

# Nella Vigna

In collaborazione con la Biblioteca La Vigna

La scoperta  
di un parallelo  
storico

**IL RETROSCENA.** Gli allestimenti del sedicesimo secolo non avevano nulla da invidiare a quelli del passato

## QUANT'ERANO ROMANE LE FESTE PALLADIANE

La sontuosità dei ricevimenti nelle ville del Cinquecento (si spendevano 70 mila euro solo per le tappezzerie) li fa paragonare alla cena di Lucullo da un milione di euro

Alessandra Balestra

Rewind. Si torna indietro di mezzo millennio.

Cinquecento anni sono passati dalla nascita di Andrea Palladio, che - suo malgrado - ha prestato il nome anche a strade, pizzerie, dolci e persino a un centro commerciale.

Colonnati e timpani triangolari sono i segni distintivi di quelle ville che ora sono silenziosi cimeli in mezzo alla campagna veneta, ma un tempo risuonavano di musiche e schiamazzi nelle sale, di pentole e posate nelle cucine.

È del 1561 la legge *suntuaria* promulgata a Vicenza con lo scopo di disciplinare i costumi morali e la vita quotidiana dei ceti più abbienti, un campanello d'allarme che dà informazioni sulle abitudini spendaccione di chi non badava al portafoglio pur di suscitare nei propri ospiti il senso della meraviglia.

Cambiano i modi ma non la sostanza: tant'è che nel 1596 c'era qualcuno che, spettatore degli usi e costumi rinascimentali, notava somiglianze con l'epoca romana. Andrea Bacci, nel IV libro della sua opera *De naturali vinorum historia*, racconta infatti tutti i particolari della preparazione di un banchetto nella Roma antica, dalle portate, ai doni per gli ospiti, agli abiti per la cena, agli arredi, ai compiti della servitù. «Ai tempi dei consoli C. Fannio e M. Valerio Messala - racconta - si ordinava ai più ragguardevoli cittadini di giurare che nel corso delle feste Megalesi per ogni singola cena non avrebbero speso più di 120 assi (circa 1.500 euro attuali), non avrebbero bevuto vino straniero e non avrebbero portato in tavola vasi d'argento per un peso che superasse le cento libbre».

Nulla di nuovo, dunque, se un signore nel XVI secolo arrivava a spendere 700 ducati

(circa 70.000 euro) solo per le tappezzerie della sala, dal momento che Lucullo, racconta Bacci, essendosi a casa sua autointitolato Pompeo e Cicerone, aveva fatto organizzare nell'Apollonia, una delle sue sale da pranzo più riccamente allestite, una cena del valore di 50.000 sesterzi, pari a un milione di euro.

Nelle ville venete, in occasione di una festa, i calici di vetro arrivavano da Murano, le caraffe e il vasellame erano profilati in oro, i candelieri d'argento, tanta ceramica e cristallo, le tovaglie erano dei più pregiati lini e tessuti di Fiandra. Arazzi e pitture alle pareti, composizioni di fiori, fontane di acque profumate e ciotole con essenze odorose per detergersi le mani, fiaccole per creare l'atmosfera, statue e figure in legno e cartapesta disposte in modo da dare vita ad effetti scenografici e raccontare qualche antico episodio del mito e della tradizione.

Gli allestimenti cinquecenteschi nulla avevano da invidiare a quelli raccontati da Pedro Chacon nel suo *De triclinio romano del 1588*, opera conservata nella Biblioteca "La Vigna" di Vicenza (così come quella di Bacci), con la differenza che, col passare dei secoli, gli antichi divanetti da "gozzoviglia" furono sostituiti da lunghe file di sedie attorno a tavoli disposti a ferro di cavallo: sopra ad essi, decine di prelibatezze.

