

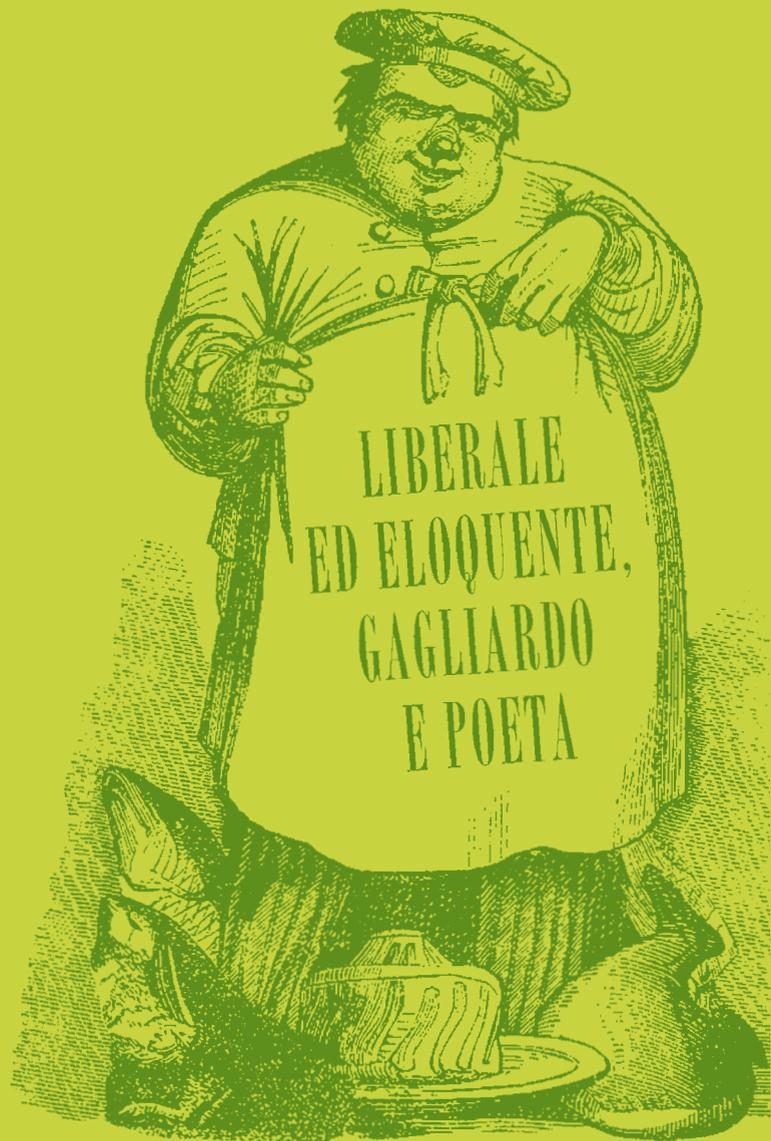
27



# La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE  
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE  
LA VIGNA





## **LA VIGNA NEWS**

Anno 7, n° 27 - Vicenza 15 dicembre 2014

### **Editrice**

Centro di Cultura e Civiltà Contadina  
Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza  
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

### **Direttore responsabile**

Mario Bagnara

### **Redazione**

Alessia Scarparolo > [alessia.scarparolo@lavigna.it](mailto:alessia.scarparolo@lavigna.it)

### **Coordinamento**

Attilio Carta

### **Segretaria di produzione** > [segreteria@lavigna.it](mailto:segreteria@lavigna.it)

Rita Natoli

### **Bibliotecaria** > [biblio@lavigna.it](mailto:biblio@lavigna.it)

Cecilia Magnabosco

### **Segretario Generale**

Massimo Carta

### **Progetto grafico e impaginazione**

Paolo Pasetto, Vicenza

# Liberales ed eloquente gagliardo e poeta

*Ruolo del cuoco, arte culinaria  
e stili di servizio a tavola  
nelle opere a stampa dal XV al XIX secolo*

**catalogo della mostra**

a cura di Attilio Carta e Cecilia Magnabosco

**guida al catalogo**

di Leopoldo Magliareta

**saggi di**

Gian Piero Brunetta

Massimo Montanari

Alfredo Pelle

Tiziana Plebani

Camillo Semenzato

# 27

## Indice

---

### EDITORIALE

#### **Liberaled eloquente, gagliardo e poeta....**

- 8 *Cucina francese e cucina italiana. Due pentole, due cucine*
- 22 *I libri di cucina tra Medioevo ed età moderna e i loro protagonisti*
- 34 *Il ruolo del cuoco tra medioevo ed età moderna*
- 44 *L'imbandigione nell'arte*
- 54 *Ciak si mangia. Fame, magna' nouvelle cuisine del cinema italiano*
- 70 *Guida al catalogo*
- 74 *Catalogo della mostra*

### ATTIVITÀ

*Attività 2014*

### INIZIATIVE

- 124 *Amici de "La Vigna"*
- 125 *Progetto "Adotta un libro"*



## Editoriale

---

*di Cecilia Magnabosco*

Da Masterchef a Bake off, dal Boss delle torte a Hell's Kitchen, per non parlare di libri e giornali. Il mondo dei mass media ci bombarda ogni giorno di ricette e manicaretti, ma non dobbiamo dimenticare che ogni singolo piatto ha una sua storia e un suo perché e che ogni persona che ruota attorno a questo mondo ha dei precisi compiti che partono da un passato molto lontano.

L'interesse crescente per il mondo della cucina sotto tutti i suoi aspetti ci ha spinti a pubblicare, rivisti in parte dagli autori e in parte dalla redazione, i testi di alcune relazioni e il catalogo di una mostra bibliografica che la Biblioteca "La Vigna" propose nell'ormai lontano 1996 sotto la presidenza di Alberto Galla e che risultano di stretta attualità oggi.

"Liberale ed eloquente, gagliardo e poeta : il ruolo del cuoco, arte culinaria e stili di servizio a tavola nelle opere a stampa dal XV al XIX secolo", questo il titolo della mostra alla quale seguì una serie di iniziative che

oggi si ripropongono in questo 27° numero de "La Vigna News" per non far dimenticare come la preparazione del cibo non può prescindere dalla comunicazione scritta necessaria per la crescita e lo sviluppo dell'arte culinaria.

Tutto quindi parte dai libri, in gran parte posseduti da "La Vigna", ma con significativi apporti della Biblioteca Nazionale Marciana e della Biblioteca Civica Bertoliana, per i quali fu approntata un'esposizione ed un catalogo illustrativo, ad uso interno, che ancor oggi svolge la funzione di catalogo delle opere a stampa di culinaria più significative databili tra il XV ed il XIX secolo.

La mostra ebbe come prolusione l'intervento della dott.ssa Plebani che parlò de "I libri di cucina tra Medioevo ed età moderna e i loro protagonisti", a seguire il prof. Massimo Montanari sviluppò il tema "Il ruolo del cuoco tra Medioevo ed età moderna". Nelle settimane successive si tennero le relazioni del prof. Camillo Semenzato "L'imbandigione nell'arte", del prof. Gian Piero Brunetta "Ciak si mangia. Fame magnà e nouvelle cuisine del cinema italiano" ed infine, a conclusione del ciclo di incontri, si svolse una tavola rotonda su "Il cuoco e l'arte culinaria fra tradizione ed innovazione" alla quale parteciparono Alberto Capatti, Folco Portinari, Amedeo Sandri, Giovanni Vicentini ed un giovane Carlo Cracco. Tutte le conferenze furono introdotte dal dott. Leopoldo Magliaretta, all'epoca consulente della Biblioteca per le attività culturali. A corollario di questi eventi il Cinema Teatro San Marco ospitò una rassegna cinematografica ad ingresso gratuito comprendente i seguenti titoli: "Mangiare bere uomo donna" di Ang Lee, "Come l'acqua per il cioccolato" di A. Arnú, "La grande abbuffata" di M. Ferreri e "Il pranzo di Babette" di G. Axel.

La storia della gastronomia tracciata attraverso i libri in mostra nel 1996 percorre un sentiero che dall'Italia giunge in Francia e viceversa; cosa unisce o divide le cucine delle due nazioni? Ce lo racconterà il critico enogastronomico Alfredo Pelle con il saggio "Cucina francese e cucina italiana. Due pentole, due cucine", un'aggiunta rispetto alle relazioni del 1996 che va a completare gli argomenti trattati nel predetto ciclo di incontri.

Infine, un ringraziamento particolare al Lions Club Vicenza Host che per il secondo anno contribuisce generosamente alla realizzazione de "La Vigna News" e, in particolare, alla stampa del presente numero.

Sul finire del 1996 la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, da me presieduta all’epoca, organizzò un ciclo di manifestazioni dal titolo “Liberale ed eloquente gagliardo e poeta: ruolo del cuoco, arte culinaria e stili di servizio a tavola”. Per la durata di circa un mese si susseguirono 4 conferenze ed altrettante proiezioni cinematografiche che svilupparono il tema della cucina e il ruolo del cuoco nella storia, nell’arte e nel cinema. A corollario di tutte queste iniziative nelle sale della Biblioteca si tenne una mostra di opere a stampa sulle funzioni del cuoco e sugli stili di servizio a tavola, che volle mettere in evidenza un aspetto importante della cultura e della civiltà materiale della storia italiana ed europea fra ‘500 e ‘800. Non si è trattato solamente di esporre una serie di libri, quanto di creare un percorso ideale dell’evoluzione del gusto, del comportamento a tavola, dell’etichetta e del cerimoniale che, mediati dai cibi e dal convivio, danno la rappresentazione dell’evoluzione sociale di un ambiente, della sua ascesa e del suo declino, della costituzione di un nuovo ceto medio che si viene formando, anche nelle forme esteriori, nel contesto dello stato risorgimentale.

Questa manifestazione espositiva ha rappresentato, inoltre, la volontà di formare un catalogo delle opere di culinaria della Biblioteca Internazionale “La Vigna” che ora viene finalmente portato a compimento, sperando che tale sforzo sia preludio ad un clima nuovo di iniziative culturali in funzione della ricerca, dello studio e della città.

**Alberto Galla**

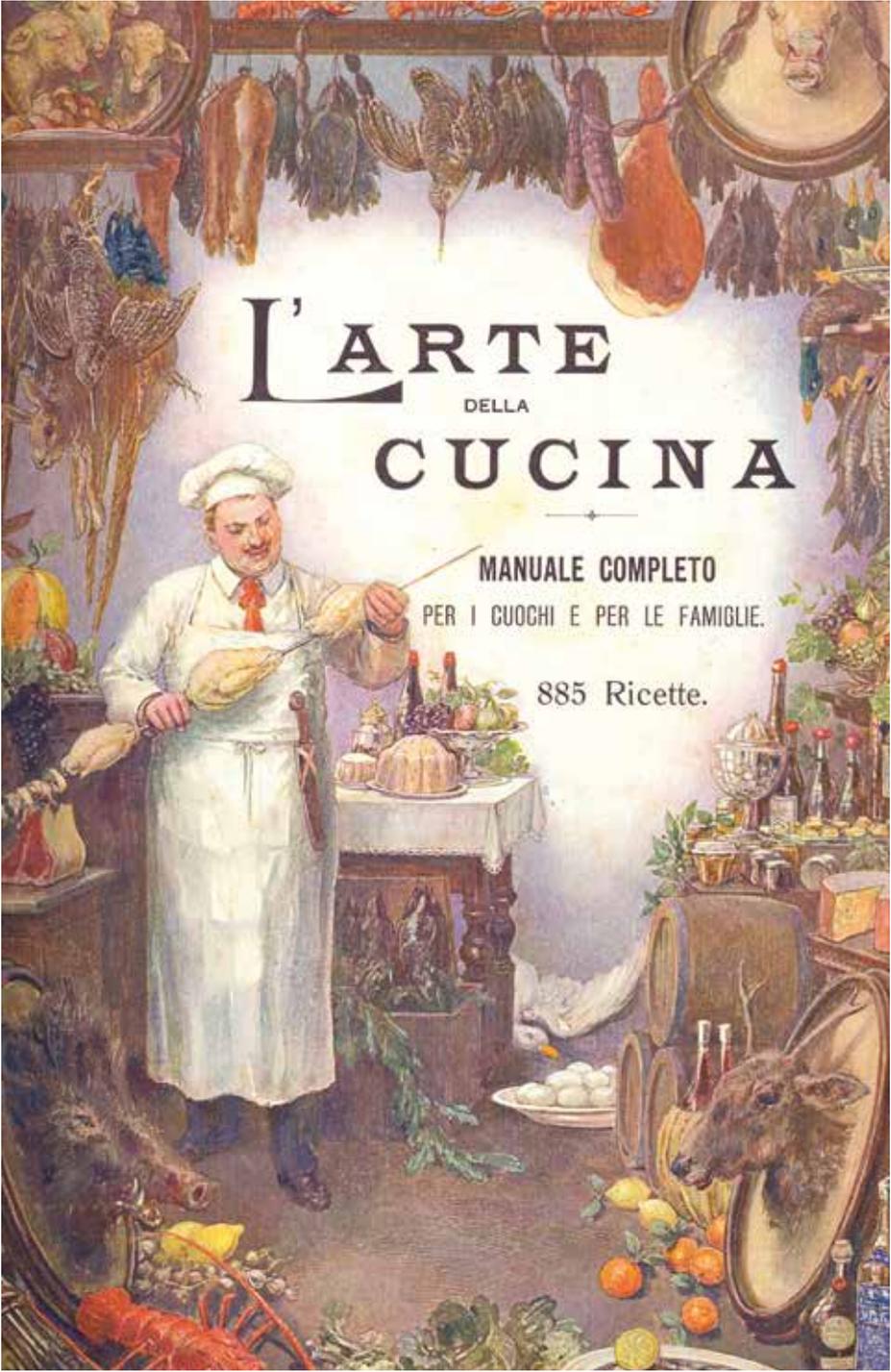
Presidente della Biblioteca Int.le “La Vigna”  
(1995-2002)

La riscoperta del passato di una istituzione culturale come la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, giunta ormai al “mezzo del camin di” sua vita (1981-2016), soprattutto in un momento in cui le ombre fosche della perdurante crisi economica minacciano le sue ambiziose progettualità e rischiano di spegnere gli entusiasmi di quanti, soci, amministratori, collaboratori vari e studiosi le sono stati e continuano a starle vicini, assume una duplice valenza. Anzitutto riafferma la validità culturale di un Centro specializzato e di una Biblioteca che il generoso mecenate Demetrio Zaccaria ha fondati a beneficio di studiosi e interessati di tutto il mondo. Nello stesso tempo però infonde una certa speranza che questo sforzo sia fiero di tempi migliori anche per l’intera società.

L’edizione a stampa e online di quasi tutti gli interventi che, rivisti dagli stessi autori, hanno accompagnato la mostra bibliografica del 1996 con relativo catalogo illustrativo, allora solo ad uso interno, dal titolo però attualissimo “Liberale ed eloquente, gagliardo e poeta: il ruolo del cuoco, arte culinaria e stili di servizio a tavola nelle opere a stampa dal XV al XIX secolo”, costituisce una vivace galleria di qualificati studiosi che, compreso il compianto prof. Camillo Semenzato, è una conferma di quanto la valorizzazione del patrimonio librario enogastronomico potesse, già vent’anni fa, aiutare a prevedere il fervore editoriale, televisivo, multimediale e “festaio” che caratterizza, talora in modo esagerato e superficiale, il nostro tempo. Un settore questo che il collezionista Zaccaria, dopo aver attinto, in modo esaustivo, al mercato antiquario mondiale di ambito vitivinicolo, aveva scoperto a partire dagli anni ’70 del secolo scorso: un interesse che trova conferma anche nelle recenti acquisizioni della Biblioteca (Fondo Cerini di Castegnate 2011) ed è una risposta anticipata al tema dell’EXPO Milano 2015 “Nutrire il pianeta. Energia per la vita”.

**Mario Bagnara**

Presidente della Biblioteca Int.le “La Vigna”  
(2006-)



# L'ARTE DELLA CUCINA

MANUALE COMPLETO  
PER I CUOCHI E PER LE FAMIGLIE.

885 Ricette.

# Cucina francese e cucina italiana. Due pentole, due cucine

di Alfredo Pelle

Cucina francese e cucina italiana: si tratta di due pilastri della gastronomia mondiale, esempi inattaccabili di una costruzione che il tempo, e soprattutto le loro civiltà, hanno formato.

*Bon appétit*

*Buon appetito*

Perfino nella pronuncia dell'augurio pare che vi siano molte affinità. Sarà vero?

Diamo per scontato che l'opera intelligente e tenace di cuochi, scrittori, gastronomi, oltre alla indiscutibile abbondanza di prodotti naturali disponibili, ha contribuito ad affermare, dal XVIII secolo, un primato quasi unanimemente riconosciuto alla gastronomia francese, malgrado la concorrenza di altre cucine, compresa quella italiana. Francesi sono infatti i codificatori di quella che fu chiamata *Grande cuisine*, da Carême, il cuoco dei Taillierand e dei Rothschild, fino a Escoffier cui si deve la ristrutturazione teorica e pratica di quella che è definita la cucina "internazionale".

Così, prima di parlare delle differenze, se ce ne sono, nel gusto di queste nostre nazioni, sarà bene fare un percorso di conoscenza della letteratura francese per quanto riguarda il cibo, per vedere come si è formata la struttura della cucina d'oltralpe. Diamo per scontato qual'è il *corpus* dei testi di gastronomia della nostra nazione che ha un passato che va da Apicio a Carlo Cracco, mentre in Francia, per avvenimenti politici, l'unità e la nascita della nazione sono più vicine. Il che ha originato scritti di cucina in tempi più recenti.

Dopo la caduta dell'Impero romano e la progressiva unificazione della Francia, i sovrani e i nobili, perpetuan-



Ritratto di Antonine Carême (1784-1833)



Lallemand

Menou

Liger

Bechamel

Elio

Lacour

Kervan

Cunnet

Kirhand

Gaillon

Bardet

Merillon

L'ART de LA

CUISINE FRANÇAISE AU XIX. SIECLE

Traité Élémentaire et Pratique

Suivi de dissertations Culinaires et GASTRONOMIQUES

Mises aux progrès de cet Art

par M. Antoine CARÈME de Paris

à Paris

CHEZ L'ÉDITEUR, RUE THÉRÈSE N. 11.



Provence, Dauphiné, Périgord, Bourgogne, Champagne, Normandie.



do gli usi delle popolazioni germaniche da cui traevano origine, badavano più all'abbondanza delle portate che alla raffinatezza delle porzioni. Cosa che si manifesta anche nel modo di concepire il cibo nei nobili del Medioevo. Incredibilmente, dell'arte della cucina era semmai rimasta qualche traccia nei monasteri.

Anche se si tramandano testi di gastronomia in latino (la cui diffusione era praticamente nulla), si riscontrano i primi segni di una consapevole ricerca d'arte in cucina nel primo testo redatto in volgare con il titolo *Le Viandier*, un corpus di ricette a lungo e impropriamente attribuite ad un cuoco di corte, *Guillaume Tirel* detto *Taillevent*, la cui lunga carriera (dal 1326 al 1392) copri tutto il secolo con ruoli di alto prestigio, in particolare sotto il re Filippo VI. Libro che, redatto negli ultimi decenni del Trecento, fu dato alle stampe nel 1486 ed ora si mette perfino in dubbio la reale esistenza del Taillevent! Si tratta di un ricettario a noi noto in più versioni manoscritte, continuamente modificato nel corso dei secoli, tanto che ogni manoscritto differisce dal precedente per successive aggiunte, mancanze o varianti, fino ad arrivare all'edizione a stampa, dove solamente 80 ricette su 230 appartengono al nucleo iniziale. L'opera diviene il testo-simbolo della cucina francese del Quattrocento.

Dopo il *Viandier*, il corpus più importante di manoscritti, di cui i primi databili agli ultimi decenni del Trecento, è il *Ménagier de Paris*, compilato, e questa è una novità incredibile, da un borghese parigino che ambiva fornire alla propria sposa una precettistica culinaria (400 ricette) e allo stesso tempo anche un trattato di morale e di economia domestica. Fu pubblicato solo nel 1846.

Gli scambi fra Italia e Francia furono frequenti nel primo Cinquecento: per un Francesco I che si porta cuochi italiani in Francia c'è un vescovo di Verona, Gian Matteo Giberti, che affida la propria cucina al francese Pierre Buffet e, cosa a tutti nota, Caterina de' Medici, andando sposa ad Enrico II, porta con sé i cuochi della propria corte, esercitando una certa influenza nell'evoluzione dell'arte della cucina in Francia. Furono proprio i re e la grande nobiltà della corte di Parigi ad imprimere un nuovo indirizzo alla cucina francese: di questo parleremo d'ora in avanti per capire le radici profonde delle diversità delle due cucine. Dobbiamo infatti guardare il nostro passato per capire il perché di due modi di concepire la cucina.

## LE CUCINE NEL CINQUECENTO

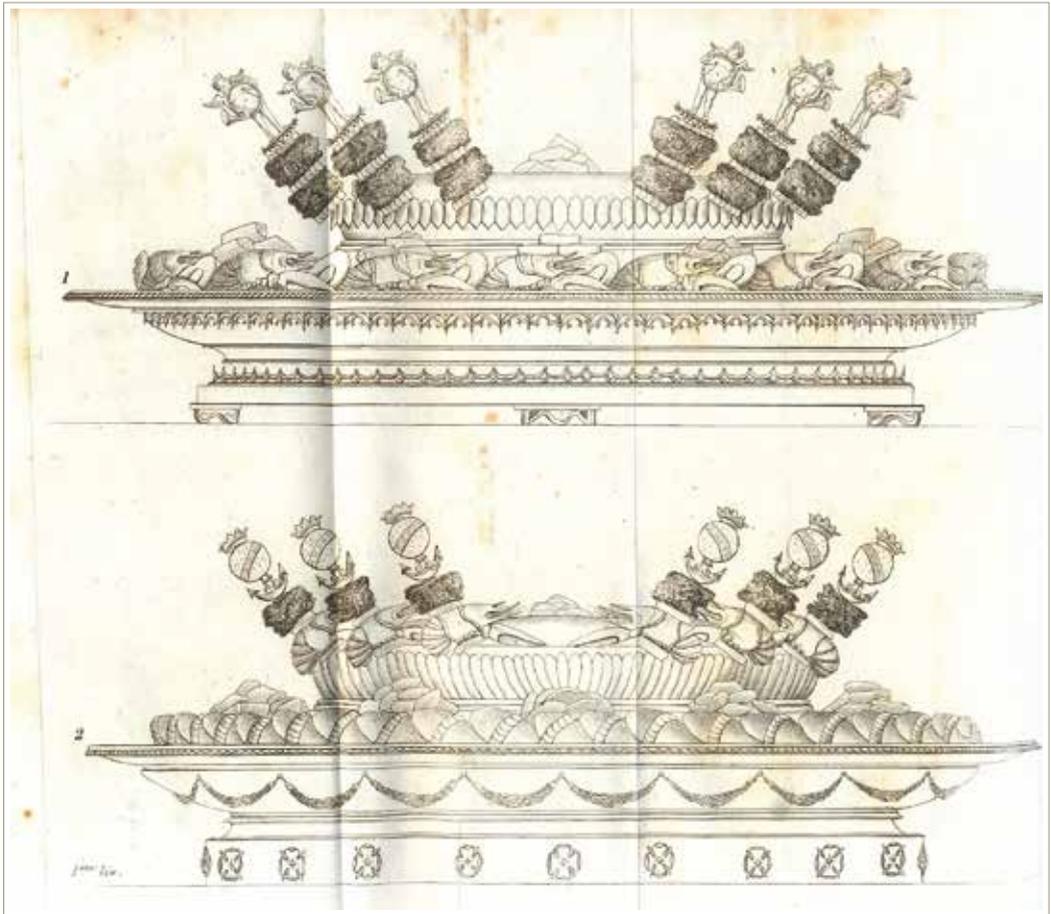
La cucina, per i francesi, è sempre stata un vanto e il simbolo della loro identità nazionale, di cui ancora sono fieri: *"I francesi sono soliti attribuirsi il primo posto al mondo per quanto riguarda la cultura e lo sport - diceva Valéry Giscard d'Estaing - ma vi è un mondo nel quale questa supremazia non può essere contestata ed è l'arte culinaria. La gastronomia francese, naturale e importante, occupa il primo posto al mondo, seguita senza dubbio dall'arte culinaria italiana e cinese"*.

Affermazione certamente temeraria, non fosse altro perché, se è vero che la cucina francese dalla seconda metà del Seicento fino alla fine dell'Ottocento ed oltre ha dettato legge al mondo intero, quella italiana del Quattrocento e del Cinquecento ha segnato il primato della nostra cucina e ne ha dettato le basi. Gli studiosi francesi hanno trattato con molta leggerezza il Cinquecento, senza mai addentrarsi in profondità, quasi a voler sorvolare un momento non troppo glorioso della loro storia.

Come si è detto, si è coperta la storia del Trecento e del Quattrocento con il Taillevent, si è visto quanto il La Varenne, alla metà del Seicento, abbia contribuito alla diffusione, ma si è preferito ignorare quanto avveniva nel Cinquecento nelle cucine dei Valois o in quelle della ricca borghesia cittadina, perché non meritevole di attenzione, in pratica ripetitiva e poco originale, legata a formule obsolete.

Pensate che in un volume dell'epoca (*Le Grand Cuisinier de toute cuisine*) si sostituisce, come uso comune del periodo, il burro con grasso di bue o cappone, si impiegano grandissime quantità di spezie e di zucchero, sia che si tratti di uno storione, di un cappone arrosto o di quella che veniva chiamata "salsa di tradimento". Anche il pane gioca, in questa cucina, un ruolo importantissimo: si amalgama alla carne trita, lo si impiega sempre nelle zuppe di manzo, addizionato all'agresto o al vino vermiglio.

Venne pubblicato un libro che dichiarava di riferirsi al nostro Platina, con dubbia veridicità, non fosse altro perché si era pubblicato il *Platyne en françoys...* e si ebbe una pubblicazione *Livre fort excellent de cuisine*, edito a Lione, definito l'archetipo dei libri di cucina della metà del Seicento, con ricette che rimandano, inequivocabilmente, ai libri del Viandier. Sempre pavone arrosto,



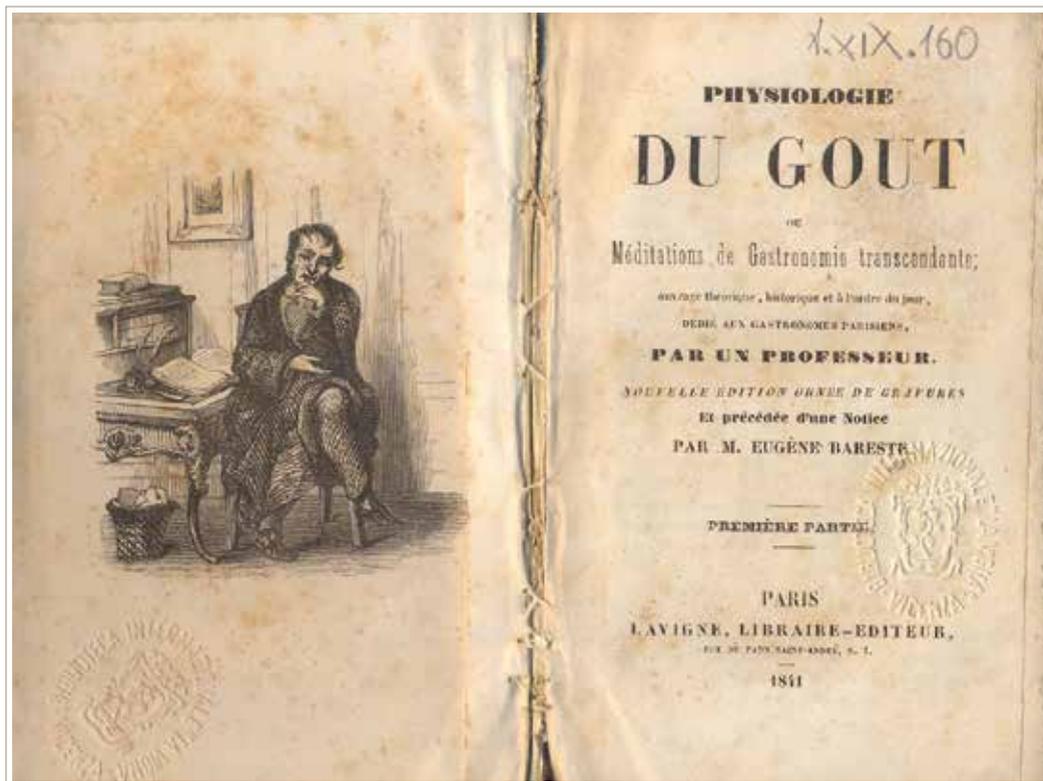
*Pièces montées. Antonine Carême, "L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle", Paris 1847*

ricoperto delle sue piume, salse speziate ed ispessite con pangrattato. Unica vera novità sono le ricette per ordine alfabetico, un maggior numero di ricette con verdure e legumi, infine grande arte nel lavorare lo zucchero (Carlo V a Ferrara fu ingannato credendo che i bicchieri fossero di cristallo, invece erano di zucchero (1531).

Furono pubblicati una serie di ricettari, tutti anonimi, come il *Petit traicté* che, ancora seguendo il concetto medievale, usano molto succo di arancia amara, il finocchio, la maggiorana, l'issopo. E, stranamente, tutto è zuccherato. Nel 1540 Pierre Pidoulx curò l'edizione di *Le grand cuisinier de toute cuisine*. Il fatto che questo te-

sto venga ristampato fino al 1620 dimostra la persistenza della cucina medievale in pieno Rinascimento. Il primo manoscritto del *Grand cuisinier* risale infatti al 1350 e la concezione della cucina che in esso si esprime è press'a poco identica a quella del Taillevent (Revel, 3000 anni a tavola, p. 150). La cucina francese manca di una linea principale, di tendenza, e propende, come ho dimostrato, a copiare il passato, a "rieditarlo" con qualche variante, mostrando i segni di una instabile e immatura pratica culinaria di quegli anni. Si è ancora alla ricerca di una definizione e di uno stabile equilibrio.

A questo punto ne viene, logica, una domanda: questa



Frontespizio e antiporta dell'opera di Jean Anthelme Brillat-Savarin

letteratura, frutto di manipolazioni delle ricette, di copie, ha veramente dato una svolta alla cucina d'oltralpe?

Ho molti dubbi se, fra i migliori piatti citati, vi è questa *fromantée*. Si tratta di cuocere a lungo i chicchi di grano separati dalla lolla. Lasciati raffreddare si fa bollire del latte, si unisce al frumento e ai tuorli d'uovo mescolando forte, aggiungendo sale e zucchero in gran quantità. Bisogna far attenzione che il latte non sia troppo caldo affinché i tuorli non si rapprendano. Piatto dalla gestualità semplicissima che non richiede particolari cognizioni o abilità manuali e che ha, nel Cinquecento, qualche "arricchimento" con la presenza di zafferano e zenzero.

Pur senza entrare in particolari di una disanima dettagliata, le ricette francesi del periodo conservano, quasi sempre, un carattere anacronistico medievale se poste a confronto con quelle dei massimi autori italiani dello

stesso momento.

Poiché si può fare un confronto con le innumerevoli edizioni del Viandier, si avverte una propensione a lasciare la ricetta con la sua "base" medievale, non aggiornandosi mai all'evoluzione in corso della cucina. Così si ha una costante e massiccia presenza di spezie, di zucchero, di agresto o aceto, al fine di ottenere quel sapore agrodolce, caratteristico della cucina trecentesca, in Italia.

Si registra un'ossessiva presenza di una spezia detta "polvere bianca" (una miscelanza di spezie assortite quali cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe).

Una curiosità: questo ricettario, come tutti quelli del periodo, ignorano le cucine degli altri paesi. Mai ricette inglesi o spagnole. Solo un brodetto di cappone della Germania e salsicce di Bologna e della Lombardia.

Che dire della cucina italiana del periodo? Nel 1570 lo

Scappi editava, con il suo *Opere*, il più completo volume della gastronomia del tempo che evidenziava il livello eccezionale della nostra cucina e il Mesisbugo, già prima dello Scappi, aveva dato una linea di tendenza inarrivabile.

## FINE SEICENTO E IL SETTECENTO

Se è vero che il grado di civiltà di un paese si giudica anche dalla sua cucina, questa affermazione trova una indiscutibile conferma nel confronto fra le cucine italiana e francese lungo tutto l'arco tra fine del Seicento e tutto il Settecento.

Non è il caso di esprimere qui un giudizio sulla superiorità dell'una o dell'altra, evidenziando pregi e difetti, o dell'una o dell'altra.

Quello che intendo approfondire è invece l'impatto che ha avuto la cucina sulla cultura dei due paesi, della sua funzione sociale presso le classi elevate che della cerimonia conviviale si servivano per ostentare prestigio e lusso, dell'importanza dei pranzi e cene quale veicolo di promozione e polo di attrazioni mondane nei palazzi di re, nobili e ricchi.

In questa Francia la cucina rappresenta una componente fondamentale della società colta e brillante che copia gli schemi dettati da Versailles. E la cosa che appare, in primis, è che la letteratura culinaria francese vanta, in questo secolo, opere che ottengono un vasto successo non solo in patria ma anche in tutta Europa. La proposta di una *nouvelle cuisine* fatta da La Chapelle e Menon, autori di libri di gastronomia, contribuiscono alla sua conoscenza e diffusione. Ciò che sorprende è la immediata ed entusiastica adesione della nobiltà alle nuove proposte gastronomiche, anche a livello manuale. La Francia vanta, in questo campo, una consolidata tradizione che, come vedremo, manca del tutto in Italia.

Sotto il regno di Luigi XIV, nel momento in cui prende forma la nuova cucina francese in contrapposizione a quella italiana, a Louis de Bechamel signore di Nointel, gran ciambellano del re, viene attribuita l'invenzione di una nuova salsa che porta il suo nome, dei *vol-au-vent* e del *ragoût à la financière*.

La duchessa di Borgogna inventa una salsa a base di zucchero e aceto per accompagnare il bollito.

Il duca di Nevers, come ci narra Saint-Simon, "andava

sovente a fare gli acquisti ai magazzini generali e preparava con le sue mani quello che voleva mangiare".

Il signore di Vendôme andava pazzo per i piatti straordinari, per le zuppe di formaggio e per gli altri ragù, al pari del cardinale Alberoni.

I nobili appassionati arrivano a censurare l'opera di cuochi celebri. Madame de Sablé si segnala per i suoi gusti raffinati e non vuole avere rapporti con chi non apprezza le "buone cose". Stronca un volume, *Le cuisinier françois* di La Varenne, perché dice che non contiene nulla di buono e si sarebbe dovuto punire perché si era approfittato di tutti. Nello stesso periodo *Le délices de la campagne* di Bonnefons, valletto della Camera del Re, ci informa sulle varie abitudini alimentari del tempo.

Filippo d'Orleans, reggente al trono di Francia dal 1715 al 1723, si diletta di cucina e, come dice sua madre, la contessa Palatina, sa fare da mangiare.

Con Luigi XIV la cucina francese raggiunge livelli di incomparabile perfezione. I nobili si dilettono non solo a discutere, ma anche a preparare piatti che prendono il loro nome.

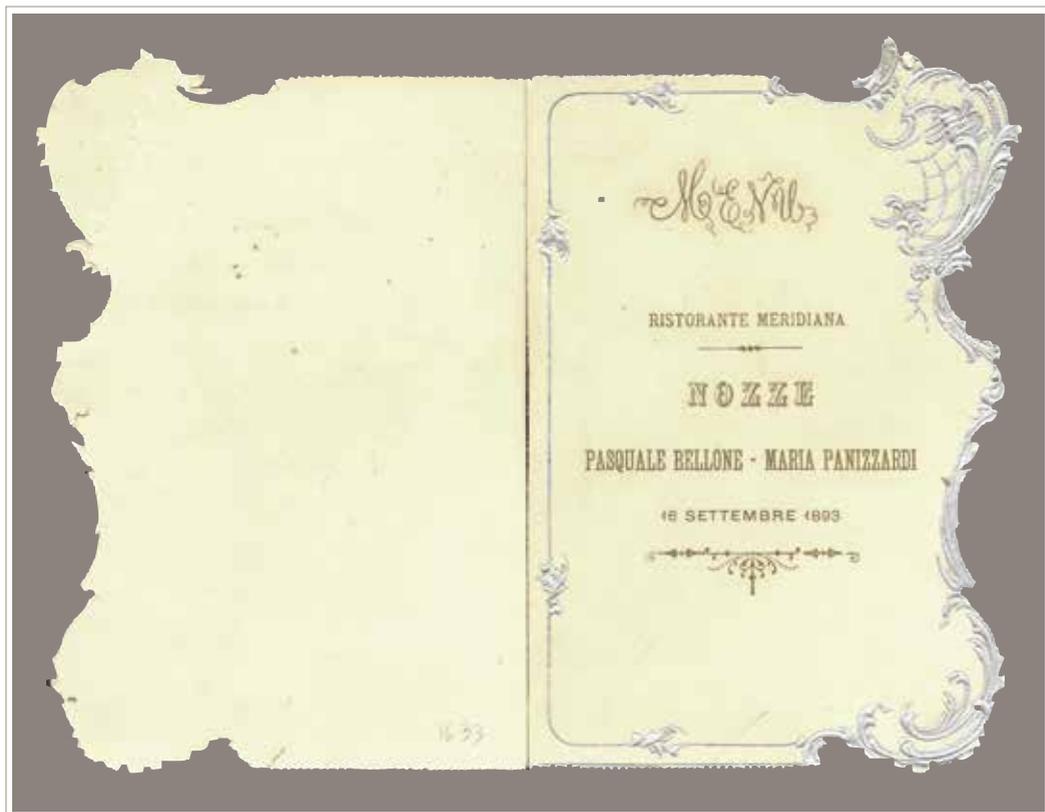
Scrivono il Marin nel 1739 che in Francia numerosi nobili, per diletto, non disdegnano spesso di parlare di cucina e vantano così un gusto sopraffino che contribuisce notevolmente a formare degli eccellenti *officiers* e Menon, qualche anno dopo, ribadirà che la delicatezza della tavola, aumentata di recente del gusto squisito di numerosi signori, ha contribuito addirittura a migliorare il lavoro degli *chef de cuisine* per riformare i vecchi piatti e dare un nuovo gusto.

Lo stesso Re si diverte a cucinare attorniato da un gruppo di nobili, i duchi di Gontaut, d'Ayen, di Coigny, de la Vallière, de Fleury, del Marchese di Polignac e del principe di Beaufremont. Quando nel 1748 inizia la costruzione del Castello di Bellevue, donato alla Pompadour, volle che al primo piano vi fosse un locale riservato al caffè che egli preparava personalmente ai suoi ospiti.

Al castello di Choisy lavorava in cucina il celebre Moustier che inventò la ricetta del *paté au mauviettes* (senza midollo) del quale era tanto goloso.

Louis-Auguste de Bourbon principe di Dombes, oltre ad aver scritto *Le cuisinier gascon*, suonava il fagotto nella piccola orchestra per il Re e lo assisteva nella preparazione dei piatti.

