

FONDAZIONE PALAZZO TE

I GONZAGA DIGITALI

La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento

Storie di cibi e banchetti nei carteggi gonzagheschi



I GONZAGA DIGITALI

3

Collana diretta da
Andrea Canova e Daniela Sogliani

LA CULTURA ALIMENTARE A MANTOVA
FRA CINQUECENTO E SEICENTO
STORIE DI CIBI E BANCHETTI NEI CARTEGGI GONZAGHESCHI

a cura di

ANDREA CANOVA
DANIELA SOGLIANI



EDIZIONI DI STORIA E LETTERATURA

FONDAZIONE PALAZZO TE

Prima edizione: ottobre 2018

ISBN 978-88-9359-209-3
eISBN 978-88-9359-210-9

La collana di studi “I Gonzaga digitali” nasce nell’ambito del progetto di ricerca
“Banche dati Gonzaga” della Fondazione Palazzo Te diretto da Andrea Canova e Daniela Sogliani.

QUESTA PUBBLICAZIONE È STATA REALIZZATA
GRAZIE AL CONTRIBUTO DI

Comune di Mantova

Dipartimento di Scienze storiche e filologiche
Università Cattolica del Sacro Cuore
(Sede di Brescia)

Archivio di Stato di Mantova

Associazione Amici di Palazzo Te
e dei Musei mantovani

CON IL PATROCINIO DI


PALAZZO DUCALE
COMPLESSO MUSEALE MANTOVA



CON IL SOSTEGNO DI

 FONDAZIONE
Cariverona



Fondazione Comunità Mantovana Onlus



Camera di Commercio
Mantova



ASSOCIAZIONE
MANTOVA - MEYERS



 MANTOVA
OUTLET VILLAGE

IN SINERGIA CON



© Fondazione Palazzo Te
© Edizioni di Storia e Letteratura

Tutti i diritti riservati

EDIZIONI DI STORIA E LETTERATURA
00165 Roma - via delle Fornaci, 38
Tel. 06.39.67.03.07 - Fax 06.39.67.12.50
e-mail: redazione@storiaeletteratura.it
www.storiaeletteratura.it

In copertina

Particolare da Jacopo Bassano,
Cristo nella casa di Marta, Maria e Lazzaro,
© Sarah Campbell Blaffer Foundation,
Houston.

INDICE

<i>Presentazioni</i>	
ENRICO VOCERI – STEFANO BAIA CURIONI	VII
CARLO ZANETTI.....	VIII
OMERO ARALDI	IX
<i>Cuochi, cibi e banchetti nei carteggi dell'Archivio Gonzaga. Appunti sulla cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento</i> di ANDREA CANOVA e DANIELA SOGLIANI.....	XI
<i>Abbreviazioni</i>	XIX
 ALVISE ANDREOSE – ANNALISA SPINELLO «...Formaggi piacentini, salami, vino di toccai eccellentissimo et altra sorte di vettovaglie in tutta coppia...». Annotazioni storico-linguistiche sul lessico della gastronomia alla corte dei Gonzaga.....	1
 BLYTHE ALICE RAVIOLA Lungo il Po. Vini, alimenti e scambi fra Mantova e il Monferrato gonzaghese.....	21
 GIORGIO DELL'ORO La corte gonzaghese tra acque, pesci e pesca	35
 SIMONA BELLESINI Riflessioni sul riso alla luce di documenti emersi dalla Banca dati Gonzaga.....	53
 CARLO TOGLIANI A servizio della tavola. Cucine, dispense, cantine gonzaghese dall'archivio al palazzo	67
 CECILIA BARALDI «Confetture bellissime a figure et fatture stravaganti». Notizie di pasticceria tra trionfi di zucchero e confetture nei carteggi Gonzaga di età moderna	95

GIUSEPPE CRIMI	
Guarire a corte. Appunti sulla farmacopea nella corrispondenza dei Gonzaga.....	109
FILIPPO RIBANI	
Tra corte e campagna: la cultura alimentare padana nella prima età moderna.....	127
<i>Indice dei nomi</i>	145
<i>Gli autori</i>	155

TRA CORTE E CAMPAGNA: LA CULTURA ALIMENTARE PADANA NELLA PRIMA ETÀ MODERNA

di *Filippo Ribani*

Berto Panada è un contadino del villaggio di Cipada, vicino Mantova, nell'umile casa del quale Guido e Baldovina – lui cavaliere, lei regina di Francia, in fuga d'amore – trovano rifugio e riposo per la notte. Il villano Berto, contrariamente alle abitudini dei suoi pari, si dimostra molto gentile con i nuovi arrivati e offre loro la cena, che i due affamati divorano una portata dopo l'altra.

Il pasto è abbondante – anche se non quanto il banchetto regale a cui i due ospiti hanno preso parte subito prima di fuggire dalla Francia¹ – e tuttavia frugale: prima un po' di pane, formaggio tenero e qualche noce, poi un'insalatina mista condita con sale, aceto e poche gocce d'olio, quindi un bel boccale di vino rosso e via con le uova cotte sotto la cenere, otto scodelle di paniccia², un misto di scardovelle e rane cotte in padella³, infine una bella frittatina.

¹ Folengo dedica molti versi a descrivere la complessa preparazione e messa in tavola di questo grande banchetto: si comincia con le insalate, a cui seguono diverse portate di carni arrosto e lesse di tutti i generi, con salse speziate di diverso sapore e colore; quindi si prosegue con torte e biancomangiari dolci e speziati, chiudendo infine con ricchi vassoi di pasticcini e confetti, il tutto accompagnato da diverse qualità di vini pregiati. Cfr. T. Folengo, *Baldus*, a cura di M. Chiesa, vol. I, Torino, UTET, 1997, pp. 100-112, vv. 392-513.

² Polenta di panico, pietanza piuttosto comune sulle tavole delle classi subalterne tra Medioevo ed età moderna: vd. L. Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova, Antenore, 1973, pp. 132-133 in particolare, e M. Montanari, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, Einaudi, 1984, pp. 204-205.

³ Le scardovelle sono pesci di piccola taglia pescati sul Mincio, molto comuni e di scarso valore economico, la cui presenza sulle tavole medievali e della prima età moderna non era certo un segno di particolare prestigio: vd. G. Rebora, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari, Laterza, 1998, pp. 65-69. Per quanto riguarda le rane, anfibi assai comuni nel Mantovano e più in generale in tutte le aree lacustri e fluviali, Baldassarre Pisanelli, medico bolognese del Cinquecento, afferma che sono cibi «di dura digestione», dal nutrimento «cattivo» e pertanto adatti a chi fa «grande esercizio», cioè alle classi di lavoratori manuali: cfr. B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Sala Bolognese, Arnaldo Forni, 1980 (facsimile dell'edizione Venetia, appresso Domenico Imberti, 1611), p. 138.

La pancia ora è finalmente piena, a tavola si è riso e scherzato tutti insieme, ma Baldovina, figlia di re, non ha potuto fare a meno di far notare a Guido, con uno sguardo inequivocabile – lanciatogli mentre aiutava il villano Berto a preparare i pescini – la lontananza di una simile occasione conviviale dalle abitudini di una nobildonna del suo rango⁴.