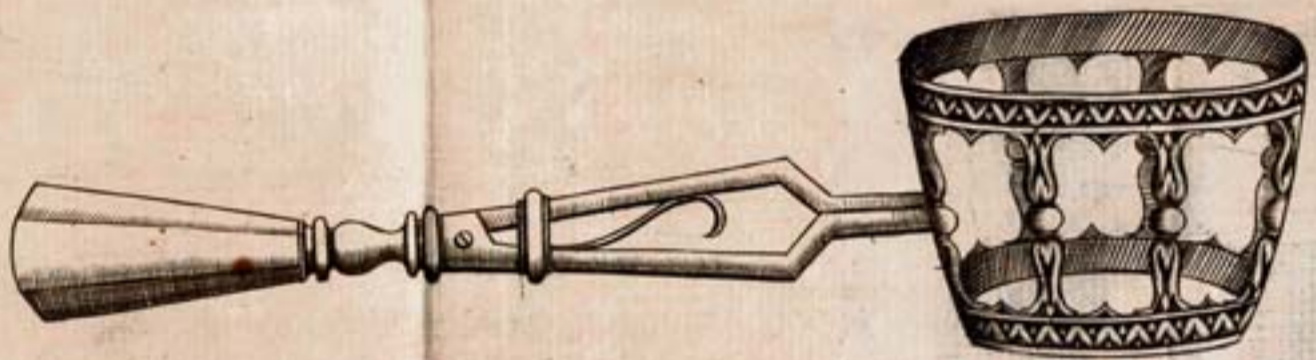
C'era anche un'etichetta da seguire nell'allestire queste feste cinquecentesche. Lo racconta Ottaviano Rabasco nella sua opera "Il convito" del 1615. Era d'uso organizzare i posti a tavola in modo che "vicino a persona che d'alcuna virtù soprabbondasse venisse posto chi di quella mancasse in parte... Così, vicino al filosofo, un(o) che a filosofar cominciasse, al poeta chi si diletta di poesia, ad un vecchio loquace, un giovane che volentieri udisse..."

**I calici arrivavano da Murano le caraffe e il vasellame erano profilati in oro**

**Candelieri d'argento, mentre le tovaglie erano dei più pregiati lini e tessuti di Fiandra**



Andrea Bacci, nel suo volume (riprodotto qui sopra) paragona le feste in villa a quelle degli antichi romani



NOVA FORCINA DA TRINCIARE L'VOVA TENERE CON SCORZA  
LA QVAL SI APRE IN MEZZO E LA SSA L'VOVO NELL'VOVARVO  
TRINCIATO QVAL SI POTRA FARE DI FERRO E DI ARGENTO ANCO

È del 1638 la prima illustrazione che ritrae l'arnese per tagliare l'uovo sodo, già in uso nelle cucine cinquecentesche (da A. Frugoli, Pratica e scalcara, 1638)



Gli allestimenti cinquecenteschi nulla avevano da invidiare a quelli raccontati da Pedro Chacon nel suo "De triclinio romano" del 1588, opera conservata nella Biblioteca "La Vigna" di Vicenza

**Un menù rinascimentale: quanto zucchero e cannella...**

Capponi con lardo, cedro e... savoirdi

La Biblioteca "La Vigna" conserva un esemplare del volume di Antonio Frugoli, intitolato "Pratica e scalcara", edito nel 1638.

Ecco di seguito alcune portate di un menù tipo di un banchetto rinascimentale.

Prosciutto di montagna cotto nel latte, servito con attorno lingue di maiale salate e cotte nel vino, a fette.

Meloni tagliati a fette e uno intero in mezzo al piatto.

Torta bianca di marzapane, latte, zucchero e chiare d'uovo, servita con tanti fiori attorno.

Pasticcio di cosciotto di capra a forma di leone servito con verdure attorno.

Capponi cotti con lardo e scorza di cedro candita serviti con attorno biscotti di



**I piatti di un tempo erano molto elaborati anche nelle decorazioni**

Savoia (i nostri Savoirdi). Pernici arrosto passate in salsa reale con chicchi di melograno poste in piedi con la testa rivolta verso una mela cotogna sciroppata intera in mezzo al piatto, come se le pernici stessero mangiando, e tutto attorno paste di zucchero e mele sciroppate con confetti di anice sopra.

Torta di prosciutto cotto con zucchero e cannella, spolverata con tanto zucchero sopra.

Teste di capretto senza ossi indorate e fritte, con mammelle di vitella indorate e fritte con

attorno limoni e paste reali, servite calde con zucchero sopra.

Fagiani arrosto con capperi di Genova, zucchero e limone. Come si vede, c'era sempre molto zucchero e cannella nelle pietanze. Va ricordato che questo menù non risente ancora dell'importazione di molti alimenti dall'America scoperta da Cristoforo Colombo, quegli stessi alimenti che per noi sono oggi comuni (patate, peperoni, pomodori, mais...) e che, in realtà, hanno cambiato la dieta a tavola dopo il 1492. **A. BAL.**