Anche la sua favorita, Madame de Pompadour, partecipa ai "pranzi intimi" che ha immaginato per sottrarsi



Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Parma, Collezione di menu storici. Banchetto nuziale Bellone-Panizzardi, 16 settembre 1893, fronte

al cerimoniale opprimente. Questa la brigata di cucina: Benoit, capo cuoco, Charles, suo aiutante, due allievi, un pasticciere, un rosti-ci-ere con 3 collaboratori, tre persone per l'office, un sommelier e 1 assistente: 14 persone in tutto. Tanto per far capire cosa produceva la cucina, vi indico i componenti del pasto durante un viaggio del Re al Castello di Choisy:

#### Primo servizio

2 oilles (lenticchie alla paesana)  
2 potages  
8 hors d'oeuvres

#### Secondo servizio

4 grandes entrées

4 medie entrées

#### Terzo servizio

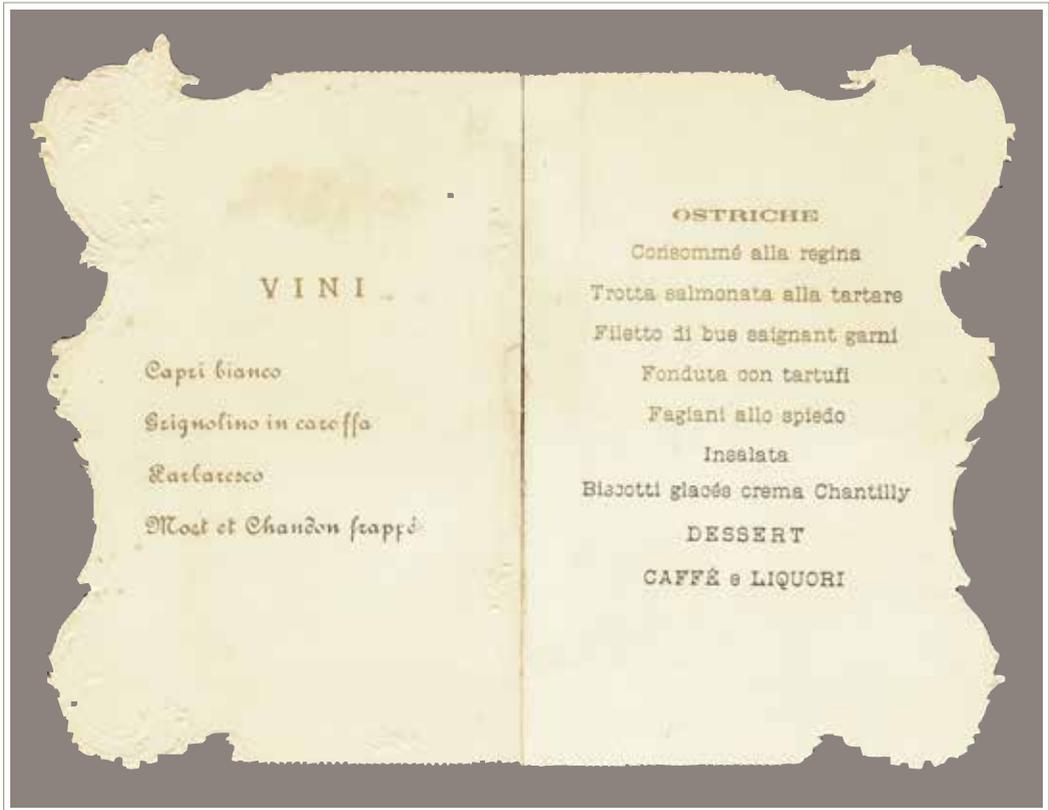
8 piatti di arrosto  
4 insalate

#### Quarto servizio

8 entremets caldi  
4 entremets freddi

in totale 44 piatti!

Non tutti sono così gaudenti: Maria Leczinska, moglie del Re, dedita alla preghiera, donna sfortunata, umiliata e ferita nei suoi profondi sentimenti, viveva in modo



Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Parma, Collezione di menu storici. Banchetto nuziale Bellone-Panizzardi, 16 settembre 1893, retro

austero e mangiava, come dice Giacomo Casanova, con un pasto "pubblico". Lei mangiava, mentre i cortigiani, in piedi a semicerchio a guardarla dalla distanza di 10 passi, notavano la sua passione per la fricassea di pollo, portatagli da due monache, assieme ad un piatto con del burro fresco...

I nobili che gravitavano attorno alla corte di Versailles non possono che seguire l'esempio che viene dall'alto. Ognuno vuole occuparsi di cucina, creare nuovi piatti ed in particolare si ama dare il proprio nome alle pietanze "inventate".

Il principe di Soubise è ricordato per una purea di cipolle e per la sua frittata di uova di fagiano e pernice ed il Principe di Guéméné inventò numerosi ragù, come il duca di Montmorency fece torte con ciliegie, memorabili.

Il pollo alla Villeroy fu inventato da Madeleine-Angélique de Neufville Villeroy, meglio conosciuta come La Marescialla di Luxembourg, una delle donne più libertine di Luigi XV.

Si potrebbe andare avanti all'infinito: voglio così evidenziare che questa moda contagia tutta l'Europa che segue i dettami parigini.

Tutti questi piatti, invenzioni dal nome altisonante, a celebrare una vanità senza fine, non potevano che infastidire i cuochi professionisti e di questo si fece portavoce Menon, dicendo che era troppo facile dare nomi a piatti che sono, di fatto, se non irrealizzabili, l'espressione di un insieme non collaudato.

Passata la tempesta della Rivoluzione, i fasti dell'*ancien régime* conosceranno una nuova gloria all'inizio

dell'Ottocento (anche se si deve escludere Napoleone che era parco e frugale). Il Cardinale Fesch, zio di Napoleone Bonaparte, aveva al suo servizio Albert, celebre autore de *Le cuisinier parisien*.

Più tardi anche Luigi XVIII ha lo stomaco insaziabile (specialmente di *truffles*).

Questo fenomeno non ha eguale in Europa: non in Germania, non in Inghilterra, neppure in Italia.

Perché questi nobili che si potevano permettere un numero infinito di cuochi volevano passare il loro tempo in cucina o, perlomeno, lo volevano far credere?

La nobiltà era convinta di poter rilanciare, attraverso questo prestigio sociale, la propria immagine.

In questa logica il protettore dipende dal talento del protetto, tema questo che si ritrova spesso nelle commedie del tempo. La conoscenza che il protettore fa del protetto, nel settore della gastronomia, permette al primo di servirsi del secondo, ritenendo così di avere un equilibrio di potere che fa dell'aristocratico amante dell'arte (anche gastronomica) un personaggio ancora determinante.

In Inghilterra, prosegue questa considerazione, non si ha avuto questo "lancio" della gastronomia perché la nobiltà non ha mai ridimensionato il proprio ruolo.

Cosa che avviene anche in Italia, dove questi francesismi hanno subito, immediatamente, una italianizzazione del fenomeno.

Dove si origina il divario fra la cucina francese e quella italiana?

Già nella metà del Seicento i sapori edulcorati dei nostri piatti, frutto di una gloriosa tradizione che si tramanda da secoli, non sono più tollerati dai francesi, abituati allo zucchero esclusivamente nei piatti che chiudono il pasto.

La cucina spagnola, come quella italiana, viene ritenuta "disgustosa" e alla fine del Settecento Bergeret de Grandcourt disse di aver mangiato dei "*cattivi maccheroni italiani zuccherati ed altre "zucchererie" con della carne, con del burro immangiabile*".

Al di là dei piatti, è evidente il diverso atteggiamento mentale nei confronti della cucina e della pratica culinaria: è qui il confine psicologico tra le due versioni divergenti.

Lalande ne dà un'altra visione: in Italia il mangiare, anzi l'invitare a pranzo, non è pratica comune e mentre in Francia è comune ricevere sontuosamente con l'immagine di un uomo opulento che si segnala per il nume-

ro dei suoi cuochi e offre cibo a non importa chi pur di affermare la propria centralità, per contro l'italiano corre alla ricerca di costruire qualche grande palazzo, a ricordo per l'eternità. Termina Lalande con una frase che appare significativa: "*tutto se ne va al cacatoio*".

Già il Redi lodava la "parsimonia italiana" contro "l'esibizionismo francese".

La diatriba continua dall'altra parte con il volume *Il vero parigino italiano* di Pier Jacopo Martello, dove si precisa che in questi imponenti palazzi si muore di freddo d'inverno e di caldo d'estate e che per di più questi palazzi sono invasi dalle mosche, dai ragni, dalle zanzare e dai sorci.

Insomma i francesi iniziano a manifestare quella che l'abate Giambattista Roberti chiamava *fastidiosaggine* e una mai più sopita supponenza.

Per entrare in un giudizio di sintesi sulla inconciliabilità e contrapposizione si può dire che:

- La cucina francese e la sua cultura hanno da sempre premiato l'esibizione di fasto e lusso, sottoposti ad un rigido cerimoniale fissato già ai tempi di Luigi XIV, espressione del potere assoluto di un monarca concentratore. Versailles rappresenta il centro politico della Francia, ma anche e soprattutto il centro mondano, dove si creano e si distruggono le mode. Così i nobili non disdegnano di mettere mano a casseruole e padelle perché anche lo spirito illuministico del secolo promuove ogni attività in questo settore.

- In Italia la formazione della nobiltà è più varia e sfaccettata perché ogni città si distingue per modelli sociali sempre diversi in quanto, nei secoli, sempre diverse sono state le vicende e le esperienze storiche di questi insiemi politici. Privi, in tutta Italia, di una immagine politica in cui specchiarsi per trovare un indirizzo univoco, i nobili di casa nostra interpretano con massima libertà e in modo del tutto autonomo le mode che giungono dall'estero. In questo, la radicazione a tradizioni ereditate dalla passata esecuzione spagnola rigettano ogni attività manuale che possa danneggiare la loro immagine che si regge su volubili apparenze, curate eleganze e ben studiate gestualità.

Se si considera inoltre che la riforma della tavola, quella che segna il passaggio dalla *grandeur* del Seicento barocco a forme più abili e leggere, è stata osteggiata, in Italia, a qualsiasi livello, dal più basso al più elevato, si comprendo-



Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Parma, Collezione di menu storici. Festa Nazionale, Italiani a Nizza, 3 giugno 1860



*Biscuit à l'italienne e Croquenbouche d'amandes et de pistaches. Jules Gouffé "Le livre de pâtisserie", Paris 1873*

no così le motivazioni che giustificano una posizione critica nei confronti della gastronomia francese.

L'italiano è rimasto, in definitiva, legato alla cucina di casa sua, casalinga, abbondante e grassa, quella che Camporesi definì "*mangiar largo*" delle nostre province, che solo parzialmente le mode del tempo hanno modificato, fatte di saporite zuppe, arrostiti fragranti, lontani dalle complicate alchimie delle aeree salse o dei volatili *soufflée* della cucina di Parigi.

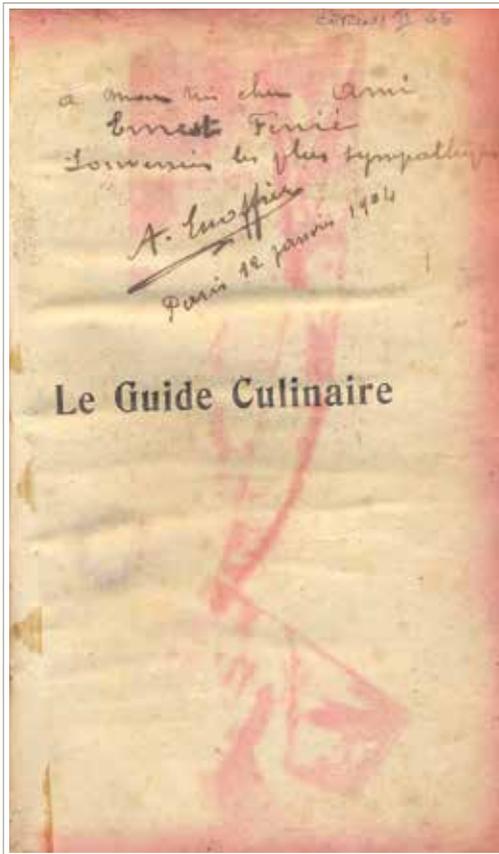
Ricordiamo che il Settecento è il secolo delle grandi "invenzioni" francesi: il monaco benedettino Perignon con il suo *champagne* e le due incredibili salse che sono state originate dai francesi. La prima fu fatta da un nobile, il marchese Nointel, nome che non ci dice nulla se non lo completiamo: Louis de Bechamel Nointel, inventore della besciamella. L'altra grande salsa prende il nome da dove è nata: Minorca, Puerto Mahon. E la trascurata moglie di Luigi XV ebbe il piacere di dare il nome alle *bouchées à la reina*, quelli che noi chiamiamo i *vol-au-vent*; la principessa di Soubise diede il

nome ad una cotoletta e alla salsa che la accompagna; il duca di Villeroy, maresciallo di Francia, diede il nome ad un'altra salsa, esempio seguito da un altro maresciallo, il signore di Mirepoix. Una donna, Marie Harel, fece il primo Camembert e non è il caso di parlare di Parmentier e di Appert. Tutti francesi.

#### OTTOCENTO/NOVECENTO

Una particolarità: in Francia ci si è dimenticati delle glorie passate. Mentre da noi il "vissuto", quello del Platina, Maestro Martino da Como, Messisbugo, Scappi, Cavalcanti, tanto per dire, ha una bibliografia culinaria, i cugini d'oltralpe non hanno una piena conoscenza delle loro eccellenze.

Siamo alla fine del Settecento, esattamente nel 1782 ed un nobile, Beauvillier, che era stato *attaché* alla cucina personale del Conte di Provenza, futuro Luigi XVIII, apre il primo ristorante del mondo in *Galerie de Valois*. Non fa parte di quella infinita schiera di cuochi che, più



Occhietto dell'opera di Auguste Escoffier "La guide culinaire" (Parigi 1903) con dedica autografa dell'autore

tardi, sarà costretta dalla Rivoluzione a lasciare le cucine dei nobili, nel frattempo fuggiti all'estero, ma fu una scelta indipendente che risale ad alcuni anni prima.

Del resto questa moda conquista, in brevissimo tempo, tutto il mondo parigino.

Verso la fine del 1770 chi voleva mangiare in un locale pubblico non aveva grande scelta. Poteva ricorrere alla cucina degli albergatori e dei trattori, generalmente di basso livello, che offriva lo stretto necessario generalmente ad orari fissi.

I convitati sedevano su lunghi tavoli, erano serviti da garzoni maldestri e mal in arnese e non vi era alcuna possibilità di scegliere i piatti, in quanto il menu era fisso. Altrimenti vi erano i rosticceri, autorizzati a vendere, sulla base di severissime regole imposte dalle singole corpora-

zioni, unicamente pezzi interi.

Nel 1765 un certo Boulanger, venditore di brodo, riesce, dopo battaglie legali, a vendere piedi di montone in salsa bianca e questo colpisce fortemente le corporazioni, poi eliminate nel 1791, ed apre la strada ad un interesse mai prima avuto. Fra i primi a magnificare questo nuovo modo di mangiare è Brillat-Savarin che ne intravede la prossima modifica delle abitudini sociali dei parigini. Tavoli disposti in una sala elegante, la pulizia delle tovaglie, personale attento e professionale, la possibilità di mangiare all'ora voluta, scegliendo da una lista che comprende anche il prezzo, sono elementi vincenti.

Si ha un menu del ristorante e si resta sorpresi dalla quantità incredibile delle portate:

- 14 potages
- 24 hors d'oeuvre
- 11 entrées de boeuf
- 15 entrées de pâtisserie
- 43 entrées en volaille
- 24 entrées de veau
- 15 entrées de mouton
- 29 entrées de poisson
- 23 rots
- 57 entremets
- 44 dessert

Si arriva a 299 proposte... A dire il vero si dichiara che non tutti i piatti sono sempre disponibili, ma solo quelli che riportano a fianco il prezzo.

Questa apertura verso ogni ceto e, in principal modo verso la borghesia trionfante, fa nascere la cultura del ristorante, rapidamente estesa in tutta Europa e con essa nasce una nuova letteratura gastronomica che esce dagli schematismi dei ricettari tradizionali e propone un nuovo modo di scrivere vivace che ci fa conoscere le innovazioni tecniche perseguite in una costante ricerca di attualizzazione. E così, accanto ai nomi dei grandi della gastronomia, già citati, si aggiungono alla fine dell'Ottocento scrittori come Balzac, Zola, Grandcourt che hanno avuto il merito di illustrare i vari aspetti della cucina francese e di averne contribuito agli sviluppi.

Quale la logica che ha ispirato questo nuovo modo di concepire il pasto?

La cucina francese aveva raggiunto un tale livello di

perfezione che era impossibile pensare di migliorarla e si è pensato di contemperare, secondo l'ordine delle stagioni, i piatti in voga con quelli del passato, formando un insieme in grado di dare agli amatori l'idea precisa di un pasto eccellente e ben servito.

Se è vero che l'architettura del pranzo resta praticamente immutata, si inizia ad alleggerire, a semplificare, a seguire misure più convenienti.

*“Con pochi denari chiunque è trattato come se fosse alla tavola di un principe anzi, ancor di più, perché si può scegliere cosa mangiare e non è costretto ad essere messo in imbarazzo per le sue scelte”* scrive Brillat-Savarin.

Dello stesso parere, anche se con giudizi a volte fulminanti, è Grimod de la Reynière.

Per contro, di tutt'altro parere è il Carême che lo considera “trattore di secondo livello”, ma vi sono qui invidie velenose e rancori personali.

A dire il vero Carême non ha del tutto torto. All'inizio dell'800 si formano in Francia due distinte scuole: la prima derivata dai ricettari settecenteschi di La Chapelle e Menon, la seconda nata proprio dalla genialità del Carême. La prima, ancora legata ai ricettari per nobili e ambasciatori, si rivolge ad una classe alto-borghese e propone quella che viene chiamata una *cuisine simplifiée* che arriva a testi accessibili al grande pubblico.

Si proveniva dalla costruzione del pasto così concepita:

Hors d'ouvers (cibi salati e pronti, crudi o cotti)  
 Potages (minestre in brodo)  
 Entrées (frutti di mare, pesce, carne, pollame, cacciagione)  
 Roti (arrosto, piatto forte)  
 Entremets vert (verdure cotte)  
 Entremets douce (dolce)  
 Desserts (dolcetti e formaggi)

Questa sequenza fu accettata dalla fine del Seicento e finì con l'Ottocento.

Per quanto riguarda la seconda scuola, più che di una scuola di cucina diversa si deve parlare di una rivoluzionaria arte del presentare e servire i piatti e tutto questo lo si deve a questo pasticciere, il Carême, che dallo studio dell'antichità classica ha tratto ispirazione per immaginare le sue costruzioni monumentali, dolci o salate, che troneggiano sulle tavole di teste coronate, banchieri e

nobili, tutte rigorosamente fredde perché così preparate a causa della loro complessità, anche giorni prima, montate su aspic, burro, galantine, gelatine. C'è in Carême e nei suoi seguaci un furore estetizzante che tende ad un perfezionismo che, spesso, rinnega le proposte dei menu settecenteschi e propone nuove simmetrie, decori e colori che, alla fine, hanno il sopravvento sui contenuti. Questa linea avrà molti seguaci (Dubois, Bernard, Gouffé) e anche in Italia, ma solo nel primo Novecento si avrà il libro *L'arte di cucinare in Italia*.

E per tutto l'Ottocento la cucina francese continua ad essere di tale importanza da giungere, alla fine del secolo, con il vigile lavoro dei grandi come Escoffier, a quella *Grande cuisine* che ha posto la Francia in una posizione irraggiungibile, con tecniche di cucina perfette, salse regolamentate (salse bianche, fondi bruni), grande cura per la presentazione, dopo che nel 1830 il russo Kurakin, proprio a Parigi, innovò il modo di servire in tavola.

Alla base di questa supremazia c'era il tessuto agricolo francese dagli elevatissimi standard sul piano qualitativo, forti di una protezione legale inattaccabile, un parco zootecnico con razze selezionate ed un comparto lattiero/caseario che non aveva eguali. Ancor oggi, ad esempio, la pollicoltura è a livelli per noi impensabili: il pollo di Bresse, gli agnelli *presalé*, la ostricoltura, il fegato grasso, le *coquilles Saint-Jacques*, il mondo dei vini e dei liquori è affinato in secoli di ricerca del gusto.

E in Italia?

L'Ottocento non è stato il secolo della nostra *grandeur*: la politica di unione ci ha colto in uno stato di differenze che non hanno giovato alla costruzione di una identità nazionale (Massimo Montanari si chiede se esiste una cucina italiana) e la nostra costruzione di una nazione ci ha trovato profondamente divisi. Né l'unità d'Italia ha dato, in breve tempo, una caratterizzazione italiana alla nostra gastronomia; i reali d'Italia, i Savoia, hanno avuto il menu in lingua francese fino al 1 gennaio 1908! E neppure il fascismo ha giovato, nei primi decenni del secolo XX, a migliorare il livello generale della cucina: la trilogia Dio-Patria-Famiglia era l'esaltazione della cucina di casa, tanto che la nostra ristorazione ha vissuto periodi di modestissimo miglioramento. La nostra *hotellerie* è stata, se non disprezzata, comunque vilipesa.

*Non dormire dove mangi, non mangiare dove dormi*, recitava un detto popolare.

Dopo la Seconda guerra mondiale si è avuto quello che reputo essere il canto del cigno della cucina francese: la *nouvelle cuisine* che ha dato i comandamenti di una cucina moderna, dai sapori primari evidenti e non mescolati.

Il futuro?

Una cucina come quella che, poco alla volta, appare in prima linea al mondo, la nostra, si sta imponendo anche per merito di quella che è chiamata “dieta mediterranea”, a noi congeniale.

Ma fenomeni di gastronomia appaiono in tutto il mondo e fanno, solo per brevi periodi, tendenza: così la Spagna, o la grandezza di un cuoco norvegese, o la cucina fusion o il sushi.

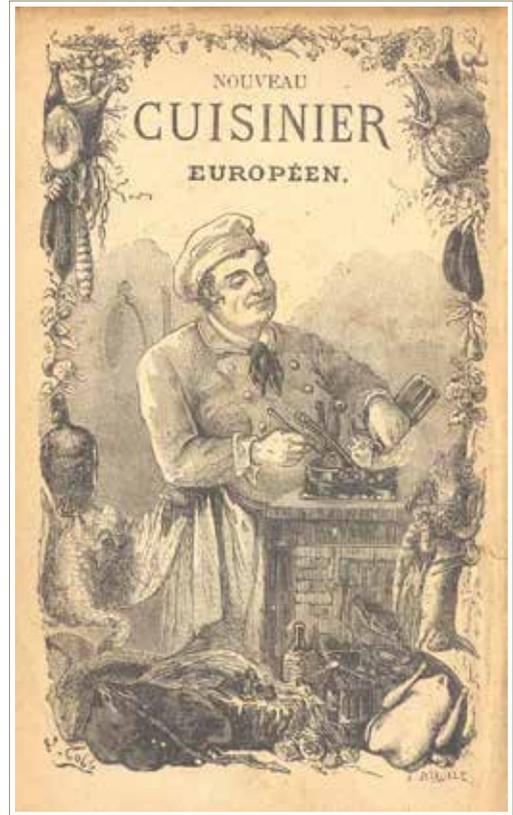
Differenze fra le due cucine?

Poche se pensiamo alla cucina regionale: la *choucro-ute* non è poi così differente dalla nostra *casseoula* e la *bouillabaisse* trova incredibili assonanze con le nostre zuppe di pesce e la *pissaladière* è la pizza francese.

Costruzioni di grandissima tecnica, molto salsate, contro cotture leggere, sapori lievi e definiti: non essere nazione unita solo da 150 anni giova ad una cucina fresca, lieve, immediata e naturale.

La sella Orloff richiedeva 9 ore di cottura e tre salse per dar sapore ad una carne spossata...

Quale la cucina migliore?



### Bibliografia principale

- A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, Milano 1955
- J.F. Revel, *3000 anni a tavola*, Milano 1979
- C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Milano 1990
- *Appunti di gastronomia*, Milano 1990-2012
- J.L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Bari 1997
- M.A. Fabbri Dall'Oglio, *Il trionfo dell'effimero*, Roma 2002

# I libri di cucina tra Medioevo ed età moderna e i loro protagonisti

di Tiziana Plebani

La prima definizione della parola 'cuoco' che noi troviamo nel più celebre dizionario della lingua italiana, il Devoto-Oli, è quella di 'esperto nell'arte culinaria', e tale specificazione denota l'ambito del nostro interesse che non è rivolto al cibo come semplice manipolazione di materie prime al fine della nutrizione, bensì alla sua aspirazione a divenire arte. E infatti, secondo Emilio Faccioli, «un'arte della cucina esiste oggettivamente come esercizio di ordine pratico, come complesso di operazioni che si svolgono secondo un ritmo determinato e in accordo con norme generali e particolari, relative all'approvvigionamento dei prodotti, alla confezione dei cibi, alla preparazione delle bevande e ai molteplici servizi della mensa. Essa prevede un'esatta distribuzione dei tempi operativi ed un elevato grado di specializzazione in rapporto ai compiti singoli quali venivano assegnati, per esempio nell'età del Rinascimento, al cuoco, allo scalco, al trinciante, al bottiglieri, agli spenditori, ai camerieri, agli sguatterti e a quanti altri avevano parte esecutiva nel celebrare il rituale del banchetto» (1).

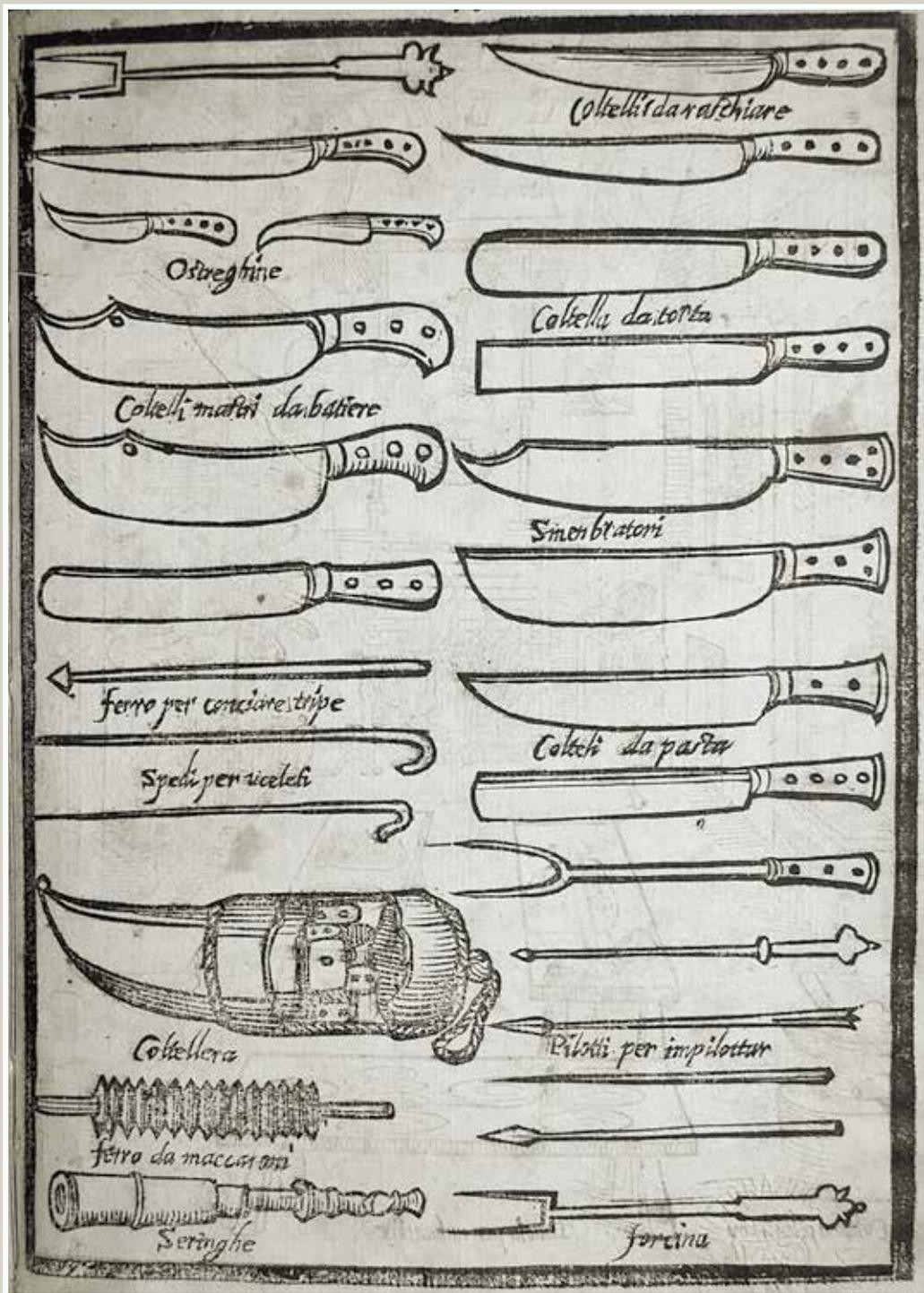
Questa definizione sembrerebbe rimandare ad ambienti dove l'atto della preparazione culinaria era sottoposto a principi e strutture gerarchiche, come appunto quelle delle corti principesche. Tuttavia la cucina si trasforma in arte non appena si varca la soglia della fame e della nutrizione per mera sussistenza, laddove vi siano regole, inventiva e al contempo collegamento con la tradizione. Possiamo ricomprendervi quindi la maggior parte dei casi in cui, riprendendo le parole del Faccioli, «le diverse mansioni siano concentrate in una sola persona, impegnata nella preparazione quotidiana del desinare di famiglia e necessariamente fornita di abitudini eclettiche che riassumano al meglio la pluralità

delle specializzazioni» (2): 'Arte', fantasia e conoscenze sono state infatti messe al servizio della tavola dalle cuoche e massaie del passato e del presente ed è assai opportuno sfumare la rigida distinzione, talora delineata, tra una cucina raffinata preparata per élites culturali e sociali da creative mani maschili e una ordinaria e quotidiana affidata storicamente alle donne (3).

Nel contesto che ci ospita, la Biblioteca "La Vigna", che ha realizzato questa esposizione, l'aspirazione squisitamente umana a varcare la soglia dell'alimentazione si traduce e si esemplifica in una storia di libri. Nondimeno, proprio la sua traslazione in una tradizione scritta e libraria non può che suscitare alcune domande. Che rapporto vi può essere tra l'arte della cucina e i libri, tra il corpo vivo degli ingredienti e la materia dei libri? La cucina è un sapere pratico, pur regolato e scandito, che come la maggior parte dei saperi pratici si è costruito, tramandato e modificato attraverso la comunicazione orale, grazie al guardare con occhi vigili, all'ascoltare il rumore delle vivande che sfrigolano sul fuoco, al riconoscere i profumi degli elementi, nonché a molte altre azioni sagaci e, al tempo, sensibili: toccare, impastare, mescolare, manipolare, assaggiare. In che modo quindi i cinque sensi racchiusi in una cornice intelligente si sono fatti libro, manuale, dottrina, hanno cioè preso o preteso il posto, anche se non completamente, della comunicazione orale, visiva e tattile, sostituendosi all'insegnamento del maestro, della madre o di chi per essa? Di conseguenza, infine, quando il libro di cucina è diventato una delle fonti di trasmissione di questo sapere?

Non tutti i periodi storici hanno prodotto una letteratura gastronomica: questo è il primo dato che può fornirci





Coltelli, spiedi e forchettoni. Bartolomeo Scappi, "Opera", Venezia 1596

un utile indizio. Le spiegazioni sono complesse ma un'avvertenza è indispensabile. Quando ci occupiamo di libri non abbiamo a che fare con la mera riproduzione della realtà. Non è certo dai libri di ricette che noi possiamo venire a conoscenza di cosa e come mangiava la gente. I trattati di cucina ci offrono una realtà già filtrata attraverso la lente della rappresentazione, costruiscono un piano ipotetico financo onirico. Spesso i libri di cucina servivano anche a fare sognare e fanno tuttora sognare<sup>(4)</sup>: si tratta comunque di una trasmissione di saperi e conoscenze passata al setaccio attraverso la mediazione della scrittura, uno strumento di comunicazione che non è mai stato padroneggiato da tutti, tanto più nel passato, e che non era neppure concepito per una diffusione generalizzata. La grande arte della cucina e le sue testimonianze scritte hanno per lo più intrecciato nella storia uno speciale rapporto con i rituali del potere, del mondo dell'apparire e della sovranità.

Dopo che la cultura romana ebbe formalizzato con l'opera di Marco Gavio Apicio (I secolo d.C.), *De re coquinaria*, l'alta qualità della sua dottrina gastronomica che nasceva infatti testimoniando la civiltà imperiale<sup>(5)</sup>, dovettero passare moltissimi secoli prima che dei libri di cucina si ripresentassero nel panorama librario. Del resto già prima della fine dell'impero romano l'Occidente veniva a contatto con tradizioni culturali e alimentari assai diverse che poi irrompevano, travolgendo confini, usi e codificazioni. Dobbiamo così attendere la rinascita delle città perché si assista, tra la fine del Duecento e l'inizio del Trecento, alla produzione e circolazione di molti manoscritti di ricette. Sovente si presentavano sottoforma di semplici rotoli o fogli, prodotti sicuramente - scritti o dettati che fossero - da cuochi, figure spesso itineranti, che probabilmente sentirono a quel punto la necessità di fissare sulla pergamena o sulla carta i frutti della loro professione, di codificare le ricette, di costituire un patrimonio trasmissibile. Si badi bene però a non fraintendere: il silenzio dei secoli precedenti non sta a indicare che nelle case, nei castelli o nei monasteri non fosse praticata l'arte della cucina e non si cercasse il sapore e il gusto delle vivande pur semplici. L'imperante morale cristiana venata di ascetismo, in quei primi secoli, l'isolamento derivato dal dissolvimento dei collegamenti dell'impero romano, la conseguente rarefazione dei libri e della loro circolazione per la mancanza di un pubblico

cittadino, possono contribuire a spiegare l'assenza di testi gastronomici. Non ultimo, a mio giudizio, c'è da considerare i tempi necessari a un processo di riadattamento del gusto e delle abitudini della tavola da parte di una terra che aveva conosciuto popoli conquistatori dai costumi alimentari assai diversi (dai goti ai longobardi, dai franchi agli ottoni ecc.) e alla sedimentazione di un nuovo o rinnovato codice alimentare.

Spariti dalla circolazione i libri di cucina, parte del loro sapere nei secoli dell'Alto Medioevo fu veicolato dai libri di dietetica e medicina, legati però strettamente ai precetti del *De sanitate tuenda*, cioè basati sulle facoltà dei diversi alimenti e redatti in latino<sup>(6)</sup>.

L'apparire dei trattati di cucina tra il tredicesimo e il quattordicesimo secolo, scritti per lo più in volgare, segnala quindi una modificazione già in atto, ovvero la conquistata autonomia dell'arte della cucina dal dominio sanitario e dietetico. La figura del cuoco da questo momento prende corpo nel tessuto sociale, il suo statuto è visibile, tanto da far sentire necessario il passaggio da una trasmissione orale a una codificata: il cuoco avverte il bisogno di lasciare memoria di sé, di tramandare il sapere ad altre generazioni. Il contesto socio economico è del resto mutato. La rinascita delle città, l'ascesa dei ceti borghesi, il veloce movimento di merci e di persone interrompono l'isolamento precedente e la scarsità delle risorse, creano reti commerciali e circolazione di idee e di persone, oltre che di beni materiali. È una società, quella comunale, che ha bisogno di libri che riguardano anche i saperi pratici: libri per imparare a far di conto, a leggere e scrivere lettere, manuali di mercatura e di tecniche costruttive, trattati di navigazione e di mascalcia, e molte altre discipline<sup>(7)</sup>. C'è ora un pubblico che chiede questi libri e li vuole disponibili nella lingua comune e non più solo in quella dei dotti. Iniziano a scrivere persone prima analfabete o quasi del tutto analfabete, il desiderio di tracciare memorie di sé è così esteso che fanno la loro comparsa i primi libri di ricordanze delle famiglie borghesi. In questo ambito di ampliata alfabetizzazione e diffusione della cultura scritta si situano anche i libri manoscritti di ricette trecentesche<sup>(8)</sup> che in Italia nascono anche come espressione di tradizioni culinarie di specifiche aree geografiche, tra cui emerge, per la nostra regione, il *Libro per cuoco* di Anonimo veneziano<sup>(9)</sup>. Il punto di arrivo di questo processo di emancipazione

della cucina dalla dietetica e la conquista di un posto all'interno della cultura del tempo avveniva nel XV secolo con Bartolomeo Sacchi detto "Platina" e la sua opera *De honesta voluptate et valitudine*, uscita a stampa a Roma nel 1474 e riproposta a Venezia l'anno seguente <sup>(10)</sup>. Che un umanista dell'accademia romana, erudito di greco e di latino, autore di scritti sulla città di Mantova e sui Gonzaga e soprattutto di un'importante storia dei papi dalle origini fino ai suoi giorni, futuro bibliotecario della Biblioteca vaticana, componesse un trattato sull'onesto piacere della tavola recuperando le ricette del maestro Martino De Rossi, famoso cuoco del patriarca di Aquileia, poteva apparire a dir poco stravagante se non sospetto <sup>(11)</sup>. E infatti Platina, in apertura della sua opera, si parava le spalle dai possibili attacchi dei moralisti: «Insisteranno acramente li malvoli assai so che di la voluptate ad homo ottimo e continentissimo non sia stato da scrivere». Ma Platina rispondeva chiedendo: «che di male in sé habia la considerata voluptate» e replicando: «Ma io parlo di quella voluptate che il vivere è di continenza e di quelle cosse le quali la humana natura appetisse». E nominava infatti come suo modello di riferimento gli antichi Catone, Varrone, Columella e Apicio, specificando che i destinatari della sua opera non potevano essere i «golosi e pappatori» bensì gli «homeni virtuosi» <sup>(12)</sup>.

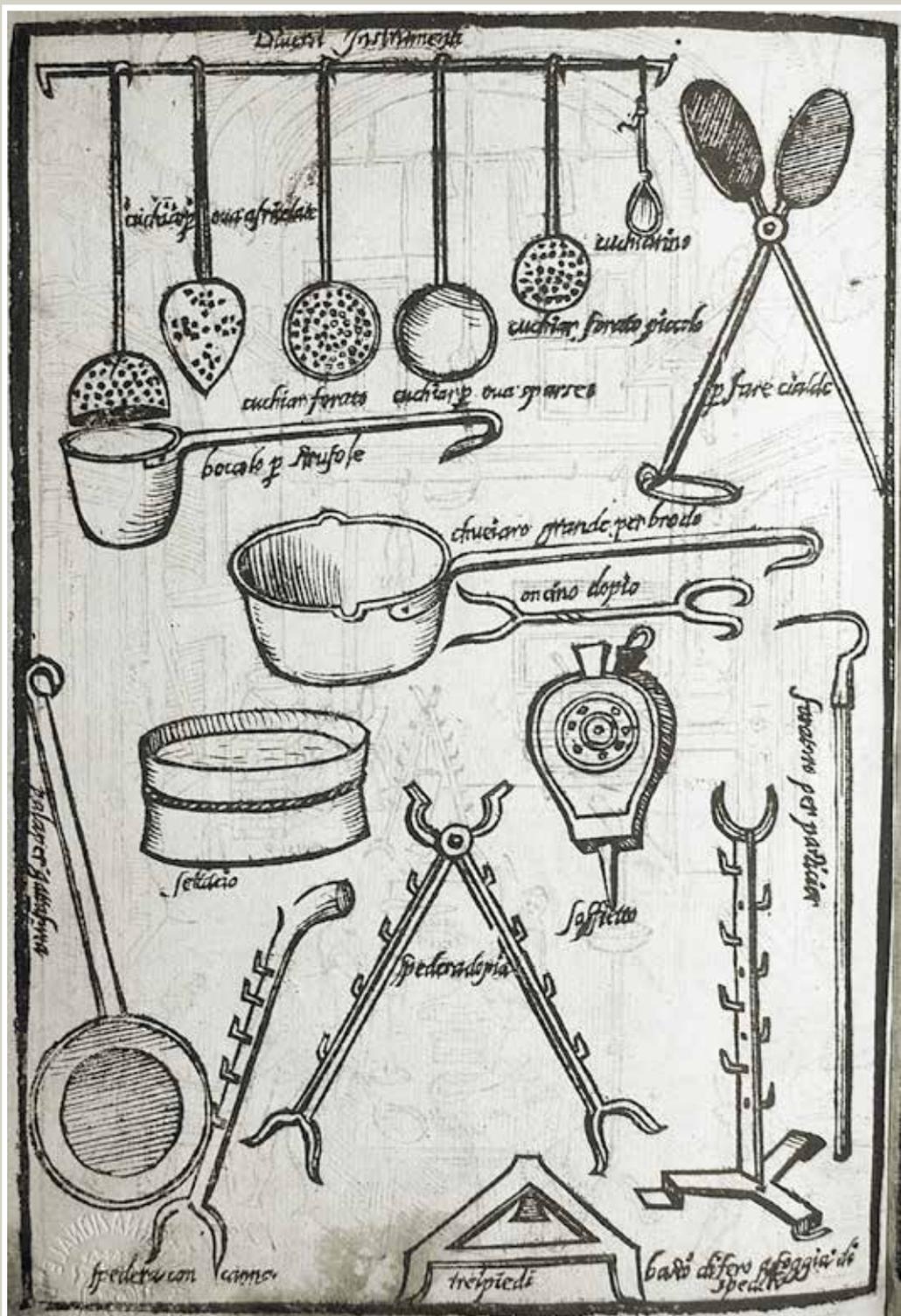
Protetto dalla patina di liceità offerta dal ceto intellettuale a cui era rivolto e dalla lingua con cui era redatto, il testo, che tuttavia presentava anche ricette vere e proprie, con precisa attenzione ai condimenti e alla pasticceria, sfuggiva alla possibile accusa di essere uno strumento di libidine e diveniva un libro coronato da un gran successo editoriale <sup>(13)</sup>. Con Platina si decretava l'entrata dell'arte della cucina nella letteratura.