Questa nota scena del *Baldus* folenghiano (inserita a partire dalla terza redazione del poema, la Cipadense del 1539-40)⁵ è perfetta per costituire l'incipit del nostro racconto, in quanto mette allo stesso tavolo (letteralmente!) la cultura alimentare signorile, di cui partecipano Baldovina e Guido, e quella contadina, propria del padrone di casa Berto. Si può infatti cominciare a notare come la tavola, più o meno ricca e fornita, e le pratiche di cucina, più o meno elaborate e raffinate, siano parte di un linguaggio alimentare che esprime differenze sociali tra gli individui⁶, ma allo stesso tempo riescano a essere – almeno in un'occasione di particolare necessità come quella della scena di cui stiamo parlando, ma non solo, come si vedrà meglio in seguito – un veicolo di condivisione e di dialogo tra mondi sociali altrimenti piuttosto lontani fra loro.

Nella cultura dominante della prima età moderna è tuttavia l'ideologia della differenza a prevalere di gran lunga: signori e contadini, ricchi e poveri, si distinguono – di più, si *devono* distinguere – in base al regime alimentare, diverso e nettamente separato da quello degli altri strati sociali⁷. Si potrebbero citare molti testi che esprimono tale ideologia: mi limiterò a prenderne in considerazione soltanto alcuni tra i più noti.

Baldo, l'eroe folenghiano dell'omonimo poema, è il simbolo del signore che sfrutta il lavoro dei suoi sottoposti per arricchirsi e fare la bella vita, mentre Zambello, figlio di contadini, è l'immagine del lavoratore costretto a chinare la testa e ammettere la sua inferiorità sociale, motivata ed evidente – agli occhi del signore – dalla mancanza di qualità personali (intelligenza e valore militare su tutte), dall'aspetto sudicio e dai costumi alimentari grossolani, tipici del mondo contadino. Così, quando il poeta descrive

⁴ Folengo, *Baldus*, p. 134, vv. 194-197: «totaque gentilis, non sdegnosetta refugit | prendere pescettos, subadocchians laeta Guidonem, | ac si solo illi parlareret talia nutu: | – En ego, quae regis sum filia, qualia tracto!».

⁵ C. Cordié, *Metamorfosi di Berto Panata (noterella folenghiana)*, «Giornale storico della letteratura italiana», CXXIV (1947), 369, pp. 35-58: 37.

⁶ M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2012, pp. 226-237.

⁷ M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2008, p. 47.

sarcasticamente Zambello, questo appare «tondo più di una boccia e acuto come il pestello dell'agliata»⁸: una metafora che richiama subito il mondo alimentare contadino per significare la mancanza di ingegno.

Tutto quello che Zambello guadagna spezzandosi la schiena sui campi, poi, Baldo lo spende nelle taverne, da bravo giovanotto ricco e scapestrato qual è. Così, continua Folengo, «magnifico in tavola, Baldo vuol avere capretti, quaglie catturate con lo sparviero, fagiani con l'astore; Zambello invece mangia aglio, cipolle forti ed è contento di leccare di tanto in tanto le scodelle»⁹. Evidente la contrapposizione alimentare tra il signore e il lavoratore della terra: al primo spetta abbondanza di cacciagione di piuma e di carni pregiate, al secondo soltanto scarsità di ortaggi.

I quali ortaggi, tra l'altro, finiscono per causare reazioni fisiologiche che conducono a comportamenti non a caso definiti 'villani' dai trattati sulle buone maniere, in quanto caratterizzano il modo di stare in società di chi non è abituato a starvi e non ne conosce le regole, come appunto i campagnoli, o villani¹⁰. A un certo punto Zambello prorompe infatti in un fragoroso peto – che causa prima lo spavento tra gli astanti per il rombo tonante, poi l'ilarità generale una volta capitate la vera causa – proprio per aver mangiato «non alcool, non salnitro, né gli altri ingredienti inventati per gli esplosivi, ma aglio, scalogni, porri, cipolle»¹¹.

Gli ortaggi sono dunque un alimento dalla fortissima connotazione rustica, e lo stesso vale per i legumi: il *Contrasto del pane di formento e quello di fava per la precedenza*, pubblicato dal cantastorie bolognese Giulio Cesare Croce nel 1617, è molto eloquente in proposito. In questo testo, però, la contrapposizione non è più tanto tra il mondo campagnolo e quello signorile, bensì tra la campagna e la città in senso lato (contrapposizione ancora più violenta, come molte opere letterarie anticontadine manifestano sin dai secoli bassomedievali)¹², e

⁸ Folengo, *Baldus*, p. 213 (p. 212, vv. 165-166: «Hic Zambellus erat borella tundior omni | nec non aguzzus tanquam pistonus aiadae»).

⁹ *Ibidem* (vv. 169-172: «Splendidus in tavola, vult Baldus habere caprettos, | deque sparavero quaias, de astorre fasanos | at Zambellus aium fortasque appena cipollas | mangiat et interdum gaudet leccare scudellas»). Mario Chiesa traduce «caprettos» con 'caprioli': ho preferito tradurre invece con 'capretti', anche per il grande apprezzamento di cui godeva la carne di capretto nel pensiero dietetico (vd. sotto).

¹⁰ D. Romagnoli, «Guarda no sii vilan». *Le buone maniere a tavola*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin – M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 396-407.

¹¹ Folengo, *Baldus*, p. 285 (p. 284, vv. 196-198: «qui nec aquam vitam, qui nec salmitria, qui nec | materias alias pro sbombardare trovatas | ederat, ast aium, scalognas, porra, cipollas»).

¹² Si vedano in proposito M. Montanari, *La satira del villano fra imperialismo cittadino e integrazione culturale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro-*

si concretizza in modo specifico nella composizione del pane, scuro di fave e biade minori nella prima, esclusivamente bianco di pregiato frumento nella seconda.

È la contrapposizione tra pane dei poveri e pane dei ricchi, ben resa da Croce attraverso l'immaginario dialogo tra i due tipi di pane, venuti in contatto in tempo di carestia, ovvero quando anche in città si comincia a produrre pane di cereali minori e di conseguenza la distanza tra costumi cittadini e contadini si assottiglia. Una vicinanza imposta dalla necessità e non certo ben voluta dal mondo urbano, che attraverso il pane di frumento così si esprime: «Che sei venuto a fare in questo sito, | o pan di fava, che fra i contadini | non vai, u' sei amato e riverito? | Non ti vergogni a stare in 'sti confini, | dove non sei gradito né prezzato, | come cibo contrario ai cittadini? | Credi esser forse nobilmente nato | come son io e posseder gli onori, | ch'io faccio, essendo a tutti caro e grato? | (...) | E però io ti torno a replicare | che tu torni di fuori fra i villani, | perché in luogo civil non sei da stare»¹³.

Abbandonando la contrapposizione città-campagna e tornando a quella, se vogliamo più ristretta, tra corte e campagna, è nell'opera più fortunata e conosciuta di Croce, *Le sottilissime astuzie di Bertoldo* (1606), che vediamo portata alle estreme conseguenze la discriminazione alimentare nei confronti dei contadini. I rustici devono infatti mangiare alimenti grossolani come radici, ortaggi e legumi, mentre non si devono azzardare ad assaggiare – pena forti dolori fisici – cibi più raffinati, destinati a personaggi ben più altolocati di loro. E Bertoldo muore proprio perché invitato alla corte del re e costretto – al pari di tutti i cortigiani – a mangiare i raffinati manicaretti della cucina di palazzo, come testimonia il suo epitaffio: «morì con aspri duoli | per non poter mangiar rape e fagioli»¹⁴.

