando la ricchezza degli ingredienti elencati dal gastronomo, è più probabile si trattasse di una preparazione nobiliare. Va aggiunto che, nonostante il nome sia rimasto invariato, il **ripieno descritto da Scappi** ha poco in comune con quello odierno. La vera diffusione popolare degli anolini è infatti merito di **Pellegrino Artusi**.

## L'evoluzione delle varianti

In origine, gli anolini erano **ripieni di carne di cavallo e maiale**. Oggi, nell'area parmigiana, il ripieno è generalmente "magro": pane grattugiato, [Parmigiano Reggiano](#), uova e spezie come la noce moscata. La carne non viene usata direttamente, ma il suo sugo – ricavato dalla stracottura di manzo, asinina o altri animali – serve per sbollentare il pane, conferendogli un aroma deciso.

Gli anolini vengono poi serviti in brodo di carne – manzo, gallina o cappono – quest’ultimo ideale per valorizzare il gusto dello stracotto d’asina.

Va ricordato che ogni famiglia custodisce la propria ricetta perché in cucina, soprattutto quando si parla di tradizioni, non esistono regole rigide e tantissime preparazioni conservano un profondo valore affettivo. L’ingrediente che, a Parma, sicuramente mette tutti d’accordo è il Parmigiano Reggiano.



Anolini appena preparati (Foto © Mathilde Grazia Modica Ragusa).

## Il Lambrusco e la pratica del “*sorbir*”

Secondo una tradizione diffusa nella Pianura Padana – in particolare in Emilia e nel mantovano – una volta impiattata la minestra (anolini o cappelletti in brodo) si usa aggiungere un tocco di vino rosso, spesso Lambrusco. Questo gesto, noto come **sorbir** (o **bevr’in vin** in dialetto mantovano), non solo arricchisce il sapore del piatto ma racconta di un forte legame con la convivialità contadina.

Un tempo, infatti, si versavano vino e brodo nella stessa scodella e li si sorbiva lentamente, in piedi, con il braccio sinistro dietro la schiena mentre si guardava fuori dalla finestra. Un piccolo rito propiziatorio: lasciare alle spalle ciò che è stato e guardare al futuro con fiducia.

## Gli anolini a Piacenza

Spostandoci a Piacenza, gli anolini venivano preparati alla vigilia e consumati per Natale. C'è chi sostiene che servano tre giorni per realizzarli: uno per lo stracotto, uno per il ripieno e l'ultimo – la Vigilia – per confezionarli.

Oggi è più frequente acquistare la pasta fresca prepararla casalinga ma non mancano famiglie in cui la tradizione viene conservata gelosamente.

Caterina, profondamente legata alla cucina del suo territorio, ci racconta la sua passione per gli anolini mostrando come la loro preparazione resti un elemento di aggregazione familiare che unisce più delle parole.

«Ogni anno, nei primi giorni di dicembre, ci ritroviamo tutti a casa della nonna. – spiega Caterina con voce allegra e sguardo emozionato – La cucina si trasforma in un vero e proprio laboratorio e, tra una risata e l'altra, prepariamo fino a 2000 anolini. Una parte viene destinata a Natale e al pranzo di Santo Stefano, il rimanente finisce in freezer per i pranzi domenicali successivi. È un appuntamento sacro, un'occasione per riscoprire il valore del tempo condiviso».

È il primo piatto che Caterina ha imparato a cucinare, e ogni volta che lo prepara ritrova una sensazione di calma, un senso di casa. Le mani in pasta, i gesti lenti ereditati dalla nonna, sono diventati parte della sua memoria più profonda.

La sua storia ci ricorda che il valore di una pietanza non si misura solo nella ricetta ma in tutto ciò che la circonda. Conta poco la portata in sé: ciò che resta è l'emozione del gesto e della condivisione. In ogni cucchiata si nasconde un ricordo, una risata, uno sguardo d'intesa. Così un piatto si fa racconto, legame, identità.

Ogni primavera Fiorenzuola d'Arda celebra l'anolino con il **Festival dell'Anolino De.Co. della Val d'Arda**, una tre giorni gastronomica che anima il centro storico tra sapori autentici, stand dedicati, show cooking e intrattenimento dal vivo.

### Data di creazione

21/06/2025

### Autore

redazione