Sin qui gli esordi illustri del genere, ma è certo che il secolo d'oro dell'editoria gastronomica stava ancora alle porte e si presentava sulla scena ammantato di splendidi abiti rinascimentali e di una ricchezza, specializzazione e articolazione prima impensabili <sup>(14)</sup>.

Chi sono gli autori dei mirabili e famosi trattati descritti nel catalogo presente in questo volume? Ebbene, erano scritti da professionisti, o meglio da ufficiali della tavola di corte, nella maggior parte dei casi si trattava infatti di gentiluomini, di cortigiani che operavano all'interno di una precisa gerarchia di funzioni e ruoli, costruiti attorno alla figura del principe e della sua cerchia. Servire la mensa e

l'organizzazione della famiglia del signore rientrava allora nel *cursus honorum* degli uomini di nobili o buoni natali. Ne è testimonianza l'opera del nobile fiorentino e dottore in legge Domenico Romuli detto "il Panunto", scalco alla corte di papa Leone X e della mensa del cardinal Ridolfi. Infatti la *Singolar dottrina* <sup>(15)</sup>, così si intitola la sua opera, fu scritta per costituire il bagaglio professionale del nipote del cardinal Ridolfi, che si accingeva a ricoprire l'incarico di scalco presso una corte romana. Abbiamo pertanto a che fare con incarichi e funzioni importanti e delicate che se da una parte discendevano direttamente dal potere del principe e da lui dipendevano, dall'altra erano in grado di condizionarne il fulgore, attraverso una più o meno perfetta orchestrazione della corte e del banchetto. Spia di questo delicato rapporto tra principe e servitore è l'opera di Vincenzo Cervio, 'trinciante' alla corte dei Farnese, che nella sua trattazione si soffermava proprio sui principi di onore, onestà e virtù che dovevano istruire la scelta del signore e l'operato del trinciante. Nel *Trinciante*, pubblicato per la prima volta nel 1581 <sup>(16)</sup>, egli raccomandava «che quello che vorrà servire in questo ufficio a qualche gran Signore deve col suo puro e sincero giudizio cercare di appoggiarsi alla servitù di un principe giusto, nobile e dabbene, e non ad un ignobile, fallito e malcreato, perché da quello non potrà se non ricevere utile onore e da questo danno e vergogna» <sup>(17)</sup>. Sullo sfondo sono avvertibili gli echi non solo del trattato sul cortigiano di Baldassar Castiglione, di Stefano Guazzo ed altri autori che hanno definito il vivere nella corte, ma anche del Principe di Machiavelli. «Così come i grandi principi devono scegliere con accuratezza gli ufficiali per la cura della bocca loro» - continua Cervio, e in questo caso si riferisce allo scalco, al trinciante e al coppiere - «allo stesso i servitori devono scegliere i propri padroni». Tant'è che leggiamo Cervio lamentarsi della tirchieria di alcuni signori - più precisamente la miseria di certi prelati - «li quali non si vergognano di voler dare quindici o venti giuli al mese ad un trinciante, che niente di meno si dà a un famiglio di stalla», provocando la degradazione della professione: «E di qui viene che non si trova più gentiluomo che si degni di voler fare questo ufficio tanto onorato» <sup>(18)</sup>.

Anche la complessa gerarchia della tavola e le ritualità ad essa connesse venivano elaborate dall'editoria rinascimentale grazie alla diversificazione della



Utensili da cucina. Bartolomeo Scappi, "Opera", Venezia 1596

trattatistica: entrava in scena il 'maestro di casa', l'ufficiale che soprintendeva alla gestione della dispensa di corte, dell'approvvigionamento della mensa e della sapiente regia di tutti gli altri servitori. E furono gli stessi maestri di casa a trasferire su carta il loro sapere, fissandone quindi la dottrina, come Reale Fusorito da Narni, Cesare Vitascandole, Cesare Pandini, autori rappresentati in questo catalogo della Biblioteca "La Vigna". Nella scala gerarchica dell'organizzazione delle dimore principesche, alle spalle del maestro di casa si posizionavano per importanza lo scalco ed il trinciante, inoltre il cuoco segreto, cui sono dedicati alcuni specifici manuali, seguiti da altri 'funzionari' della tavola: credenziere, coppiere, spenditore, bottiglierie, canovaio, sino a scendere fino ai 'servitori bassi' che eseguivano i lavori che non richiedevano specifiche capacità professionali. A queste figure non furono dedicati puntuali dissertazioni, ma il loro ruolo, la qualità del loro lavoro e persino il loro salario erano descritti nelle grandi opere che regolavano l'organizzazione di corte, e prima fra tutte quella che può essere senz'altro considerata il frutto più maturo



dell'editoria gastronomica rinascimentale e la trattazione più esaustiva in materia: *Opera* di Bartolomeo Scappi.

Edita a Venezia nel 1570, si rivolgeva al maestro cuoco che doveva operare «come un giudizioso architetto, il quale dopo il suo giusto disegno stabilisce un forte fondamento, et sopra quello dona al mondo utili et meravigliosi edifitij» (19). Scappi ne fissava le qualità etiche e professionali: paziente modesto e sobrio, egli doveva «anteporre l'honor del padrone et il suo proprio insieme, et l'utilità del padrone a tutte l'altre cose. Ha da esser ricco de partiti, acciocché in un caso di bisogno d'una cosa sola sappia farne diverse vivande. Sopra ogni altra parte, appresso all'humiltà, [...] debbe esser pulito, et netto della sua persona, ingegnandosi di compiacere non men con le sue vivande a gli appetiti comuni, che con la politezza et piacevolezza universalmente a tutti» (20).

Scappi descrive il rapporto con il principe e gli altri servitori, prende in considerazione la minuta organizzazione dello spazio entro cui operano gli ufficiali della bocca, dalla strutturazione dell'ambiente a uso di cucina agli ambienti dedicati alle diverse lavorazioni, passa inoltre in rassegna tutti gli utensili, che vengono dettagliatamente raffigurati in tavole illustrate che compongono la più ricca documentazione iconografica che c'è stata tramandata sull'attrezzatura e l'arredo di cucina. Esamina la conservazione degli alimenti, lo stoccaggio delle materie prime e giunge a occuparsi del salario di maestri, garzoni e pasticceri. Segue infine la trattazione di tutti i tipi di vivande e della loro preparazione, con esempi di menù in relazione alle stagioni e ai mesi.

L'altra summa della gastronomia rinascimentale italiana è costituita dall'opera di Cristoforo Messisbugo, *Banchetti compositioni di viuande, et apparecchio generale*, uscita in stampa per la prima volta nel 1549 a Ferrara (21).

La realtà illuminata dai trattati rinascimentali testimonia la ricchezza e l'organizzazione delle reti commerciali in grado di poter approvvigionare le tavole principesche di materie prime non esattamente a kilometro zero, diremmo oggi, bensì provenienti da terre assai lontane. Zucchero, frutti esotici come i datteri, spezie, ci riportano a gusti piuttosto forti e assai compositi, che non rispecchiavano la mensa quotidiana del resto della popolazione.

Ricchezza e spreco sono del resto linguaggi legati al

potere e alle sue rappresentazioni e la grande editoria gastronomica rinascimentale, che segna l'apice di questo sforzo celebrativo e simbolico attraverso il rituale del cibo, si rispecchia e paradossalmente trova conferma, pure se in negativo, nelle leggi suntuarie, emesse per regolare e moderare il lusso nel vestire e l'apparecchio dei banchetti, ma anche per tracciare soglie di distinzione, sancendo il permesso per alcuni e il divieto per altri.

Un provvedimento emanato proprio qui a Vicenza, da parte del Consiglio dei Cento nel 1561, stabiliva limiti al numero di portate e restringeva anche la gamma delle vivande, proibendo dunque che: «se possino dar più de quatro man de alessio, quatro man de arosto, oltre un salado con do man de saporì all'alessio e do man all'arosto, non proibendo alli latticini [...] Che mai a tempo alcuno de l'ano se posse dar salvadesina de sorte alcuna, ma quaglie, tordi per arosto, settembre e ottobre, et lepori per tuto l'ano, proibendo anco li pasticci e pastelli de ogni sorta [...] che i pavoni nostrani, galli de india siano prohibiti ne li conviti, ma non già le anitre selvatiche». Inoltre si precisava: «alli conviti di pesce siano prohibiti i pesci forestieri, intendendo pesci forestieri quelli de mare e de lago di garda [...] Che non se possi dar colatione de sorte alcuna né confectione ne ghelii de codogni, ma a li conviti de nozze se possa dar solamente confetto sparso par la tavola [...] che non se possino da più de do mani de torte». Una deroga a tali prescrizioni era permessa in occasione di visita di qualche «onorato personaggio forestiero» in città <sup>(22)</sup>.

Sinora abbiamo incontrato maestri di casa, scalchi, trincianti, cuochi segreti, coppieri: un universo che appare a prima vista abitato solo da uomini. Erano del resto, come si è visto, mestieri 'nobili', onorevoli ed onorati e soprattutto di grande visibilità, una caratteristica che connotava nel passato solo il genere maschile. L'onorevolezza femminile non poteva invece associarsi a una presenza e a un ruolo in piena luce. Eppure, spia di una realtà diversa e più quotidiana, non rappresentata da questi trattati che fissavano il piano della massima codificazione dei ruoli della gerarchia della tavola ma che in compenso prevedevano alle spalle una nutrita manodopera femminile, compare una nota manoscritta osservabile su un esemplare de *Lo scalco pratico* di Vittorio Lancellotti, stampato nel 1627 <sup>(23)</sup>: l'opera viene dedicata a una donna, Dianora Morelli, definita 'cuoca

segreta' dell'illustrissimo signor cavalier Antonfrancesco Marbi, un borghese letterato e non un principe, dall'organizzazione familiare quindi ben più ristretta. Anche l'operetta del noto cantastorie Giulio Cesare Croce, *E tanto tempo hormai tramutato, sopra vn'amante affamato, et vna cuciniera*, stampata a Bologna verso la metà del Seicento, illumina una realtà più consueta in cui regnavano le donne.

A questo punto di questo breve excursus sull'editoria gastronomica, dopo aver individuato questi testi e gli estensori di questa letteratura specializzata, possiamo porci un'altra domanda. Avevano un mercato, una circolazione, dei successi e delle ristampe questi trattati? Le numerose riedizioni dell'opera del Platina, di cui sopravvivono moltissimi esemplari, le quindici edizioni a poca distanza l'una dall'altra del Messisbugo, le sette dello Scappi, le sei del Reale Fusoritto da Narni, le numerose ristampe di vari altri ricettari, dimostrano che si trattava di un genere di consumo che riscuoteva interesse anche in ambienti extraprofessionali. Una riprova degli esiti favorevoli di questa produzione editoriale è deducibile anche dal fatto che occasionalmente in quest'ambito, in qualità di divulgatori, si cimentarono anche dei non professionisti – non cuochi o non maestri di casa – ma poligrafi, com'è il caso di Eustachio Celebrino, incisore e intagliatore di caratteri, autore di operette di grande diffusione, libercoli di poche carte che insegnavano ad imparare a scrivere o a curarsi dalla peste, o dalla sifilide. A lui si deve un'operetta dalle numerosissime ristampe sull'arte di imbandire la tavola, sui menù per mense quotidiane e familiari sia per ambienti più elevati, sulla conservazione degli alimenti e sul taglio delle carni <sup>(24)</sup>.

Chi si riforniva di questi libri non era esclusivamente un cuoco o un funzionario della tavola di corte, bensì un pubblico assai più vasto che comprendeva gli amanti della buona tavola, i mercanti, ma anche chi doveva gestire vite e mense di comunità, prima di tutto i monasteri. Del resto la relazione tra luoghi conventuali e sviluppo della gastronomia è assai cruciale, specie per i monasteri femminili è stata cruciale e feconda nei secoli, anche se non è sfociata in una produzione a stampa. Il ricettario manoscritto di fine Cinquecento, rimasto inedito sino ai nostri giorni, di suor Maria Vittoria della Verde lo testimonia <sup>(25)</sup>, ma è altrettanto rivelatore la nota manoscritta di possesso presente nell'esemplare

dello Scappi del 1610 conservato presso la Biblioteca Nazionale Marciana, che documenta la presenza del volume nella biblioteca del convento di Santa Maria Maddalena di Padova.

Tipografi ed editori conoscevano l'esistenza di questo pubblico di intenditori e interessati e alcuni decisero di coltivarlo, specializzandosi in questo filone, andando alla ricerca cioè di autori e testi di letteratura gastronomica, come Michele Tramezzino, che fu anche libraio a Venezia. Indubbiamente, al di là delle strategie commerciali dei singoli stampatori, appare evidente il ruolo fondamentale delle corti come committenti e finanziatrici delle grandi opere della gastronomia rinascimentale. Molte infatti furono pubblicate a Ferrara, che non rivestiva, a differenza

di Venezia, un ruolo preponderante nell'editoria italiana. L'editoria secentesca non sembra riflettere, almeno per la prima metà del secolo, il passaggio dall'incontrastato dominio della gastronomia italiana a quella francese, su cui si è tanto dissertato. Escono infatti molte opere nuove, oltre alle riedizioni dei capisaldi cinquecenteschi, testi che intendevano proseguire la tradizione della grande arte gastronomica italiana, composti da cuochi o maestri di casa come Antonio Frugoli, Vittorio Lancellotti, Francesco Liberati, Antonio Adami, Mattia Gegher, Antonio Latini ed altri ancora, sino alla novità costituita dal libro di Bartolomeo Stefani, capocuoco del duca di Gonzaga. Ne *L'arte di ben cucinare ed instruire i meno periti in questa lodevole professione*, uscito a Mantova nel 1662, egli si proponeva di costruire le basi di una cucina borghese, che permettesse la soddisfazione del gusto senza incorrere nelle eccessive spese dei banchetti delle corti. Ci troviamo in presenza di un'ulteriore fase di passaggio: si abbandonano le complicate regie della tavola per concentrarsi sul cibo, la cucina abbassa i toni, da grande esibizione si fa linguaggio pratico, da arte totale abbandona la letteratura. Così Stefani avverte nella prefazione: «avviso per ultimo che questo libretto non esce da un'accademia ma bensì da una cucina, non propongo regole di ben dire, ma di ben condire». È il segnale che è mutato il ruolo del cuoco nella società, i significati simbolici e allegorici connessi al cibo e al rituale della tavola; d'altronde ben poche delle grandi corti sopravviveranno e mangiare sempre più diverrà una questione privata.

Dalla seconda metà del Seicento e per tutto il secolo successivo si avverte l'invasione delle opere gastronomiche francesi, in lingua o tradotte, prima tra tutte *Le cuisinier François*, apparso nel 1651, frutto di François Pierre de La Varenne, scudiero di cucina del marchese Duxelle, libro che venne subito consacrato come un classico della materia. A esso si ispirarono anche gli autori italiani, sfornando in risposta *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, di anonimo o *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado.

Potremmo dire che se il letterato nel passato si lavava i panni in Arno, il cuoco in questo periodo si raffinava in terra francese. La fine del Settecento vedeva nell'opera di Francesco Leonardi, cuoco di Caterina II imperatrice di tutte le Russie, *l'Apicio moderno*, stampato a Roma



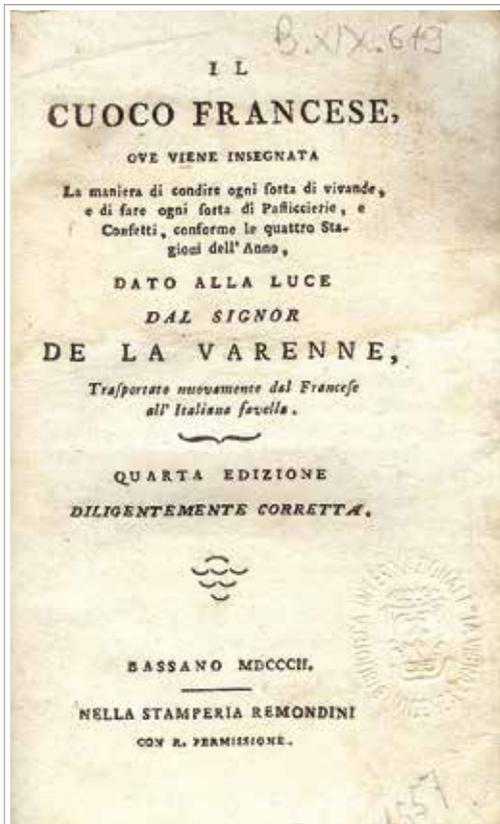
nel 1790, l'affrancamento dall'influenza francese. La mole di lavoro del Leonardi, ben sei tomi, preceduti da una storia dell'arte culinaria dell'Italia, e il sapore da un lato internazionale della sua cucina, dovuto all'esperienza maturata in paesi stranieri, e dall'altro ancorato alle peculiarità delle regioni italiane, insieme allo stile raffinato di scrittura, fecero e fanno ancora dell'Apicio moderno un caposaldo della letteratura gastronomica italiana, rivolto, come spiega lo stesso autore, sia al cuoco che troverà modo di perfezionarsi, sia al cittadino. Nelle mense quotidiane e borghesi, del resto, la cucina francese non poté certo prevalere sull'abitudine e sui gusti consolidati nel tempo, prova ne siano i pranzi che compaiono nel teatro di Carlo Goldoni, che ben esemplificano la cucina del ceto medio. La cena di festa in casa di artigiani descritta in *Una delle ultime sere di Carnevale* presenta un menù assai semplice: ravioli, stufato cappone, dindietta (tacchino), polpette, vino di casa e, nota d'eccezione,

quattro bottiglie di vin da Cipro <sup>(26)</sup>.

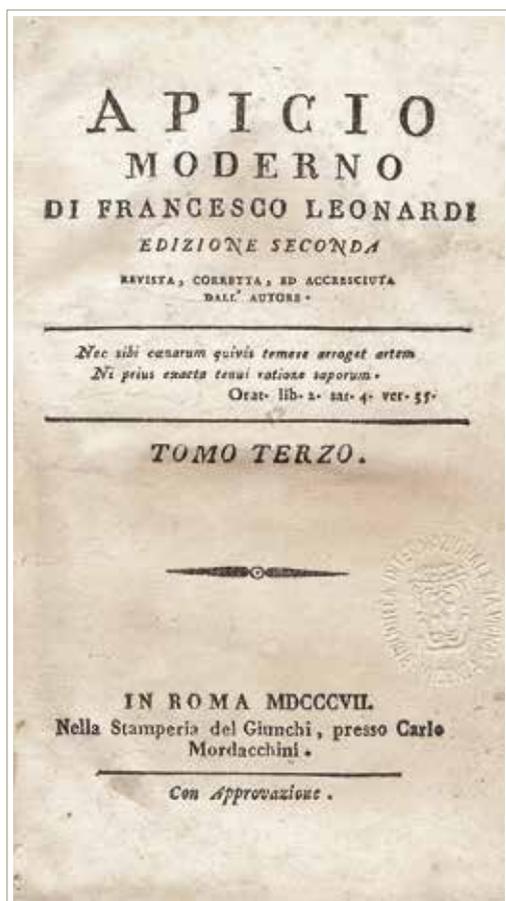
Un mondo quotidiano che si fa sempre più strada e consente anche l'uscita di opere firmate al femminile o dedicate a mani femminili come *La cuciniera piemontese*, stampato a Torino da Soffietti nel 1798.

L'Ottocento portava a compimento la desacralizzazione dell'arte della cucina, il destinatario di questa trattatistica, per altro assai cospicua, è il desco familiare e il fine, come riporta *Il cuoco moderno ridotto a perfezione*, uscito a Milano nel 1809, è «l'impiegare le produzioni della natura per disporre un nutrimento giovevole, sano e piacevole».

Nel frattempo, a suon di manuali regionali, si ponevano le basi per un'unificazione dell'Italia ante litteram, come tanti tasselli di un mosaico che pian piano, a colpi di ricette, si andavano incastrando in un unico grande disegno. Il secolo andava chiudendosi quando compariva l'opera di Pellegrino Artusi, che rompeva gli angusti



confini della cucina ottocentesca: essa si trasforma in opera narrativa, saga familiare, corpo a corpo con la materia gastronomica, padroneggiata anche attraverso l'inclinazione positivista del suo autore. *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* conobbe quindi edizioni in vent'anni, quasi una ogni anno, dalla prima uscita del 1891 e la sua fortuna continua tuttora<sup>(27)</sup>. Si tratta infatti di un testo che ci avvince, ci incanta e stupisce ancora oggi e merita dunque di chiudere questo breve excursus sulla storia dei libri di cucina, anche per riparare all'iniziale incompienza del suo valore. Chi potrebbe infatti immaginare ora che l'Artusi, dopo il rifiuto di vari editori, dovette pubblicare a sue spese l'opera e venderla per corrispondenza?



## Note

- (1) Emilio Faccioli, Introduzione, in *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987, p. VII. A questa preziosa antologia di testi della storia della cultura gastronomica si rimanda per gli approfondimenti e per i ricettari citati nel testo. Sull'alimentazione e il gusto riferimento indispensabile: *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1999 e di Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004. Si veda anche il 'gustoso' sunto di Franco Cardini, *Per una storia a tavola*, Firenze, Loggia de' Lanzi, 1994.
- (2) Faccioli, *Introduzione*, p. VII.
- (3) Sulla distinzione: Federica Davolio, *La cucina e il suo pubblico. Prospettive per una storia dell'editoria e della cultura gastronomica in Italia*, «Storicamente», 3 (2007), <http://www.storicamente.org/03davolio.htm>: «La cucina, in questa dimensione ordinaria, è essenzialmente un mestiere, una pratica ingegnosa e misurata, che ha l'obiettivo di nutrire in modo vario senza dispendio». Si veda invece Maria Giuseppina Muzzarelli, Fiorenza Tarozzi, *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Milano, B. Mondadori, 2003.
- (4) Si pensi al successo delle trasmissioni di cucina in televisione. Veder cucinare, apparecchiare la tavola

- 'consola' perché riporta a una dimensione intima e rassicurante, come se qualcuno si prendesse cura di noi, come nell'infanzia.
- (5) Gianni Gentilini, *I cibi di Roma imperiale. Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio*, con l'edizione critica del De re coquinaria, Milano, Medusa, 2004.
- (6) Marilyn Nicoud, *Les régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale (XIII-XVI siècle)*, Roma, École française de Rome, 2007.
- (7) Per un primo orientamento Armando Petrucci, *Storia e geografia delle culture scritte (dal sec. XI al sec. XVIII)*, in *Letteratura Italiana Einaudi, II, L'età moderna, 2*, Torino, Einaudi 1988, pp. 1279-1285; *Civiltà comunale: libro scrittura e documento*, Genova, Società Ligure di Storia Patria, 1989.
- (8) Bruno Larioux, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997.
- (9) Su questi libri italiani cfr. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia*, che presenta una ricca antologia di testi.
- (10) Veniva velocemente tradotta in volgare e pubblicata a Venezia nel 1487, Emilio Faccioli, *La cucina dal Platina allo Scappi*, in *Trattati scientifici nel Veneto fra il XV e XVI secolo*, saggi e studi di Ezio Riondato, Vicenza, Neri Pozza, 1985, pp. 135-136. Sul rapporto tra tradizione culinaria veneta e territorio: Tiziana Plebani, *Sapori del Veneto: note per una storia dell'alimentazione*, in *Le cucine della memoria*, Roma, De Luca, 1995, pp. 207-233.
- (11) Preoccupazioni legittime da parte di un uomo che anni prima subì la prigione, la tortura e un processo, insieme ad altri accademici romani legati al circolo di Pomponio Leto, con l'accusa di eresia e di trame contro il papa.
- (12) Citazioni tratte dall'edizione veneziana in volgare del 1487, c. 1r.
- (13) June di Schino, Furio Luccichenti, *Il cuoco segreto dei papi: Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*; presentazione di Tullio Gregory, Roma, Gangemi, 2007.
- (14) *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, a cura di Giampiero Nigro, Prato, Istituto Internazionale di Storia Economica "Francesco Datini", 1996; *A tavola con il principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, Ferrara, Gabriele Corbo, 1988.
- (15) *La singolare dottrina* venne stampata a Venezia da Michele Tramezzino nel 1560 e più volte ristampata.
- (16) Vincenzio Cervio, *Il Trinciante*, stampato a Venezia da Tramezzino nel 1581, con molte successive ristampe.
- (17) Citazione dall'edizione del *Il Trinciante*, Roma, Gabbia, 1593, p. 3.
- (18) *Il Trinciante*, Roma, Gabbia, 1593, p. 1.
- (19) Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venezia, Tramezzino, 1570, c. 1v.
- (20) Ivi, c. 2r.
- (21) Cristoforo Messisbugo, *Banchetti composizioni di viuande, et apparecchio generale*, Ferrara, per Giouanni de Bughat et Antonio Hucher compagni, 1549.
- (22) *Una grida del 1561 contro il lusso dei signori a Vicenza*, a cura di Fernando Bandini, in *Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio*, a cura di Paola Marini, Paolo Rigoli, Aldo Dall'Igna, Vicenza, Neri Pozza, 1981, pp. 99-100.
- (23) Vittorio Lancellotti, *Lo scalco pratico*, Roma, appresso Francesco Corbelletti, 1627.
- (24) Eustachio Celebrino, *Opera noua che insegna a parecchiar una mensa a vno conuito: & etiam a tagliar in tauola de ogni sorte carne & dar li cibi secondo l'ordine che vsano gli scalchi per far honore a forestieri. Intitulata Refetorio appresso aggiuntoui alcuni secreti apertinenti al cucinare & etiam a conseruar carne e frutti longo tempo*, Cesena, 1527. Sull'autore Marco Palma, *ad vocem*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, 23, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 1979.
- (25) Maria Vittoria della Vedre, *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, a cura di Giovanna Casagrande; versione e note etimologiche di Giovanni Moretti, Foligno, Edizioni dell'Arquata, 1988.
- (26) Giampiero Rorato, *La cucina di Carlo Goldoni. A tavola nella Venezia del Settecento*, Venezia, Stamperia di Venezia, 1993.
- (27) Su Pellegrino Artusi e la sua opera si vedano le illuminanti note di Piero Camporesi nell'introduzione a *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 1970.

# Il ruolo del cuoco tra Medioevo ed Età moderna

di Massimo Montanari

La letteratura gastronomica è un genere letterario fondamentalmente ambiguo: si tratta infatti – come per tutta la letteratura tecnica – di un genere di testi che pongono in maniera molto forte un problema di fondo: il rapporto tra lo scritto e l'orale, tra la cultura scritta e la cultura orale.

Non c'è niente forse più della tecnica (e, innegabilmente, la cucina entra in questo ambito dell'esperienza umana) che si trasmetta prima con la parola che con lo scritto e ci sono momenti storici in cui la letteratura tecnica si condensa in una grande fioritura di testi gastronomici, agrari, enologici: "La Vigna" è un tempio di questa letteratura. Ma non dobbiamo dimenticare che dietro la letteratura gastronomica ci sono anche cuochi e cuoche che operano quotidianamente e che, prima ancora che sui libri, si sono addestrati presso altri cuochi e cuoche o semplicemente hanno imparato l'arte di cucinare in ambito domestico. Per cui è molto difficile riportare la letteratura a quello che ci sta dietro, è difficile chiedersi fino a che punto il libro di cucina stia all'origine di un modo di cucinare e fino a che punto, viceversa, il modo di cucinare si rifletta in un libro di cucina.

È ovvio che si tratta di un problema puramente teorico perché di fatto questi due livelli della comunicazione sono interattivi; non esisterebbero libri di cucina senza un'attività quotidiana del fare cucina ed è altrettanto evidente che questa attività quotidiana si rifà a dei modelli anche scritti e codificati: appunto i libri di cucina. Questo genere di problema ha anche un'implicazione di natura sociale molto forte perché, quando parliamo del rapporto tra orale e scritto, parliamo anche del rapporto fra cultura popolare e cultura dotta. Molti dei testi pre-

senti qui sono espressione di una cultura d'élite: tutti i libri di cucina sono frutto della penna di un intellettuale o comunque di un alfabetizzato, espressione di una cultura di per sé dotta, dietro la quale però c'è un esercito di persone, spesso analfabete, che praticano la cucina. Ma della letteratura ha già parlato ampiamente Tiziana Plebani. Io vorrei spostare l'attenzione più sulla figura sociale di chi cucina, l'abbiamo chiamato il cuoco, forse per una deformazione che ci fa guardare l'attività di far cucina come mestiere. In tutti i periodi storici, infatti, la professione del cuoco è stata esercitata quasi esclusivamente dai maschi, ma è chiaro che c'è anche tutto un settore di cuoche che operano nell'ambito domestico, che sono altrettanto importanti, se non di più, nel costruire una cultura diffusa che viene trasmessa, dopo varie mediazioni, nei testi, nei trattati e nei libri di cucina.

Questo discorso vale per tutti i periodi storici. Quando poi il testo, come in questo caso, è un testo a stampa, è evidente che il discorso può cominciare solo dal XV secolo in avanti e che per il prima dobbiamo affidare la nostra ricerca alla tradizione manoscritta.

Il cuoco che scrive è quello dell'età moderna; non sappiamo se il cuoco medievale scriveva, però esisteva e operava ed è di questo cuoco medievale che io vi vorrei parlare. Mi sembra importante affrontare il tema del "fare" anche per epoche su cui capita di sentir dire che non è possibile sapere nulla – ma è solo perché non le abbiamo studiate. Per esempio, una recente tesi di dottorato (Bruno Castiglioni, *Il feudo condizionale in area veneta tra XII e XIII secolo*, Università di Milano, 1996) si è imbattuta in intere famiglie, addirittura



Jacques Auguste Thou, "Il falconiere", Venezia 1735

dinastie di cuochi affrontando l'argomento del "feudo condizionale", ossia di quel genere di feudo che veniva concesso "a condizione" che chi riceveva l'investitura si impegnasse a prestare un servizio al signore. Viene a essere quindi un feudo "di serie B", concesso non a un vassallo militare, ma a chi sa esercitare un mestiere e lo fa a servizio del signore che gli ha concesso il terreno. Vi propongo di entrare in questo Medioevo feudale anche perché gli esempi che vi porterò sono esempi molto vicini alla realtà veneta, anche vicentina. È uno spaccato della società locale quello che emerge dalla documentazione del XII e XIII secolo, cioè uno di quei periodi storici di cui si dice: "i cuochi certo ci saranno stati, ma come trovarli?"; ed eccoli qui, tanti, dei veri professionisti, esattamente come in altre epoche storiche. Ci sono in questo Medioevo veneto, come in altre regioni d'Italia e d'Europa, feudi che vengono definiti "feudi di cucina", cioè terre che vengono date in concessione a personaggi che in cambio del beneficio, che

poi spesso diventa ereditario, garantiscono il servizio di cucina al loro signore. Questa tipologia di investitura evidenzia l'importanza data nel Medioevo al banchetto come momento di espressione del potere signorile, che manifesta il proprio prestigio, il proprio potere, soprattutto nel momento della convivialità di corte. La cucina del signore è organizzata attorno al cuoco che governa una brigata di professionisti addetti all'approvvigionamento, alla preparazione, al servizio in sala, alla mescolta del vino; tutti questi personaggi risultano un po' ambigui perché, se da un lato sono addetti a servizi e quindi ascrivibili ad una condizione sociale medio-bassa, dall'altro rientrano nella gerarchia feudale e quindi tendono a promuoversi socialmente. Essi sono un po' gli antenati di quei funzionari della tavola che nell'età rinascimentale riempiranno le corti signorili.

Partiamo subito con un esempio concreto: nel XIII secolo, il vescovo di Vicenza possiede un feudo nella località di Barbarano, che concede come beneficio a una

vera e propria dinastia di cuochi: sono 25 personaggi definiti dalla documentazione *coqui domini* episcopi, cioè cuochi del vescovo, che si trasmettono di generazione in generazione il mestiere e di cui conosciamo i patronimici. Sappiamo anche che in cambio di questo servizio godono non solo del feudo, ma anche di un privilegio particolare che è quello di tenersi le pelli delle bestie che vengono uccise per la cucina vescovile nella giornata di sabato (presumibilmente in preparazione del banchetto domenicale). In particolare, i cuochi possono tenere le pelli della selvaggina (un genere di particolare importanza sulla tavola signorile), le pelli degli agnelli, dei capretti e degli arieti. Analogamente succedeva per cuochi vassalli di altri principi territoriali del tempo come, ad esempio, il patriarca di Aquileia o come altri signori veneti e lombardi.

Questi servizi erano svolti non nella corte vescovile cittadina, ma in tutte le corti dei castelli sul territorio che il vescovo controllava; quando il vescovo, il *dominus*, si recava in questi castelli del contado, i cuochi feudatari dovevano prestare il loro servizio. Sappiamo ad esempio che nel castello di Oderzo c'è un tale Ermanno che *debet guardare cochina*, la cucina del vescovo di Belluno, e in occasione dei banchetti deve procurare anche le torce per l'illuminazione.

Altro esempio: nel 1148 i canonici di Padova remunerano con un *feudum coquine*, cioè un feudo di cucina, il cuoco Giovanni Grillo che li serve assieme al figlio Mitta. Questi personaggi raggiungono buone condizioni sociali, possiedono terreni, case e non di rado, come appunto negli esempi citati, questi feudi e questi servizi di cucina diventano ereditari.

Tra gli altri servizi della tavola, ma non propriamente di cucina, possiamo ricordare i servizi di caccia: ad esempio i vassalli del vescovo di Vicenza a Barbarano erano tenuti a fornire la selvaggina, mentre il vescovo, in cambio, doveva procurare loro i cani da caccia e nutrirla, nonché tutti gli strumenti, come i lacci per catturare gli animali. Vengono citati anche i feudi di pesca, legati all'approvvigionamento del pesce, consumato abbondantemente nel Medioevo perché almeno un terzo dei giorni dell'anno rientravano in periodi di "magro", durante i quali si consumavano cibi alternativi alla carne, il primo dei quali era il pesce. La varietà dei benefici contempla anche figure curiose, tra cui gli

incaricati a pascere *gallinas*, cioè ad allevare gli animali di bassa corte. Molto più importanti erano i feudi di panetteria e quelli vinari, che contemplavano l'obbligo di fornire il pane e il vino alle mense signorili. Nel 1224, ad esempio, la badessa del monastero di S. Pietro di Vicenza aveva al suo servizio un vassallo di nome Vitale che doveva fare il pane nella cucina e nel pistrino, ossia il forno della stessa badessa, e in cambio riceveva un feudo costituito da case e da una dotazione in grano. Nei feudi vinari, ricchi di personale dedicato a particolari servizi, c'era un personaggio chiamato *buticularius*, cioè il bottigliere, una carica di particolare importanza; era un ufficio itinerante perché non c'era signore che non viaggiasse senza portarsi appresso le botticine di vino, non evidentemente le grandi botti di cantina, ma i *bottaccios vini*, come li definiscono i documenti veneti del Duecento, che erano trasportati a dorso di cavallo, curati e travasati con attenzione. Uno dei privilegi riservati ai *buticularii* contemplava la possibilità di trattenere il vino, evidentemente pieno di feccia, che rimaneva al di sotto dell'ultimo spillo della botte. È un mondo itinerante; i signori girano molto e quindi anche i servizi di cucina si trasformano in "cucine da campo". I signori in viaggio tendono quindi a portarsi dietro le loro cose e la loro cultura alimentare; nel '500, quando i dignitari spagnoli visitavano i loro possedimenti nei Paesi Bassi, si portavano sempre delle botti d'olio perché il burro del nord non era gradito al loro palato, non faceva parte della loro tradizione, del loro gusto alimentare.

Poi, fra i vassalli di Barbarano, c'erano gli addetti ai servizi di tavola in senso stretto: sono attestati cinque



Una scena di pesca. Pietro de' Crescenzi, "De agricultura vulgare", Venezia 1511

gruppi di coppieri e di “scalchi” - termine che nella terminologia dell'epoca non ha ancora assunto il significato cerimoniale che poi prenderà nel Rinascimento e nell'età moderna: si tratta semplicemente di maestri di tavola. Il loro compito, importante, era quello di mangiare prima degli altri, per essere poi pronti a servire; soprattutto essi assaggiavano il cibo per prevenire eventuali avvelenamenti, pratica non inconsueta nelle corti medievali.

Infine, dopo i cuochi e tutta la schiera di addetti alle attività e ai servizi di tavola, c'erano i vassalli addetti alle pulizie, cioè quelli che dovevano tener pulita la sala del banchetto. Questi sono evidentemente feudi dati a personaggi di bassa levatura sociale, tant'è che, fra questi, non si conoscono figure che abbiano raggiunto alti livelli di ricchezza e di prestigio sociale. Ricordiamo un Normanno vassallo del vescovo di Treviso che nel 1178 risulta avere un feudo in cambio del quale deve pulire la corte *post commestione*, dopo il pranzo.

Questo è un quadro molto sintetico di un Medioevo feudale che non è antitetico al Medioevo delle città, dove nascono i primi testi di cucina; non c'è un'opposizione di fondo tra la nobiltà del contado e la borghesia e la nobiltà di città, anzi c'è una profonda simbiosi, uno scambio e una reciproca imitazione di stili di vita, modelli di comportamento, stili alimentari.

In ambito urbano, nelle case borghesi del '200, il cuoco comincia a essere qualcosa d'altro: semplicemente un servitore domestico, senza alcun rapporto di fedeltà personale simile a quello del suo collega “vassallo”. Era quindi un salariato ed era addirittura, in qualche caso, un

cuoco di professione, nel senso che aveva una sua bottega alla quale tutti potevano ricorrere liberamente. Non un ristorante in senso moderno, ovviamente: ma anche il Medioevo conosce luoghi di pubblica utilità a cui ci si rivolge per comperare il cibo, secondo modalità forse più simili all'idea che abbiamo oggi della rosticceria.