Questi ultimi, i fagioli che salgono e scendono nel pentolone bollente, sono inoltre indicati dallo stesso Bertoldo – con un gioco di parole – come suoi progenitori¹⁵, mentre le rape contraddistinguono il mondo della rozza

setentrionale, secoli XII-XIV, a cura di R. Mucciarelli – G. Piccinni – G. Pinto, Siena, Protagon, 2009, pp. 697-705, e B. Andreolli, *Alimentazione contadina e satira del villano tra Medioevo ed età Moderna*, Finale Emilia (MO), Tipografia Baraldini, 2014.

¹³ Cfr. P. Camporesi, *Il paese della fame*, Milano, Garzanti, 2000, p. 235.

¹⁴ G. C. Croce, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino*, a cura di P. Camporesi, Milano, Garzanti, 2004, p. 149.

¹⁵ *Ibidem*, p. 87: «Re: «Chi sono gli ascendenti e discendenti tuoi?». Bertoldo: «I fagioli, i quali bollendo al fuoco vanno ascendendo e descendendo su e giù per la pignatta». Per l'analisi del dialogo tra il re e Bertoldo, ricco di proverbi, *nonsense*, equivoci e giochi

campagna contrapposto a quello raffinato di corte anche in un detto pronunciato in punto di morte dal saggio villano: «Chi è uso alle rape non vada ai pasticci», che altro non è che la trasposizione in chiave alimentare del successivo «Chi è uso al campo non vada alla corte»¹⁶, a ribadire la soggiogazione dei contadini e l'impossibilità di qualunque scalata sociale.

I pasticci sono simbolo del cibo artificioso e ricco, così come le pernici sono tra i volatili più pregiati della gastronomia di età medievale ancora prima che moderna: non sorprende quindi che Bertoldo lasci per testamento un suo coltello a un certo maestro Martino, cuoco che gli aveva «alcune volte cotto delle rape sotto le cernici¹⁷ e fatto della minestra de fagiuoli con della cipolla», cibo che si confaceva alla sua natura rustica «più assai che le tortore, le pernici e i pastizzi»¹⁸ prescritti dai medici del re e causa della sua morte.

Ciò che stupisce nella vicenda letteraria di Bertoldo non è tanto che il rustico sia morto per aver seguito un regime dietetico non confacente alla sua natura, quanto che i medici di corte si siano intestarditi a fargli seguire – contro la sua stessa volontà! – una dieta raffinata, adatta ai signori e non certo a un contadino come lui. Il sapere dietetico del tempo in cui Croce scriveva era infatti molto attento a classificare gli alimenti in base alle loro qualità, assegnandone alcuni – i più delicati – ai signori, e gli altri – i più grossolani e difficilmente digeribili – ai lavoratori manuali, contadini in particolare¹⁹.

Baldassarre Pisanelli, medico bolognese autore di un *Trattato della natura de' cibi et del bere* (1583), afferma che la cipolla «è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica»²⁰, il porro invece «è la peggior vivanda e la più detestabile e vitiosa che si possa usare» ed è pertanto «cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano»²¹. Ancora, il cavolo cappuccio è adatto solo a chi deve sopportare grandi sforzi²², la fava «è buona ne' tempi freddi,

verbali simili a questo, si veda P. Camporesi, *La maschera di Bertoldo*, Nuova edizione rivista e aumentata, Milano, Garzanti, 1993, pp. 107-110 in particolare.

¹⁶ Croce, *Le astuzie di Bertoldo*, p. 149.

¹⁷ Le braci. Vd. Camporesi, *La maschera di Bertoldo*, p. 119.

¹⁸ Croce, *Le astuzie di Bertoldo*, p. 154.

¹⁹ P. Camporesi, *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino, 1980, pp. 217-219, e O. Bagnasco, *Note su cibo e società*, in *Et coquatur ponendo... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Prato, Istituto internazionale di storia economica "Francesco Datini", 1996, pp. 27-39: 34.

²⁰ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, p. 58.

²¹ *Ibidem*, pp. 60-61.

²² *Ibidem*, p. 70.

per le genti rustiche»²³, i fagioli sono «pasto da contadini e non da delicati e da studenti»²⁴.

Tra le carni, la vaccina è particolarmente indicata a coloro che sopportano grandi fatiche fisiche²⁵, così come la suina, che si specifica dare «lodevol nutrimento alle persone che molto s'affaticano», mentre «nuoce alle persone delicate»²⁶. Della medesima qualità sono inoltre la trippa²⁷, il farro²⁸ e il formaggio, il quale si dice convenga di più ai «giovani et fatiganti» che non ai «vecchi et agli otiosi»²⁹.

Al contrario, il capretto nuoce a coloro che molto si affaticano³⁰ e lo stesso si può dire del fagiano, che si consiglia ai rustici di lasciare alle «persone nobili e delicate»³¹. Ancora tra i volatili, le pernici giovani «non nucono se non a gente rustica»³², mentre i beccafichi «fanno venire tisichi i contadini» e perciò non si devono dare «a questi tali»³³.

Come si può vedere, l'immaginaria contrapposizione letteraria tra le carni di quadrupedi giovani e di volatili – appartenenti alla sfera dell'alimentazione signorile – e gli ortaggi e i legumi – dalla fortissima connotazione rustica – trova un solido appiglio nel pensiero dietetico del tempo, condiviso non solo dai medici di professione ma anche dagli agronomi.

Tra questi ultimi spicca Agostino Gallo, che nel suo *Le vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa* (1569) afferma che i porri sono cibo da contadini³⁴, e così le pastinache (radici simili alle carote, «più tosto cibo per contadini che per nobili»³⁵ e i ravanelli³⁶, come d'altra parte «buoni formaggi, butiri, fioriti, capi di latte, giuncate, ricotte: cose tutte necessarie per la famiglia, et per li lavoratori pertinenti all'agricoltura»³⁷, senza dimenticarsi

²³ *Ibidem*, p. 72.

²⁴ *Ibidem*, p. 73.

²⁵ *Ibidem*, p. 78.

²⁶ *Ibidem*, p. 82.

²⁷ *Ibidem*, p. 108.

²⁸ *Ibidem*, p. 76.

²⁹ *Ibidem*, p. 158.

³⁰ *Ibidem*, p. 80.

³¹ *Ibidem*, p. 98.

³² *Ibidem*.

³³ *Ibidem*, p. 101.

³⁴ A. Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Sala Bolognese, Arnoldo Forni, 1978 (facsimile dell'edizione Venezia, appresso Gratosio Percaccino, 1569), p. 131.

³⁵ *Ibidem*, p. 134.

³⁶ *Ibidem*.

³⁷ *Ibidem*, p. 206.

dei maiali, da ammazzarsi «grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia et de' lavoratori»³⁸.

Vincenzo Tanara, agronomo bolognese autore di una *Economia del cittadino in villa* (1644), concorda sul fatto che la carne di porco – da salare, specifica, tra la metà di dicembre e la fine di febbraio – sia utile ai «faticanti» o a chi ha uno stomaco forte, mentre deve essere evitata da «dottori, studenti, scrittori, pittori, sonatori, fratti e altri di poco esercizio»³⁹.

Le teorie dietetiche e agronomiche dunque rafforzano – o forse, addirittura, fondano – la contrapposizione letteraria tra alimentazione rustica e signorile, e finiscono per entrare in cucina, venendo assimilate da cuochi e scalchi come presupposti teorici fondamentali per svolgere in maniera adeguata e corretta la loro attività pratica. Basta leggere i trattati di cucina per rendersene subito conto.

La singolare dottrina di Domenico Romoli (1560) – vera e propria enciclopedia gastronomica al servizio degli scalchi di corte – avverte ad esempio di stare alla larga il più possibile dai legumi, tra cui le fave, i piselli e le lenticchie, ma in particolare dai fagioli, che «son buoni per contadini, e gente che molto fatichi, ma non per quei che stanno in riposo, e delicati»⁴⁰. Le carni di quadrupedi grossi sono poi più indicate «à tutti quei che fan gran fatica, come zappatori, quei che lavorano il ferro e simili», mentre le sottili – ovvero volatili e quadrupedi giovani – sono da darsi «à quei che non fanno esercizio se non di camminare»⁴¹.

Circa un secolo dopo Romoli, Bartolomeo Stefani – celebre cuoco della corte gonzaghesca – quando nel suo *L'arte di ben cucinare* (1662) tratta delle carni di fagiano, si lamenta dei «rustici di campagna, che disgraziatamente si dilettono di simil caccia»⁴², a testimonianza di quanto fosse ancora valida presso gli addetti alla cucina di corte la dicotomia tra carni 'da contadini' e carni 'da signori', ma anche – e forse soprattutto – di come le classi rustiche in realtà ignorassero del tutto i precetti dei medici, oppure deliberatamente li infrangessero, senza porsi troppi problemi.

Se è vero che il pensiero pre-scientifico contribuisce a scavare un solco ideologico tra mensa povera e mensa ricca, è altrettanto vero che si limita

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ V. Tanara, *Leconomia del cittadino in villa*, Venetia, appresso Steffano Curti, 1674, p. 192.

⁴⁰ D. Romoli, *La singolare dottrina*, Venetia, presso Gio. Battista Bonfadino, 1593, libro X, cap. CXIII.

⁴¹ *Ibidem*, libro VI, cap. IIII.

⁴² B. Stefani, *L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova, appresso gli Osanna, Stampatori ducali, 1662, p. 39.

a irrigidire in precetti e imposizioni mediche – i contadini *non devono* mangiare cibi signorili, e viceversa – i tratti più caratteristici – anche se non esclusivi – del comune comportamento alimentare dei diversi strati sociali, legato alle diverse disponibilità economiche di ciascuno⁴³.

Ai contadini, in molti casi privati della proprietà della terra, del bestiame e di risorse economiche rilevanti, spesso rimanevano soltanto i prodotti che i padroni tendevano a scartare, nonché quelli di minor prezzo sul mercato, di frequente legati a una logica di lunga conservazione nel tempo. Soprattutto cereali minori, ortaggi, legumi⁴⁴, ma anche interiora e carni di maiale (magari salate)⁴⁵, e il formaggio⁴⁶, ovvero il miglior modo per far durare a lungo un alimento molto nutriente ma anche facilmente deperibile come il latte⁴⁷, sono dunque tutti alimenti che dovevano avere un ruolo centrale nell'alimentazione delle classi rustiche.

Conferme in questo senso ci giungono ancora dai trattatisti, tra cui Gallo, che testimonia che i pastori si cibano di polenta di miglio tutti i giorni, pranzo e cena, nella quantità minima sufficiente per vivere, condendola solamente con formaggio o ricotta salata (secondo una ricetta che lo stesso

⁴³ M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, pp. 104-115.

⁴⁴ G. Pinto, *L'alimentazione contadina nell'Italia bassomedievale*, Pistoia, Società Pistoiese di Storia Patria, 1986.

⁴⁵ Reborà, *La civiltà della forchetta*, pp. 88-94. Riguardo alle carni di maiale salate, l'umanista Platina asserisce che sono una risorsa alimentare particolarmente abbondante per le classi rustiche, al pari dei prodotti dell'orto. Cfr. B. Platina, *De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze, Olschki, 2015, p. 160, [21]: «Non immerito rustici salsuram succidiam vocitarunt, quod inde succidi ad esum multa possunt, ut ex horto fit, quem eundem secundam succidiam rustici appellaverunt».

⁴⁶ Simbolo alimentare dell'inciviltà e della rozzezza fin dall'*Odissea* – dove contraddistingue il vitto di Polifemo – il formaggio gode di scarsa reputazione da parte del pensiero dietetico medievale fino almeno al Quattrocento inoltrato, quando il medico Pantaleone da Confienza dà alle stampe la sua *Summa lacticiniorum* (1477), primo vero tentativo di nobilitarne l'immagine e rivalutarne le qualità nutritive: vd. Montanari, *Il formaggio con le pere*, pp. 23-46 in particolare. I pregiudizi legati al formaggio, soprattutto di natura medica, sono tuttavia duri a morire, anche se gli estimatori certo non mancano. Tra questi si annoverano Giulio Landi, autore nel 1542 di una *Formaggiata* in lode al cacio piacentino, e soprattutto Ercole Bentivoglio, che nel 1557 rivendica in versi l'alta dignità del formaggio: «Formaggio, è 'l primo nutrimento umano | sprezzato sol da gente cieca e grossa, | che dice che gli è pasto da villano, | perché la forza ne mantien ne l'ossa; | e non cred'io, che l'uom senza mangiarne | compiutamente esser gagliardo possa. | Che più che tordi e che fagian e starne | giova il formaggio a far la buona schiena, | più che vitel e bue, più ch'altra carne». Cfr. P. Camporesi, *La miniera del mondo. Artieri inventori impostori*, Milano, il Saggiatore, 1990, p. 90.

⁴⁷ Montanari, *Gusti del Medioevo*, p. 91.

Gallo fornisce)⁴⁸, o ancora Tanara, che afferma che i rustici «scacciano la fame» d'inverno cibandosi di farina di sorgo – cereale usato anche come mangime per gli animali – cotta da sola o insieme ad altre farine per farvi pane o polenta⁴⁹. Vi è poi Romoli, che testimonia ciò che Giulio Cesare Croce metterà in scena qualche decennio più tardi nel già citato contrasto tra il pane di frumento e quello di fava, ovvero che in «Lombardia» i contadini mangiano molta fava «in luogo di pane», con tutte le conseguenze dietetiche del caso, legate in particolare al gonfiore, proverbialmente associato all'aver «mangiata la fava»⁵⁰.

Gli elementi tacciati di rusticità dalle fonti letterarie svolgevano quindi – senza sorpresa alcuna – un ruolo rilevante nell'alimentazione degli strati contadini. Sorprende invece un po' di più, soprattutto se rileggiamo le perentorie ammonizioni dei medici a evitare con cura tali alimenti, che questi ultimi rientrassero anche nell'alta gastronomia, massima espressione della raffinatezza alimentare, riservata ai grandi signori e alle loro corti.

Non è infatti raro imbattersi in ortaggi e legumi nei ricettari dei più grandi cuochi e scalchi del tempo, a cominciare da Cristoforo di Messisbugo⁵¹ (il cui libro di cucina risale al 1549), artefice dei raffinati banchetti della corte estense nella prima metà del Cinquecento⁵². Il quale, tuttavia, subito prima di accingersi a elencare i suoi manicaretti, afferma che non spenderà «tempo o fatica in descrivere diverse minestra d'hortami o legumi (...) o simili altre cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili vivande, et più importanti»⁵³.

Difatti, la maggior parte delle vivande descritte da Messisbugo è a base di carni delicate, impreziosite da spezie o decorate con zucchero e altri elementi di pregio. Sparse qua e là, nonostante le ferme parole programmatiche dell'autore, trovano però spazio ricette di ortaggi, tra cui le melanzane, presentate in tavola ripiene o in minestra.

⁴⁸ Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, pp. 241-242.