La città medievale trabocca di mestieri che hanno a che fare col cibo: ci sono le botteghe alimentari, i forni, gli speciali, i beccai, i lardaroli, i salumieri... Per quanto riguarda la preparazione di cibo pronto per essere consumato, dobbiamo rifarci a categorie contemporanee, possiamo cioè parlare di trattori o di rosticciari, per tradurli in senso moderno, e a tal proposito è significativa la testimonianza di un novelliere toscano del '300, Giovanni Sercambi, che in una sua novella (LXXV) fa dire ad un borghese fiorentino: “Io non uso far conviti”, io di banchetti non ne faccio, “e se pur alcuno venisse a cena meco, mando al cuoco per un pollastro cotto”, cioè: se viene qualcuno a cena da me vado alla bottega e mi faccio preparare un pollo cotto.

Questo ci conferma che nelle città medievali esistevano dei cuochi professionisti che avevano loro botteghe, e ci spiega anche che all'interno della società borghese si era molto modificato il sistema dei valori legati al cibo. Mentre nelle corti nobiliari il cibo doveva essere abbondante, opulento, ostentato, perché in questo modo il signore manifestava la sua potenza, viceversa il borghese, il mercante, era uno che risparmiava, che badava alla borsa e quindi aveva nei confronti del cibo un rapporto di natura diversa. Un personaggio come quello che dice “io non organizzo banchetti, ma se mi capita di farli me la sbrigo andando a comprare un pollastro cotto”, è spia di una realtà sociale totalmente nuova che nasce nelle città del '200 fianco a fianco con le altre realtà di cui parlavamo – perché, anche questo è importante dal punto di vista storico, non bisogna pensare che prima ci sia il sistema feudale e poi le città, prima i nobili e poi i borghesi: tutto questo avviene simultaneamente, accade tra XII e XIII secolo e coesiste egregiamente.

A questo punto arriviamo ai testi di cucina. Tutti questi cuochi, i cuochi feudali, i cuochi borghesi, come imparano il loro mestiere? A questo proposito si prospetta il tema che introducevamo all'inizio, cioè il rapporto tra cultura orale e cultura scritta. Sicuramente la cultura da cui nasce l'arte gastronomica di questi personaggi è



Costruzione delle botti. Pietro de' Crescenzi, “De agricultura vulgare”, Venezia 1511

LIBRO DE ARTE COQVINARIA  
 COMPOSTO PER LO EGRÉGIO  
 MAESTRO  
 MARTINO COQVO OLIM DEL  
 REVERENDISS MONSIGNOR  
 CAMORIENGO  
 ET PATRIARCHA DE AQVILEIA,

**P**ET dare ad vitender qual carne merita  
 andare arrosto, & quale allesto: Carne  
 grossa di boue, et de vacca uole esser allesta:  
 Carne de vitello, Zio, e il parto dauanti, e  
 bono allesto, et la lonza arrosto, et le cosse  
 in polpette: Carne de castrone tutta e, bo-  
 na allesto, saluo la spalla, et e bona arrosto  
 et etiãdio la cossa: Carne de porco non, e  
 sana in nullo modo, pur la schina uole  
 esser arrosto qñ, e fresco con cepolle, et il  
 resto poa salare, o come si piace: Carne de  
 Capretto, e tutta bona allesto, et arrosto:  
 ma la parte de drieto, e meglio arrosto:  
 Similmente, e lagnello: Carne de capra  
 e bona del mese de jennaro con la agliata:  
 De la carne del ceruo la parte de nante, e  
 bona in brodo lardieri, Le lonze se potono far  
 arrosto, et le cosse son bone in pastello secco  
 o, in polpette: Similmente, e bona la car-  
 ne del Capriolo: Carne de porco saluatico  
 uole esser in peperata, o in ciuero, o in  
 brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boue.  
 vacca.  
 vitello.  
 Castrone.  
 Porco  
 Capretto.  
 Agnello.  
 Capra.  
 Ceruo  
 Capriolo  
 Porco saluatico.  
 Lepore.

principalmente una cultura di tipo orale, però dal '200 in poi, cioè nello stesso periodo, cominciano a circolare i libri di cucina che non sono evidentemente libri a stampa, ma testi manoscritti, appunti più o meno articolati, più o meno definiti.

A chi si rivolgono questi primi libri di cucina? In Italia sono attestati e circolano alcuni testi già a partire dal '300; ma di questi testi, che appartengono sia all'area meridionale, sia a quella centrale e a quella settentrionale della penisola, uno in particolare ci interessa, segnalato da Emilio Faccioli come "anonimo veneziano" perché scritto palesemente in una lingua di tipo veneto, anche se è probabile che sia una volgarizzazione del *Liber de coquina* elaborato alla corte angioina di Napoli, definito l'archetipo della cucina italiana perché il più antico esistente nel nostro paese.

Tutti questi testi sono gli esiti di una tradizione che risale almeno al secolo precedente. Apparentemente essi si rivolgono ai signori, sia nobili sia borghesi. Se prestiamo attenzione alle indicazioni delle ricette di questi libri di cucina, troviamo espressioni del tipo: "dopo averlo preparato... dallo al signore", "portalo al signore", oppure, quando prevale il contesto del ricco borghese, "porta questo piatto ai ricchi goditori", "porta questo piatto ai ricchi gentiluomini", dove compare sempre, a seconda del contesto sociale in cui si collocano i singoli ricettari, un'attenzione prioritaria o ai valori cortesi del signore o a quelli legati a una concezione borghese e mercantile della ricchezza. Ma proprio queste notazioni ci fanno concludere che i veri destinatari di queste opere non sono i signori, non sono i "ricchi goditori", bensì i loro cuochi.

D'altronde chi è che deve portare il piatto? Sono i cuochi. Ci troviamo quindi di fronte a una letteratura di tipo tecnico, rivolta, come ogni opera manualistica, soprattutto a chi deve farne un uso quotidiano.

È a questi cuochi che si rivolgono i ricettari medievali quando danno raccomandazioni e consigli. Vediamo qualche esempio: "*fatta la torta d'anguilla* - si legge in un testo italiano del '300 - *lasciala raffreddare un po' o i ricchi si scotteranno la bocca*", dove il discorso, si capisce, è rivolto a un collega, un altro cuoco che fa lo stesso mestiere. La stessa struttura grammaticale, i tempi verbali usati, confermano questo referente a cui si indirizzano le istruzioni: "*I ravioli falli con la crosta*

*molto sottile, altrimenti ai ricchi non piaceranno*". È agli stessi cuochi che si consiglia di non cuocere troppo lo spezzatino di lampreda perché, si sottolinea in un altro testo, "*i pezzi del pesce non si disfino*", e, si aggiunge, "*non salarla troppo dato che la lampreda è già molto salata per natura*". C'è sempre, insomma, in questi testi, un interlocutore privilegiato, il cuoco: ciò configura una situazione piuttosto diversa rispetto alla letteratura contemporanea, che, almeno a partire da fine '800, si rivolge direttamente a un altro pubblico, alla padrona di casa, al privato che fa cucina, a volte in tono confidenziale. Pellegrino Artusi è il caso più emblematico di un autore di ricettario che scrive per le donne e gli uomini di casa. Probabilmente è per questo motivo che i primi testi di cucina medievali sono così parchi di indicazioni quantitative: non ci sono mai le quantità, le indicazioni sono molto rapide, quasi spartane, come si fa quando ci si rivolge a una persona che, come te, conosce bene il mestiere. Sono più appunti che non veri e propri insegnamenti e allo stesso tempo al destinatario del libro si lascia il più delle volte libertà di scelta. Per esempio si scrive, in un testo italiano del '300, che "il cuoco discreto", cioè il cuoco che ci sa fare, "potrà in tutte le cose essere dotto e saprà bene cosa fare, secondo la diversità dei regni", cioè secondo il luogo in cui opera e secondo il gusto delle persone per cui prepara da mangiare; in base a ciò potrà "variare i mangiari o colorarli secondo che a lui parrà", cioè adattare gusto e aspetto delle vivande non solo secondo la richiesta dei committenti, ma anche secondo la sua creatività e il suo intuito. Questo è abbastanza interessante perché dà ai testi medievali un carattere meno ufficioso, più informale, poco strutturato: in fondo si tratta quasi di appunti di lavoro, di istruzioni per l'uso.

Ma i libri di cucina non nascono, anche nel Medioevo, solo ed esclusivamente per uso dei cuochi. Possiamo immaginare che nelle città medievali ci fosse potenzialmente un pubblico più vasto, magari un pubblico di curiosi o comunque tutto quel gruppo di cuochi di professione che non lavoravano alle dipendenze delle case signorili, ma avevano delle loro botteghe, come quello a cui faceva riferimento il protagonista della novella di Sercambi che abbiamo citato più sopra. In un'altra novella dello stesso autore (CVIII) ci si apre uno squarcio sui cuochi che popolavano le città medievale-

li. Sercambi qui parla di Avignone, che era una città particolare perché nel '300 era sede pontificia, e dice che quando la corte di Roma era in Avignone, fra i tanti mestieri che affollavano la città c'era anche quello del cuoco perché generalmente tutti quelli che accorrevano a diverso titolo alla corte papale erano più dediti ai piaceri della gola piuttosto che a quelli della battaglia. Si erano perciò moltiplicati coloro che professavano l'arte di cuoco e che con maestria si ingegnavano a preparare vivande, ghiotte al punto che "la loro bottega abbia gran ressa e guadagno". Sono bottegai simili agli altri che abbiamo incontrato, che affollano le città particolarmente frequentate dal turismo religioso (così lo chiameremmo in termini moderni) e che si ingegnano a farsi luce col mestiere e con la pubblicazione di libri (per il momento solo manoscritti). Tale letteratura si rivolgeva a tutto questo popolo di visitatori, a cui dovremmo aggiungere almeno qualche curioso, qualche goloso che può aver cercato di procurarsi un ricettario per suoi interessi personali: personaggi come quel Meuccio di cui ci racconta la novella di un altro scrittore trecentesco, Gentile Sermini. Meuccio è un prete più attento alla gola che ai suoi uffici liturgici e che, ci assicura il novelliere, aveva camuffato da breviario il suo libro di cucina preferito, tenendolo sempre con sé gelosamente, perfino in chiesa. Quando si scopre che dentro quel breviario in realtà c'è un libro di ricette, i suoi parrocchiani si indignano e lo fanno cacciare dalla parrocchia: *"tutto di ricette di cuochi era pieno, contando di tutte le vivande e ghiottornie che fare si potessero, in che modo cuocere si dovessero e con che savori, e a che stagioni"*. Sono i moduli classici dei libri di cucina, cioè seguire la stagionalità dei cibi e dare indicazioni su come prepararli: *"di tutto ciò e non d'altro ragionava"* il nostro prete.

Individuati, sia pure in maniera un po' elastica, i destinatari di quei libri, chiediamoci, infine, chi ne siano gli autori. Molto probabilmente sono i cuochi stessi, che dunque entrano in questa letteratura come autori oltre che come destinatari. Spesso i testi trecenteschi non hanno un autore e questo è un po' un peccato, ma d'altra parte ciò rientra nella logica di una letteratura che nasce dall'oralità, esprimendo le pratiche quotidiane di una cultura diffusa. Non per niente sono testi in cui le ricette circolano molto, passano di libro in libro, si rispecchiano l'una nell'altra con l'inevitabile conseguen-

za che si trovano preparazioni simili, o identiche, in decine di ricettari: si tratta cioè di una cultura culinaria diffusa, che riemerge a livello scritto. Forse anche per questo non sono noti gli autori di questi testi di cucina, perché non è interessante, non è importante agli effetti del loro utilizzo.

È ben lontana la figura del cuoco che inventa, che crea; prevale una figura di cuoco artigianale che mette per iscritto per i propri colleghi le pratiche di cucina che, bene o male, tutti conoscono. Questi libri trecenteschi di cucina, che solo fino a qualche anno fa si pensava fossero una rarità, perché se ne conoscevano due, tre, forse quattro, in realtà sono assai più numerosi. Dopo ricerche fatte con maggiore interesse e con maggiore attenzione, ne sono venute alla luce in tutta Europa decine e decine di esemplari, collocati temporalmente tra la fine del '200 e i primi decenni del '400. In molti casi i testi di cucina tendono a sconfinare nel testo di dietetica e quindi ad assumere una forma ibrida, a metà fra la gastronomia e la medicina, fra l'igiene e la gola, che è tipico della cultura antica, che non intende quasi mai la cucina come qualcosa di alternativo alla salute, ma, anzi, la pensa come elaborazione di un piacere che ha come obiettivo anche il raggiungimento della salute individuale.

Dal '400 in poi i cuochi cominciano a firmare i loro ricettari e il primo e il più famoso è il celebre Maestro Martino, un personaggio su cui oggi sappiamo molto di più rispetto a quanto ne sapesse Emilio Faccioli quando per primo in Italia pubblicò uno dei manoscritti della sua opera, di cui successivamente sono state trovate altre copie sparse in vari archivi e biblioteche. Oggi sappiamo che Maestro Martino era lombardo, anzi ticinese, di una Lombardia che nel Medioevo comprendeva anche il Ticino; sappiamo che ebbe rapporti molto stretti con l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, autore egli stesso di una celebre opera di cultura gastronomica, che per la parte delle ricette deriva totalmente i suoi contenuti da Martino. Nel rapporto di collaborazione che si istituì fra i due, Maestro Martino rappresenta il côté tecnico del lavoro gastronomico, mentre Platina rappresenta quello dietetico e filosofico, intriso di riflessioni sul cibo, sulla salute, sui valori della convivialità. Si tratta di personaggi che per la prima volta strappano la letteratura gastronomica al dominio semplice della



Cucina a campana. Bartolomeo Scappi, "Opera", Venezia 1596

manualistica tecnica, per inserirla a pieno titolo nella letteratura: danno cioè a questi manuali (sia Platina, sia Martino) anche un aspetto stilisticamente curato, come farà, molto più tardi, Pellegrino Artusi. Mi sembra non superfluo proporre questo confronto, perché anche il libro di Artusi, alla fine dell'Ottocento, è un libro di grande letteratura, dove conta sì l'indicazione tecnica su come eseguire la ricetta, ma conta altrettanto l'aneddoto, il racconto, la storia che lui premette a molte ricette. I grandi cuochi rinascimentali, come Bartolomeo Scappi o Cristoforo Messisbugo, portano, dal punto di vista tecnico, alle estreme conseguenze la cultura medievale. Il Rinascimento non è insomma un momento di rottura rispetto al Medioevo, ma ne è il completamento, l'esaltazione, il punto di fioritura; personaggi come Scappi o Messisbugo sono cuochi di corte, quindi di alta professionalità, ma anche cuochi di territorio perché attenti alla cultura locale, alle ricette dei pescatori e dei contadini. Nei loro ricettari sono presenti molte verdure, legumi, cereali, un mondo vegetale la cui presenza non è affatto scontata in quest'epoca, quando il valore primario - il più prestigioso sul piano sociale - è



Una cucina del '500. Bartolomeo Scappi, "Opera", Venezia 1596

assegnato alla carne. E ancora una volta torniamo al tema di partenza: mi parrebbe importante avviare un'analisi, uno spoglio sistematico della gastronomia scritta, dell'alta letteratura gastronomica, alla ricerca delle tracce di una cultura orale e del territorio, apparentemente non ricostruibile su base storica, non fosse che la sua presenza nei ricettari scritti è clamorosamente forte.

I personaggi che in questo modo sono sfilati davanti a noi sono molto diversi: c'è il grande artista, c'è il grande cuoco che lascia con la sua opera un'impronta forte, c'è il Michelangelo, c'è il Leonardo della cucina, ma dietro di lui ci sono tanti artisti minori, che conosciamo meno, e dietro a questi artisti minori c'è una moltitudine di figure minori che non conosciamo affatto. Ma io credo che non li conosciamo affatto perché non li vogliamo guardare, nel senso che se rivolgessimo a loro l'attenzione probabilmente saremmo in grado non solo di scoprirli di persona ma anche di scoprirne le tracce nell'opera dei grandi.

Questo diffuso contesto silenzioso di cultura, e questo grande tessuto di cultura diffusa, secondo me andrebbero studiati per primi. Da questo contesto è possibile che a un certo punto escano i grandi personaggi che magari, a loro volta, daranno un'impronta alla storia della cucina; ma non potremmo capire queste "grandi imprese" senza pensare al resto che le rende possibili. Non possiamo studiare Leonardo o Michelangelo ignorando tutto quello che c'è al di sotto di loro, perché rischieremo di non capirli. Il recupero del "contesto silenzioso" dovrebbe a un certo momento consentirci di tirar fuori non solo gli uomini, ma anche le donne che lavoravano in cucina, le *massere* che veramente sono le grandi assenti in tutti i nostri studi sulla tradizione gastronomica.

Per esempio, quando parliamo di Artusi, non parliamo solo di lui ma anche di Marietta Sabatini che cucinava per lui: forse non tutti sanno che Artusi era un grande scrittore, ma non aveva mai messo mano a un fornello e quindi il cuoco, in realtà, non era lui, ma Marietta, che preparava tutti i piatti: lui poi li assaggiava, li descriveva, li condivideva con delle bellissime storie. Ma Artusi stesso ci assicura, nella sua autobiografia, che in cucina, dal punto di vista tecnico, se ne intendeva gran poco; e allora tiriamo fuori la Marietta, e chissà quante altre Mariette ci sono dietro i nostri testi storici. Questo

mi pare importante, soprattutto quando si parla di cucina, una pratica che storicamente è stata soprattutto demandata al genere femminile, almeno all'interno delle case.

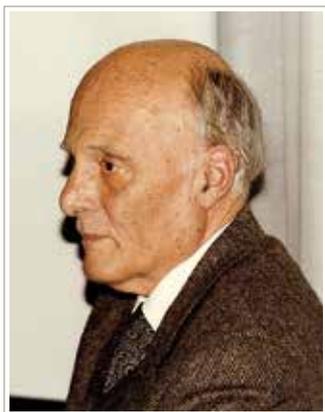
Non possiamo fare finta che tutto questo non sia esistito, allora evidenziamolo con forza e nel contempo cerchiamolo anche dentro ai libri di cucina. A volte le notizie non ci sono, ma a volte può darsi che siamo noi a non guardare i documenti con la giusta attenzione. E nella giusta direzione.



*Occhietto della Scienza in cucina di P. Artusi, Firenze 1923*

# L'imbandigione nell'arte

di Camillo Semenzato



Prof. Camillo Semenzato

*Il professor Camillo Semenzato, già docente all'Università di Padova, ha trattato un argomento piuttosto singolare, la cui idea è sorta preparando la mostra, quando ci si è resi conto di quanto sia stato importante nel corso dei secoli il settore dell'imbandigione dal punto di vista artistico, non solo nella rappresentazione iconografica, ma anche nella costruzione e nella presentazione delle vivande e della tavola stessa.*

*Rifacendosi ai temi trattati nella mostra, Semenzato ha ripercorso un viaggio che ha visto l'arte dell'imbandigione passare attraverso vari momenti ed episodi, per tramontare definitivamente alla fine del '700 e con le cucine nazionali nell'800, quando, sostanzialmente, l'architettura delle tavole lasciò spazio alla preparazione della vivanda e al suo gusto intrinseco, tralasciando quindi tutta l'architettura dell'imbandigione.*

*Questo intervento esce postumo e non rivisto dall'autore, bensì dai responsabili della rivista.*

Nel primo Medioevo e alla fine dell'antichità la rappresentazione artistica è completamente rivolta alla trascendenza. Considerando come soggetto la culinaria, si può comunque individuare una componente materiale che può essere benissimo inserita anche in una visione trascendente, ma che non la reclama subito con particolare fervore.

In particolare, la rappresentazione dell'Ultima Cena, che sta alla base della spiritualità cristiana, è un episodio conviviale. L'istituzione del maggiore sacramento della nostra religione avviene nel corso di una cena, in un incontro conviviale e questa è un'indicazione importante che si deve tenere a mente perché si vedrà come ci sia sempre, nel campo della storia dell'arte, un nesso strettissimo tra i valori terreni, che non sono mai tali in senso assoluto, e i valori della spiritualità, in

questo caso addirittura della sacralità.

Per molti secoli l'arte tardoantica e l'arte bizantina hanno ridotto questa rappresentazione a sigla. Il loro interesse era di smaterializzare la figura e di far percepire il significato dei simboli, che si ripetevano abbastanza simili. Anche se nell'arte bizantina si possono riconoscere fasi molto diverse tra loro, vi è comunque una ripetitività e soprattutto l'assenza di una componente materialmente più diretta.

L'antichità, invece, è un altro mondo, ma anch'essa aveva sottolineato il valore dell'incontro conviviale. Basti pensare agli Etruschi. Non abbiamo forse rappresentazioni di banchetti? Però la rappresentazione più abituale e più scontata di questa cultura è l'immagine del marito e della moglie uniti per l'eternità più che mai, scolpiti in pietra sui coperchi dei sarcofagi. Essi divengono i protagonisti assoluti del banchetto, mentre viene trascurato tutto il resto. Infatti il banchetto non si vede nemmeno.

Nel Medioevo la cultura, per fasi, per necessità storiche, per un'evoluzione ormai a tutti nota, si trasforma profondamente e dalle sue origini astratte e simboliche passa ad una considerazione più realistica sia dell'esistenza che dell'immagine che rappresenta l'esistenza stessa. Da questo momento il convivio finalmente acquista specificità.

Fra Due e Trecento avviene un profondo mutamento

nell'arte e nella cultura della nostra civiltà e del nostro Paese innanzitutto, che in quel momento è una delle punte più avanzate, anzi è la più avanzata, probabilmente, della stessa civiltà europea. In questo periodo opera un artista chiave che, come Dante nella letteratura, sintetizza la maturazione di una cultura nuova e di una nuova espressività che si formula soprattutto in terra toscana, ma che dilaga rapidamente anche nel resto d'Italia. Ebbene, tocca proprio a Giotto dare una prima rappresentazione di imbandigione nella *Morte del Cavaliere di Celano*. Già questo è un tema nuovo, sorprendente: è infatti la prima volta che un pittore dipinge scene di vita di un santo, San Francesco in questo caso. Tra l'altro si tratta di un santo contemporaneo, quasi contemporaneo a Giotto. Fino ad allora l'arte sacra aveva attinto esclusivamente dal Vecchio Testamento, dal Nuovo Testamento e anche dai Vangeli. Il mondo contemporaneo, quello del quotidiano, non era stato ancora ritenuto sufficientemente sedimentato e all'altezza di diventare la base di una tematica. Nella *Morte del Cavaliere di Celano* si trova una bellissima interpretazione di imbandigione. La tavola con la tovaglia non è un particolare irrilevante. Basti pensare che nella stessa epoca altri paesi d'Europa erano ancora molto lontani dalla raffinatezza di comportamento che invece si ritrova nella società italiana. La disposizione dei cibi è molto elementare, ma punta



Giotto, *Morte del Cavaliere di Celano*, 1297-1300.  
Basilica superiore, Assisi



Giotto, *Nozze di Cana*, 1304-1306.  
Cappella degli Scrovegni, Padova

comunque a valorizzarli. La semplicità dell'imbandigione e la sobrietà con cui viene rappresentata hanno un valore morale, ma non solo. Questa rappresentazione ci introduce infatti in un contesto che congiunge il senso di elevatezza e di sublimazione dato dall'episodio miracoloso con qualche cosa di terreno: il cibo. Ed ecco che il convivio riacquista, dopo il silenzio, dopo l'astrazione dell'arte bizantina, una propria completezza, mettendo insieme l'ideale e i sensi concreti, quelli terreni. Giotto, come sempre grandissimo e drammatico, sembra mettere in contrapposizione l'ordine così evidente e ancora ricco di significati simbolici della tavola apparecchiata con la confusione invece generata dal decesso improvviso del cavaliere.

Lo stesso Giotto a Padova, nella Cappella degli Scrovegni, affronta un altro tema, uno tra i più diffusi dopo l'Ultima Cena e la Cena in Emmaus: le *Nozze di Cana*. Vi è rappresentata un'altra imbandigione. Non c'è nessuna architettura se non nell'ordine con cui le suppellettili sono disposte, nella loro purificazione, nella loro semplicità. Torno a dire che questo assume anche un valore morale, un significato di sobrietà, ma c'è allo stesso tempo un'ironica interpretazione di Giotto nel contrapporre gli otri panciuti, che diventano protago-



Beato Angelico, *Incoronazione della Vergine*, 1434-35.  
Musée du Louvre, Paris

nisti del miracolo di Cristo, alle forme flaccide e un po' espanse degli altri commensali. Un tocco di ironia che qualche tempo prima nessuno avrebbe sospettato.

Il Rinascimento, con le sue geometrizzazioni spaziali, è ancora piuttosto rivolto a problemi di astrazione. Anch'esso affronta il tema dell'Ultima cena, dell'imbandigione, ma è tutto proiettato, appunto, a rendere la prospettiva della scena più che i dettagli. Molto conosciuta è l'*Ultima cena* di Andrea Del Castagno nel Cenacolo di Sant'Apollonia a Firenze, dove le regole prospettiche e l'intelaiatura che si viene a creare diventano l'elemento fondamentale del quadro e dove i piatti, le stoviglie e la preparazione dell'imbandigione non hanno quasi nessun valore.

Diversi gli elementi e diverso il discorso per la strana interpretazione di Beato Angelico dell'*Incoronazione della Vergine* proveniente dal convento di San Domenico di Fiesole, oggi conservata al Louvre. Questa rappresentazione di angeli camerieri è chiamata "la cucina degli angeli" perché le pietanze vengono portate dalle loro mani delicate. Cosa c'è di nuovo? C'è la spiritualità che è nuova, una spiritualità di gentilezza che ci porta, sempre sublimandola su valori molto elevati, in un clima che non è semplicemente sacro, apologetico, vero, miracoloso, ma in cui entra anche una componente di mondanità.

Il più famoso simposio del Rinascimento è l'*Ultima cena* di Leonardo nel refettorio di Santa Maria delle Grazie a Milano. Siamo ormai nel Rinascimento maturo che non significa soltanto una maturazione della prospettiva, delle regole, dello scorcio anatomico... ma anche una penetrazione più laica e più universale - universale in senso profano - degli interessi degli artisti e quindi, naturalmente, anche della società, del pubblico, dei committenti, eccetera. E qui è evidente tutto il mondo filosofico di Leonardo: la tavola è imbandita, si è arricchita, le stoviglie si sono moltiplicate, il cibo si è diversificato (perché siamo in un momento in cui ormai questa componente ha acquistato maggiore respiro), ma prevale sempre un senso di ordine, di riflessione, di proporzionamento. Le penombre, lo chiaroscuro, lo sfumato leonardesco vengono a sottolineare le implicazioni del pensiero e della ragione, i dubbi anche affioranti che possono crescere poi nella tematica del Rinascimento più maturo.

Molto diverso è il discorso quando si considera il Veneto. Leonardo rappresenta il filone toscano dell'arte rinascimentale (lo rappresenta in modo altissimo), ma il Veneto ha tutta un'altra cultura, una cultura estremamente diversa, gioiosa, esistenziale. Le *Nozze di Cana* di Paolo Veronese mostrano un tripudio di gente e di colori, tanto che l'imbandigione che vi è rappresentata quasi non si vede. Ma il fatto importantissimo è che viene rappresentato l'incontro: c'è la gente, c'è il colloquio, c'è l'elemento sociale. L'elemento sociale nell'incontro conviviale è importantissimo e determinante: è il momento in cui gli uomini stanno insieme, in cui in una fase di, diciamo pure, rilassamento rispetto alle loro personali problematiche e di abbandono di certe loro preoccupazioni, c'è una distensione che li porta a comunicare. È un incontro conviviale completo e ricchissimo, tanto ricco da meritare un'incorniciatura sfarzosa, che non è puro edonismo o il gusto della mondanità fine a sè stessa. È invece gioia, soddisfazione di stare insieme, consapevolezza di una comunicazione, possiamo dire addirittura di una comunione che avviene in un momento in cui lo spirito comunica con il corpo e anche questo è un altro elemento da non dimenticare. Il tutto avviene in un momento in cui le componenti fondamentali dell'esistenza, ossia le componenti intellettuali e quelle fisiche si compenetrano vicendevolmente perché il piacere dei sensi diventa piacere di un filosofeggiare, diventa un modo di fantasticare, diventa apertura verso la creatività. Nello stesso tempo questa consapevolezza e questa coscienza estetica della bellezza sublima quella che è la pura materialità dell'acquisizione sensoria che non è mai tale e non è mai puramente materiale, nemmeno nei casi più banali, perché la nostra struttura fisica e spirituale è sempre dovuta ad una compenetrazione di elementi diversi.

Nella *Cena a casa di Levi*, la famosa Ultima cena di Paolo Veronese, l'artista dimostra tutta la sua letizia. Paolo Veronese era un signore che sorrideva al mondo che lo circondava, era in un certo qual modo un ottimista. Quando dipingeva era talmente semplice e talmente entusiasta nella sua interpretazione da sembrare addirittura che la sua pittura fosse una profanazione e venne, proprio per questo quadro, accusato dall'Inquisizione a Venezia. Ma proprio Venezia,



Andrea del Castagno, *Ultima cena*, 1447. Sant'Apollonia, Firenze



Leonardo, *Ultima cena*, 1498. Convento di Santa Maria delle Grazie, Milano



Paolo Veronese, *Nozze di Cana*, 1571-72. Gemäldegalerie, Dresden



Paolo Veronese, *Cena in casa di Levi*, 1573. Gallerie dell'Accademie, Venezia

la città che aveva creato questo clima di vita, questo clima di sensualità nella sua accezione più positiva, non avrebbe mai permesso la condanna di un suo interprete così elevato e così raffinato com'era Paolo Veronese.

Ma c'è un altro particolare che vale la pena di notare: la tovaglia non è più quella della *Morte del Cavaliere di Celano* perchè è diventata una tovaglia ricchissima, con le frange, i ricami, le stoviglie, che si intravedono solo, naturalmente, perchè non c'è alcuna descrizione di natura morta perchè, torno a dire, anche qui prevale il senso del convivio, il gusto e la gioia dello stare insieme, oltre che di mangiare insieme. Ma c'è dell'altro. C'è una grande apertura sul cielo azzurro che suggerisce come il luogo ideale non è il chiuso di una sala, bensì un portico, forse un giardino ed ecco, quindi, comparire l'altro grande elemento della vita quotidiana (la natura, il giardino) che proprio il Veneto coltiva al massimo ed è la regione europea in cui questo avviene con i risultati maggiori e con la più grande consapevolezza. La scena è rappresentata appunto sulle soglie di un giardino: la natura esiste ed è un completamento della nostra esistenza, perchè effettivamente lo è, perchè effettivamente una gran parte di noi è natura e si ritrova in questo sole, in questo respiro, in questo azzurro, in questo verde, si ritrova nei sentimenti di benessere che danno le belle giornate, nei sentimenti di speranza che dà la pienezza meridiana della luce.

La *Cena in Emmaus* resta uno dei temi più seguiti dalla tematica conviviale e anche dall'imbandigione. Rispetto all'Ultima cena ci sono meno personaggi da organizzare, così Paolo Veronese tende a moltiplicarli, confermando quella letizia che l'artista sprigiona nella

sua pittura e rivolge a chi la osserva. Sottilizzando ancora, il bellissimo particolare delle bambine con il cane ci porta in una dimensione cosmica onnicomprensiva: ci sono la natura, il benessere, gli alimenti, gli animali.

Quando dalla pittura di Paolo Veronese si passa a quella quasi contemporanea di Jacopo Tintoretto, ci si trova di fronte ad una visione molto diversa. L'imbandigione resta sempre un elemento interessante, i tavoli hanno la tovaglia e c'è anche qui la partecipazione della gente, però indubbiamente, il Tintoretto ama la povertà, la semplicità, addirittura la penombra, perchè la penombra favorisce la meditazione e addirittura la visionarietà, il miracolo. Ecco come il miracolo aleggia nell'*Ultima cena* del Tintoretto (Basilica di san Giorgio Maggiore, Venezia): gli aloni fumosi, il soffitto basso che, tra l'altro, potrebbe essere il soffitto di una taverna... siamo lontanissimi dai giardini incantati, dai giardini delle maghe dell'Ariosto o del Tasso che si trovano invece nella pittura di Paolo Veronese. Qui i giardini non ci sono, non vengono più presentati questi luoghi di contemplazione, ma anche di ozio. Si trovano invece una solidarietà più umana e un sentimento di stupore, di attesa dell'evento soprannaturale, che vibra sempre nell'arte del Tintoretto. Ma anche qui c'è la tovaglia, si intravede sulla sinistra una torta, ci sono delle piramidi di frutta e si noti come nella rusticità di questo ambiente, un ambiente quasi povero, ci sia comunque molta attenzione per l'aspetto coreografico e decorativo: l'aspetto, appunto, conviviale. Volendo esaminare la differenza che intercorre in questo momento tra la civiltà italiana e la cultura di altri Paesi basta osservare uno dei maggiori rappresentanti della pittura nordica: Pieter Bruegel il Vecchio. Nel *Banchetto nuziale* c'è la folla e c'è il convivio, ma si tratta di un convivio tumultuoso. Non è raffinato, ma è popolare e non c'è spazio per la descrizione delle pietanze. Direi che c'è invece una certa monotonia sui piatti. E si veda come in questo quadro il senso della realtà corrisponde ad una realtà contadina, bellissima perchè piena di componenti interessanti e preziose, sinonimo di bontà, tenacia, affettuosità. Ma questa è una cultura limitata ancora a certi fatti concreti e che non conosce la possibilità di trasfigurare, di decorare il banchetto, di impreziosire la cena attraverso tutto quell'apparato che si annuncia già così interessante nei quadri del Veronese.



Paolo Veronese, *Cena in Emmaus*, c. 1560. Musée du Louvre, Paris

E passiamo ad un altro grande pittore veneto: Jacopo Bassano. Tutti conoscono le opere di Jacopo Bassano, le sue stupende cucine, soprattutto, piene di rame. Jacopo Bassano non tratta di banchetti, ma dipinge coreografie, delle messe in scena che non sono assolutamente improprie, non sono assolutamente staccate del tutto dall'imbandigione perché si mangiava in cucina. Il mondo di Jacopo Bassano è lo stesso mondo di Bruegel, soltanto che è veneto. *Lazzaro e il ricco epulone* è un quadro che io cito anche se non c'è granché di imbandigione, però c'è un altro elemento: il brusio della cena. Se ne sente anche l'odore perché la pennellata di Jacopo Bassano è talmente intrisa di umori paesani che ci fa sempre sentire questo alito, questa atmosfera, anche se è un'atmosfera indescrivibile da un punto di vista formale. Si noti poi che Jacopo Bassano ha rovesciato la prospettiva, non si vede più la tavola dall'alto, ma dal basso, dove c'è un cane che si sta impossessando di tutto ciò che gli è possibile. Per il resto, ci sono i commensali che sono segnati dai movimenti della luce, ma è il piano del terreno che si vede con più facilità, su cui arrivano i rumori delle stoviglie, gli odori e anche qualche cibo che viene subito acchiappato dal cane. La capacità del pittore di staccarsi dall'iconografia tradizionale è veramente strabiliante. Ora, lasciando da parte i valori intrinseci del quadro, con questo mescolarsi di colori scuri, con questi bagliori, c'è un'originalità, una fantasia, una capacità di fantasticare in questo pittore che rifiuta Venezia, che si forma in gran parte a Venezia, ma che ama soprattutto la sua campagna, la sua cittadina, Bassano, che ama questa gente e che ama, anche se non le fa vedere, queste stupende cucine che rappresenta. C'è un quadro di Jacopo Bassano, però, dove l'imbandigione è ben sottolineata: la *Cena in Emmaus*. E qui scopriamo un altro elemento. Non sapevamo come fosse imbandita la tavola del ricco epulone, ma sappiamo com'è imbandita questa tavola, un po' provvisoria, di Cristo, perché Cristo è un viandante. Non è una scena ripetitiva come quelle che potevano avvenire nella casa del ricco epulone. C'è ancora l'ordine e la preziosità materiale del cibo (quando è così isolato, delineato, sottolineato) che era tipico della pittura medievale. C'è il senso del gusto, la soddisfazione che attende il palato, che reclamava



Tintoretto, *Ultima cena*, 1592-94. San Giorgio Maggiore, Venezia



Pieter Bruegel il Vecchio, *Banchetto nuziale*.  
Kunsthistorisches Museum, Vienna



Jacopo Bassano, *Lazzaro e il ricco epulone*, 1554.  
Museum of Art, Cleveland



*Moretto, Cena in casa di Simone il fariseo, 1550-54. Santa Maria Calchera, Brescia*

un'usanza sparita dalle nostre case, quella del pregare prima del pranzo, perché la gioia e la completezza che si acquisiva in questa circostanza meritavano un ringraziamento a nostro Signore.

Brescia, territorio di dominio veneziano, propone una componente che non si ritrova in altri luoghi. Questa città subisce infatti l'influsso realistico lombardo, perché la Lombardia, per un certo periodo della sua storia culturale e artistica, ma forse ancora adesso, rappresenta la realtà, la fattività, la concretezza. Questa caratteristica è unita ad una grande sincerità, evidenza e semplicità. In questo ambito opera il Romanino, uno dei grandi pittori bresciani del '500. Nella *Cena in casa del fariseo* si vedono la tovaglia, i commensali, così pensierosi, seri, ma anche così ben vestiti e una imbandigione molto semplice, di carattere familiare.

Sulla stessa tematica opera un altro grande pittore bresciano, il Moretto. Anche nella sua pittura riaffiorano gli elementi realistici. Si veda ad esempio il pane nella *Cena in casa del fariseo*. Non è ancora natura morta ma diventerà natura morta soprattutto più tardi, ad opera del Caravaggio.

Nella *Cena in Emmaus* il Moretto non ha bisogno di disporre le stoviglie sulla tavola, basta la bellissima tova-

glia che imbandisce da sola e che riverbera la sua luce.

Ed eccoci al grande nome che fino a questo momento ho citato: Caravaggio. La *Cena in Emmaus* di questo grandissimo interprete ci fa vedere come la natura morta stia nascendo, ma è una natura morta che nasce dall'imbandigione, non è il gusto della caccia, per esempio, o il gusto del raccolto agricolo. E' invece il gusto della tavola che guida la natura morta. Sono i cibi e le pietanze che acquistano valore, non perché diventano importanti da un punto di vista materiale, ma perché segnano il riscatto di ciò che è umile, di ciò che è povero. La vita del Caravaggio, che è una vita spavalda, fatta di impertinenze e di sfide, in fondo cela questo suo desiderio mai abbastanza esaurito di esprimere la sua accorata semplicità, il suo bisogno di nobilitare ciò che le etichette del mondo non nobilitano. È l'anti-retorica del Caravaggio che diventa bisogno di valorizzare ciò che sembra non avere valore e che, invece, acquista un valore enorme nel quotidiano. La natura morta avrà uno sviluppo straordinario e diventerà uno dei grandi generi della pittura europea e sarà, come tutti i pretesti artistici, di valore illimitato. Ma la natura morta parte dall'imbandigione e non dobbiamo dimenticarlo, perché è qui che la materia viene subli-



Jacopo Bassano, *Cena in Emmaus*, c. 1538. Chiesa parrocchiale, sagrestia, Cittadella (Pd)



Caravaggio, *Cena in Emmaus*, 1601. National Gallery, London

mata e acquista i suoi valori più profondi. D'altra parte Caravaggio è il creatore della natura morta e quindi non stupisce questo pane bellissimo, questa evidenza trionfale, addirittura questa dignità, questo orgoglio di consapevolezza che Caravaggio sa dare alle cose umili e si veda come l'imbandigione acquista un valore che non è soltanto decorativo od ornamentale.