⁴⁹ Tanara, *Leconomia del cittadino in villa*, p. 457.

⁵⁰ Romoli, *La singolare dottrina*, libro X, cap. CXI.

⁵¹ In realtà i vegetali caratterizzano già molte ricette dei primi libri di cucina italiani (risalenti al XIV e al XV secolo), in misura anche maggiore rispetto ai ricettari della prima età moderna: vd. A. Capatti – M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 41-51, e Montanari, *Gusti del Medioevo*, pp. 183-193.

⁵² Sulla figura di Messisbugo si veda in particolare L. Chiappini, *Lo scalco ideale: Cristoforo da Messisbugo*, in *A tavola con il principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, a cura di J. Bentini et alii, Ferrara, Corbo, 1988, pp. 311-313.

⁵³ C. di Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti*, Venetia, appresso Lucio Spineda, 1600, c. 39v.

Le melanzane non godevano certo di un'alta considerazione dal punto di vista dietetico, al punto che Tanara asserisce che il loro nome derivi da «mala insana», per via del fatto che una volta mangiate «turbano la mente, fanno quasi impazzire». Tutt'al più, continua l'agronomo, tagliate in fette, infarinate e fritte «quali vivande per campagna ne' giorni di magro possono passare, e massime per la famiglia, sicome per gli Hebrei sono costumato cibo»⁵⁴.

Un cibo da ebrei o campagnoli dunque, che tuttavia Messisbugo cucina in diversi modi abbinandogli soprattutto formaggio, uova ed erbetto, senza mai mancare di aggiungere al piatto le costose spezie, elementi di statuto indubbiamente signorile⁵⁵. Arricchito in questo modo, anche un cibo umile come le melanzane è degno di fare parte della mensa degli strati sociali più alti.

Lo stesso discorso vale per le rape. Scorrendo il ricettario di Messisbugo troviamo infatti la ricetta delle «rape sforzate»⁵⁶, che, nella versione più economica, consiste di una composizione a strati sovrapposti di fette sottili di rape cotte tra le braci, formaggio grasso, burro e spezie come cannella, pepe e zucchero, il tutto cotto fra i testi. Elementi signorili – le spezie e lo zucchero – arricchiscono dunque una preparazione altrimenti povera a base di rape e latticini, rendendola degna di entrare nella sfera dell'alta gastronomia.

Anche le umili minestre di legumi – piselli, ceci, fave e fagioli – presentate nella monumentale *Opera* (1570) di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, sembrerebbero del tutto analoghe alle povere minestre più volte associate dai testi letterari al mondo contadino, se non fosse che anche qui vi si aggiungono pepe e zafferano a impreziosire e colorare il risultato finale⁵⁷.

Per rendere signorile il vilissimo aglio basta invece un po' di pane bianco imbevuto nel brodo, usato insieme alle noci per dare consistenza all'agliata, salsa che l'umanista quattrocentesco Platina, nel *De honesta voluptate et valitudine* (trattato gastronomico più volte ristampato nella prima metà del XVI secolo), ci informa essere di uso comune soprattutto in campagna⁵⁸.

⁵⁴ Tanara, *Leconomia del cittadino in villa*, p. 273. Vd. anche Capatti – Montanari, *La cucina italiana*, pp. 48-49.

⁵⁵ Messisbugo, *Libro novo*, cc. 79v-80r.

⁵⁶ *Ibidem*, c. 111r.

⁵⁷ B. Scappi, *Opera*, Venetia, appresso Michele Tramezzino, 1570, libro III, cap. CCXLIX. Riguardo alla fondamentale figura di Scappi sulla scena gastronomica rinascimentale italiana si veda J. Di Schino – F. Luccichenti, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*, Roma, Gangemi, 2007.

⁵⁸ Platina, *De honesta voluptate et valitudine*, p. 180, [14]: «Cum hoc [alium] multa fiunt edulia, praecipue vero moretum et aliatum quibus urbani raro, rustici quam saepissime utuntur».

Una salsa piuttosto povera e semplice, dal sapore fortemente contadino, che tuttavia Messisbugo utilizza sia cospargendola sopra vivande di carne, di pesce o di pasta come i maccheroni, sia da sola, anche se come contorno ad altre portate⁵⁹.

Sono nuovamente le spezie a nobilitare le minestre di cereali minori, tra cui il farro, che Messisbugo fa bollire nel brodo grasso con uova e formaggio grattugiato, aggiungendovi pepe e zafferano prima di servire spolverando con zucchero⁶⁰. Altre minestre povere – di panico, miglio, «formentone grosso», ossia mais⁶¹, ma anche di farina di castagne – sono poi descritte da Scappi e arricchite secondo il medesimo principio⁶².

Quando si tratta degli insaccati, le spezie si riducono al minimo o addirittura spariscono, lasciando il campo a ripieni di interiora, orecchie o lingue di maiale tritate insieme ad altre carni e lasciate qualche tempo in salamoia, quindi inserite in budella preventivamente messe sotto sale e talvolta successivamente fatte essicare⁶³. Sono quei salami, salsicce e mortadelle che giocano un ruolo di rilievo – accanto a ben più ricche portate di carni lesse e arrosto, trionfi di zucchero, vassoi di frutta candita e pasticcini di ogni tipo – in numerosi banchetti signorili del tempo⁶⁴.

Anche i prosciutti fanno bella mostra di sé sulle tavole dei grandi banchetti, cotti nel vino – spesso speziato – oppure glassati con una patina di zucchero in modo che sembrino ricoperti di uno strato di ghiaccio, come li presenta in un banchetto invernale Bartolomeo Stefani, cuoco di Ottavio Gonzaga⁶⁵.

Non solo nei banchetti: salumi e insaccati, insieme ai formaggi, potevano costituire ottime tipologie di doni alimentari anche a lunga distanza, grazie alla facilità di trasporto, di conservazione e al notevole apprezzamento di cui godevano presso tutti gli strati sociali, fino ai più elevati.

Grazie alla fitta corrispondenza della corte gonzaghesca conservata nell'Archivio Gonzaga, apprendiamo infatti che salami e formaggi erano

⁵⁹ Messisbugo, *Libro novo*, cc. 87v-88r.

⁶⁰ *Ibidem*, c. 77r.

⁶¹ Cfr. Montanari, *Gusti del Medioevo*, p. 189.

⁶² Scappi, *Opera*, libro II, capp. CLXXXIII-CLXXXVII.

⁶³ Messisbugo, *Libro novo*, cc. 102v-103v.

⁶⁴ Per una raccolta di numerose narrazioni di banchetti del Cinquecento, in cui appaiono molto spesso portate di salsicce e salumi, si veda C. Benporat, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Firenze, Olschki, 2007.

⁶⁵ Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 97. Sui prosciutti, elemento di intersezione tra l'alimentazione povera e la mensa signorile, si veda F. Caradonna, *I salumi, un patrimonio della cultura alimentare italiana*, «Appunti di gastronomia», XIII (2002), 39, pp. 99-119: 101-102.

abituale doni gastronomici inviati alla corte cesarea di Ferdinando II d'Asburgo a Praga alla fine del terzo decennio del Seicento⁶⁶, ma già nel secolo precedente percorrevano distanze più brevi, come quelle che intercorrono tra Mantova e Urbino, ovvero tra Isabella d'Este e la figlia Eleonora, duchessa d'Urbino, che spesso si scambiavano doni alimentari consistenti in formaggi e salami⁶⁷. Naturalmente, questi alimenti potevano essere inviati anche a corti molto vicine, come quella di Ferrara, dove sappiamo da una lettera datata 12 novembre 1584 che Margherita Gonzaga d'Este, duchessa di Ferrara, aveva particolarmente apprezzato il dono ricevuto dal fratello Vincenzo Gonzaga, principe di Mantova, consistente in alcuni formaggi da lei ritenuti «bonissimi»⁶⁸.