E ancora una volta un piccolo confronto, nel momento in cui nasce e cresce la natura morta, nel momento in cui il Rinascimento travalica definitivamente, agli inizi del '600, le Alpi e imbeve tutta la pittura europea. Nella grandissima scuola di Anversa Jacob Jordaens traduce in termini fiamminghi l'euforia di un banchetto (in questo caso c'è addirittura un satiro). Jordaens è di un'esuberanza e di una vitalità formidabili, di una generosità impetuosa, ma ha un fondo volgare in cui manca quel controllo istintivo (tipico dell'arte italiana) che appartiene non soltanto all'italiano quando è a tavola, ma all'italiano in tutte le sue manifestazioni. E qui ci si trova di fronte a qualcosa di sguaiato che può far sorridere, che ha una profondissima vitalità, ma che è tutta diversa dal filtro di razionalità, di intellettualità, chiamiamolo anche di spiritualità, che esiste nel convivio e nel banchetto italiano. E questo avviene in un paese che genera artisti anche raffinatissimi. Proprio la scuola di Anversa avrà un altro grandissimo rappresentante: Antoon van Dyck che divenne il primo pittore

di corte in Inghilterra. Verso la fine del '600 l'Inghilterra si dà quelle regole di etichetta che poi diventeranno la bibbia del comportamento e del galateo in epoca moderna. Van Dyck è un artista molto raffinato, ma la sensibilità nordica, per quanto riguarda la sensualità, è molto superficiale rispetto a quella italiana, perché non ne conosce le ragioni profonde e non ha la possibilità di sublimarle come avviene invece all'interno della nostra cultura. Parlando dell'Inghilterra e di questa direzione di raffinatezza che sta per prendere anche nella pittura attraverso i grandi interpreti della fine del '700, vi illustro il quadro di William Hogarth *Il banchetto*. Hogarth è qualche volta un divertente, qualche volta un amaro, drammatico pittore del '700. Si veda come rappresenta il banchetto elettorale. Ma è la vittoria! I personaggi stanno mangiando. C'è il solito groviglio, la solita difficoltà di educare le maniere, di dare le buone maniere a questa gente, a queste culture da cui abbiamo tantissimo da imparare ma che hanno tanto stentato anche ad assimilare certi nostri costumi. Si veda invece l'accezione italiana del banchetto nel famoso quadro di Alessandro Magnasco, *Il refettorio dei frati osservanti*. Alessandro Magnasco spesso delinea figure di frati anche con ironia. In questo caso sfiora il grottesco, ma lo sfiora al punto tale che l'opera appare una creazione di fantasia, senza nessi diretti con un'imbandigione vera e propria.



Jacob Jordaens, *Il satiro nella casa del contadino*, 1620.  
Alte Pinakothek, Munich

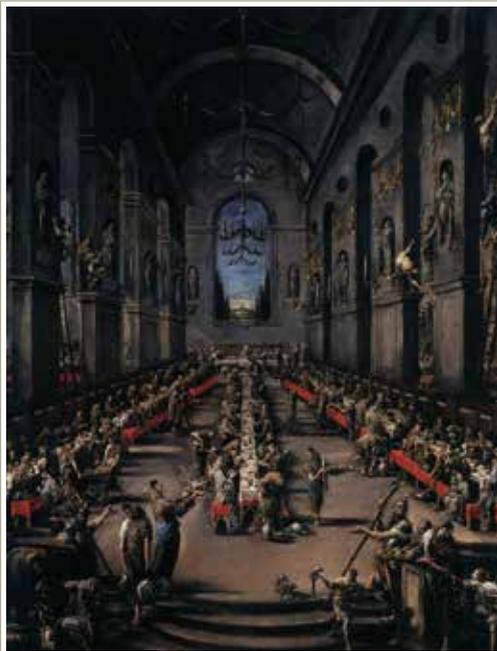


William Hogarth, *Il banchetto*, 1754.  
Sir John Soane's Museum, London

Ritorniamo invece sulla strada maestra, insegnatoci dai grandi del '500, col Tiepolo.

Il Tiepolo ha soprattutto due commensali eccezionali, Antonio e Cleopatra, e ci sono varie redazioni di questo tema nella sua pittura. Egli inoltre, com'è noto, ritorna alla solarità veronese. Ma si osservi come la scena si riempia anche di architetture, di splendore, di raffinatezze e tutto questo convergere, tutto questo accumularsi di elementi decorativi, si ricordi bene che è in funzione - il Tiepolo è grandissimo, non è una critica, ma solo un'osservazione - del vuoto in cui l'aristocrazia del tempo ormai stava piombando. Siamo negli ultimi decenni in cui questa classe che ha avuto tanta parte nella costruzione del nostro mondo, della nostra stessa sensibilità, del nostro destino europeo, ha ancora una funzione primaria. Tra poco sparirà così come - anche se continuerà a livello di architetture decorative - l'imbandigione. Le imbandigioni continueranno fino al nostro secolo, naturalmente, ma con altro spirito. Non saranno più testimonianza di una moralità, di un costume, di una sensibilità molto elevata come lo furono

nel passato. La democrazia spezza, divide, scioglie, individualizza. La democrazia liberale, grandissima, senza della quale non ci sarebbe la nostra prosperità, naturalmente, non regge a questa comunità, diciamo, della imbandigione, non è fatta per questa solidarietà, non c'è ancora arrivata. E in ogni caso il Tiepolo, col suo splendore, riempie appunto questo vuoto latente, dopo del quale grandi imbandigioni nella pittura non saranno più rappresentate perché la pittura diventa un fatto troppo individualista e di tutta la grande imbandigione che abbiamo seguito fin qui resteranno semplicemente pochi personaggi, senza nessuna stoviglia, senza nessun tavolo, dei pagliacci che mangiano da soli, unificati da un altro ingrediente formidabile che apparteneva alla nostra cucina fino a qualche decennio fa: la fame.



*Alessandro Magnasco, Il refettorio dei frati osservanti, c. 1740.  
Museo Biblioteca Archivio, Bassano del Grappa*



*Giovanni Battista Tiepolo, Il banchetto di Cleopatra, 1746-47.  
Palazzo Labia, Venezia.*

# Ciak si mangia. Fame, magna' nouvelle cuisine del cinema italiano

di Gian Piero Brunetta



Parlerò soprattutto del cinema italiano e di alcuni modi di rappresentazione del cibo, dei riti della tavola dei luoghi, gesti e comportamenti che ne accompagnano preparazione e consumo. Dal momento che la proiezione di una serie di scene e sequenze è parte integrante di questo discorso mi scuso fin d'ora per i salti, le discontinuità e i riferimenti impliciti ed espliciti e per tutto ciò che nel mio discorso non riassume in modo soddisfacente le scene e situazioni citate <sup>(1)</sup>.

Devo dire subito che provo insieme un vero senso di riconoscenza nei confronti di tutta la storia del cinema per aver raccolto e registrato sulla pellicola, in tutte le sue forme, di cinema di finzione, documentario e di famiglia, tracce della cultura e storia dell'uomo del ventesimo secolo e per aver tentato di ricostruirne la storia materiale dei secoli precedenti diventando così uno straordinario e pressoché oggi insostituibile luogo di memoria. Al tempo stesso, provo un senso di rispetto, curiosità e attrazione per la centralità e "necessità" di questo argomento in qualsiasi tipo di narrazione e a tutti i livelli del racconto cinematografico, dal tragico al comico, dall'erotico al melodrammatico, fino al cinema trash o alla fantascienza, che tenta di disegnare il futuro anche del cibo per l'uomo che va e andrà alla conquista dello spazio.

Riconosciuto questo dato va anche subito rilevato, proprio a proposito del cinema italiano, che, pur essendo il cibo e la tavola suoi "luoghi comuni" non c'è

mai veramente stato, lungo i suoi cent'anni di storia, un atteggiamento di celebrazione ed esaltazione dei cibi come ricchezza e patrimonio e della cucina ad essi connessa, come elementi identitari, giacimento, patrimonio, varietà e ricchezza della cultura materiale del paese.

Piuttosto sembra prevalere, sia nel cinema d'autore che in quello dei generi e pressoché in tutti i periodi, un atteggiamento di sospetto se non di vera e propria presa di distanza e parodizzazione, o pregiudiziale ideologico-morale verso la rappresentazione della cucina come manifestazione di forme alte di conoscenza e cultura materiale, conservazione e trasmissione di saperi, espressione delle capacità e dei modi di realizzazione del sè. Lo spazio fisico/simbolico della cucina è stato piuttosto e molto a lungo un luogo di luoghi: lo spazio sociale dominante della casa popolare, contadina e proletaria, un punto di confluenza e trasmissione di saperi ereditati, il punto d'incontro e scontro tra tutti i componenti della famiglia, quello in cui si può cogliere l'anima della famiglia stessa e il centro di accoglienza e ospitalità di amici o estranei. Raramente comunque la cucina e la tavola sono stati raccontati come luoghi in cui si celebrano l'agape e la condivisione di un'esperienza e insieme le virtù e i saperi di chi ha reso possibile il rito della comunione coi cibi. A tavola piuttosto si dialoga e ci si scontra, si verificano i poteri dei diversi componenti della famiglia, si mette in scena e a confronto la propria condizione sociale, ma raramente l'attenzione dei commensali viene portata e si concentra sul cibo e sui modi e sui tempi di cottura in cui una pietanza è realizzata. Quasi mai si riconoscono i meriti di chi ha realizzato un piatto e si dichiara apertamente un apprezzamento per un cibo particolare. Soltanto molto dopo la fine della ricostruzione e come segno di un benessere che si sta diffondendo si comincerà a mettere a fuoco e a nominare e distinguere ciò che si mangia. Bisogna attendere la commedia degli anni Sessanta per incontrare storie che, nel bene o nel male, pongono al centro della narrazione dei cuochi, attribuendo loro un ruolo rilevante nel racconto. In genere, comunque, da questo momento la parodia prevale sull'apologia e poche volte verrà anche in questa nuova fase registrato o manifestato il piacere nell'assaggiare un cibo o degustare un vino. Al tavolo di cucina per anni il vino viene versato dal fiasco e



nessun commento è consentito, al di là di un generico apprezzamento sulla sua bontà. Varrebbe la pena esaminare con attenzione anche la commedia del cinema dei Pierini degli anni Settanta perché qui saltano tutti i canoni e i modelli e si registra una onnifagia sorprendente e imprevedibilmente distruttiva nei protagonisti che possono dichiarare con Franco Franchi di *Sedotti e bidonati* ("Noi in Sicilia per la pasta con le sarde ci possiamo far anche ammazzare") e mangiare con la stessa voracità fagioli con le cotiche e anitra all'arancia, caviale e cimici vive, torte di cemento a presa rapida e filo spinato all'amatriciana.

La tavola viene ora raccontata come campo di battaglia tra vari poteri e livelli sociali, ora come semplice luogo di consumo del cibo dove si può parlare di tutto meno che del cibo stesso. Anche se col tempo aumenterà l'attenzione per ciò che viene offerto e consumato, la tavola come luogo riveste in ogni caso un ruolo chiave nella storia culturale del cinema italiano e si presta a ricerche che possono ben aiutare a ricostruire le maglie dinamiche socio-economiche del paese. In gene-



rale e molto a lungo, soprattutto dal neorealismo in poi, le culture della fame, della miseria, della deprivazione, della frugalità, della sopravvivenza, sembrano prevalere sull'orgogliosa esibizione dell'offerta culinaria e sulla rappresentazione della qualità dei prodotti e dei cibi. Dal momento che in gran parte delle storie del primo dopoguerra una delle battaglie quotidiane è quella di riuscire anzitutto a mettere insieme pane e companatico (a questo proposito ricordo il refrain dell'inno dei barboni in *Miracolo a Milano* di De Sica: "ci basta un po' di pane... e ci basta un po' di terra per vivere e morir...") è evidente che i personaggi non possono permettersi di distinguere e apprezzare o avanzare dubbi e riserve sulla qualità di ciò che si presenta nel loro piatto. La disattenzione programmatica al contenuto dei piatti e delle portate sembra a sua volta prevalere sulla rappre-

sentazione dei saperi gastronomici tradizionali e sulla realizzazione di piatti come espressione di un'identità territoriale, di un patrimonio, di un giacimento gastronomico o di una capacità e vocazione personale di un singolo individuo. Poche volte negli anni della ricostruzione e fino alla soglia del boom lo spettatore è chiamato a condividere positivamente un'emozione trasmessa da un cibo o da una bevanda. Poi il cibo entrerà di diritto come elemento qualificante dei nuovi orizzonti di benessere raggiunti. Va ricordato che le guide ai ristoranti, la cui ideazione in Francia risale alla fine dell'Ottocento, da noi diventano bussole d'orientamento solo dalla fine degli anni Settanta e per anni il loro effetto sarà inavvertibile sul cinema.

Negli anni Settanta, quando il cibo può essere finalmente tematizzato come motivo di maggiore condizione di benessere e come bene non più solo necessario in perfetta correlazione può assumere funzioni non di portatore di vita, ma di morte e diventare il viatico di un piacere autodistruttivo per un *descensus ad inferos*: penso a *La grande bouffe* del 1973 di Ferreri ("Mangia, mangia, se non mangi non puoi morire", dice Ugo Tognazzi ingozzando di purée Michel Piccoli), dove pure si succedono una grande quantità di piatti ben eseguiti e apprezzati dai diversi personaggi. Se si vuole citare subito un esempio estremo è naturale pensare a *Salò-Sadè* di Pasolini (1975) dove il cibo è un mezzo indifferente per affermare il proprio potere sull'altro e per riuscire a degradare l'essere umano ai livelli più bassi della scala animale.

Anche se, detto in modo molto grossolano, la tendenza più destinata a imprimersi nella memoria, fin dalle nuove maschere degli italiani travolti da un benessere troppo improvviso, sembra quella di voler raccontare non la bellezza e bontà dei cibi e i loro legami col territorio, o le magiche alchimie della cultura e dei saperi e delle professionalità ai fornelli, quanto piuttosto la bruttezza, il senso di rigetto fisico e morale che una tavola, i rituali sociali e i cibi offerti possono suscitare.

Se vogliamo invece indicare subito un esempio in controparte di celebrazione senza riserve dell'arte culinaria, il primo titolo che viene in mente è *Il pranzo di Babette* di Gabriel Axel del 1987, ambientato all'indomani della fine della Comune di Parigi nel 1871. Chi lo ha visto non può non aver ammirato da una

parte un insieme di qualità e capacità che sembrano discendere direttamente dalla lezione di cucina del grande Escoffier, come la ricerca della perfezione nella preparazione, nelle cotture e nel modo di preparare i piatti, che si manifesta in tutti i gesti della protagonista (Stéphane Audran) e nel controllo che tutto venga fatto nel modo giusto (“Eric, nei bicchieri grandi... non agitarlo”, dice a proposito del bordeaux di 25 anni), e dall'altra il senso di vera e propria “ascesi” mistica che compie il piccolo gruppo di protestanti, ben decisi all'inizio di boicottare la cena e di non far prendere in considerazione da nessuno dei propri sensi ciò che viene loro offerto (“Come alle nozze di Cana il cibo non è importante”). Poco alla volta, passo dopo passo, come sulla scala di Giacobbe, questo gruppo sembra quasi riuscire ad ascendere, attraverso la sublimazione di tutti i sensi, alle visioni celestiali. Tant'è vero che alla fine tutti riconoscono, come se avessero partecipato ad una diversa manifestazione dello spirito nell'Ultima cena, che di sicuro ci sarà un posto per questa cuoca in paradiso: “Voi in paradiso sarete la grande artista che Dio intendeva foste”.

In questo pranzo si rende omaggio alla cucina come arte e atto d'amore e insieme alla bontà del cibo e all'importanza della consapevolezza dell'atto del mangiare, esibendo, senza alcun filtro o vincolo pregiudiziale, un senso di ammirazione costante da parte del regista nei confronti della protagonista, della sua genialità creativa, del suo strepitoso menu, delle portate memorabili e del perfetto abbinamento cibo-vini. Tra tutti i commensali, uno, il generale, che non fa parte del gruppo di fedeli, è scelto per effettuare ogni volta una vera e propria agnizione e per guidarli e risvegliare progressivamente i cinque sensi assopiti. I piatti vengono commentati da questo personaggio che, non avendo vincoli religiosi che gli impediscano di manifestare il suo piacere e la sua ammirazione, li riconosce uno per uno: dall'Amontillado servito come aperitivo (che subito celebra come il migliore che lui abbia mai assaggiato: “Incredibile Amontillado!”) all'entrée di brodo di tartaruga (“E che brodo di tartaruga!”), ai Blinis Demidoff accompagnati dallo champagne Veuve Clicquot. Poi non gli sfuggono le quaglie con i tartufi interni nei vol-au-vent e rievocando un'esperienza unica che ha già fatto in passato degustando un piatto simile creato dalla più brava cuoca



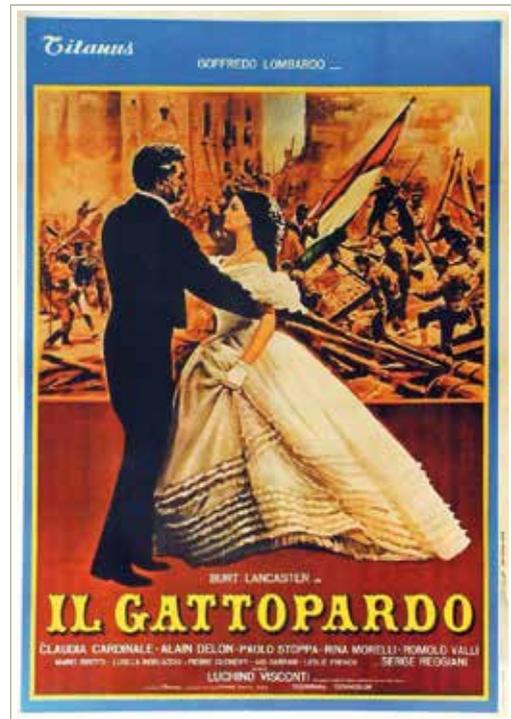
di Francia, di cui in questo piatto riconosce la firma e l'annata, 1860, dello champagne millesimato che lo accompagna, a cui seguirà un Bordeaux Clos de Vogeaux 1845. Ad un certo punto, tra il silenzio e l'apparente disattenzione degli altri commensali, ha modo di parlare del pranzo come di un'avventura amorosa che coinvolge corpo e spirito.

Anche pensando a film di altre cinematografie, che raccontano culture gastronomiche assai differenti e mettono in scena altri rituali, vedi quella giapponese di cui mi limito a citare il cinema di Yasujiro Ozu - dove egualmente il mangiare assume un ruolo centrale nella struttura drammaturgica - bisogna riconoscere che lo stesso modo di osservare la cucina e considerarla come un rituale importante e centrale, come una forma di trasmissione di saperi e come manifestazione

della genialità artistica, non trova concordanze e facili connessioni col cinema italiano. Nel nostro cinema bisogna piuttosto partire da considerazioni di carattere geografico e socio-ambientale, giocare dentro a questa storia comunque ricchissima di memorie del cibo e della tavola mescolando i materiali in modo diverso, osservandoli con ottiche differenti che possono portarci a riconoscerne la rappresentatività su piani socio-antropologici prima che propriamente eno-gastronomici. Anche se, quasi mai, ci si trova di fronte alla grande cucina, alla cucina concepita come opera d'arte, al riconoscimento della qualità assoluta. E la cucina della casa aristocratica o alto-borghese in cui si esercita un ruolo subalterno e servile nei confronti di padroni-consumatori, ad eccezione dei film di Visconti non è osservata certo con un occhio di riguardo e di simpatia. La ragione ideologica sembra prevalere sulla libera affermazione dei sensi.

Prevale in effetti a lungo come si è detto, anche negli anni del boom e a tutti i livelli, una sorta di presa di distanza, un senso di sufficienza che può anche tradursi in un disprezzo esibito, o in una facile parodia, per i rituali alto o medio-borghesi in cui moralismo, populismo, ideologia e componenti religiose, di ispirazione para - francescana o calvinista si mescolano per dar vita o a vere e proprie condanne o irrisorie dei rituali che accompagnano la mise en scène e il consumo del cibo. I pranzi o cene memorabili a cui il cinema italiano ci ha fatto assistere comunque ci consentono di essere testimoni dei modi di condividere il cibo lungo tutta la scala sociale: partendo dal top delle realtà dei ceti nobiliari come nel *Gattopardo* (1964) di Visconti, passando per l'alta, media e piccola borghesia (nei film di De Sica, Emmer, Bolognini, Ferreri, Scola, o Avati e in tutta la commedia all'italiana per esempio) per giungere fino alle classi popolari, al mondo operaio e contadino, come in *Novecento* (1973) di Bertolucci, o nell'*Albero degli zoccoli* (1976) di Olmi. Alcuni di questi autori, da Rossellini di *Paisà* a Olmi, riescono, in più momenti, a portare l'attenzione più sul senso di sacralità della mensa e dell'ospitalità e del rito condiviso del mangiare e bere alla stessa tavola che sui contenuti dei singoli piatti.

Visto che ho ricordato *Il pranzo di Babette*, se penso a un film italiano in cui un pranzo sia di fatto il vero pro-



tagonista e diventi il rappresentante significativo di un luogo e di una cultura, non penso tanto a *La grande bouffe* di Ferreri, quanto piuttosto mi viene facile pensare subito a *Storia di ragazzi e di ragazze* di Pupi Avati. Ma siamo già nel 1989. La storia è ambientata nell'inverno del 1936: il racconto si svolge tutto in una cascina delle colline di Porretta Terme, dove dall'inizio fervono i preparativi della famiglia contadina per il fidanzamento tra la figlia Silvia e Angelo, un giovane della ricca borghesia bolognese. Ad aiutare madre e figlia giungono familiari e amici, che si suddividono i compiti e mescolano i gesti dello sbattere le uova o del tirare la pasta per i tortellini alle loro storie, ai sentimenti, gelosie, confessioni, rivelazioni, paure, disillusioni e aspettative. Le portate da preparare sono venti. Lo zio, parroco, in veste di gran cerimoniere ha il compito di elencare, come in una messa cantata, il pantagruelico succedersi dei piatti, mentre lo zio Giulio premette, quasi per scusarsi con gli ospiti a nome della famiglia: "Abbiamo fatto solo qualcosa di più del solito, speriamo che basti...". La melodica enunciazione dello zio è accompagnata dal coro dei



bambini (“Tortellini in brodo... fegato fritto nel limone... manzo lesso in salsa di peperoni... pollastra lessa con un bell’atingolo... la lepre alla cacciatora... anatra in umido accompagnata con dei bei dadini di sedano... E poi, per ricominciare... maccheroni con le rigaglie... E poi la caccia: arrosto di storni, passerini e quaglie... e per finire, naturalmente, i dolci di cinque qualità”) e da tutte le sensazioni e reazioni fisiche ed emotive che i vari personaggi liberano nel corso del pranzo a contatto con le diverse portate.

Il film racconta molto bene questo rito come elemento identitario dello spirito di una regione e del suo mondo contadino per cui l’abbondanza di cibo è il vero status symbol della propria condizione e non fa provare alcun senso di inferiorità sociale. Ma qui è un sapere collettivo che si trasmette da generazioni che viene celebrato, non le doti di un singolo individuo.

Osservando però nell’insieme la storia del cinema italiano sonoro e partendo dalla fine degli anni ‘30, si può dire che gli anni che precedono l’entrata in guerra sono interessanti per il modo in cui il genere della commedia

all’ungherese cerca di creare artificialmente per gli italiani di Mussolini un modo di sognare e immaginare condizioni di benessere alternative a quelle del cinema americano, che com’è noto sparisce quasi del tutto dai nostri schermi dal 1938, ricreando situazioni sentimentali vissute sempre come favole a lieto fine e racchiuse entro ambienti artificiali. Alla vigilia della guerra mondiale si sviluppa così, in maniera prepotente, il cinema dei cosiddetti “telefoni bianchi” (che io preferisco chiamare “cinema déco”), con situazioni di spreco e di lusso “estremo”, per lo più ambientate in un altrove dove tutto è solo apparenza. In effetti non vediamo mai cosa mangiano i personaggi che per lo più frequentano i ristoranti dei Grand’Hotel, ma colpisce il modo in cui la tavola è apparecchiata o i camerieri servono i commensali. Ma forse la cosa che ancor più suscita stupore è il fatto che questi personaggi in piena autarchia, anche linguistica, pronunciano di continuo parole come vermuth, cognac, gin, whisky e champagne, e bevono questo tipo di prodotti non italiani mentre non li vediamo quasi mai degustare o apprezzare un cibo riconoscibile come italiano. E’ dal dopoguerra, da quando il cinema abbandona gli studi e la ricostruzione di mondi artificiali e decide di accostarsi alla vita quotidiana del paese, che diventa interessante registrare e seguire come si sviluppa il racconto che restituisce alla tavola un ruolo nevralgico per misurare le condizioni di benessere o di indigenza dei personaggi e la soddisfazione dei loro sogni e bisogni.

Il cinema italiano è stato ed è una grande fonte della nostra storia collettiva, è come un diario dove sono stati raccontati, quasi registrati giorno per giorno, i nostri modi di vivere. La cultura dei registi italiani per alcuni decenni si è adattata con intelligenza ad osservare, cogliere e ricreare la *petite histoire* della piccola e media borghesia e di un proletariato che dovevano anzitutto soddisfare i bisogni elementari comuni. E che nel caso dei ceti più popolari, si portavano dietro una fame secolare. Questo cinema, per qualche anno, ha raccontato storie di personaggi per cui non era importante la qualità del mangiare, ma la quantità. Sullo schermo si compongono folle di individui che vedevano nel “magnà” la più perfetta realizzazione del “paradiso dei poveri”.

Ne abbiamo una testimonianza significativa fin dal 1945, da *Roma città aperta* di Rossellini, opera fonda-



tiva anche per quanto riguarda il tema di cui ci stiamo occupando e il suo svolgimento: in questo film, la prima parte racconta della preparazione delle nozze della sora Pina (Anna Magnani) con Francesco e pur in tempi di borsa nera e di assalto ai forni si prevede che ci sia anche un pranzo che concluda in modo degno l'avvenimento. Il nonno, che non si riesce neanche ad alzare dal letto, si augura che Pina e Francesco si sposino effettivamente anche se Pina ha un bambino, è incinta e ha tanti problemi. Ma ciò che lo interessa più di tutto, una volta che Don Pietro avrà celebrato il matrimonio, è la certezza che “domani se dovemo da fa’ una magnata”.

Questo del mangiare finalmente in eccesso è un po’ il leit-motif del cinema italiano almeno fino agli anni Cinquanta: la “magnata” appare come un modo di esorcizzare la fame patita in tutti i lunghi anni di guerra e come orizzonte possibile di un desiderio modesto, ma in

perfetta sintonia con la grande tradizione della cultura popolare.

Se non mancano le cucine e le scene di donne che si muovono attorno ai fornelli, nel dopoguerra non ci sono piatti particolarmente elaborati, perché la cosa più importante è registrare come per molti personaggi debbano anzitutto essere assicurate le soddisfazioni dei bisogni minimi, vada garantita loro la possibilità di sopravvivenza, di mangiare almeno una volta al giorno.

Poche volte, negli anni del neorealismo, vi sono film che fanno del pranzo e del mangiare un tema forte e riconoscono nel cuoco un artista, come invece farà magistralmente il regista nel citato *Il pranzo di Babette*. Film che ha il merito, sul piano del cinema internazionale, di aprire la strada a una quantità di altre storie che porranno al centro dell’attenzione drammaturgica e narrativa il cibo e il modo di declinarne le trasformazioni e divinizzando la figura del cuoco.

Questo non accade tanto nel cinema italiano dove non solo non c’è mai apprezzamento per le virtù culinarie, ma dove spesso la figura del cuoco viene irrisa e derisa e, nel gioco dei ruoli, è erede delle maschere della commedia dell’arte, quando non è, come avviene col personaggio di Tognazzi in *La grande bouffe*, una sorta di traghettatore nel viaggio dalla vita alla morte. Lo stesso, e forse in misura ancora maggiore, si verifica nei confronti del vino: quando i protagonisti bevono, per lo più in tavola, a casa, in osteria o al ristorante, vi sono quarti di vino o bottiglie o fiaschi tracannati e buttati giù come companatico senza che quasi mai venga identificata la loro natura o provenienza. Il problema dell’apprezzamento competente, della degustazione e del confronto tra culture diverse del vino è posto, per quanto mi ricordi, una delle prime volte da Ettore Scola in *La più bella serata della mia vita* (1972), realizzato un anno prima rispetto al film di Ferreri. *La più bella serata...* tratto da un romanzo di Dürrenmatt racconta di un piccolo industriale italiano (Alberto Sordi) che sta esportando illegalmente in Svizzera cento milioni di lire e incontra in uno chalet svizzero quattro giudici o magistrati in pensione, con cui accetta di passare la serata: la cena, peraltro perfetta nella sequenza delle portate e per la qualità dei piatti, si trasformerà in un vero e proprio processo nei suoi confronti, con tanto di condanna alla pena capitale. I giudici non possono non registrare

le sue colpe in fatto di incompetenza eno-gastronomica. Quando a un certo momento del pranzo gli servono un Brunello di Montalcino, Riserva Biondi Santi, lui dichiara con tono disinvolto, cercando di porsi all'altezza della situazione: "Ne ho sentito parlare, ma non l'ho mai bevuto. Roba da cinque o seimila lire la bottiglia!" "Costerà anche duecentomila lire" lo corregge subito uno dei giudici: "È del 1936".

Nella *Grande bouffe* invece si nota e apprezza comunque il diletterismo appassionato e lo sforzo dei protagonisti nel voler preparare bene ogni piatto e la grande cura nell'usare vini diversi come ingredienti fondamentali per la preparazione dei piatti nel pieno rispetto della tradizione gastronomica francese e italiana.

Il quadro del mangiare, le tavole apparecchiate nell'immediato dopoguerra risentono anche molto della pochezza e penuria delle cose che si possono mettere in tavola, ma per contrasto anche di chi tramite la borsa nera può avere dei beni negati ai più. Per cui, da subito, ci sono due tipi di cucine e tavole: da una parte cucina e tavola della "fame addietrata" di Don Pietro e dei suoi parrocchiani di *Roma città aperta*, o quella delle anguille e polenta dell'ultimo episodio di Paisà (1946) con il senso sacrale dell'ospitalità dei pescatori delle valli di Comacchio che fanno entrare lo sconosciuto ("Ghe xe quà un americano", "Ciàmeo, ciàmeo"), gli offrono tutto quello che hanno ("podaressimo cusinar do bisati") e poi verranno uccisi per rappresaglia dai soldati tedeschi. Il problema di questa cucina è quello di riuscire a garantirsi giorno per giorno qualcosa da mangiare. Dall'altra parte ci sono dei film che raccontano come qualcuno riesca a volgere a suo favore la situazione arricchendosi e approfittando dei bisogni primari altrui e non solo non soffre la fame, ma vive in un'abbondanza mai conosciuta in passato. Penso a commedie del 1946 come ad esempio *Abbasso la miseria*, o *Abbasso la ricchezza* di Gennaro Righelli, in cui ci sono ex "fruttarole" di Trastevere (Anna Magnani) che si sono arricchite facendo la borsa nera e vanno a vivere nel palazzo di un nobile decaduto (Vittorio De Sica), oppure si confrontano due tipi di famiglie, una che ha tutto e di più perché fa traffici illeciti, l'altra che vive una vita onesta, piccolo impiegatizia, dove tutto ancora manca, ma bisogna e si riesce comunque a mantenere la propria dignità. Da



una parte il nuovo ricco esibisce già a tavola i simboli della sua escalation economico-sociale, dall'altra le tavole sono apparecchiate in modo approssimativo, i piatti contemplano per lo più o al massimo minestrone o spaghetti col pomodoro.

Bisognerà aspettare quattro o cinque anni prima di poter vedere qualcosa che si muove nel menu, anche se in città la famiglia piccolo borghese non rinuncia al rito della tavola e al succedersi delle portate che ne confermano all'apparenza lo status. Come non ricordare anche, a emblema di questo periodo, la scena di *Ladri di biciclette* (1948) in cui l'operaio Ricci, nel corso della ricerca della bicicletta rubata, porta il figlio in una trattoria e ordina una minestra e del vino, mentre in una tavola a fianco un bambino più ricco si sta mangiando una mozzarella in carrozza con il filo di mozzarella che cade nel piatto.

Dai primi anni cinquanta la fame e la miseria vengono poco a poco lasciate alle spalle, anche se film come *Umberto D* di De Sica (1952) o suoi successivi (come *Il tetto* del 1956) e alcune commedie continuano a raccontare le difficoltà del vivere quotidiano e come

sia difficile per molti arrivare dignitosamente alla fine del mese. *Pane, amore e fantasia* (1954) di Comencini è il film che forse segna uno spartiacque in quanto pone ancora il problema del cibo come traguardo da raggiungere e al tempo stesso riesce a trasmettere, grazie anche alla sua protagonista, Gina Lollobrigida, un senso di energia e slancio ottimistico nel futuro, assecondando e simbolicamente interpretando un trend ormai in atto. Il film prende il titolo da una delle prime scene in cui il maresciallo interpretato da De Sica arriva al paese: ad un certo momento entra nel suo ufficio e fuori dalla porta c'è un contadino con un gran pezzo di pane aperto e allora il maresciallo gli chiede: "Ma cosa vi mangiate?" - "Pane, maresciallo" - "E cosa ci mettete dentro?" - "Fantasia, maresciallo". Il companatico non c'è ancora, non è una cosa ovvia in gran parte dell'Italia pre-industriale, però, visto che il cinema è un termometro attentissimo delle trasformazioni, già verso la fine degli anni quaranta ci sono i primi sintomi che qualcosa sta cambiando. Il prepotente affermarsi sullo schermo dei corpi delle maggiorate fisiche è anche un modo con cui il cinema italiano esibisce il suo crescente stato di benessere e mette in scena i primi prodotti naturali del Made in Italy, iniziando ad esportarli in tutto il mondo.

Prendiamo ora, per avvicinarci in modo più significativo ai cibi veri e propri, un film come *Una domenica d'agosto* di Luciano Emmer del 1950, dove già si vedono le prime folle di romani transumanti verso la spiaggia di Ostia con tutti i mezzi possibili, dalle biciclette alle macchine scassatissime, ai sidecar, al treno e molti di loro si portano i cibi da casa. Le trattorie o osterie sulla spiaggia sono organizzate con cartelli con scritto "si accettano clienti con cibi propri". Ave Ninchi, in questo film, ha preparato per la famiglia una gigantesca pasta-sciutta e delle enormi angurie. E a partire proprio dal film di Emmer si cominciano a vedere sia nella commedia che nei film drammatici verdure ai ferri, peperoni, melanzane, polpette e fa la sua comparsa anche la carne. La tavola si arricchisce, anno dopo anno, di prodotti italiani, ma anche di prodotti americani: per esempio cominciano ad apparire nei primi anni Cinquanta, da *Un americano a Roma* di Steno a *Poveri ma belli* di Risi, le bottiglie di Coca Cola, mentre la gomma americana viene masticata dall'indomani della liberazione. Il pollo



Vittorio De Sica in una scena del film *Abbasso la ricchezza*



è ancora un cibo mitico, come si vede bene in una scena chiave di *Miracolo a Milano* del 1951: in questa scena c'è un barbone che vince alla lotteria e si mangia tutto il pollo mentre gli altri assistono allo spettacolo. Uno di loro, grande e grosso, chiede se può averne dei pezzi, lui risponde di no e se lo mangia tutto, anche se gli mancano i molari, gli incisivi e i canini. Il pane, in ogni caso, molto a lungo nel dopoguerra mantiene il suo ruolo di bene di prima necessità ed è l'unità di misura della povertà e del perdurare o diminuire della fame, mentre con la crescita del benessere perderà la sua aura sacrale.

È proprio osservando alcuni personaggi a tavola – in particolare quelli interpretati da Edoardo De Filippo o Totò - e vedendoli mangiare avventandosi sul cibo, che si riesce a misurare la povertà ancestrale, il ricordo della fame che non è quasi mai esorcizzato e al tempo stesso si possono notare i piccoli passi progressivi verso condizioni di un maggior benessere. Totò ci introduce sia nel motivo della morte per eccesso di cibo, ereditato dalla maschera di Pulcinella, che in quello della fame come gene ereditario. Da tutto il suo cinema si potrebbe trarre un'antologia dal titolo *La cucina di Totò*, o *Totò a tavola*, molto rappresentativa non solo delle radici secolari, se non millenarie, della sua maschera, ma anche delle dinamiche socio-culturali del dopoguerra. In *Miseria e nobiltà* di Mattoli (1954) Totò celebra in tutti i modi gli spaghetti non solo mangiandoli a quattro palmenti, usando le forchette e le mani, ma anche infilandoseli in tutte le tasche, per paura di non riuscire a mangiarli tutti, mentre, in un altro dei suoi film (*Totò a Parigi*), teorizza ed esibisce la sua fame atavica, la rivendica come uno stemma nobiliare: “Io sono un morto di fame autentico, la mia è una fame atavica, io discendo da una dinastia di morti di fame, mio padre, mio fratello, mio bisnonno, il quartavolo, il quintavolo, tutti gli avi della mia famiglia e collaterali”.

E poi ci sono scene e battute memorabili come quelle di *Fifa e arena* di Mattoli del 1948 quando ordina il seguente pranzo: “Sono nella camera 35. Sì, vorrei qualcosa da magner, da comer, ma non roba pesante roba leggera, qualche panino, qualche acciuga, burro, spaghetti, carne, pesci, ossobuco, ne son ghiotto, ma senza osso solo il buco, perché l'osso non lo digerisco, frutta, formaggio, caffè e fagioli e un po' di bicarbonato,





Scene del film *Domenica d'agosto*



Alberto Sordi in una scena del film *Un americano a Roma*

mi raccomando, il tutto per quattro, subito”.

Non meno memorabile nel citato *Miseria e nobiltà* in cui recita assieme a Peppino de Filippo di vendersi (o impegnarsi) il cappotto rivoltato, ottenendo in cambio una ipotetica smisurata quantità di cibo: “Siccome il Monte di Pietà era chiuso, vai dallo sciarcutiè qui alla cantonata” - “Da chi?” - “Dallo sciarcutiè alla cantonata” - “E chi è questo sciarcutiè?” - “Il pizzicagnolo, il salumiere, il casaduoglio, il bottegaio, gli lasci questa roba in pegno - gli dà il cappotto rivoltato - e ti fai dare un chilo e mezzo di spaghetti. Non pigliare la pasta grossa perché non la digerisco”. - “Pasquà tu con questa fame digerisci pure le corde del contrabbasso” - “Va bé lasciamo andare, poi ti fai dare qualche guatta di pomodoro”. E qua entra l'altro aspetto, fondamentale di Totò, che è sì un morto di fame, ma ha cultura gastronomica e idee chiare in merito alla qualità dei cibi e ai modi di cucinarli: “Qualche guatta di pomodoro eh, che a me gli spaghetti piacciono pieni di sugo, a proposito il sugo come lo facciamo? Che dici con la salsiccia? Ti fai dare un chilo di salsiccia, non pigliare quella stantia, quella già fatta, quello c'ha la macchina tritacarne, piglia la pelle l'infila, tra... tra... tra, te la fa davanti a te, chiaro? E poi rimaniamo così asciutti asciutti, solamente spaghetti e salsiccia? Vogliamo fare una bella padellata di uova? Uova in padella: allora dieci uova, tu le mangi?” - “Sì se me le dai io le mangio” - “Assicurati che siano fresche, tu le agiti e se sono fresche te le pigli se no desisti. Come le vogliamo fare, con la mozzarella?” - “Sì con la mozzarella...” - “Le uova vanno fatte con la mozzarella. Ti fai dare mezzo chilo di mozzarella di Aversa freschissima. Assicurati che sia buona, prendi queste dita, premi la mozzarella, se cola il latte te la pigli, se no desisti. O che altro? Niente più un po' di frutta fresca e poi ti fai dare anche cinque lire in contanti e vai dirimpetto dal vnaio a nome mio, e ti fai dare due litri di Gragnano frizzante. Assicurati che sia Gragnano, te lo assaggi se è frizzante lo pigli se no desisti. Tornando a casa c'è il tabacchino pigli due sigari uno per te e uno per me e il resto me lo porti. Và!” - “Oh Pasquà, dimmi una cosa, ma qui dentro c'è il paltò di Napoleone?”.