Salumi e formaggi erano dunque parte integrante sia della mensa più ricca che di quella più povera, anche se, va detto, le grandi corti, ovvero i grandi signori proprietari terrieri, avevano tutto l'interesse a prelevare dai loro possedimenti i prodotti meglio riusciti, di qualità migliore, lasciando i peggiori ai lavoratori dipendenti, mantenendo in questo modo un certo dislivello qualitativo con le mense dei sottoposti anche per quanto riguarda gli alimenti prodotti sul territorio. Nell'Archivio Gonzaga si trovano testimonianze di simili comportamenti padronali relativamente ai possedimenti di Palidano, dove alla metà del XV secolo il fattore Baptista da Villanova destinava alla corte mantovana i migliori formaggi prodotti nella sua azienda, riservando quelli peggio riusciti al vitto dei lavoratori⁶⁹.

⁶⁶ ASMn, AG, b. 495, f. II, cc. 356-360, Praga, 12 gennaio 1628, Ottavio Morbioli a Carlo I Gonzaga Nevers, duca di Mantova (?): «Supplico l'altezza vostra (...) a mandare li solliti regali di sallamani, formaggi, cedri e simili», ACG 2663.

⁶⁷ ASMn, AG, b. 2999, l. 48, c. 13r, Mantova, 9 luglio 1528, Isabella d'Este a Eleonora Gonzaga, duchessa di Urbino: «Li casolini che la Ex. V. ni ha mandati ni sono stati gratissimi. (...) In cambio d'essi li mando trantatrei pezzi di salami i quali anch'ella di buon cuore si degnarà accettare et goderne per amor mio». Cfr. G. Malacarne, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena, Il Bulino, 2000, pp. 99-100.

⁶⁸ ASMn, AG, b. 1216, f. VI, cc. 317-318, Ferrara, 12 novembre 1584, Margherita Gonzaga Este, duchessa di Ferrara, a Vincenzo Gonzaga: «Li baccio poi infinitamente le mani delli formalij che l'altezza vostra mi ha mandato et no [n'ho] sentito che sono bonissimi benché non si possa aspettar altro dalle sue mani».

⁶⁹ ASMn, AG, b. 2392, c. 462r, Luzzara, 15 giugno 1458, Baptista da Villanova a Barbara Gonzaga: «Gli è alla cassina in peze 124, pesi 130 de formaio ben studiato et bello fin qui, del qual ho ordinato sia mandato del più duro a Mantua su uno caro pesi circha 50 per il presente (...) advisingo la Ill.ma S. V. che per lo bater de la corte de Luzara et de Let Paludano extimo me ne bisognerà circa pesi XVI, qual hor ho ordinato se toga del più chativo». Cfr. Malacarne, *Sulla mensa del principe*, p. 102.

L'elenco di occorrenze nell'Archivio Gonzaga di formaggi e salumi⁷⁰, ma anche di salsicce, salsicciotti o «zambudelli», doni particolarmente graditi alla nobiltà sia laica che ecclesiastica⁷¹, potrebbe allungarsi quasi fino alla noia, mentre è più raro trovare qualche riferimento a ortaggi e legumi che interessino direttamente membri della corte. Alimenti dall'immagine ancora più umile di salumi e formaggi, e tra l'altro più deperibili rispetto a questi, i vegetali erano infatti raramente oggetto di donativi, eppure in quanto tali potevano riscuotere un notevole apprezzamento da parte delle élite.

Dal ricchissimo epistolario di Isabella d'Este apprendiamo ad esempio che il 16 novembre 1500 la marchesa inviava al fratello Alfonso duca di Ferrara un «cistello de endivia sotterata da insalata», scusandosi per la scarsa quantità ma assicurando di mandarne altra appena fosse pronta⁷². Quasi vent'anni dopo, invece, ancora da una lettera di Isabella si scopre che la marchesa aveva da tempo spedito al fratello Alfonso delle sementi per colti-

⁷⁰ Basteranno solo un altro paio di esempi. ASMn, AG, b. 489, f. IV/2, cc. 264-265, Innsbruck, 18 settembre 1612, Ludovico Marzi a Francesco IV Gonzaga: «Hieri sua altezza [Anna Caterina Gonzaga d'Asburgo] mandò per la posta all'imperatrice [Anna d'Asburgo] (...) sei formette di formaggio grassissimo e fresco», ACG 7957. ASMn, AG, b. 492, f. III, cc. 376-377, Vienna, 1 aprile 1620, Vincenzo Zucconi a Giovanni Magni: «Quando venga il signor marchese Federico [Gonzaga] (...) Se lo stesso signore conducesse due formage regalate et tre donzine di salami (...) per divider tutto in questo consiglio aulico a pezzi non saria se non di servitio (...) perché in questa speditione di Medole ho empito il capo a queste brigate di mille belle cose, et a molti di essi gusterà più una particella di simil regalo che non faria una copa d'oro», ACG 3131.

⁷¹ ASMn, AG, b. 489, f. VIII, cc. 547-548, Linz, 25 novembre 1613, Claudio Sorina a Ferdinando Gonzaga: «Il signor principe di Castiglione sudetto [Francesco Gonzaga] ha fatto presentare a monsignor di Vienna [Melchior Khlesl] aranzi, salcizzotti, salami, et un botticello d'oglio di Garda», ACG 7975. ASMn, AG, b. 1220, f. V, cc. 291-292, Ferrara, 7 maggio 1594, Margherita Gonzaga d'Este a Vincenzo I Gonzaga, duca di Mantova: «Il Cavagliar Coccapani figliolo del già Costantino Coccapano [agente di Guglielmo Gonzaga a Ferrara] ha ordine di bacciar le mani a vostra altezza in nome mio et di darli delli zambudelli quali havrò caro che riescano di gusto all'altezza vostra». Proprio gli «zambudelli» ferraresi erano molto apprezzati – più di quelli prodotti nel Mantovano – da Isabella d'Este, che il 28 novembre 1500 invia una lettera a un suo funzionario (Socio di Bonlei) per assicurarsi personalmente che le dispense di corte vengano rifornite di tali alimenti (ASMn, AG, b. 2993, l. 12, c. 9r): «Perché a Ferrara se soliono fare meliori zambudelli che non si fanno qua, pregamoni ad volerne fare fare da 40 in 50 pezi, facendo tenere buono cunto di la spesa li serà andata, peroché non pagandola la Corte alla quale sapemo esserli posta maior limitatione del consueto, la pagheremo nui».

⁷² ASMn, AG, b. 2993, l. 12, c. 4v, nr. 11: «Mando a Vostra Signoria per lo presente cavallaro uno cistello de endivia sotterata da insalata quale goderà per mio amore, et have-rome excusata se la serrà pocha, perché non s'è ritrovata più de aconza. Ho bene commisso ne sii preparata de l'altra et mandarone a Vostra Signoria».

vare verze, e ora manda piuttosto le verze stesse, non mancando di indicare il modo di cuocerle e condirle in insalata: «bisogna tagliar via quello torso duro, poi il resto metterlo a bollire in acqua per uno pochetto, sino a tanto che sia divenuta la verza alquanto tenera; poi levarla di l'acqua et conciarla con olio et acetate, in foggia di salatta»⁷³. Semplice ricetta che, tra l'altro, riscuote l'apprezzamento dello stesso Alfonso, che chiede alla sorella l'invio di ulteriori sementi⁷⁴.

Talvolta ortaggi e legumi potevano percorrere itinerari più lunghi, in direzione della corte di Praga, dove erano molto graditi dall'imperatrice Anna d'Asburgo (in carica dal 1612 al 1618), che facendoli arrivare dall'Italia aveva modo di gustarli quando in Boemia non ve n'era disponibilità per via dell'improduttività dei terreni o della stagione fredda. Così soprattutto asparagi, ma anche carciofi, fave fresche e altri legumi venivano inviati dalla corte gonzaghesca a quella cesarea, in qualità di doni alimentari⁷⁵.

Nella sua passione per le verdure l'imperatrice Anna subì probabilmente l'influenza della madre italiana, Anna Caterina Gonzaga. La notevole presenza di vegetali era infatti un tratto caratteristico della gastronomia italiana, che la distingueva in particolare dalla cucina in voga nelle carnivore regioni dell'Europa settentrionale. Per questo molti italiani, innamorati della loro terra ma costretti ad abbandonarla per cause di forza maggiore,

⁷³ ASMn, AG, b. 2997, l. 36, c. 32r, nr. 105, 27 febbraio 1519. Cfr. Malacarne, *Sulla mensa del principe*, pp. 108-109.

⁷⁴ ASMn, AG, b. 1197, Ferrara, 3 marzo 1519, Alfonso d'Este a Isabella d'Este: «Ho avute le verze che mi ha mandate V. S. et n'ho provato in salata, che mi è molto piaciuta, et così ne rendo molte grazie a V. Ex. et pregola chella mi faccia mandare de le sementi, perché non hebbi mai quelle chella mi scrive havermi già mandate». Cfr. G. Malacarne, *Il trionfo del gusto. La cucina nell'età gonzaghesca tra alimentazione e ritualità conviviali*, Mantova, Distretto culturale Associazione Le regge dei Gonzaga, 2013, pp. 190-191.

⁷⁵ ASMn, AG, b. 490, f. I, cc. 97-98, corte cesarea, 7 aprile 1614, Claudio Sorina al conte Annibale Iberti, consigliere ducale: «Sua altezza [Ferdinando Gonzaga] darebbe molto gusto all'imperatrice [Anna d'Asburgo] se con il presente ordinario et con li seguenti et anco con l'occasione de' corrieri straordinarii la mandasse deli asparigi, finché durano, et altri frutti freschi, poiché qui non ci è ancora principio di primavera. Sarebbe bene anco far venir da Genoa et mandar qua a sua maestà artichocchi, bacelli, fave fresche et rose», ACG 8013. ASMn, AG, cc. 116-117, Praga, 5 maggio 1614, Claudio Sorina a Ferdinando Gonzaga: «Gli asparigi mandati da vostra altezza furono così mal graditi dala maestà dell'imperatrice che subito l'ordinò che ne cocessero incontinente et s'affrettasse la cena; vennero assai ben conditionati, ma forse se ne potrebbero mandare di più grossi et insieme deli carchiofoli et dele fave fresche», ACG 8013. Questi non sono che due esempi tratti dalla busta 490 dell'Archivio corrispondenza Gonzaga, ricca di notizie di invii di ortaggi alla corte dell'imperatrice.

rimanevano vittime della nostalgia dei profumi e dei sapori di casa, legati in modo particolare ai prodotti dell'orto.

Fra questi italiani all'estero vi fu anche chi scrisse interi trattati in lode alle verdure, come Giacomo Castelvetro, modenese perseguitato dall'Inquisizione, emigrato in Inghilterra e autore nel 1614 di un *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*. Trattati di questo genere vennero scritti anche da autori che non si allontanarono mai molto dalla propria patria, come l'aquilano Salvatore Massonio, che pubblicò nel 1627 un erudito *Archidipno, ovvero dell'insalata, e dell'uso di essa*, e l'elenco potrebbe continuare, a testimonianza del gusto tutto italiano per le verdure⁷⁶.

D'altra parte, nei pasti giornalieri di corte descritti nella *Singolare dottrina* di Romoli i vegetali compaiono spesso, anche se, va detto, molto di più in concomitanza con i periodi di digiuno religioso (in particolare la Quaresima, ma anche tutti i giorni di vigilia, il venerdì e il sabato di ogni settimana) che non in quelli di grasso⁷⁷. Così, soprattutto nei giorni di magro, i pranzi di corte sono contraddistinti da vivande di credenza composte da misticanze di lattuga, radicchi, endivia, aglietti, scalogni, cipolle «malige», finocchi, carciofi e cardi, mentre tra le principali portate di cucina troviamo minestre di ceci bianchi o rossi, spinaci alla fiorentina, minestra di fave infrante, fresche o menate, frittelle di pastinache, tocchetto di pastinache, pastinache con salsa di aglio e noci, melanzane («petronciani») con salsa all'aglio, minestre di fagioli o fagioli fritti, e altre vivande di impronta rusticana⁷⁸. La distanza tra la mensa povera – caratterizzata in primo luogo dai vegetali – e quella ricca – a base comunque carnea – subiva quindi una forte contrazione nei periodi di magro, quando il cardine della dieta signorile, la carne, veniva a mancare.

Una testimonianza ancor più diretta del quotidiano apparire di verdure e ortaggi sulle tavole italiane più altolocate proviene ancora una volta dalle carte mantovane, in particolare dall'eterogenea documentazione conservata nel fondo Scalcheria e amministrazione di Palazzo Ducale dell'Archivio di Stato. Nei conti di cucina relativi agli anni 1630-1650, infatti, agli, cipolle, ceci, fagioli, fave, cicerchie, spinaci, verze, broccoli, cespi d'insalata, cardi,

⁷⁶ Si veda in proposito Capatti – Montanari, *La cucina italiana*, pp. 46-47.

⁷⁷ Sul calendario alimentare imposto dalla Chiesa e sulla valenza simbolica della carne come alimento del potere e della vitalità, a cui corrispondeva la scelta religiosa di astenersene durante i periodi di penitenza, si veda M. Montanari, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano, Rizzoli, 2015, p. 108 in particolare.

⁷⁸ Romoli, *La singolare dottrina*, libro IV.

oltre naturalmente a riso, formaggio, uova, frutta fresca, frutta secca, olio, spezie e molte altre cose, caratterizzano le provviste per i condimenti di cucina e i servizi di credenza dei pasti giornalieri – di grasso così come di magro – dei duchi e di tutti i loro cortigiani⁷⁹.

Talvolta erano gli stessi membri delle famiglie principesche a preoccuparsi che la mensa di corte fosse sempre fornita di ortaggi e verdure: lo abbiamo già visto nel caso di Alfonso d'Este, che richiedeva sementi di verza alla sorella, ma anche la stessa Isabella si preoccupava – rivolgendosi a un suo fattore – di avere delle sementi di cavolo cappuccio da seminare nell'orto della residenza di villeggiatura, in modo da averne sempre a disposizione e non dover ricorrere al mercato in caso di necessità⁸⁰. Altre volte, invece, sono premurosi sescalchi e accorti spenditori di corte – come Ludovico Fontana, attivo nel secondo decennio del Cinquecento, di cui ci sono giunte numerose lettere spedite a corte – ad assicurarsi che la mensa ducale fosse rifornita non solo di pesci di ottima qualità provenienti dal Garda, cacciagione di piuma, carne di vitello o di capretto, ma anche di più umili corate di porco, sanguinacci, salsicce, prosciutti e lingue di bue salate⁸¹.