Qui siamo ad un livello alto, in cui Totò esibisce le sue competenze e le sue conoscenze specifiche. Inoltre Totò, come sappiamo, ha viaggiato molto, ha fatto due anni di militare a Cuneo e nonostante parli con disinvolt-

tura tutte le lingue, ha purtroppo sempre qualche piccolo problema di incomprensione linguistica o verbale (ad esempio non sapendo cosa sia il Moët Chandon, lo traduce quasi per omofonia in “Mo’ esce l’Antonio”). Una volta comunque che ha in mano il bicchiere di vino o di champagne, da perfetto uomo di mondo, lo gradisce ed è uno dei primi personaggi sullo schermo ad apprezzarne le caratteristiche, come abbiamo capito dal suo riferimento al vino di Gragnano.

Con i primi anni Cinquanta entriamo, come si è detto, in una fase diversa: ormai la miseria più nera è superata e si può cominciare non solo a “magnà”, per recuperare e saldare gli arretrati di una fame secolare, ma anche finalmente a mangiare per curiosità e piacere, per distinguere e gustare i cibi; si cominciano a scoprire cose e prodotti diversi e appaiono anche i primi frigoriferi dove i cibi si possono conservare, come si può vedere in *Poveri ma belli* (ma c’è un frigorifero già in *Un americano a Roma*, del 1954). Questo è il menu dalla famiglia Passaguai - di Aldo Fabrizi (1951) nel film omonimo - per solennizzare gli inizi della propria fortuna industriale: “Magari mangiamo un brodo, due fettuccine, un pollo arrosto, un pezzo d’abbacchio alla cacciatora, un fritto di pesce, frutta, caffè, poi magari c’è famo du spaghetti aglio e olio, ma non bisogna pensà a magnà, bisogna pensà a lavorà”.

Anno dopo anno è comunque possibile, nelle commedie in primis, ma anche nel cinema d’autore, vedere come la tavola si arricchisca e comunichi il senso di un benessere che sembra espandersi senza conoscere limiti e lo spettatore può imparare come si preparano molti piatti della cucina tradizionale italiana: ad esempio impara come si impasta la pizza grazie a Sophia Loren de *L’Oro di Napoli* di De Sica (1954) e sempre grazie a lei apprende come si arrostiscono le anguille nei casoni sul delta del Po (*La donna del fiume*, di Soldati, 1955) o si comincia a prendere confidenza con le varie cucine regionali incontrando una quantità di trattorie, osterie e ristoranti in cui i protagonisti capitano in vacanza con le loro utilitarie o spider in vari momenti del racconto.

In ogni caso la cucina mediterranea, quella dell’Italia Centro-meridionale, la cucina dominante nel cinema del dopoguerra, che oggi appare come un modello importante e di riferimento per i dietologi di tutto il mondo, costituita dagli spaghetti, dalla pizza, dai pomodori

e dall’olio d’oliva, alla fine degli anni Cinquanta va in crisi perché porta con sé la memoria della povertà, e gli orizzonti si dilatano, il paesaggio antropico e socio-economico si arricchisce di nuovi elementi. E se si vuole entrare in Europa, si comincia ad entrarci con film che raccontano le prime forme di turismo in Italia e in perfetta sintonia i mutamenti in atto dell’offerta gastronomica, i tentativi di rendere compresenti piatti di diverse realtà geografiche, non solo europee. Cito un solo esempio: *Racconti d’estate* di Franciolini (1958) in cui Silva Koscina e Gabriele Ferzetti possono liberamente scegliere di servirsi tra questa serie di piatti da una tavola in un ristorante su una spiaggia della riviera ligure: “Aringhe del Baltico, olive farcite alla portoghese, insalata indiana con mango e curry, un po’ di foie gras, qualche gamberetto e per finire caviale del Volga”. Questo menu di una commedia minore riesce già benissimo a restituirci e a cogliere il senso del percorso gastronomico compiuto nel breve arco di tempo di meno di un quindicennio.

L’entrata in Europa, alla fine degli anni Cinquanta, sembrerebbe dunque aprire nuovi scenari gastronomici molto più ricchi e variegati, di fatto in contemporanea scatta una sorta di chiusura, si fa strada un neo-moralismo anticonsumistico, di matrice, si sarebbe detto negli anni cinquanta, catto-comunista, che mette sotto accusa la tavola come esibizione volgare dei mutamenti antropologici in atto nell’italiano e che accomuna quasi tutti i registi italiani frenando i nuovi interessi e le prospettive aperte dai nuovi orizzonti gastronomici.

Il mangiare viene visto con sospetto dalla maggior parte dei registi, non solo da quelli che ancora pensano che il cinema serva a raccontare storie che aiutano a modificare la realtà italiana, o da quelli che denunciano realtà da Terzo Mondo nell’Italia che si sta lasciando alle spalle l’economia contadina, ma anche da quelli che raccontano storie delle trasformazioni dell’italiano, e sembrano porre al top delle cause del degrado culturale e morale della società italiana anche la volgarità dello spreco e dei nuovi riti di rappresentazione del cibo e dei modi di consumarlo di una società in movimento. I nuovi status symbols diventano le occasioni di poter mangiare fuori casa, muovendosi sempre più liberamente lungo buona parte della penisola grazie alle nuove autostrade. Certo, nei primi anni Sessanta, le tantissime trattorie e osterie o pensioncine nelle riviere balneari dove i per-



sonaggi approdano, non sono mete gastronomiche, ma sono viatici per accedere e soddisfare nuovi e sempre più diffusi appetiti sessuali di cui i pranzi costituiscono l'antipasto.

Ancora resistono, come si è detto, pur in un paesaggio del tutto cambiato e irricognoscibile rispetto al quindicennio precedente, sacche di miseria estrema: che sono quelle raccontate ad esempio da De Seta di *Banditi a Orgosolo*, 1960, o da Pasolini in *Uccellacci e uccellini* (1966) dove in una famiglia poverissima da cui Totò e Ninetto vanno per riscuotere i soldi dell'affitto, la moglie cuoce per il marito i nidi di rondine presi direttamente dal sottotetto. E sempre Pasolini ne *La ricotta* (1963), racconta di Stracci - un povero diavolo che fa la parte del ladrone buono in un film sulla passione di Cristo diretto da Orson Welles - che muore per eccesso di cibo, perché gli si blocca la digestione mentre è appeso sulla croce in attesa del ciak del regista. In questo film entrano in rotta di collisione, per la prima volta, sottosviluppo e miracolo economico, anche se già Fellini aveva mostrato non poche contraddizioni sociali nella

Dolce vita. Ormai si può assistere, in commedie e film drammatici ambientati in varie parti d'Italia, alla messa in scena di beni gastronomici in eccesso e di cibi che vengono sprecati, mentre ancora, come si è detto, la fame da Terzo Mondo si affaccia alle porte dell'Italia del miracolo economico.

In parallelo, e sempre agli inizi degli anni Sessanta, un regista come Olmi, che è uno degli autori italiani più attenti alla rappresentazione della cultura materiale e del cibo come espressione alta del mondo contadino, osserva la drammaticità della trasformazione antropologica del figlio di contadini che va a vivere e lavorare in città e da un giorno all'altro è costretto a perdere il contatto con tutto ciò che lo lega alle sue radici, ai sapori, agli odori e ai prodotti del mondo in cui è finora vissuto e ad adattarsi ad un mondo che gli pare alieno.

Negli anni del boom, sia nel cinema d'autore che nella commedia c'è, è bene ripeterlo, un elemento unificante di sospetto, di presa di distanza nei confronti di rituali vecchi e nuovi, sia verso i nuovi ricchi o chi ha ereditato ricchezze e status sociale superiore.

Ciò che fa sì che i film in cui un pranzo collettivo in cui si festeggia qualcosa, o sia una occasione di scambio sociale o una manifestazione del senso di ospitalità, siano veramente pochi, mentre pranzi o tavole con personaggi brutti, sporchi e cattivi, privi di qualsiasi educazione civile e gastronomica, e cibi che possono far male e sono frutto dell'inquinamento ambientale e delle manipolazioni chimiche, si diffondono a vari livelli della produzione a cavallo degli anni Settanta. Il cinema di Scola è il più ricco di cultura eno-gastronomica e forse quello che più cerca di riflettere su tutti i problemi della trasformazione in atto nella tavola degli italiani e in non pochi dei suoi film, in cui sceglie di rispettare l'unità di tempo, luogo e azione, gli avvenimenti e l'azione drammatica si sviluppano attorno alla tavola di famiglia o di un ristorante. In Scola, in ogni caso, la cultura del cibo e l'attenzione per la diversità dei rituali e la loro rappresentatività in diverse fasi della vita sono sempre elementi caratterizzanti e necessari alla definizione dei personaggi e dell'ambiente e della memoria storica del paese.

Verso la fine degli anni Settanta giungono gli echi dalla Francia di una vera e propria rivoluzione, materiale e quasi filosofica in cucina. Ma gli effetti come vedremo



Totò in una scena del film *Misericordia e nobiltà*

non sono subito percepiti e assimilati positivamente e questa cucina diventerà un bersaglio o un topos preferito del cinema spazzatura. Ho promesso di parlare di nouvelle cuisine, anche storpiata in *nouvelle cuisine* da Christian De Sica, ma di fatto vi accennerò di sfuggita, mentre in realtà avrei dovuto e voluto soffermarmi di più sulla tavola del cinema di serie B, dei film con Alvaro Vitali, Lino Banfi, Bombolo, Edwige Fenech, perchè in questa produzione, che si sviluppa negli anni Settanta, si inventa una cucina in cui ogni cosa diventa commestibile, ma la tendenza dominante è quella di prendere spunto da qualsiasi cibo o situazione per irridere alla cucina vecchia e nuova, per mostrare e ribadire in ogni momento come a tavola le differenze sociali siano certificate (come dai tempi di Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno) dalle competenze e preferenze gastronomiche. Una morale elementare, del tipo “Dimmi come mangi e ti dirò chi sei”. Così se la nouvelle cuisine, evocata dal cinema italiano fin dalla fine degli anni Settanta, viene da subito derisa per il minimalismo dei cibi nel piatto,

per i costi (“Purtroppo la cucina francese ha qualcosa di indigesto, mi riferisco al conto”, *Mystère*, Carlo Vanzina, 1983), per i modi di definire i piatti sostituendo nomi francesi a quelli italiani tradizionali (Che è sto odorino?” È una specialità per la cena. Haricots avec peau de porc”. “E che roba è?” “Fagioli con le cotiche”, *Zucchero miele e peperoncino*, Sergio Martino, 1980), è proprio questa cucina che segnerà il passaggio al un nuovo tipo di italiano arricchito, volgare e rampante che trionferà nella commedia dei film panettone degli anni Ottanta. In questa produzione, che sdogana le parolacce, i doppi sensi, rivitalizza la comicità dell'avanspettacolo e unisce le barzellette di tipo goliardico con quelle da caserma, si mescolano e confondono una varietà enorme di cibi, sempre più consumati da una parte all'insegna dell'abbondanza, dell'ignoranza e dello spreco, mentre dall'altra la fame atavica è tutt'altro che esorcizzata e rimossa. Per tutti i personaggi di questo tipo di commedia il cibo che conoscono e consumano è un perfetto indicatore e certificatore della loro appartenenza a un cetto o classe sociale: così alla tavola dei ricchi si sprecano le aragoste e lo champagne, anche a colazione, mentre in quella dei poveri non mancano il vino sfuso, i fagioli con le cotiche, il pane e salame e per i romani la pajata. Tutti i personaggi, indifferentemente, sono posti ad un certo momento ai propri livelli di incompetenza rispetto alla cucina internazionale, sempre più presente perché i personaggi viaggiano in tutti i continenti, alla nouvelle cuisine, ma anche rispetto ai cibi vegetariani o ai vari tipi di diete che cominciano a diventare oggetto ricorrente di narrazione e di battute e slogan (“In Argentina ce sta un certo dottor Darvisci, no.., che ha inventato de'e pillole che so' 'na bomba, cioè so' 'e pillole del dottor Darvisci, che magni quanto te pare e dimagrisci”, *Il diavolo e l'acquasanta*, di Bruno Corbucci, 1983).

La risata che si vuole e si riesce a provocare con mezzi semplici e collaudati da secoli viene certo dai livelli di incompetenza, dagli equivoci, dalla sostituzione degli ingredienti, dagli effetti prodotti dal cibo (in primis dai fagioli), sia all'atto del mangiare che nel corso della digestione, ma uno degli scopi principali è anche quello di suscitare, più che piacere e soddisfazione o curiosità per il nuovo o ciò che non si conosce, disgusto e repulsione, se non veri e propri conati di vomito, non

solo per i cibi adulterati chimicamente, quanto per la maggior parte di cose che possono venir ingoiate (cacca e pipì in primis che trionfano in *Cornetti alla crema* o in *Quattro marmettoni alle grandi manovre* di Franco Martinelli, 1974, o in *La dottoressa del distretto militare*, di Fernando Cicero, 1976, dove il colore del tè e delle urine creano confusione nelle provette del laboratorio medico).

La cucina del gourmet, assieme a quella internazionale e di altri continenti, come l'asiatico, da un certo momento in poi sono quelle che maggiormente fanno le spese di questi film dove certi cibi sono visti dai protagonisti, che vogliono essere i rappresentanti ruspanti di vecchie e nuove realtà popolari, come oggetti misteriosi e mai veramente identificati, quando non scopertamente schifosi. Per tutti il caviale, che non si sa cosa sia o viene regolarmente scambiato per cacca di capra nana. In un film con Franco Franchi e Ciccio Ingrassia (*002 Agenti segretissimi*, Lucio Fulci, 1964) di Sergio Marino, 1981 ai due protagonisti vengono serviti nel ristorante cinese zuppa di blatte, vermi (velmicelli), carne al moscato (con le mosche) e le mosche e i ragni tornano come ingredienti generosamente sparsi in molti film di Pierino.

Nella maggior parte di questi film il riso è prodotto e trasmesso proprio dall'incompetenza gastronomica e, insieme, dal fatto di far saltare tutte le regole del galateo, del bon ton e dell'etichetta: così, se non si riesce a nascondere la propria ignoranza rispetto a molti cibi sofisticati dell'alta cucina, non si riescono egualmente a trattenerne ruttii in pranzi alto borghesi o flatulenze di varia intensità e durata che diventano elementi necessari e onnipresenti e cinghie di trasmissione primarie del riso. A poco serve il fatto che in molti film si cerchi di impartire l'Abc delle buone maniere ai protagonisti: "Questa sera, quando sarai a tavola ricordati che la minestra non la devi succhiare, capito? E i noccioli della frutta non vanno sputati, vanno appoggiati sul piatto con le mani, dopo il caffè non fare il rutto!" (*L'insegnante al mare con tutta la classe*, di Michele Massimo Tarantini, 1981).

Su un altro piano rispetto ai film dei Pierini, ma con l'intenzione di creare un tipo di repulsione e disgusto tutt'altro che intenzionato a suscitare anche un sorriso o riso liberatorio, Ermanno Olmi mescola riti vecchi e nuovi e cerca di raccontare a suo modo la *Nouvelle cuisine*, o una sua declinazione degenerativa in *Lunga*

*vita alla signora* del 1987. In questo film il racconto si snoda davanti agli occhi di Libenzio, un quindicenne al suo primo lavoro come cameriere in un pranzo di compleanno di una vecchia signora nobile e ricca. Tutto gli appare come qualcosa di perfettamente sincronizzato e previsto in ogni minimo gesto: dal lavoro dei cavatappi ai brindisi con i calici che si alzano, dal cambio dei piatti ai movimenti dei camerieri, ma oltre al gioco di sguardi, che sono indicatori di dominio e sottomissione, tutto assume un carattere di mostruosità. Davanti ai suoi occhi sembrano sfilare una serie di piatti dell'orrore, dove in realtà, al di là della bellezza apparente, ogni cosa emana odore di morte e di putrefazione e i personaggi sembrano annunciare l'arrivo degli zombie. C'è in questo film, di fronte a tutto il rito gastronomico e celebrativo e alla finta gioia di superficie, di fatto priva di qualsiasi "fascino discreto", un senso dominante di repulsione morale e ideologica, ma anche semplicemente di rifiuto da parte dei cinque sensi alla semplice vista dei piatti che dovrebbero invece trasmettere il senso della bellezza e perfezione compositiva. Rifiuto che culmina nella fuga liberatoria del protagonista.

A venticinque anni di distanza da *Il posto* Olmi sembra ritenere ancora, nonostante prenda atto di un processo irreversibile in corso, che l'*Homo ruralis* e il suo ideale *Homo edens*, non si è mai del tutto trasformato in *Homo technologicus* e continua a non voler del tutto rimuovere o rinnegare le sue radici più autentiche.

**P.S.** Nella sua produzione successiva Olmi continuerà a occuparsi dell'*Homo edens* cercando di ritrovarne addirittura a livello globale in *Terra madre* del 2009 il rapporto armonico con l'ambiente e la sacralità dei gesti e auspicando e prevedendo il ritorno alla terra delle nuove generazioni.

(1) A distanza di quasi vent'anni questo testo andrebbe oggi ampiamente ripensato e aggiornato e interamente riscritto anche sulla base di ricerche e lavori che nel frattempo sono usciti e di film che hanno non poco mutato i modi di approccio al cibo negli ultimi decenni. Preferisco semplicemente limitarmi ad un editing che mantenga comunque il carattere di conversazione del mio intervento che all'epoca è stato ampiamente integrato da un montaggio di frammenti significativi dei film citati.

**TOTO' · SOPHIA LOREN**



**MISERICORDIA E NOBILTÀ**

DALLA COMMEDIA DI **EDUARDO SCARPETTA**

**CARLO CROCCOLO · DOLORES PALUMBO · VALERIA MORICONI · ENZO TURCO**

REGIA **MARIO MATTOLI**

UNA PRODUZIONE **PONTI-DE LAURENTIS**

# Guida al catalogo

di Leopoldo Magliareta



Fra il XV e il XVI secolo i banchetti di corte rappresentano un complesso rituale in cui vengono esibiti i segni del potere e il desiderio di stupire. L'imbandigione della tavola e la presentazione dei cibi formano un apparato scenico in cui ogni mossa ed ogni aspetto della preparazione e del servizio diventano termini di un protocollo rigidamente studiato ed approntato.

L'estetica della composizione e della rappresentazione degli alimenti si integra con le manifestazioni ludiche della corte del Signore, in un contesto conviviale che celebra la magnificenza degli ospiti e il livello raggiunto dai partecipanti nella gerarchia sociale.

L'architettura delle composizioni alimentari risponde ad un rinnovato interesse per la gastronomia che, vista come formula rituale in cui si incanalano simboli e rapporti di potere, assume dalla ricerca delle fonti del passato e della classicità un nutrito sistema di informazioni culinarie.

L'edizione del trattato di Archestrato - opera andata perduta e ricostruita sulla base di frammenti riportati da Ateneo - autore del IV secolo a.C., pone in evidenza le caratteristiche di una forma di cucina tipica dell'area del Mediterraneo, basata sulla cultura del pesce e fortemente indirizzata alla conservazione delle tipicità della materia prima usata nella cottura.

Il trattato "Deipnosofisti" contiene conversazioni, riflessioni sui metodi di cottura, argomentazioni di ordine filosofico ed introduce il concetto di cuoco visto

come elaboratore sapiente di vivande ed incontrastato signore della cucina; non si tratta di un libro di cucina vero e proprio quanto di un'opera di gastronomia ed anche di riflessione sul mondo della produzione dei cibi legati al ciclo agricolo.

Il primo vero trattato di cucina si può far risalire a Marco Gavio Apicio (I secolo d.C.) in cui si può rilevare la tendenza ormai a formulare un libro di ricette organico suddiviso in 10 capitoli che trattano di salumi, carni, pesci, salse e verdure.

Con l'epoca imperiale di Roma, la funzione del cuoco si alimenta nella direzione di un rinnovato autoincensamento e di un raffinato sentire nella scelta della materia prima, nella confezione delle vivande (alcuni "esperti" erano in grado di riconoscere sede e addirittura ora in cui un certo tipo di pesce era stato pescato...) che sfocerà a volte in un manierismo esasperato ed esporrà gli operatori della cucina agli strali della satira.

Con la caduta dell'Impero Romano la letteratura gastronomica si eclissa sino al tardo Medioevo, affidando la propria sopravvivenza ai trattati di dietetica e di medicina: dalla Scuola Salernitana ad Arnaldo da Villanova e Michele Savonarola.

Gli autori del periodo Umanistico-Rinascimentale riprendono ampiamente la trattatistica culinaria del mondo classico, introducendo alcune limitate varianti, come l'Anonimo Veneziano, nella cui opera compaiono le prime ricette relative al riso. L'inserimento di tale nuovo elemento nell'arte gastronomica è dovuto probabilmente all'introduzione della coltura del riso nella bassa veronese in seguito all'abbondante presenza di acqua in loco e alla intraprendenza dimostrata dai nobili veneziani nei possedimenti di terraferma. La presenza delle spezie nel ricettario dell'Anonimo Veneziano - su 135 prescrizioni ci sono 39 preparazioni con lo zucchero, 35 con lo zafferano, 27 con lo zenzero - rivela anche l'apporto dato dai commerci della Serenissima e l'innesto di elementi nuovi nel contesto di una cucina che con il *Libro De arte coquinaria* di Maestro Martino - cuoco e camerlengo del patriarca di Aquileia - si alimenta di una certa originalità e di tratti spagnoli.

Sarà nel '500 Bartolomeo Sacchi detto il Platina con il suo *De honesta voluptate et valetudine* ad ispirarsi, oltre che agli stilemi classici greci e latini dell'Umanesimo, al lavoro di Maestro Martino e a reinterpretar-

lo con notazioni personali, completandolo in chiave classica secondo i dettami della cucina romana del tempo. Il Platina consegna alla dignità letteraria le conoscenze degli autori della classicità, quali Catone, Varrone, Columella e Celio Apicio, trasformando un'opera di ricette nella direzione di un lavoro improntato al concetto di vivere sano e alla civiltà della tavola. *"Per Platina l'uomo deve alimentarsi scegliendo accuratamente i singoli cibi in base ai suoi gusti personali, ai suoi desideri, ma soprattutto ai quattro umori che, come propugnato da Ippocrate di Coa, medico greco del IV secolo a.C., rappresentano gli elementi costitutivi del suo corpo"* (1).

Con il libro del Platina, che inserisce nel contesto della cultura gastronomica anche le considerazioni sulle insalate, si giunge ad una definizione metodologica dell'uso degli alimenti quanto ad una illustrazione delle qualità nutritive degli stessi e della loro sequenzialità nell'essere posti sulla tavola. La fortuna dell'opera del Platina, intimamente legata allo spirito umanistico e neoplatonico dell'epoca, fa da preludio ai successi di un'ampia trattatistica che continua a rifarsi a Maestro Martino - con tratti di plagio più o meno evidenti - e che vede in Bartolomeo Scappi l'autore che tenta di imporre la figura del cuoco professionista che si pone in modo itinerante al servizio di signori e cardinali, conoscendo la qualità degli alimenti e le caratteristiche degli strumenti di cucina e rispettando anche le valenze simboliche delle vivande - dal pavone all'orso - e della loro composizione. Il cuoco poteva anche giungere ad essere definito "secreto", cioè posto al servizio strettamente personale di qualche nobile o cardinale.

Sottomesso allo scalco, il cuoco rientra a far parte di un complesso sistema di ruoli gerarchici che caratterizzano le Corti cinquecentesche che vengono organizzandosi stabilmente celebrando la magnificenza del Signore e condensando le aspettative di ascesa sociale dei partecipanti che si trovano a recitare in uno scenario sempre più definito e strutturato. I commensali dei banchetti diventano "attori e spettatori" di una recita che si basa su una serie di sguardi complici e comportamenti compiaciuti quanto sull'architettura del sistema sociale che rivela favori, alleanze e cadute.

Il *Galateo* di Monsignor Giovanni Della Casa, il libro del *Cortegiano* di Baldassar Castiglione, la *Civil conversation* di Stefano Guazzo rappresentano nel corso del "500 la "summa" di norme comportamentali, di espressione e di comunicazione linguistica consone alla società che si rispecchiava nel rituale del banchetto. La sala conviviale si trasforma in una zona senza tempo del palazzo, travalicando la quotidianità del vivere e dando libero sfogo allo stupore e alla meraviglia. Le tavole imbandite assumono connotati architettonici e prospettici ben definiti; tovaglie, stoviglie, posateria si integrano nel gioco dell'imbandigione, della composizione delle vivande e dei costumi indossati da dignitari e servitori. La coreografia diventa essenziale nel definire i giochi e la simbologia della rappresentazione in cui sono inseriti tutti gli intrattenitori i quali *"non partecipano in maniera differenziata o marginale, ma assorbono e restituiscono l'humus culturale dell'evento, come in un processo di metabolizzazione, ponendosi in una relazione di reciproca dialettica con il cibo e i commensali"* (2). Lo scalco diventa così il regista dell'intero apparato del banchetto. Cristoforo da Messisbugo prepara anche scenicamente il convivio alla Corte degli Estensi, inserendo nel mondo banchettante rappresentazioni teatrali e musicali.

Sottoposto alle vigili cure del maestro di casa, figura con il più alto grado a corte secondo la notissima trattazione di Cesare Evitascandalo, lo scalco dirige con solennità le operazioni relative al servizio a tavola ed alla festa che ne faceva da contorno.

Secondo la personalità e l'intento artistico dello scalco venivano approntati i costumi dei servitori, l'imbandigione delle tavole, i trionfi del cibo, in un susseguirsi di scene stupefacenti che miravano a celebrare il fasto della corte ed a strutturare i vari livelli di importanza sociale dei convitati.

Il trinciante, addetto al taglio delle carni, provvedeva a sezionare i vari animali seguendo la struttura anatomica delle parti. Spesso con fare enfatico e celebrativo, *"il Trinciante si pone in piedi dinanzi al suo signore o a capo della tavola nel momento in cui tutti i convitati sono seduti, scopre i piatti dei cibi portati dallo scalco e ne fa fare credenza con un pezzetto di pane cioè fa assaggiare il loro contenuto al cuoco o al credenziere per assicurarsi che non contengono del veleno"* (3).

Così dispone il Cervio, autore di uno dei testi più importanti sulla figura del trinciante, che ci introduce assieme all'opera di Domenico Romoli detto il Panunto alle altre figure che partecipano alla cerimonia del banchetto. Oltre al credenziere, di cui si è detto, che darà il nome al servizio di "credenza" - cioè delle portate da servire fredde - altri "ufficiali" si affacciano nel gioco delle parti attorno alla tavola del signore. Il bottigliere selezionava i vini prescelti dallo scalco; il coppiere serviva da bere al signore; lo spenditore dirigeva gli acquisti sotto la direzione dello scalco operando con l'approvazione del maestro di casa. Tutti questi compiti, essendo per la maggior parte esercitati in pubblico, richiedevano una notevole perizia in quanto rendevano manifesto il livello dell'ospitalità ed il conto in cui venivano tenuti gli invitati. La manualità del trinciante doveva essere quindi perfetta, come ammoniva Antonio Latini, e far da riscontro alle norme di comportamento dei convitati i quali erano obbligati ad esibire un atteggiamento raffinato ed a manifestare i tratti di un'educazione che rendeva ormai evidenti i segni distintivi del ruolo sociale.

Con il declino della corte e dei signori, ed il passaggio progressivo delle consegne dell'arte culinaria dall'Italia alla Francia, si assiste - specie con La Varenne - ad un abbandono della cucina medievale.

La tavola diventa una struttura architettonica completa, si afferma l'impiego delle posate, si raffinano le norme di comportamento e gli stili posturali, i modi si fanno più gentili, mentre la disposizione degli oggetti e delle portate rivela una maggiore sensibilità nell'accostarsi ai riti del banchetto. *"Smantellando il ridondante assemblaggio di vivande"* (4) il servizio "alla russa" si viene affermando gradatamente con un passaggio ordinato di portate che si susseguono senza sovrapposizioni.

Ippolito Cavalcanti ci dà uno spaccato della cucina napoletana, offrendo un'immagine dei vari "servizi" relativi al cibo che avranno successo, soprattutto quello all'inglese e quello alla russa.

La scenografia e le costruzioni architettoniche tipiche delle invenzioni di alta pasticceria di Marie-Antoine Côme si fondono con un apparecchio della tavola che ormai si fa rutilante di ceramiche e di argenti. Il "cuoco artista" ormai decide per i commensali alimentando il proprio mito e la propria aura esoterica.

Ma la rappresentazione decorativa, a volte un po' stucchevole e ridondante, lentamente viene abbandonata e il commensale indirizza ormai il proprio interesse prevalentemente verso il valore intrinseco delle vivande.

Con Auguste Escoffier, l'arte del cuoco volge più verso la preparazione del cibo e della raffinazione del gusto, che verso gli orpelli decorativi i quali - senza essere completamente rifiutati - vengono addebitati ai fasti del passato e alle competenze di persone estranee al ruolo prettamente culinario.

Nell'800 l'affermazione della borghesia e i ritmi di vita legati all'industrializzazione pongono dei limiti al culto della buona tavola ed ai fasti delle cerimonie conviviali. Il tempo anche nei "café" o nei "restaurant" - tali nomi vengono acquisiti come prestiti linguistici anche in Italia, a testimonianza della ormai raggiunta leadership della cucina francese - si fa prezioso e gli avventori diventano sempre più frettolosi nel consumare i pasti.

Una nuova stratificazione sociale permette un'articolazione maggiore delle strategie gastronomiche. I vari cuccinieri regionali testimoniano anche iconograficamente non solo la tipicità e il provincialismo di un'Italia politica da poco assemblata o ancora da costituire, ma rivelano soprattutto la necessità di provvedere ad una domanda di elaborazione dei cibi consona al progressivo costituirsi di una nuova classe sociale. La borghesia legge e regala manuali di cucina come forma pedagogica destinata a formare il nuovo clima culturale che ruota attorno alla struttura della famiglia inserita nel disegno di nascita e crescita di una nazione.

Pellegrino Artusi assembla nel suo celeberrimo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" le componenti culinarie destinate alla sobrietà borghese e ad una rappresentazione rassicurante nei toni, nei modi, nei gusti di un crescente settore di ceti medi in formazione.

L'Artusi diventò la bibbia gastronomica delle famiglie italiane, passando di madre in figlia in più di 100 edizioni, svolgendo anche *"in modo discreto, sotterraneo, impalpabile il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a livello di inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l'eterogenea accozzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane"* (5).

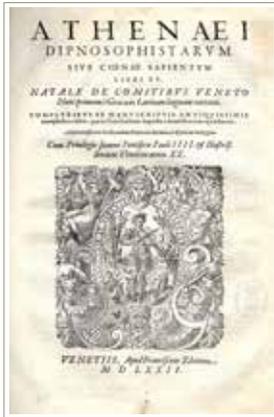


#### Note

- (1) Claudio Benporat, Storia della gastronomia italiana, Milano 1990, p. 62.
- (2) Barbara Di Pascale, Banchetti estensi ..., Imola, 1965, p. 61
- (3) Claudio Benporat, op., p. 134
- (4) Gualtiero Marchesi - Luca Vercelloni, L'arte dell'imbandigione: storia estetica della cucina, Milano, 1991, p. 36
- (5) Piero Camporesi, Introduzione e note in Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Torino, 1970, p. XII

# Catalogo della mostra

A cura di Attilio Carta e Cecilia Magnabosco



## 1. ATHENAEUS

***Athenaei Dipnosophistarum sive Coenae sapientum libri 15. Natale de Comitibus Veneto nunc primum è Graeca in Latinam linguam vertente. Compluribus ex manuscriptis antiquissimis exemplaribus additis: quae in Graecè hactenus impressis voluminibus non reperiebantur. ... - Venetiis: apud Franciscum Zilettum, 1572.*** - [12], 288, [12] p.; in-folio.

Nato a Naucratis nel II sec. d.C., Ateneo compose quest'opera in 15 libri, di cui solo 13 pervenuti completi, eccezionale fonte per la conoscenza della cucina e della convivialità elleniche. Il racconto prende spunto da un dialogo fra Ateneo e l'amico Timocrate su quel che si discute alla tavola del ricco Laurenzio, anfitrione che ospita gli artisti e gli scrittori più famosi del tempo. Le riunioni conviviali sono il luogo ideale per discutere di vari argomenti, più o meno dotti, tra cui anche cibo e cucina. Si ritrovano molte notizie di carattere gastronomico, sugli usi conviviali, sulle pietanze, sul vino, inframmezzate a dotte discussioni, a estratti di opere di varia natura, alcune delle quali destinate a rimanere sconosciute se non fossero state citate nel *Dipnosophistarum*.

## 2. ATHENAEUS

***Banquet des savans, par Athenee, traduit, tant sur les textes imprimes, que sur plusieurs manuscrits, par M. Lefebvre de Villebrune. Tome premier [-cinquieme]. - A Paris: chez Lamy, libraire, quai des Augustins, no. 26: de l'Imprimerie de Monsieur, 1789-1791. - 5 v. ; 4°.***

Deipnosophisti, lo strano titolo coniato da Ateneo per la sua opera, sta a significare sofisti, cioè intellettuali, a banchetto. Teatro della narrazione è un convito nella casa di un mecenate romano al quale partecipano personaggi quali Galeno, Plutarco, Ulpiano, Masurio e altri che conversano piacevolmente sugli usi, costumi e scostumatezze più o meno connesse ai piaceri della tavola.

L'autore si sofferma a parlare anche dei banchetti da Omero e Cleopatra, della dieta pitagorica e dell'amore. I commensali presenti sono i massimi esperti di ogni disciplina in quel tempo e i temi trattati sono i più vari; oltre ai cibi e bevande, si parla anche di musica e strumenti musicali, di aneddoti su personaggi storici e su celebri beoni, di scherzi e di dimensioni delle navi ecc. Il disegno generale dell'opera vuole imitare la sontuosa abbondanza del banchetto.

## 3. ARCHESTRATUS

***I frammenti della gastronomia di Arcestrato raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà. - Palermo: nella reale stamperia, 1823. - 100 p.; 8°.***

Arcestrato di Gela è il primo autore che abbia portato in versi l'arte gastronomica nella sua opera "Edypatheia" di cui Ateneo ci ha tramandato numerosi frammenti. Possiamo ipotizzare, grazie ad alcune notizie conservate da Ateneo, che sia vissuto nella prima metà o nella seconda metà del sec. IV a.C.

L'autore inizia la sua opera raccontando di aver percor-

so tutta la terra e tutti i mari per conoscere quali siano i migliori bocconi e i migliori vini. Tratta, quindi, della farina, del pane, dei pesci, della selvaggina, del vino. Consiglia di arrivare ad affrontare la morte o di ricorrere al furto pur di ottenere i cibi che elogia.



#### 4. APICIUS, COELIUS

*Apicii Coelii De opsoniis et condimentis, sive Arte coquinaria, libri decem. Cum annotationibus Martini Lister, ... et notis selectioribus, variisque lectionibus integris, Humelbergii, Barthii, Reinesii, A. Van der Linden, & aliorum, ut & variarum lectionum libello.* - Editio secunda ... - Amstelodami: apud Janssonian-Waesbergios, 1709. - [40], 277, [43] p., [1] c. di tav. calcogr.: antip. ; 8°.

Apicio fu l'autore latino dell'unica grande collezione di ricette del mondo antico, scritta nel I secolo a.C. e trascritta nel IV secolo. Egli fu tra i protagonisti della dolce vita romana al tempo di Tiberio; amico di Seiano, inventore di cibi e salse, fra i primi a fare della gastronomia una scienza. Il trattato contiene circa 500 ricette divise in 10 libri; testo estremamente famoso, subì numerosi rimaneggiamenti, fino a perdere parte della sua fisionomia originaria, soprattutto sotto il profilo linguistico.

#### 5. AL-RAZI, ABU BAKR MUHAMMAD IBN ZAKARIYJA

*Cibaldone ovvero Libro terzo di Almansore.* - [Vene-

zia]: G.P.T. [Gabriele di Pietro], [ca. 1477]. - 16 c. ; 4°.

Noto anche con il nome ar-Razi o Ibn Zakariyya e in latino con il nome di Rasis o Rhazes fu il più illustre medico arabo. Studiò anche filosofia, matematica, alchimia e fu cultore di scienze fisiche e naturali. Nacque ad Ar-Rayy intorno all'865 e morì probabilmente a Baghdad, dove svolse gran parte della sua attività, tra il 923 e il 932. Le opere di questo medico arabo sono una specie di inventario o repertorio della scienza degli antichi, completata e comprovata dall'esperienza personale di Razi.

Il "Liber", dedicato al principe spagnolo Almansor, sviluppa numerosi argomenti tra i quali l'anatomia, l'alimentazione, la medicina, l'igiene, la cosmetica. Quest'opera ebbe notevole diffusione e venne pubblicata e tradotta numerose volte. Questa edizione venne pubblicata a Venezia da Gabriele di Pietro. Egli nacque intorno alla metà del Quattrocento probabilmente a Treviso, fratello di Filippo di Pietro, suo compagno nelle prime esperienze tipografiche a Venezia. Stampò operette di largo consumo quale il Cibaldone di cui si conoscono due edizioni senza data (IGI: 2786, 2788).

#### 6. AL-RAZI, ABU BAKR MUHAMMAD IBN ZAKARIYJA

*Liber Helchaury. Idest continens artem medicine & dicta predecessorum in hac facultate commendatorum. Per clarissimum artium ac medicine doctorem. ... Hieronymum Salium Faurentinum erroribus purgatus & ornatus ut in epistola eiusdem ad lectorem. A tergo huius folij posita inspicitur datur ...* - (Impresum Venetijs mandato & sumptibus heredum ... Octaviani Scoti cuius Modoetiensis... Per Bonetum Locatellum Bergomensem ... sexto supra millesimum quinquiesque centesimum quintodecimo kalendas maias paschali tempore) - [8], 254, [4], 255-541, [1] c. ; in-folio.

### SCUOLA SALERNITANA

La Scuola Salernitana fu il primo esempio di scuola laica in Europa. Sorta nei secoli bui (sec. VII), giunse all'apice nel sec. XII e terminò con la fine del XIII. La Schola continuò la tradizione greca ippocratica, vivificandola, dall'XI secolo in poi - grazie a Costantino Africano - con

l'apporto arabo. Tra gli allievi vennero anche ammessi, con un certo anticonformismo, le donne e gli ebrei. Da Salerno uscirono i più famosi medici ebrei e l'autrice del primo trattato di ginecologia, una certa Trotula.

Molto oscure sono le origini della Scuola: nel periodo del suo massimo fulgore circolava una leggenda che raccontava come essa fosse stata fondata da quattro maestri: uno latino, uno greco, uno arabo ed uno ebreo. Questa leggenda ha voluto forse tramandarci che in quel periodo, cioè durante il regno di Manfredi di Svevia, i libri di testo della Scuola appartenevano alla medicina greca, latina, araba ed ebraica.

Nel primo periodo il lavoro della Scuola si confonde con l'esercizio della medicina praticata dai monaci; lentamente, ma progressivamente, subentra la medicina laica grazie agli interventi dei concili che proibivano ai religiosi la pratica medica fuori dai chiostri.