Lasciando da parte le carni – di cui si è già detto a sufficienza – e tornando agli umili vegetali, leggendo i libri dei grandi cuochi si scopre che non solo caratterizzavano il vitto quotidiano delle élite, ma arrivavano talvolta, anche se in misura limitata e sporadica, a essere presentati sulle magnificenti tavole dei grandi banchetti. Se, come detto, ogni alimento, per quanto umile, opportunamente trattato e servito diviene degno di entrare nella sfera dell'alta cucina, ciò vale anche per la massima e più prestigiosa espressione di quest'ultima, ovvero il grande convivio festivo signorile⁸².

⁷⁹ ASMn, Archivio della Scalcheria, b. 1. Per una trascrizione parziale dei documenti ivi contenuti si veda Malacarne, *Sulla mensa del principe*, pp. 255-256.

⁸⁰ ASMn, AG, b. 3000, l. 49, c. 113r, 25 luglio 1530, Isabella d'Este a Benedetto Agnelli: «Havemo desiderio d'haver delle sementi di capucci per far seminare il nostro luoco di diporto». Cfr. Malacarne, *Sulla mensa del principe*, p. 109.

⁸¹ ASMn, AG, bb. 2479, 2489, 2491. L'epistolario in questione è parzialmente trascritto in Malacarne, *Sulla mensa del principe*, pp. 259-261.

⁸² Molto è stato scritto sulle funzioni sociali e sulla valenza simbolica del banchetto signorile, ambito in cui l'aspetto nutrizionale del cibo diventa secondario rispetto ad altri valori, espressi attraverso la spettacolarità e la ricercatezza delle vivande presentate in tavola: vd. M. A. Romani, *Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII. Atti della "Ventottesima Settimana di Studi" dell'Istituto internazionale di storia economica F. Datini (Prato, 22-27 aprile 1996)*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, Le Monnier, 1997, pp. 719-740.

Tra le portate dei raffinati banchetti descritti da Messisbugo troviamo infatti «pastelli di fava fresca con torli d'uova et formaggio fresco tagliato menuto et crespina»⁸³, una «carabatia di cipolle»⁸⁴ (vivanda a base di cipolle, con latte, uova, formaggio, zucchero e cannella), «tortelle da fagioli»⁸⁵ e infine semplici insalate di endivia, radicchio, cardi, carciofi, finocchi o asparagi, ovvero vivande di credenza da servire prima delle portate principali per stuzzicare l'appetito dei convitati⁸⁶.

Non solo Messisbugo, anche Stefani inserisce tra le portate di credenza dei suoi banchetti ortaggi e altri alimenti di umile origine, tra cui i formaggi. In un banchetto pensato per un giorno di magro invernale, ad esempio, vediamo comparire un piatto «di formaggio Lodigiano, tramezato con marzolini, intrecciato con formaggio di pecora, inquantato con cascietti di Romagna, provature di Roma, e ravaggioli di Siena». Un vero e proprio assaggio di formaggi misti provenienti da diverse zone dell'Italia centro-settentrionale, a cui segue poco dopo «un piatto di finocchio cardato di Bologna, tramezato con silari [sedani] intrecciati con cardi, et inquantati con carcioffi freschi di Venetia»⁸⁷.

In questo caso la nobilitazione delle vivande non avviene per arricchimento con elementi pregiati, come le costose spezie, bensì grazie all'accostamento in un unico piatto di elementi sì poveri e dall'immagine contadina, ma provenienti da luoghi anche molto distanti tra loro, che solo chi possedeva «valorosi destrieri e buona borsa»⁸⁸ – sono parole di Stefani – poteva permettersi di fare arrivare tutti insieme ancora freschi sulla propria tavola.

Uno degli obiettivi principali dell'alta cucina medievale, ancora prima che rinascimentale, è infatti proprio quello di superare il territorio, andare oltre «il fiume della Patria» e non accontentarsi del «pane della città natia»⁸⁹ – è ancora Stefani a parlare – prelevando i prodotti tipici di luoghi anche molto lontani fra loro e incorporandoli insieme, se possibile addirittura trasgredendo alla regola della stagionalità. Solo così si può creare quell'artificio in grado di stupire gli ospiti più illustri, come la regina Cristina di Svezia,

⁸³ Messisbugo, *Libro novo*, c. 14r.

⁸⁴ *Ibidem*, c. 16r. Per la ricetta della «carabatia» o «carabazada», a base di cipolle oppure di zucche o ancora di meloni, si veda *ibidem*, c. 77v.

⁸⁵ *Ibidem*, c. 35v.

⁸⁶ *Ibidem*, cc. 9v, 12r, 20r, 21r e *passim*. Sulla funzione 'aperitiva' delle verdure secondo il pensiero dietetico medievale e rinascimentale, si veda E. Carnevale Schianca, *Insalate medievali*, «Appunti di gastronomia», XVIII (2007), 52, pp. 85-136.

⁸⁷ Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 107.

⁸⁸ *Ibidem*, p. 142.

⁸⁹ *Ibidem*.

in visita a Mantova, alla quale Stefani, il 27 novembre 1655, prepara un banchetto che si apre con fragole e vino bianco: non certo una portata di frutti di stagione, a fine novembre⁹⁰.

La gastronomia elitaria, fin dal Medioevo, ha dunque come obiettivo il superamento delle barriere geografiche e temporali, è una cucina che tende all'esotico e al sincretismo di alimenti di diversissima provenienza: tutti canoni contrari alla cucina 'di territorio', rispettosa della provenienza oltre che della stagionalità degli ingredienti, imperante sulla scena gastronomica dei nostri giorni. Semmai, stagionalità e territorialità, tra Medioevo e prima età moderna, erano concetti propri della cucina povera, costretta ad arrangiarsi con quel poco – o molto, quando andava bene – che il territorio metteva a disposizione, limitando al minimo il ricorso al mercato⁹¹.

Eppure, come fa notare Massimo Montanari, quasi un secolo prima di Stefani il più grande cuoco del Cinquecento italiano, Bartolomeo Scappi, dopo aver descritto la ricetta del pesce rombo «in pottaggio», afferma di averne appreso i segreti dai pescatori di Chioggia e Venezia durante un suo soggiorno tra Veneto e Romagna. Il grande cuoco dimostra così di poter imparare la sua arte da umili pescatori, «li quali fanno i migliori pottaggi che in tutti i liti del mare», ma soprattutto ammette che la stessa ricetta di rombo «a loro riesca meglio che alli cuochi, perciocché il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso»⁹²: la freschezza del pesce appena pescato faceva evidentemente tutta la differenza.

La cultura del chilometro zero e della cucina di territorio erano ancora di là da venire, ma in queste parole di Scappi penso se ne possa già cogliere un primo, piccolo, assaggio.

⁹⁰ M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004, pp. 24-25.

⁹¹ Sul rapporto tra cultura orale, cucina di territorio e cultura gastronomica scritta, dal Medioevo alla contemporaneità, si veda M. Montanari, *La rivincita dei contadini*, in *Per continuare il dialogo... Gli amici ad Angelo Varni*, a cura di A. Malfitano – A. Preti – F. Tarozzi, tomo I, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 335-346.

⁹² Scappi, *Opera*, Libro III, LXXIX. Cfr. Montanari, *La rivincita dei contadini*, p. 345.