Il testo fondamentale della Scuola salernitana fu il *Regimen Sanitatis*, opera in versi che conobbe più di trecento edizioni e fu tradotta in tutte le lingue allora conosciute. La fama dell'opera è dovuta alla semplicità e comprensibilità delle prescrizioni dietetiche ed alimentari che contribuirono a rendere popolare la medicina nel Medioevo. È notevole l'attenzione posta al valore dietetico dei vari cibi e delle bevande, e alla relazione fra alimentazione e cicli stagionali: "Autumni caveas fructus, ne sint tibi luctus / De mensa sume quantum vis tempore brumae" (Fa' attenzione alla frutta in periodo autunnale, che non abbia a recarti danno, ma ai primi freddi mangia tanto e quel che vuoi).

## 7. REGIMEN SANITATIS SALERNITANUM

*Medicina salernitana. Id est Conseruandae bonae valetudinis praecepta. Cum luculenta & succincta Arnoldi Villanouani in singula capita exegesi. Per Iohannem Curionem recognita & repurgata.* - Noua editio melior, & aliquot medicis opusculis (quae sequens pagella exhibet) auctior. - [Ginevra] : excudebat Iacobus Stoer, 1599. - [16], 464, [8] p. ; 16°.

Arnaldo da Villanova, nato all'incirca nel 1238 nella regione di Valenza, studiò medicina alla facoltà di Montpellier. Entrato al servizio della casa reale d'Aragona, fu, successivamente, medico di Pietro III (morto nel 1285),

Alfonso III (morto nel 1291) e Giacomo II (re di Sicilia e d'Aragona). Fondò la prima Università spagnola a Lerida. Tra i suoi pazienti si annoverano anche i papi Bonifacio VIII e Clemente V. Morì in mare, al largo di Genova, mentre tornava ad Avignone il 6 settembre 1311.

Arnaldo fu senza dubbio il più celebre medico del Medioevo e fu, inoltre, autore di una vasta produzione letteraria in campo medico e tecnologico, nonché traduttore di numerosi testi dall'arabo.

## 8. REGIMEN SANITATIS SALERNITANUM

*Conseruandae bonae valetudinis praecepta longe saluberrima, regi Angliae quondam à doctoribus Scholae Salernitanae versibus conscripta: nunc demum non integrati solum atque nitiori suo restituta, sed rhythmis quoq; Germanicis illustrata. Cum luculenta & succincta Arnoldi Villanouani, medici ac philosophi praestantissimi, in singula capita exegesi. Per Ioannem Curionem Berckensem ... - Franc. : apud haered. Christ. Egenol., 1582. - [8], 280, [4] c. : ill. ; 8°.*

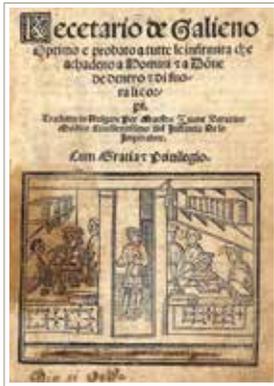
## 9. REGIMEN SANITATIS SALERNITANUM

*Schola Salernitana, sive De conservanda valetudine praecepta metrica. Autore Joanne de Mediolano hactenus ignoti. Cum luculenta et succincta Arnoldi Villanouani in singula capita exegesi. Ex recensione Zachariae Syluii medici Roterodamensis. Cum ejusdem praefatione.* - Nova editio, melior & aliquot medicis opusculis auctior. Cum indicibus duobus, altero capitum, altero rerum. - Roterodami : ex officina Arnoldi Leers, 1649. - [48], 519, [10] p.; 12°.

## 10. GALENUS, CLAUDIUS

*Recetario de Galieno optimo e probato a tutte le infirmata che achadeno a domini & a donne de dentro & di fuora li corpi. Tradutto in vulgare per maestro Zuane Saracino medico excellentissimo ad instantia de lo imperatore.* - (Stampato in Venetia : per Georgio de Rusconi milanese, adi 15 de aprile 1514). - 31, [1] c. : ill. ; 4°.

Gli insegnamenti del medico Galeno, vissuto nel II secolo, rimasero vivi fino al Seicento e oltre e si fondavano



su un principio fondamentale, da cui derivava la maggior parte delle idee e delle scelte relative alla cura del corpo: ogni essere vivente possiede una sua particolare natura dovuta alla combinazione di quattro fattori: caldo e freddo, secco e umido (fuoco e aria, terra e acqua). L'uomo può dirsi in buona salute quando nel suo organismo i quattro elementi si combinano in maniera equilibrata. Qui entra in campo la cucina come arte "combinatoria"; sono pochissimi gli alimenti, come il pane, definiti equilibrati. Per tutti gli altri è necessario intervenire per "correggere" la natura dell'alimento tramite due linee principali di intervento: le tecniche di cottura e i criteri di abbinamento.

**11. HESSUS, HELIUS EOBANUS**

*De tuenda bona valetudine, libellus Eobani Hessi, et coena, Baptistae Fierae mantuani. Ad curante Joh. Sigismundo Henningero. - Argentorati: sumptibus Theodorici Lersae, 1712. - 125, [3], 45, [3] p. ; 8°.*

Erudito e poeta tedesco (Halgehausen, Assia, 1488 - Marburgo 1540). Studiò a Erfurt entrando a far parte del locale circolo umanistico sorto attorno a Muziano; lì nel 1517 ottenne una cattedra di lingua latina. Passato nel 1526 a Norimberga come professore di retorica e poetica, nel 1533 fu ancora una volta a Erfurt, che abbandonò definitivamente, per trasferirsi a Marburgo, nel 1536. Scrisse quasi esclusivamente in latino, dominando la lingua in modo tale da meritare, da parte di Lutero, l'appellativo di rex poetarum. Al suo grande talento formale non corrisposero però una pari originalità di immagine e

un adeguato approfondimento concettuale.

Il testo fa parte dell'opera "Quadriga scriptorum dieteticorum celebriorum" a cura di Johann Sigismund Henninger, pubblicata a Strasburgo (Argentorati) che riunisce 4 opere pubblicate separatamente nel 1712.



**12. SAVONAROLA, MICHELE**

*Libreto de lo excellentissimo physico maistro Michele Sauonarola: de tutte le cose che se manzano comunamente: quale sono contrarie & quale al proposito: & come se apparecchiano: & di quelle se beuono per Italia: e de sei cose non naturale: & le regole per conseruare la sanita de li corpi humani, con dubij notabilissimi. - Nouamente stampato. - (In Venetia : per Bernardino Benalio Bergomense, 1515 adi 16 luio). - 63 [i.e. 64] c. : ill.; 8°.*

Michele Savonarola nacque verso il 1385 a Padova, dove studiò medicina e si laureò nel 1413. Esercì la professione a Padova e dintorni dal 1433 e divenne anche professore all'Università, dove curò la lettura di Avicenna. Nel 1440 divenne medico alla corte di Ferrara sotto il marchese Nicola III d'Este e presso l'Università di quella città insegnò per 10 anni. Alla corte degli Estensi ottenne numerosi favori tra i quali la cittadinanza ferrarese per lui e i suoi discendenti e la concessione di un feudo. Nel 1452 venne nominato Cavaliere di Gerusalemme da papa Nicola V. Morì nel 1466.

Compose circa una decina di testi medici, ma anche

trattati di carattere morale e politico. Scrisse alcuni libri in lingua volgare tra i quali il *Libretto di tutte le cose che se manzano*. In quest'opera l'alimentazione rappresenta la maggior parte della trattazione. Come dichiarato nell'introduzione, l'autore si occupa solo dei piatti più diffusi in Italia definendoli nel loro contesto sociale, vale a dire distinguendo i piatti dei cortegiani da quelli dei contadini.

### 13. ANONIMO TOSCANO

***Il libro della cucina del sec. 14.: testo di lingua non mai fin qui stampato / [a cura di F. Zambrini]. - Bologna: G. Romagnoli, 1863. - LIII, 127 p.; 18 cm.***

Quest'opera, attribuita ad un anonimo autore toscano-emiliano della fine del XIV secolo, contiene 183 ricette elencate nell'ordine in cui le pietanze venivano servite a tavola. Inizia con le zuppe a base di verdure, brodi, ravioli e crespelle; continua con le carni in brodo, quelle insaporite, ripiene, arroste; si conclude con le torte e i pasticci ripieni d'erbe, carni e pesci. Successivamente vengono indicati i piatti di pesce obbligatori per i giorni di astinenza e digiuno, le salse e gli alimenti per gli infermi.

Caratteristica peculiare di ogni ricetta è la mancanza totale di dosi dei singoli elementi che compongono la pietanza. Varie ed abbondanti sono le spezie e le erbe aromatiche presenti in quasi tutte le ricette. Peculiare è l'uso dell'olio come condimento. Per la prima volta

vengono nominate in un ricettario italiano le "trie", cioè i progenitori della nostra pasta che veniva cotta nel latte di mandorle per gli infermi.

### 14. ANONIMO VENEZIANO

***Libro di cucina del secolo 14. / a cura di Ludovico Frati. - Livorno: R. Giusti, 1899. - XV, 92 p.; 19 cm.***

Nel 1899 Ludovico Frati pubblicò questo libro riportando alla luce un antico volumetto membranaceo risalente alla fine del secolo XV e conservato nella Biblioteca Casanatense (cod. n. 225, già A.IV.45). Lo studio della struttura linguistica del trattatello permette di datare la composizione originale al Trecento.

Nelle ricette descritte vengono minuziosamente riportati tutti i dati riguardanti il volume e il peso degli ingredienti necessari per la preparazione di ogni piatto e, inoltre, i tempi di cottura e l'ordine di successione delle varie cotture. Le 135 ricette sono elencate in ordine alfabetico, quasi un prontuario per un cuoco addetto ogni giorno ai fornelli. L'autore, inoltre, sembra voler rivendicare la sua origine scegliendo ricette, alimenti, condimenti tipici delle Venezie; in particolare egli accentua l'importanza delle spezie tanto che solamente 24 ricette su 135 ne sono prive. Condimento preferito è il lardo. In questo libro compaiono, inoltre, le prime ricette di riso, di funghi e di ravioli. Ricca è la parte dedicata alle torte salate e alla preparazione di dolci e confetti che compaiono per la prima volta in un ricettario.

### 15. SACCHI, BARTOLOMEO detto IL PLATINA

***Bap. Platinae Cremonensis De honesta voluptate. De ratione victus, & modo viuendi. De natura rerum & arte coquendi Libri 10. - [Parigi] : In aedibus Ioannis Parui, 1530 (Parisiis: M. Petrus Vidoueus aere Ioannis Parui). - 2 v. (XCVIII, [2]; CXXXVI c.); 8°.***

### 16. SACCHI, BARTOLOMEO detto IL PLATINA

***B. Platinae Cremonensis De honesta uoluptate. De ratione uictus, & modo uiuendi. De natura rerum & arte coquendi. Libri X. - Coloniae: ex officina Euchnij, 1529. - [238] p.: front. Inc. ; 12°.***



**17. SACCHI, BARTOLOMEO detto IL PLATINA**

*De honesta voluptate et valetudine.* - Venezia: [Laurentius de Aquila e Sibylinus UMBER], 1475 - [93] c.; in-folio.

**18. SACCHI, BARTOLOMEO detto IL PLATINA**

*Platina De honesta voluptate & valitudine vulgare.* - (Stampata in Venetia: del 1516 a di primo de zugno). - [4], XCV, [1] c.; 4°.

Il Sacchi nacque nel 1421 a Piadena presso Cremona, chiamata in latino Platina, da cui prese il soprannome. Uomo di vasti interessi umanistici, dopo aver trascorso la prima parte della vita presso la corte dei Gonzaga e dei Medici, nel 1461 si trasferì nella Roma papale ed entrò in contatto con i membri dell'Accademia Romana fondata dall'amico Pomponio Leto, presso la quale compose numerosi scritti di ispirazione neoplatonica, stoica e talvolta epicurea. Postosi dichiaratamente in posizione antipapale, in quanto riteneva Paolo II responsabile dello scioglimento dell'Accademia, fonte della sua rendita, fu rinchiuso in carcere e addirittura torturato. Sotto il pontificato di Sisto IV venne liberato e riabilitato con la nomina a prefetto della Biblioteca Vaticana. Morì nel 1481 e venne sepolto a Roma nella Basilica di S. Maria Maggiore.

Nell'ambito dell'Umanesimo italiano ed europeo il Platina assume un posto di rilievo per aver composto un'originale storia del pontificato, staccandosi dalla tradizione degli annali e uniformandosi alla nuova storiografia con una predilezione biografica. Vossio, erudito classico e teologo tedesco, afferma che "egli è assai strano che il Platina dopo le vite dei Papi abbia voluto scrivere delle cose della cucina". In realtà il Platina scrisse il *De honesta voluptate* prima della prigionia, affermando di averla composta per divertimento in una estate essendo a Frascati con il cardinale Gonzaga, quindi tra il 1462 e il 1464.

Punto di partenza del *De honesta voluptate et valetudine* è la raccolta di ricette del Maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia. Non si tratta di un plagio, bensì di un trattato redatto da un cuoco professionista, che diventa un testo di dietetica, igiene alimentare, civiltà della tavola e della salute, compendio del vivere sano ed equilibrato. Maestro Martino da Como, per il Platina, è il principe dei cuochi del suo tempo, non paragonabile a

nessun altro; sapiente maestro del suo genere, abile non solo con i fornelli, ma anche nel discutere competently il modo migliore "di condire le pietanze", pone con le sue idee le basi per una nuova gastronomia.

Alla base dell'opera di Platina, composta tra il 1467 e il 1474 quando era ancora in vita Martino da Como, ci sono gli scritti di Varrone, Catone, Celio Apicio e Columella, ma aggiunge un aspetto fino a quel momento mai introdotto, il concetto di piacere.

È la chiave di volta tra la cultura dietetica del passato e quella della cucina rinascimentale. Per Platina l'uomo deve alimentarsi scegliendo accuratamente i singoli cibi in base ai suoi gusti personali, ai suoi desideri, ma soprattutto ai suoi umori che sono gli elementi costitutivi del suo corpo: caldo-freddo-secco-umido. Ogni cibo possiede una di queste caratteristiche: se l'uomo saprà alimentarsi scegliendo il cibo giusto per ogni stagione, potrà vivere a lungo in buona salute.

**19. SACCHI, BARTOLOMEO detto IL PLATINA**

*B. Platinae cremonensis De vita & moribus summorum Pontificum historia, cui aliorum omnium, qui post Platinam vixerunt ad haec usque tempora, Pontificum res gestae sunt additae, nunquam antehac in vulgus datae. Cum indice rerum ac Pontificum...* - [S. I.]: ex officina Euchanij Ceruicorni, 1529 (impensa & aere m. Godefridi Hittorpij ciuis Colonien.). - [12], 284, [100] p.: front. inc.; 4°.

**20. BRUYERIN, JEAN-BAPTISTE**

*De re cibaria libri 22. omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, & vsu probata complectens, Io. Bruyerino Campegio Lugdun. authore.* - Prima editio. - Lugduni: apud Sebast. Honoratum, 1560 (Lugduni: suis typis excudebat Nicolaus Edoardus Campanus, 1560). - [24], 1129 [i.e. 1131, 5] p.; 8°.

Medico originario di Lione, fu chiamato alla Corte di Francesco I per diventare successivamente il medico di Enrico II. Fu osservatore privilegiato dei riti e dei costumi del suo tempo in quanto assisteva ai pasti della Corte e ci rivela le abitudini alimentari del Rinascimento, tanto all'interno della Corte quanto nelle province. L'opera offre



siastico. Nel 1524 fu nominato Nunzio Apostolico a Madrid da Clemente VII. Morì di peste a Madrid nel 1529. Il "Cortegiano" è una delle più alte espressioni dell'etica rinascimentale volta a celebrare la personalità umana in tutti i suoi aspetti. È un trattato di comportamento dove in quattro libri, sotto forma di dialogo, è delineata la figura ideale del cortigiano perfetto. La conversazione, struttura su cui si poggia l'opera, si svolge in quattro sere di seguito nella corte di Urbino. Ad essa partecipano figure importanti del panorama politico e letterario dell'epoca tra i quali ricordiamo Giuliano de' Medici, Bembo, ecc. Il cortigiano perfetto dovrebbe avere determinate caratteristiche: essere nobile di stirpe, abile nelle armi, esperto di poesia, di musica e di pittura, saper conversare piacevolmente ecc.

#### 24. GUAZZO, STEFANO

***La ciuil conuersatione del sig. Stefano Guazzo gentil'huomo di Casale di Monferrato, diuisa in quattro libri... - Nuouamente dall'istesso autore corretta, & in diuersi luoghi di molte cose, non meno vtili che piaceuoli, ampliata.* - In Vinegia: presso Altobello Salicato, 1579. - [16], 168 c. ; 4°.**

Letterato italiano (1530-1593), Stefano Guazzo fu segretario di Margherita duchessa di Mantova e più tardi di Luigi Gonzaga, duca di Nevers. Studiò le lettere e scrisse numerose opere tra le quali la più famosa è *La civil conuersatione*.

La sua opera è divisa in 4 libri: nel primo si tratta in generale "de' frutti che si cavano dal conversare, & s'insegna à conoscere le buone dalle cattive conversationi"; nel secondo "delle maniere conuenevoli a tutte le persone nel conversar fuori di casa..."; nel terzo si dichiarano particolarmente i modi che s'hanno a serbare nella domestica conversatione: cioè tra marito & moglie..."; nel quarto e ultimo libro "si rappresenta la forma della civil conuersatione, con l'esempio d'un convito fatto in Casale...".

#### 25. EVITASCANDALI, CESARE

***Dialogo del maestro di casa, nel quale si contiene di quanto il maestro di casa deue essere instrutto, et à ciascun'altro, che voglia essercitare officio in corte,***



***deue sapere, & operare; vtile à tutti li padroni, cortegiani, officiali, & seruitori della corte. Di Cesare Euitascandalo romano.* - In Roma: appresso Gio. Martinelli: stampato per Sulpitio Mancini, 1598 (In Roma: appresso Sulpitio Mancini, 1598). - [16], 256 p. ; 8°.**

Cesare Evitascandalo fu Cortigiano e Ufficiale presso varie corti italiane; egli visse soprattutto a Roma, dove ebbe l'occasione di servire alcuni cardinali tra i quali Alessandro Farnese e Antonio Salvi. Morì attorno al 1620.

Il *Dialogo del maestro di casa*, come lo stesso autore afferma, fu scritto nel 1585, ma venne pubblicato alcuni anni dopo poiché lo dette in prestito a molti Ufficiali di Corte. Quest'opera è stata concepita dall'autore sotto forma di dialogo fra un esperto Maestro di Casa, Orazio, e un Cortegiano di nome Muzio. L'ufficio del Maestro di Casa era il più alto in grado a Corte: di conseguenza esso comprendeva molti ambiti e richiedeva numerose competenze. Per questo gli argomenti trattati nel libro sono numerosi e vari, dall'organizzazione del personale alla gestione delle spese alimentari. Per la varietà e la dettagliata descrizione dei compiti quest'opera è da considerarsi il più completo e sistematico trattato fra i primi testi comparsi in Italia su questo argomento.

#### 26. ROMOLI, DOMENICO

***La singular dottrina di M. Domenico Romoli ... nel qual si tratta dell'officio del scalco; del condimento di ogni viuanda; delle stagioni d'ogni animale, vccelli, &***



**pesci; del far banchetti d'ogni tempo... Nel fine un breue trattato del regimento della sanita. Di nuouo con somma diligenza ricorretta, & ristampata. Con la taoula copiosissima di tutto quello che in essa si contiene. - In Venetia: appresso Lucio Spineda, 1610. - [8], 375, [1] c.; 8°.**

Domenico Romoli detto il Panonto, gentiluomo fiorentino vissuto in pieno XVI secolo, senza che risulti peraltro in alcun modo presso quali signori abbia lavorato, è autore di un trattato popolare su cibi e vini, dedicato a cuochi e maestri di casa. *La singolar dottrina*, che ha avuto numerose edizioni nel corso del Cinquecento e del Seicento, è una delle opere di precettistica gastronomica più importanti e innovative del XVI secolo in Italia.

La materia de *La singolar dottrina* è divisa in 13 libri. Nel primo si tratta dello scalco e dei suoi dipendenti e camerieri; nel secondo della stagione più opportuna per l'uso delle varie carni; nel terzo della stagione dei pesci; nel quarto delle liste di vivande distinte per mesi; nel quinto del modo di cucinare le frattaglie, teste, piedi, colli, lingue, trippe, di fare arrostiti, di confezionare intingoli, di arrostitire selvaggine, delle varie maniere di cuocere le uova, di cucinare i pesci, di far minestre, pasticci, torte, dolci, di preparare salse e sapori; nel sesto della varia qualità delle carni, della loro bontà e dei loro effetti sulla salute dell'uomo, a seconda dell'età; nel settimo di nuovo dei modi di cucinare le uova, della qualità del latte e dei suoi derivati, della qualità e varietà dei pesci d'acqua dolce; nell'ottavo dei cibi grossi e di quel-

li delicati e dei rispettivi effetti sulla salute dell'uomo; nel nono delle diete da osservare, degli esercizi fisici e dell'ordine del mangiare; nel decimo delle erbe e delle verdure e della maniera di cucinarle; nell'undicesimo dei frutti e della loro natura; nel dodicesimo della natura delle spezie, di quella delle acque e dei vini e della regola da seguire nell'uso delle bevande; nel tredicesimo, in forma d'appendice, della sanità e della maniera di conservarla.

## 27. COLA : da BENEVENTO

***Del governo della corte d'un signore in Roma. - In Città di Castello: S. Lapi, 1883. - XXIX, 83, [1] c. di tav. : ill.; 20 cm.***

La paternità del testo viene attribuita da Westbury e dalla Paleari a Cola da Benevento, ma Benporat avanza successivamente la convinzione che l'opera sia stata commissionata da Cola da Benevento a Francesco Priscianese, letterato fiorentino e tipografo che pubblicò la prima edizione del *De governo* nel 1543. Come spiega Benporat, “dal proemio si evince che Cola da Benevento opera alla metà del '500 come mastro di casa presso una delle numerose corti cardinalizie romane. Impossibilitato o forse incapace di comporre un trattato sulla sua professione egli dà incarico al Priscianese di redigere un testo letterariamente valido, ispirato a sue note” (C. Benporat, *Il primo trattato sul mastro di casa*, in “Appunti di gastronomia”, vol. 10, p. 17).

L'opera illustra in modo preciso e dettagliato come doveva essere organizzata la corte di un signore romano, passando in rassegna le spese per gli alimenti e quelle per gli stipendi, non senza tralasciare compiti e doveri di ogni persona. “Anche se non sembra riflettere usi e abitudini di una corte ad altissimo livello, questo trattato segna una tappa fondamentale in quel processo di codificazione delle strutture cortesi che prende corpo a Roma alla metà del '500. E' questa la tessera mancante di quella composizione musiva che con il Panunto, lo Scappi ed il Cervio forma il panorama conviviale italiano di questi anni e delinea l'ambito culturale e gestuale nel quale si muoveranno le corti di tutta l'Europa colta...” (C. Benporat, *Il primo trattato sul mastro di casa*, in “Appunti di gastronomia”, vol. 10, p. 20).



## 28. CERVIO, VINCENZO

*Il trinciante di M. Vincenzo Ceruio, ampliato, e ridotto a perfezione dal caualier Reale Fusorito da Narni ... - In Venetia: appresso Alessandro de' Vecchi, 1622. - [4], 39, [1] c. : ill.; 4°.*

Di Vincenzo Cervio si hanno scarsissime notizie, soltanto ciò che si può evincere dal suo scritto. Di umili origini e di "carattere bizzarro in vita", operò presso la corte di Guidobaldo II d'Urbino, poi intorno al 1540 passò al servizio del cardinale Alessandro Farnese a Roma, ma lavorò per lunghi periodi anche presso le legazioni pontificie in Francia, in Germania e nei Paesi Bassi.

L'opera del Cervio rimane fondamentale e unica nel suo genere; essa infatti tratta ed esaurisce l'argomento, fino ad allora soltanto accennato, del taglio delle vivande e delle operazioni connesse ad esso.

Il trinciante, spiega l'autore, deve essere di nobile schiatta e non di misero aspetto, di bella statura, vestito decentemente di bianco, di modesto parlare, ardito, ma non presuntuoso. Egli inizia il suo servizio prima dell'arrivo dei commensali posando sulla tavola due piatti coperti da un tovagliolo: il primo con forchette, coltelli, mollica di pane ed una saliera; il secondo con una grossa pagnotta. All'inizio del banchetto il trinciante si pone davanti al suo signore, a capo della tavola, scopre i piatti dei cibi e con la mollica di pane ne fa assaggiare un pezzetto del contenuto al cuoco o al credenziere per assicurarsi che non siano avvelenati. Passa quindi a tagliare i vari tipi di carne con gesti teatrali e scenografici. Il Cervio quindi illustra i

vari modi di trinciare tutti i volatili e successivamente gli altri animali; in particolare specifica come gli animali più piccoli, vale a dire anatre, starni, piccioni e beccacce vengano solo sezionati per agevolare il commensale che staccherà i singoli bocconi con le mani; gli animali più grandi vengono suddivisi in più parti e il quarto destro è riservato al signore, allusione alla nobiltà del quarto superiore destro dello scudo araldico.

## 29. SCAPPI, BARTOLOMEO

*Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V. Diuisa in sei libri, nel primo si contiene il ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo. Nel secondo si tratta di diuerse uiuande di carne, si di quadrupedi, come di uolatili. Nel terzo si parla della statura, e stagione de' pesci. Nel quarto si mostrano le liste del presentar le uiuande in tauola così di grasso come di magro. Nel quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori. Nel sesto, & ultimo libro si ragiona de conualescenti, & molte altre sorti di uiuande per gli infermi. - In Venetia : appresso Michele Tramezzino, 1570. - [5], 436, [8] c. ; 4°.*



## 30. SCAPPI, BARTOLOMEO

*Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio Quinto diuisa in sei libri ... Con il discorso funerale, che fu fatto nelle essequie di papa Paulo 3. Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli reuerendissimi nel Conclauo. - In Venetia: appresso Alessandro Vecchi, 1596 (In Venetia: appresso Ales-*

**sandro Vecchi, 1596).** - [4], 343, [1] c., XXIII p. [2] c. di tav. ripieg.: ill.; 4°.

Si ritiene che Bartolomeo Scappi, nato nei primi decenni del Cinquecento, dopo aver raggiunto il ruolo di "cuoco secreto" di papa Pio V, sia morto dopo il 1570. Alcuni studiosi sostengono una sua origine bolognese, ma è più verosimile una sua estrazione veneta a causa delle numerose inflessioni lagunari presenti nella sua opera e dalla particolare attenzione rivolta ai prodotti e alle specialità culinarie della Serenissima. Egli esercitò la sua arte a Roma al servizio di alcuni cardinali, tra i quali Lorenzo Campeggi per il quale allestì un grande convito in onore di Carlo V; successivamente passò al servizio del Papa.

L'opera si apre con un dialogo tra l'autore e il suo discepolo Giovanni sul mestiere del cuoco, sulle doti che ad esso sono richieste, sulle mansioni che gli sono proprie, sulla maniera di costruire ambienti ad uso di cucina, sulle varie masserizie, sul metodo di conoscere le buone vivande e sulla maniera di conservarle sane. Nel II libro si parla delle vivande di carne; nel III di pesci, verdure e uova; nel IV è descritta una serie di menù per tutti i mesi dell'anno; nel V si parla di pasticceria e nel VI dell'alimentazione dei malati e dei convalescenti. Le ricette presenti all'interno dell'opera sono quasi 1000, ben dettagliate e accompagnate da consigli per facilitarne l'esecuzione.

### 31. GIEGHER, MATTIA

*Li tre trattati di messer Mattia Giegher bauaro di Mosburc, trinciante dell'ill. natione alemanna in Padoua. Nel primo si mostra con facilità grande il modo di piegare ogni sorta di panni lini, cioè, saluette e touaglie, e d'apparecchiare una tauola... le quali cose tutte son rappresentate in figure in rame... Nel secondo, intitolato lo scalco s'insegna, oltr'al conoscere le stagioni di tutte le cose che si mangiano, la maniera di mettere in tauola le uiuande ... Nel terzo, detto il trinciante, s'insegna il modo di trinciare ogni sorte di uiuande... opera rinouata, e di molte cose accresciuta.* - In Padova: per Paolo Frambotto, 1639. - [50], 54 p., [48] c. di tav. (2 ripieg.): ill. ; 4° obl.

L'opera del Giegher non ha un'impostazione originale,

né reca un contributo di novità alla tecnica dello scalco e del trinciante; fa eccezione il primo trattato riguardante le piegature di tovaglie e salviette. Le altre due parti riguardano le mansioni specifiche dello scalco e del trinciante, ma ripetono quanto già si era letto in materia nelle opere del Panunto, dello Scappi e del Cervio.

Il contenuto dei tre brevissimi trattati è così suddiviso: nel primo sono illustrate le figure relative al modo di "piegare ogni sorte di panni lini, cioè salviette e tovaglie, e d'apparecchiare una tavola"; nel secondo "s'insegna, oltr'al conoscere la stagione delle cose che si mangiano, la maniera di mettere in tavola le vivande", con un'appendice di "liste delle quattro stagioni dell'anno da far pasti, in ogni tempo ed occasione"; nel terzo s'illustra "di che qualità debba essere il trinciante" come si deve trinciare e i consigli per la scelta di "forcine" e di coltelli. Merito del Giegher è quello di corredare le spiegazioni con numerose illustrazioni che rendono più immediata e facile la comprensione.

### 32. MESSISBUGO, CRISTOFORO : da

*Il nouo libro da banchetti, nel qual s'insegna il modo d'apparecchiare tauole, & ornar camere per ogni gran Prencipe. Et far d'ogni sorte di uiuande secondo la diuersità de i tempi, così di carne, come di pesce. Aggiuntoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, & ucellami opera molto necessaria a maestri di casa, a scalchi, a credencieri, & a cuochi. Composto per M. Cristoforo da Messisbugo, & hora di nuouo corretto, & ristampato.* - In Venetia: appresso Ghirardo Imberti, 1621. - 115, [8] c.; 8°.

Cristoforo di Messisbugo, membro di una nobile famiglia ferrarese, operò in qualità di scalco e di amministratore ducale (responsabile degli acquisti) presso la corte degli Estensi di Ferrara fin dagli inizi del Cinquecento. Fu nominato Conte Palatino dall'imperatore Carlo V. Fu un gentiluomo divenuto scalco ducale in virtù della sua grande perizia di cuoco e della sua esperienza di vita cortigiana.

Nel suo libro si descrivono le modalità degli approvvigionamenti sia per cibi quotidiani che per i pubblici conviti, cercando di rispettare un criterio dietetico e il ritmo della presentazione dei piatti, legata alla natura

delle portate, alle pause per la conversazione, alle danze e agli spettacoli.

### 33. STEFANI, BARTOLOMEO

*L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodeuole professione. Doue anco s'insegna a far pasticci, saporì, salse, gelatine, torte, & altro. Di Bartolomeo Stefani cuoco di S.A.S. di Mantoua. - In quest'ultima impressione nuouamente aggiunta. - In Milano: per Gioseffo Marelli al segno della Fortuna, 1671 (In Milano: per Gioseffo Marelli al segno della Fortuna). - [8], 234, [10] p.; 12°.*

Nato a Bologna, Bartolomeo Stefani fu capocuoco presso la Corte dei Gonzaga nella seconda metà del secolo XVII; la sua opera rappresenta l'ultimo testo di cucina in cui sia serbata una linea di continuità con la tradizione italiana che tra breve sarà soppiantata da quella francese. E' per contro il primo trattato nel quale, accanto alle prescrizioni d'uso per conviti signorili, viene data una parte di qualche rilievo al "vitto ordinario" con ricette adatte allo scopo e con opportune avvertenze circa la qualità, il dosaggio e il prezzo dei singoli ingredienti d'una vivanda, ridotti a giusta proporzione in rapporto alle esigenze e alle possibilità di famiglie appartenenti alla classe media. Egli spinge il proprio scrupolo al punto di calcolare un esatto preventivo di spesa, distinto secondo i casi di un "vitto ordinario di otto persone" o di "sei persone che si vogliono trattare più onorevolmente" e ragguagliato al valore corrente della moneta.

### 34. ROSSELLI, GIOVANNI

*Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, vcellì, & pesci d'ogni sorte. Et di piu insegna far saporì, torte, pastelli, al modo di tutte le prouincie del mondo. Con l'aggiunta di moltr'altre cose bellissime / [di Giovanni Rosselli]. - In Trevigi : appresso Girolamo Righettini, 1643. - 43, [5] c. ; 12°.*

Di Giovanni Rosselli non ci è pervenuta alcuna notizia, tranne quella desumibile dal suo stesso testo; si definisce "francese" e dedica il suo libro a Gian Paolo Baglioni, signore di Perugia, di cui forse era cuoco. Successivamen-

te sembra si sia trasferito a Roma passando al servizio di Papa Paolo III.

L'*Epulario* del Rosselli è in senso assoluto il primo ricettario concepito e stampato in italiano. Edito per la prima volta nel 1516 a Venezia, ripropone quasi integralmente in nove libri il trattato di Maestro Martino da Como. L'autore si preoccupa però di ordinare in modo leggermente differente le ricette raggruppandole in classi omogenee: carni, vivande, minestre, saporì, pesci, torte, gelatine, frittelle, uova. Tuttavia, nonostante l'ordine dell'esposizione venga cambiato, la sostanza resta immutata. Il Rosselli, infatti, ricalca le indicazioni di Maestro Martino, né si preoccupa di nascondere il suo plagio, giungendo ad immedesimarsi a tal punto nella finzione da attribuire ad un certo Maestro Trombone la ricetta della mostarda bianca e ad un certo Arlotto scalco quella della torta comune.



### 35. RABASCO, OTTAVIANO

*Il conuito ouero Discorsi di quelle materie che al conuito s'appartengono. Del sig. Ottaviano Rabasco. Nelle Accademie de gl'Incitati in Roma e de Gelati in Bologna detto l'Assicurato. Doue s'hanno strettamente, con ordine diligente la diffinitione l'origine, la materia, il luogo, il tempo, l'apparato, i ministri, le feste, i giuochi, i ragionamenti, le circostanze, gl'effetti, le deità, & imaginati numi tutelari de' conuiti ... E con un discorso, a qual parte della filosofia si subordini il conuito... - In Fiorenza : per Gio. Donato, e Bernardino Giunti, & compagni, 1615. - [12], 253, [39] p. ; 4°.*



Poche sono le notizie possedute su Ottaviano Rabascio. Nato a Bologna, divenne medico, ma si dedicò anche alle lettere, entrando a far parte dell'Accademia dei Gelati di Bologna e di quella degli Incitati di Roma.

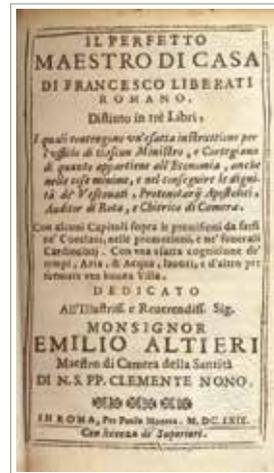
Nella sua opera analizza il banchetto contemporaneamente sotto due aspetti: il periodo antico e quello moderno. La prima parte dell'opera è dedicata alla classificazione dei vari tipi di pasti principali, cioè quello pubblico e quello privato, e tutti gli altri pasti di ordine secondario. Vengono inoltre descritte le buone maniere necessarie ai convitati, il loro abbigliamento, il ruolo dei servitori e ufficiali, le masserizie necessarie ai banchetti.

**36. ADAMI, ANTONIO**

*Il nouitiato del maestro di casa; nel qual si da notizia particolare di tutte le cose necessarie per essercitare conuenientemente quest'offitio nella Corte di Roma. Con vna instruttione generale, per conoscer le qualita della roba, fuggir le fraudi, e far le prouisioni con vantaggio co'loro prezzi ... Opera di don Antonio Adami dalla Roccacontrada, vtile si a prencipi, come ad ogni altra qualita di persone priuate per il buon gouerno delle lor case. - In Roma : appresso Pietr'Antonio Facciotti, 1636. - 252, [4] p. ; 8°.*

Don Antonio Adami dalla Roccastrada tenne l'incarico di maestro di casa presso il "cardinale di S. Honofrio, e penitentiero maggiore" Antonio Barberino, alla corte

romana di Urbano VIII, dopo aver acquisito esperienza presso molti importanti prelati della città (come il cardinal Lanti), come lo stesso autore riferisce in copertina e nelle dediche che introducono l'opera. Il maestro di casa era il più importante 'impiegato' del signore e, dove non era presente il 'computista' - vale a dire un vero e proprio economo e tesoriere - egli sovrintendeva all'amministrazione domestica, dando gli indirizzi anche alle altre importanti figure professionali, come il credenziere e il trinciante, o scalco, che pure disponevano per le spese che li riguardavano, ma con le indicazioni e i limiti imposti dal suddetto.



**37. LIBERATI, FRANCESCO**

*Il perfetto maestro di casa di Francesco Liberati romano. Distinto in trè libri, i quali contengono vn'esatta instruttione per l'vfficio di ciascun ministro, e cortegiano di quanto appartiene all'economia, ... Con alcuni capitoli sopra le prouisioni da farsi ne' conclauì, nelle promotioni, ... Con vna esatta cognitione de' tempi, aria, & acqua lauori, ... - In Roma : per Paolo Moneta, 1669. - 388 [i.e. 456] p., [1] tab. ; 8°.*

Nella sua opera il Liberati spiega dettagliatamente le funzioni e le caratteristiche di ogni figura di servizio che partecipava più o meno visibilmente alla cerimonia del banchetto. Durante il banchetto barocco erano due le fi-

gure che si occupavano del servizio dei vini: il Coppiere, ruolo di rango superiore, che aveva l'incarico di offrire la coppa al tavolo del Signore, e il Bottigliere, al quale era affidata la preparazione dei vini e l'incombenza del fare "credenza", cioè assaggiare le bevande per provare l'assenza di veleni.

In genere il Coppiere era giovane, elegante, "con mani bianche e delicate" e godeva di particolari privilegi come quello di prelevare per proprio uso i fiaschetti del vino rimasto imbevuto. "...E' il Bottigliere ufficiale subordinato al Coppiere, e deve essere persona fedelissima maneggiando anch'egli la bocca del padrone. Deve essere intelligente nel far l'acque concie di diverse maniere, senza prender più zucchero di quello è bisogno; intenderassi de' vini e sarà esquisitamente polito nel servitio, né permetterà che il suo Signore beva vini, che non siano di perfetta sanità, né acconsenta che alcuno si accosti al tavolino, e vasi da lui preparati, e tanto meno che altri beva ne' bicchieri dove è solito bere il padrone...".

### 38. LATINI, ANTONIO

*Lo scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben disporre li conviti, con le regole più scelte di scalcheria, e poste in pratica, à beneficio de' professori, ed altri studiosi, da Antonio Latini, da Colle Amato, essercitato nel servigio di varii porporati, e prencipi grandi. Dove s'insegna, il modo facile, e nobile di trinciare, fare arrostiti, bolliti, stufati, varie minestre signorili, diverse zuppe alla reale, morselletti delicati, brodi sostanziosi, fritti appetitosi, pasticci d'ogni sorte, con la loro dosa proportionata, per quante persone si vorrà, piatti composti differenti, crostate, ò pizze reali, con la loro dosa, a salse, e sapori in variati modi, con un facile modo di far profumi, in diverse maniere, aceti odorosi, e salutiferi, di conservare ogni sorte di frutti per tutto l'anno, di fare vaghi, e nobili trionfi, di bene imbandire le tavole, di conoscere i gradi qualitativi d'ogni sorte d'animale comestibile; et unitamente si tratta delli primi inventori, che hanno posto in uso il cibo di molti animali, così volatili, come quadrupedi, e formar di quelli varie vivande. Et una nota de' paesi di questo regno, dove nascono frutti, vini, ed altre cose simili, per uso de' conviti. - Impressione seconda. - In Nap., 1693-1694 (In Napoli: nella nuova*

**stampa delli soci Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii, 1692). - 2 v.; 4°.**

All'inizio del Seicento, con la sua opera *Lo scalco alla moderna*, il marchigiano Antonio Latini sembra voler fare una "summa" di tutta la letteratura gastronomica precedente, dalla gastronomia umanistica ai maggiori trattati del Rinascimento.

Infatti, numerosi sono gli argomenti sviluppati nel volume, dall'arte di ben disporre i conviti, alle regole più scelte di scalcheria, dal modo di fare arrostiti, bolliti, ecc., a quello di ben imbandire la tavola. Nella prima parte vengono descritti i compiti dello scalco e dei suoi dipendenti, il modo di cuocere i vari cibi e come si devono imbandire le mense nelle varie occasioni; la seconda parte, invece, è riservata interamente alle vivande di magro; alla fine vi è un'appendice che riporta liste di banchetti e ricette per convalescenti.

### 39. LANCELLOTTI, VITTORIO

*Lo scalco pratico di Vittorio Lancellotti da Camerino all'illustrissimo, e reuerendiss. prencipe il card. Ippolito Aldobrandino camerlengo di santa chiesa. - In Roma: appresso Francesco Corbelletti, 1627. - [8], 300 p.; 4°.*

*Lo scalco pratico* di Vittorio Lancellotti, edito a Roma nel 1627, è il più originale trattato di scalcheria tra quelli dovuti ai numerosi scalchi che in questo secolo operano presso le corti cardinalizie romane. Alla fine della sua trentennale professione, ripercorre nel suo libro le esperienze maturate fra il 1602 ed il 1627 in Roma, prima al servizio del cardinale Borghese, quindi dal 1610 presso il cardinale Pietro Aldobrandini, nipote di Clemente VIII e, per concludere, dal 1622 presso il cardinale Ippolito, suo nipote, a cui dedica l'opera. La sua cucina poté soddisfare i più esigenti tra i commensali titolati presenti agli importanti conviti che lui organizzava; in particolare sapeva stupire con presentazioni particolarmente accurate ed elaborate. Sulle tavole vi erano decori formati da guglie di gelatina con pesciolini e uccelli vivi all'interno; statuette di zucchero, di burro, di pasta; minestre servite in scodelle di marzapane; pavoni rivestiti delle loro penne con perle alle orecchie e corallo al collo; ecc.



#### 40. FRUGOLI, ANTONIO

*Pratica, e scalcaria d'Antonio Frugoli lucchese, intitolata pianta di delicati frutti da seruirsi a qualsiuoglia mensa di precncipi ... con molti auuertimenti circa all'honorato officio di scalco, con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro stagioni. Con vn trattato dell'inuentori delle viuande, e beuande, così antiche, come moderne, nouamente ritrouato, e tradotto di lingua armenia in italiana. Con le qualità, e stagioni di tutti li cibi da grasso, e da magro, e lor cucina di viuande diuerse. - Ristampato di nuouo con la giunta del Discorso del trinciante ... Diuisa in otto libri ... - In Roma : appresso Francesco Caualli, 1638. - 2 pt. ([40], 464; [12], 98, [2] p.), [1] c. di tav. ripieg. : ill., 1 ritr. calcogr. ; 4°.*

Il voluminoso trattato del lucchese Antonio Frugoli non vanta meriti di particolare originalità, anzi ricalca i testi dello Scappi, del Romoli e del Cervio, sia nella parte relativa all'ufficio dello scalco che a quella inerente il trinciante, sia nella composizione delle liste che nella compilazione vera e propria delle ricette. Un unico capitolo risulta innovativo, quello relativo al latte e ai suoi derivati (burro, panna, ricotta, formaggi freschi e stagionati); sull'argomento infatti non si trova nulla negli altri libri di cucina del periodo.

#### 41. TANARA, VINCENZO

*L'economia del cittadino in villa di Vincenzo Tanara. Libri 7. Intitolati. Il pane, e' il vino. Le viti, e l'api. Il*

*cortile. L'orto. Il giardino. La terra. La luna, e' il sole. Oue con erudita varieta si rappresenta, per mezzo dell'agricoltura, vna vita ciuile, e con isparmio. - In Bologna, 1644 (In Bologna : per Giacomo Monti, 1644). - [8], 594, [2] p. : ill. ; 4°.*

Vincenzo Tanara, nato a Bologna nei primi anni del Seicento e morto nel 1667, affermò di aver basato la propria opera sulle *Vinti giornate di agricoltura* di Agostino Gallo e sull'*Opera* di Bartolomeo Scappi. *L'economia del cittadino in villa* è, per buona parte, un libro di gastronomia. Materia che l'autore conosceva grazie alle sue esperienze di cacciatore e uomo d'armi. In ogni parte dell'opera se ne possono trovare riscontri. Nel primo libro tratta de "il pane e il vino"; nel secondo de "le viti e l'api" ecc. fino all'appendice nella quale propone alcune vivande e dà consigli utili intorno alla persona e al ruolo di cacciatore. In particolare nel terzo libro, dove tratta del porco, si sofferma sulle centodieci maniere di "condire questa preziosa carne", di salarla e insaccarla. Il Tanara, per primo e in modo autorevole, valorizza la carne di maiale, il suo potere nutritivo e la possibilità di creare numerose vivande con essa.



#### 42. GARZONI, TOMMASO

*La piazza vniuersale di tutte le professioni del mondo. Di Tomaso Garzoni da Bagnacavallo. Con l'aggiunta di alcune bellissime annotazioni a discorso per discorso. - In questa vltima impressione corretta, e rison-*

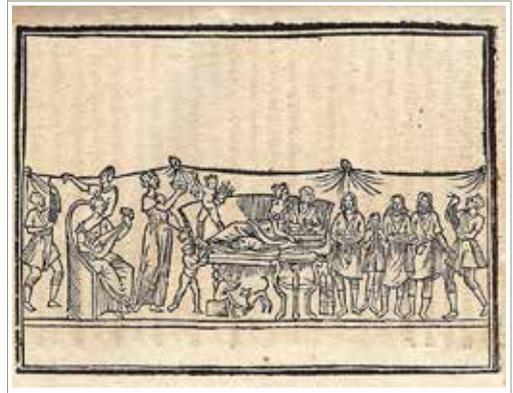
trata con quella, che l'istesso autore fece ristampare, e porre in luce. - In Venetia : appresso Pietro Maria Bertano, 1626. - [12], 403, [1] c. ; 4°.

Tommaso Garzoni da Bagnocavallo (1549-1589) accumula, nella sua *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, una serie lunghissima di notizie dalla quale è possibile ricavare un repertorio quasi completo di tutte le professioni attinenti al mangiare e al bere. Il suo stile ridondante riesce ad incuriosire ed interessare il lettore per l'infinità di notizie straordinarie presenti nella sua opera. Nel suo repertorio parla, ad esempio, "de' beccari o macellari", "de' semplicisti ed erbolarî", "de' distillatori", "de' cuochi, e altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori di tavola, convivanti, etc.", "de' fornari, o panattieri e confestinari e zambellari e offellari e cialdonari".

#### 43. ANTONINI, FILIPPO

*Delle antichità di Sarsina e del trionfo, e triclinio de' romani discorso di Filippo Antonini sarsinate ristampato, ed accresciuto di rilevanti notizie spettanti alla storia, e privilegj della chiesa di detta città e d'una erudita memoria del signor dottore Giuseppe Fantini sull'antica Sarsina e d'altri importanti monumenti.* - In Faenza : presso Gioseffantonio Archi, 1769. - 2 pt. (XIV, [2], 312; VIII, LXIX, [1] p.) : ill. ; 4°.

Filippo Antonini nacque nel 1560 a Sarsina. Canonico, storico e umanista fu uomo di vastissima cultura che tenne i contatti con numerosi centri culturali del suo tempo. Quest'opera fu il primo studio e la prima raccolta di testimonianze, documenti e testi epigrafici dell'antica Sarsina. Ad una prima parte dedicata alle antichità della sua città natale, l'Autore unì una seconda parte dedicata al trionfo e al triclinio antico. In particolare si soffermò ad analizzare le cene e gli altri conviti; quante volte al giorno mangiassero gli antichi e cosa facessero prima della cena, dove e come si accomodassero e come si vestissero, per poi elencare quali cibi si usassero e cosa si facesse durante e dopo il convito, per concludere con le varie tipologie di conviti dei Romani.



#### 44. CHACON, PEDRO

*De triclinio. siue, de modo conuiuandi apud priscos Romanos, & de conuiuorum apparatu / Petrus Ciaccorius Toletanus. Accedit Fului Vrsini appendix. In his scriptores veteres quamplurimi explicantur & emendantur.* - [Heidelberg]: in officina Sanctandreae, 1590. - [4], 192, [12] p. : ill. ; 8°.

Pedro Chacon nacque a Toledo nel 1527 e si laureò in matematica e greco presso l'Università di Salamanca, dove divenne in seguito professore. Sotto il papato di Gregorio XIII venne chiamato a Roma per partecipare alla revisione della Bibbia e successivamente del calendario. Morì il 26 ottobre 1581 prima della conclusione dei lavori sul calendario e della pubblicazione del *De triclinio*.

Quest'opera evidenzia l'estremo interesse che si andava sviluppando all'epoca per gli usi e i costumi degli antichi a tavola. Tutto ciò rispondeva in parte ad una ricerca di tipo culturale; infatti questi studi erano in gran parte usati per organizzare banchetti e feste secondo le usanze degli antichi che erano ritenute "filologicamente corrette".

#### 45. BOULENGER, JULES CESAR

*De conuiuibus libri quatuor. Ad illustriss. & integerimum dominum, D. Nicolaum de Verdun, ... Auctore Iulio Caesare Bouleno, ...* - Lugduni: sumptibus Ludouici Prost, haeredis Rouille, 1627. - [16], 394, [14] p. ; 8°.

Il Boulenger tratta nel primo libro della sua opera dei banchetti, delle tavole dei Re, dei conviti sontuosi; nel secondo delle carni e di tutti i tipi di cibi; nel terzo del vino e delle bevande in generale; nel quarto libro, infine, il tema dei cuochi, degli strumenti di cucina, del pane, delle coppe ecc.



#### 46. BURCHELATI, BARTOLOMEO

*Charitas siue Conuiuium dialogicum septem physicorum. Barptolemæi Burchelati ... opus. In quo quidem apparatus, ritus, ordines, cibaria, potus, utensilia, & id genus plurima ex antiquorum promptuarijs apposita elucidantur. Additis in id quæstionibus conuiuantium studiosis perinde, atque contemplatiuis hominibus apriè profuturis. Quæ argumentum operis indicabit.* - Teruisii : infra Auctoris ædes : apud Aurelium Reghettinum, 1593 (Taruisij : Dominicus de Amicis typographus, 1593). - [16], 200, [8] p. ; 4°.

Bartolomeo Burchelati nacque a Treviso il 13 giugno 1548. Laureatosi in medicina a Padova nel 1572, si dedicò anche alle lettere, rivelando per esse una certa vocazione. Scrisse numerosi sonetti, canzoni, dialoghi e poesie di ogni genere che recitava nell'Accademia dei Cospiranti da egli stesso fondata.

Nel corso della sua vita egli fu attentissimo a tutti gli avvenimenti della vita sociale, imponendosi come uno dei protagonisti della "buona società". In particolare egli seguiva passivamente il gusto e le mode del suo tempo, attento a contenere qualsiasi spinta innovatrice che po-

tesse turbare quella stabilità di valori sui quali reggeva la comunità provinciale di cui faceva parte. L'opera qui esposta venne scritta dal Burchelati nel 1593. Impostata come un dialogo al quale intervengono sette dottori, essa riguarda le norme dell'ordinata vita sociale e ricostruisce sull'autorità dei classici il complesso rituale della cortesia e dell'ospitalità.

#### 47. RAJBERTI, GIOVANNI

*L'arte di convivere spiegata al popolo dal dottore Giovanni Rajberti.* - Milano : coi tipi di Giuseppe Bernardoni, 1850-1851. - 2 v. ; 23 cm.

L'opera del medico milanese Giovanni Rajberti (1805-61) è definita dallo stesso autore come "frammento o fetta di galateo che tratta di un paio d'ore giornaliero che si consumano a tavola". Egli si rivolge non alle classi aristocratiche che conoscono l'arte di convivere, bensì al popolo che ignora le regole dei "pranzi illustri", nei quali è importante saper alternare i cibi in modo da preparare i commensali a gustare al meglio i manicaretti più delicati.

#### 48. STUCK, JOHANN WILHELM

*Ioannis Guilielmi Stuckii Tigurini Operum tomus primus [-secundus] ...* - Lugduni Batavorum Hackium; Amstelodami: apud Henricum & Viduam Theodori Boom, 1695. - 2 v. ; in-folio

Johann Wilhelm Stuck nacque a Zurigo il 21 maggio 1542 e ivi morì il 3 settembre 1607. Fu professore di teologia presso l'università della sua città e autore di numerosi scritti quasi tutti pubblicati postumi.

Nel primo libro dell'*Antiquitatum convivium* l'autore esamina i diversi tipi di pasti attraverso i secoli, dal tempo della Bibbia all'epoca dei Greci e dei Romani, fino ad arrivare all'analisi delle abitudini di quasi tutti i paesi europei nel Rinascimento.

Il secondo libro, invece, cerca di chiarire come si doveva organizzare un convivio, chi doveva essere invitato, come si preparavano i pasti, come e dove si dovevano servire. Il terzo libro, infine, spiega come si doveva mangiare e bere, quando ci si doveva astenere dai pasti e quale tipo di conversazione era ammessa.



#### 49. NUNEZ, LUIS

**Ludouici Nonni ... Dieteticon sive De re cibaria libri 4. Nunc primum lucem vidit.** - Antuerpiae: ex officina Petri Belleri, 1646 (Antuerpiae: ex officina Belleriana, Petri Belleri). - [24], 526, [2] p.: front. calcogr. ; 4°.

Nonius o Nonnius (Luis Nunez) medico e archeologo fiammingo di padre spagnolo o portoghese, nacque ad Anversa verso il 1560 e morì verso il 1645. Erudito poeta, storico e filosofo, scrisse molte e valide opere, tra le quali ricordiamo: *Hispania* (1607), *Ichthyopagia, seu De usu piscium* (1616), *Dieteticon seu De re cibaria* (1626), che contiene delle interessanti ricerche sulle abitudini alimentari degli antichi.



#### 50. MASSONIO, SALVATORE

**Archidipno, ouero Dell'insalata, e dell'uso di essa,**

**trattato nuouo, curioso, e non mai piu dato in luce; da Salvatore Massonio scritto, e diuiso in sessanta otto capi ...** - In Venetia: appresso Marc'Antonio Brogiollo, 1627 (In Venetia: appresso Marc'Antonio Brogiollo, 1627). - [16], 426 [i.e. 436], [4] p. ; 4°.

Salvatore Massonio nacque a L'Aquila intorno alla metà del 1500, qui compì gli studi di belle lettere e filosofia. Successivamente, trasferitosi a Roma, studiò anche le scienze mediche. Fu un autore molto prolifico: la sua produzione, oltre che vasta, fu anche molto varia, spaziando dalle commedie ai sonetti, dai trattati sulle erbe all'*Archidipno*, la sua opera più significativa.

L'*Archidipno*, cioè il primato della mensa, è la prima opera dedicata esclusivamente all'insalata. In 68 capitoli l'autore sviscera l'argomento in tutti i suoi molteplici aspetti: la composizione dell'insalata, compresi i germogli e i fiori; i diversi condimenti, cioè l'aceto, l'olio, il sale e il pepe, il limone e l'arancia. Il Massonio classifica tutte le funzioni dell'insalata che può essere di nutrimento, di irritamento e di medicamento; inoltre analizza il perchè si mangi insalata, si usi condirla e se il suo uso sia antico.

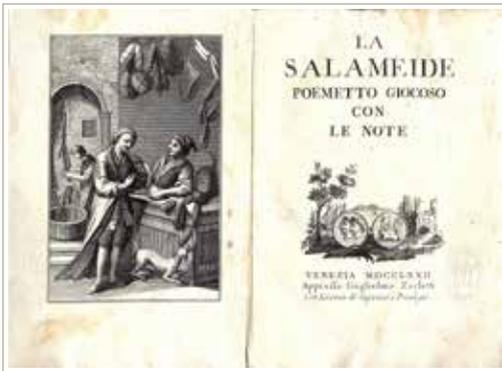
L'opera ha anche un grande valore culturale per l'impressionante quantità di citazioni dotte: più di cento gli autori elencati, dall'antichità classica agli Arabi, dalla Scuola Salernitana al Cinquecento.

#### 51. ONIATOLOGIA

**Oniatologia ovvero discorso de' cibi con le ricette e regole per ben cucinare. Tomo primo [-quarto].** - Firenze: presso Ant. Gius. Pagani, e Comp. [poi] presso J. A. Bouchard, 1785-1794. - 4 v. ; 8°.

Quest'opera, edita in quattro tomi tra il 1785 e il 1794, rappresenta il primo esempio di ricettario pubblicato a dispense. Le ricette raccolte sono confusamente mescolate, da quelle di ispirazione arcaica ad altre di provenienza francese e austro-tedesca. Preponderanti sono le ricette italiane e sempre presenti alcune preparazioni tipiche toscane. Le ricette sono esposte con sufficiente chiarezza per un'immediata comprensione e sono spesso corredate dalle dosi consigliate per i differenti ingredienti. La cucina proposta è ricca e saporita, dal gusto pieno e robusto.

Nella prefazione al quarto tomo, l'autore evidenzia che furono numerosi gli scrittori che si dedicarono "...al raffinamento dei condimenti, ed alla maniera d'imbandire un lauto e squisito banchetto...", tuttavia nessuno ha avuto successo paragonabile ai primi tre tomi di questo trattato. A tal scopo scrisse questo quarto tomo nel quale "...trovansi descritte molte facili insieme e gustose vivande, non poche delle quali di nuova invenzione di alcuni de' più sagaci, ed esperti cuochi...". Le ricette raccolte nel presente volume sono molto varie, complesse e talvolta particolari. Tra esse ricordiamo i "Ravioli di spinaci", il "Cavolo alla gravidanza", la "Frittura di bignè di pesche" e la "Tartaruga di mare ossia testuggine".



## 52. FRIZZI, ANTONIO

***La salameide poemetto giocoso con le note* / [Antonio Frizzi]. - Venezia : appresso Guglielmo Zerletti, 1772. - [8], CXXXV, [1] p., [2] c. di tav.: antip, front.; 8°.**

Nato nel 1736 a Ferrara, storico ed erudito, è considerato una delle figure più illustri del Settecento ferrarese. Notaio, segretario ed archivista in Comune, fu sempre interessato allo studio dei documenti antichi che costituirono la base dei suoi scritti. La sua opera più importante è la *Storia di Ferrara*, la prima monografia completa sull'argomento.

Nel 1772 pubblica a Venezia questo scherzo giocoso che si propone di ricostruire, tra dotte citazioni storico-letterarie ed episodi leggendari, l'epica avventura del nostro maiale, dalle gloriose vicende del passato al suo

impiego culinario nelle cucine di ogni tempo; dal procedimento più semplice per confezionare il salame all'elenco dei prodotti tipici regionali, per giungere all'etimologia del celebre insaccato, derivante, secondo l'ipotesi accreditata dal Frizzi, dalla battaglia di Salamina.

## 53. NARDI, LUIGI

***Porcus troianus o sia La porchetta. Cicalata ne le nozze di messer Carlo Ridolfi veronese con madonna Rosa Spina riminese / [Giri di Luna]. - Altra edizione. - [Bologna]: da tipi Nobili, 1821. - XVI, 134, [2] p.; 8°.***

L'opera è preceduta da una simpatica prefazione dedicata al cuoco della sposa da parte dell'Autore che cela il suo nome con un anagramma (Giri di Luna). Si tratta di una bella e spassosa trattazione sul maiale che l'Autore definisce "l'animale più nobile e più utile di quanto Madre natura abbia fatto dono". Il porcus troianus, ossia la porchetta, fu molto apprezzato nella cucina latina: un maiale farcito con volatili, selvaggina e carni diverse, fatto arrosto. Le annotazioni e note al testo illustrano e approfondiscono la tematica della gastronomia del porco con dotte citazioni anche dai testi classici.

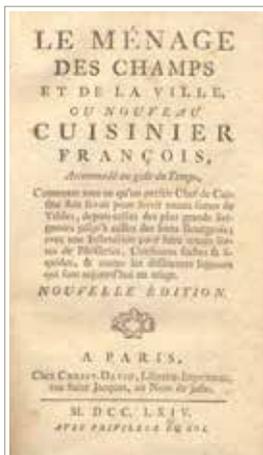
Luigi Nardi nacque a Savignano di Romagna (attuale Savignano sul Rubicone) il 17 agosto 1777. Sebbene non provenisse da una famiglia facoltosa, fu avviato agli studi e frequentò con profitto le scuole comunali di grammatica, umanità e retorica. Assecondando una precoce vocazione, si fece chierico nel dicembre 1792 e il 20 luglio 1800 fu ordinato sacerdote da monsignor Vincenzo Marani, vescovo di Tivoli. Durante la permanenza nella cittadina laziale, si adoperò affinché fosse preservato l'instimabile patrimonio della biblioteca dell'abbazia benedettina. Tornato a Savignano, fu tra i fondatori dell'Accademia dei Filopatridi (nata il 3 aprile 1801), che riportò in vita l'Accademia degli Incolti, attiva soprattutto nel XVII secolo. Scrisse numerosi articoli eruditi e compose poesie; una certa notorietà gli arrivò, in maniera inaspettata, dall'assai meno pregevole *Porcus Trojanus o sia la porchetta, cicalata ne le nozze Ridolfi-Spina* (Rimini 1813), sorta di scherzo letterario, composto in occasione delle nozze del discepolo Carlo Ridolfi, «bernesco elogio del porco, ricco di notizie curiose derivate da una astronomico erudizione» (Piromalli, 1981, p. 44).



#### 54. TOMMASI, FRANCESCO

**Reggimento del padre di famiglia, di m. Francesco Tommasi da Colle di Val d'Elsa toscano: medico, e filosofo, all'illustre sig. Giulio Pallaucino gentilhuomo genouese.** - In Fiorenza: nella stamperia di Giorgio Marescotti, 1580 (In Fiorenza: stampato per Giorgio Marescotti, 1580). - [80], 561, [1] p.; 4°.

L'opera del Tommasi è divisa in due parti: nella prima l'autore insegna ciò che serve ad assicurare la felicità e il benessere di una famiglia sulla base delle virtù morali e religiose; nella seconda mostra come il "pater familias" possa, con la sua operosità, assicurare il benessere materiale ai suoi; si parla quindi a lungo dell'agricoltura e dell'economia familiare.



#### 55. LIGER, LOUIS

**Le ménage des champs et de la ville, ou nouveau cuisinier François, accommodé au goût du temps, contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit savoir pour servir toutes sortes de tables, depuis celles des plus grands seigneurs jusqu'à celles des bons bourgeois; avec une instruction pour faire toutes sortes de pâtisseries, confitures sèches & liquides, & toutes les différentes liqueurs qui sont aujourd'hui en usage [Louis Liger].** - Nouvelle édition. - A Paris : chez Christ. David, libraire-imprimeur, rue Saint Jacques, au nom de Jesus, 1764. - [12], 434, [10] p.; 12°.

Louis Liger nacque ad Auxerre nel 1658 e lì trascorse la maggior parte della sua vita. Egli scrisse numerosi libri su vari argomenti: agricoltura, economia domestica e vita contadina.

Ne *Le ménage des champs et de la ville* l'autore spiega cosa deve conoscere un cuoco per poter servire tutte le tavole, da quelle dei signori a quelle più modeste dei borghesi. Nel terzo libro dell'opera, in particolare, sono raccolte le ricette sia per i giorni di magro che per quelli di grasso. Nell'ultima parte, infine, il Liger tratta della pasticceria, delle confetture e di tutti i tipi di liquori di moda a quel tempo, come le acqueviti e i rosoli.

#### 56. LIGER, LOUIS

**Le nouveau theatre d'agriculture et menage des champs, contenant la maniere de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens a la campagne... Par le sieur Liger.** - A Paris : chez Michel David, quay des Augustins, a la Providence, 1713. - [18], 740 p., [29] c. di tav. ill.; 4°.

Nel capitolo quinto de *Le nouveau theatre d'agriculture* il Liger spiega cosa deve sapere il cuoco perfetto per ben servire una tavola. L'autore consiglia ricette sia per i giorni di magro che per quelli di grasso ed è attento a specificare i vari alimenti disponibili in tutte le stagioni dell'anno. Spiega come si devono cucinare le carni, gli uccelli, i pesci e la cacciagione; successivamente tratta le minestre, le uova, le verdure, i sughi. Infine si sofferma sulla pasticceria, le confetture e i liquori. Il Liger

descrive anche qualche menu, corredato da immagini per spiegare la disposizione delle vivande sulla tavola.

#### 57. LA VARENNE, FRANCOIS PIERRE : de

***Il cuoco francese, ove viene insegnata la maniera di condire ogni sorta di vivande, e di fare ogni sorta di pasticcerie, e confetti, conforme le quattro stagioni dell'anno, dato alla luce dal signor De La Varenne, trasportato nuovamente dal francese all'italiana favella.*** - Quarta edizione diligentemente corretta. - Bassano : nella stamperia Remondini, 1802. - 309, [3] p. ; 12°.

François Pierre, signore de La Varenne, prestò servizio come cuoco maggiore presso il marchese d'Uxelles. Il cuoco francese, pubblicato per la prima volta nel 1651, ha il grande merito di rompere definitivamente con la cucina del Medioevo. La cucina di La Varenne rispecchia fedelmente la cultura dell'epoca, dà spazio alla classicità e alla maestosità dell'impianto scenico nel quale prevale la ricerca della proporzione e dell'equilibrio compositivo con la tendenza ad una presentazione dei piatti meno elaborata.

Il libro è concepito per essere d'aiuto ai cuochi e ai maitres d'hotel. Esso è composto di due parti: nella prima descrive le ricette per i giorni di grasso, nella seconda le ricette per quelli di magro. Vi sono liste degli ingredienti presenti nelle varie stagioni dell'anno e dei piatti più adatti per ogni tipo di banchetto. Vi si trova anche una lista degli alimenti che si possono offrire il venerdì santo, il giorno più magro di tutto il calendario liturgico. Quest'opera ebbe un notevole successo e conobbe numerosissime edizioni in più lingue lungo l'arco di tre secoli.

#### 58. MENON

***La cuisiniere bourgeoise, suivie de l'office, a l'usage de tous ceux qui se melent de depenses de maisons. Contenant la maniere de connoitre, dissequer & servir toutes sortes de viandes; des avis interessants sur leurs bontes, & sur le choix qu'on en doit faire ... / [Menon].*** - Nouvelle edition, augmentee de plusieurs aprets qui sont marques par une etoile. - A Paris: chez Guillyn, quai des Augustins, du cote du Pont S. Michel, au Lys d'or, 1769. - XXIV, 515, [1] p.; 12°.

Menon è certamente lo scrittore di culinaria più prolifico di Francia nella seconda metà del XVIII secolo. Non si conosce molto sulla sua vita, ma se egli ha realmente scritto tutti i libri che gli vengono attribuiti, è indiscutibilmente il maggiore autore di letteratura gastronomica del suo tempo. Le sue opere sono destinate sia a realtà ristrette, come la famiglia (vedi *La cuisinière bourgeoise*) che ad ambiti maggiori come gli hotels (vedi *La science du maître d'hotel*).

*La cuisinière bourgeoise* è il primo libro francese di culinaria esclusivamente consacrato alla cucina femminile. Nel XVI e XVII secolo in Inghilterra, in Germania, in Olanda sono molte le opere scritte per e da donne, ma la Francia resta l'irriducibile bastione della cucina praticata dagli uomini. L'opera del Menon, e particolarmente le successive edizioni ampliate uscite dopo il 1752, contiene probabilmente molte più idee pratiche e utili al cuoco e alla cucina moderna di qualsiasi altro trattato di cucina apparso prima della Rivoluzione.

#### 59. MASSIALOT

***Il cuoco reale e cittadino il quale insegna ad ordinare ogni sorta di vivanda, e la miglior maniera de' ragu i più alla moda, ed i più squisiti. Tradotto dal francese con aggiunta d'alcune vivande all'italiana, ed all'uso d'altri paesi; di varie salse, ed altro.*** - In Venezia: appresso Lorenzo Baseggio, 1780. - 468 p.; 12°.

Poche sono le notizie possedute riguardanti François Massialot, ma leggendo la sua opera si può evincere da quale ambiente egli provenga. Egli si descrive come un cuoco reale che presta servizio presso la Corte o presso Principi o personalità di alto rango. Le prime edizioni dell'opera riproducono i menu di banchetti serviti nel 1690 presso i maggiori personaggi della Corte, come il Delfino e il duca di Chartres, e di conviti organizzati presso splendide dimore quali Versailles, Meudon e Sceaux.

Nel *Cuoco reale e cittadino* il Massialot indica raramente nelle ricette le quantità degli ingredienti; egli si rivolge, infatti, a cuochi che sanno dosare i loro prodotti in base al banchetto progettato o a maitres d'hotel che non hanno problemi di dosi. Compilato per la maggior parte sotto forma di dizionario, *Il cuoco reale e cittadino*

risulta quindi facilmente utilizzabile da parte dei cuochi. L'Autore si dimostra fedele al titolo scelto in quanto, benché i suoi menu siano organizzati per la Corte e quindi troppo costosi per le famiglie borghesi, molte delle sue ricette prese individualmente sono alla portata anche di una cucina modesta.



#### 60. CORRADO, VINCENZO

***Il cuoco galante di F. Vincenzo Corrado.* - Quinta edizione accresciuta del trattato delle patate ed in tutto migliorata... - Napoli : dalla Stamperia Orsiniana presso i Fratelli Terres, 1801. - VIII, 232 p., [2] c. di tav. ; 4°.**

Il napoletano Vincenzo Corrado (1738-1836), entrato nell'ordine dei Benedettini della Congregazione dei monaci Celestini, compì numerosi viaggi grazie ai quali ebbe la possibilità di fissare l'attenzione su numerosi problemi dell'epoca connessi all'agricoltura, alla pastorizia, all'apicoltura.

Nel 1773 pubblicò il primo di una numerosa e fortunata serie di ricettari *Il cuoco galante*. Le altre sue opere sono *I pranzi giornalieri*, *Il credenziere del buon gusto*, *Il cibo pitagorico* e *La manovra della cioccolata*. Ne *Il cuoco galante* le ricette sono raggruppate sotto voci omogenee, veri e propri argomenti di fondo, quali ad esempio le minestre, le carni domestiche, i pesci, le uova ...

Il linguaggio usato dall'Autore è semplice ed asciutto e il carattere di base della sua cucina è essenzialmente quello francese, arricchito con l'uso di alcuni elementi tipici italiani.

A partire dalla quinta edizione del 1801 *Il cuoco galan-*

*te* è arricchito da un *Trattato sulle patate o pomi di terra*, alimento destinato inizialmente solo all'alimentazione animale: la patata viene riscoperta in Italia in quegli anni e riproposta per le tavole dei meno abbienti in seguito alle numerose carestie che hanno colpito l'Europa sul finire del XVIII secolo.

#### 61 CORRADO, VINCENZO

***I pranzi giornalieri variati, ed imbanditi in 672. vivande secondo i prodotti delle stagioni lavoro dell'autore del Cuoco galante. Tomo 1. [-2.].* - Napoli: nella stamperia di Michele Migliaccio : si vendono nella libreria di Giuseppe Russo strada Nido num. 13., 1809. - 2 v.; 8°.**

Raccolta di 112 menus proposti per ogni giorno dell'anno: 28 pranzi per 4 stagioni, ciascuno di 6 piatti.

#### 62. LEONARDI, FRANCESCO

***Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta dall'autore. Tomo primo [-sesto].* - In Roma: nella stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini, 1807-1808. - 6 v.; 8°.**

*L'Apicio moderno* può essere considerata una vera e propria enciclopedia gastronomica con un'introduzione nella quale viene tracciata, per la prima volta, la storia della cucina italiana dal tempo dei Romani fino agli inizi del XIX secolo. Il Leonardi, "già cuoco di Sua Maestà Caterina II imperatrice di tutte le Russie", evidenzia una notevole conoscenza della cucina straniera, non solo russa, ma anche polacca, turca, tedesca, inglese e francese, fornendo anche un notevole catalogo di vini stranieri. Contemporaneamente egli sottolinea anche gli usi gastronomici delle varie regioni e città italiane, offrendo quindi un ricco repertorio in materia.

Scendendo nel dettaglio, la materia dell'opera è suddivisa in 6 parti: nella prima, dopo l'introduzione, tratta degli intingoli, delle zuppe e minestre; nella seconda della cottura delle carni di animali quadrupedi domestici; nella terza parte di polli e volatili in genere; nella quarta del modo di fare ragù, piatti farciti e cucinare verdure,

funghi, tartufi; nella quinta del modo di cucinare i pesci; nella sesta ed ultima parte del modo di confezionare pasticci o piatti speciali.

**63. LEONARDI, FRANCESCO**

*Apicio moderno ossia l'arte del credenziere di Francesco Leonardi. Tomo primo [-secondo]. - In Roma: nella stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini, 1807-1808. - 2 v. ; 8°.*

Francesco Leonardi, nel discorso preliminare della sua opera, afferma “che in Italia sino al presente non è venuto ancora alla luce un libro che tratti diffusamente di una Professione, nella quale regna tanto il gusto, la delicatezza e l'odorato.” Egli, quindi, vuole colmare questa lacuna scrivendo *L'arte del credenziere* in due volumi aggiungendola all'*Apicio moderno*, come da lui stesso affermato.

“Nel primo tomo verrà compresa la distillazione, l'acquavite, i rosoli, le rattafie, i sciroppi, le gelatine, le acque aromatiche semplici e spiritose, gli aceti odorosi distillati e non distillati, gli oli essenziali, le bevande e tutti i frutti in generale... Nel secondo tomo si troveranno le composte, le conserve, le marmellate, le mezze paste, le clarette, i sorbetti gelati, la decorazione del dessert, la biscottineria, i confetti...”

**64. LEONARDI, FRANCESCO**

*Gianina ossia La cuciniera delle alpi di Francesco Leonardi. Tomo 1. [-3.]. - Roma, 1817. - 3 v. ; 8°.*

Leonardi racconta la storia della cuoca Gianina che, dopo numerose peripezie, apre nel 1787 una locanda sul passo del Moncenisio; alla sua morte lascia al figlio Enrico un suo ricettario manoscritto. Questo prezioso documento giunse nelle mani del Leonardi che decide di pubblicarlo adattandolo ai gusti e ai prodotti italiani. Le ricette di questo libro in realtà non sono altro che quelle dell'*Apicio moderno*, opera dello stesso autore, opportunamente selezionate. È una chiara speculazione editoriale, caratteristica del Leonardi, che ripropone ad un pubblico disattento ricette vecchie di mezzo secolo.

**65. LEONARDI, FRANCESCO**

*Il cuciniere perfetto italiano opera che insegna a fare ogni sorte di squisite pietanze da grasso e da magro, secondo l'ultimo gusto di Francesco Leonardi. Tomo 1. [-3.].- Firenze: presso Giuseppe Pagani, 1826. - 3 v.; 12°.*

**66. IL CUOCO MODERNO**

*Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano, e francese ovvero Nuovo trattato del vero modo di cucinare sia in grasso, che in magro; ed il pasticciere, e confettiere che istruisce a fabbricare paste, dolci, e composte d'ogni qualita: cioccolata, acquavite, ed ogni sorta di rosoglj, gelati, e conserve; con la disposizione di una tavola ordinata al piu recente gusto. Opera divisa in tre parti unite in un sol volume di L.O.G. - In Milano : presso Gaetano Motta al Malcantone, 1809. - XXIV, 336 p.; 12°.*

Questo ricettario, pubblicato per opera di un non meglio identificato L.O.G. nel 1809, è ancora legato agli schemi francesi del secolo precedente e si ispira “alla decenza, pulitezza e alla possibile economia”. Le ricette sono divise per i giorni di grasso e per quelli di magro, semplificate, le operazioni manuali meno elaborate, gli ingredienti ridotti all'essenziale.

Il ricettario termina con un ampio trattato di pasticceria e di confetteria; in esso si trova una delle prime ricette dei “panattoni” all'uva.



## 67. NEBBIA, ANTONIO

*Il cuoco maceratese di Antonio Nebbia che insegna a cuocere ogni sorta di vivande, tanto di grasso che di magro; imbandir mense secondo la nuova moda, e l'ultimo buon gusto; e finalmente il modo facile di fare allievi di sotto-cuochi, ed il dover di questi verso i loro rispettivi ufficiali ...* - Edizione quinta veneta accresciuta della seconda parte. - Bassano: Remondini tipografo ed editore, 1820. - 299, [1] p.; 12°.

Antonio Nebbia visse a Macerata nella seconda metà del XVIII secolo. Lavorò per anni presso molte famiglie gentilizie e nel 1779 diede alle stampe per la prima volta questo ricettario. Il libro ricalca l'impostazione della cosiddetta Grande Cuisine che, dopo la Francia, stava conquistando il gusto alimentare della vecchia Europa. Per la prima volta egli sviluppò una gastronomia per le nuove classi sociali e fissò le regole moderne dell'alimentazione. Il libro ebbe uno straordinario successo e venne riproposto in tutta Italia per oltre un secolo, fino all'avvento dell'Artusi. Dietro ad ogni ricetta c'è una grande professionalità ed una notevole esperienza; aggira i condizionamenti dell'indigenza materiale e utilizza e ricicla tutto il possibile alimentare. Il cucinare rappresenta per lui la vera economia della vita quotidiana e per questo il cuoco maceratese testimonia bene il costume di un'epoca.



## 68. AGNOLETTI, VINCENZO

*La nuovissima cucina economica o sia la cucina economica ridotta a maggior semplicità, e chiarezza seguendo il gusto più moderno opera di Vincenzo Agnoletti cuoco, credenziere, e liquorista ... con l'aggiunta in fine dell'arte della credenza, e del liquorista ...* - Roma: presso Vincenzo Poggioli in via dell'anima n. 10, 1814. - VIII, 383, [1] p.; 8°.

Vincenzo Agnoletti, romano di nascita, compì il suo apprendistato presso le case di alcuni nobili, accanto al padre, capo credenziere per più di 30 anni presso i Doria Pamphili a Roma. Viaggiò molto e apprese l'arte da cuochi italiani e francesi. Verso il 1820 assunse l'incarico di credenziere e liquorista alla corte di Maria Luigia d'Asburgo, già moglie di Napoleone, ora duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla.

*La nuovissima cucina economica* è un dizionario enciclopedico nel quale vengono elencati alimenti, preparazioni e ricette di natura e origine differenti. Si tratta di un vero e proprio mosaico di ricette di varie nazionalità, di origine talvolta incerta. Tra esse si citano gli "asfidanker alla svedese", i "bignè alla finkert", "le mele alla Bayreuth". Il numero delle ricette straniere, in particolare tedesche, è notevole, ma è la cucina italiana ad occupare un posto preminente.

## 69. CUCINIERE ALL'USO MODERNO

*Cuciniere all'uso moderno ossia la maniera di ben manipolare tutte le sorte di vivande, per servire le migliori tavole secondo le quattro stagioni dell'anno con la massima economia e buon gusto.* - Quinta edizione accresciuta di molti piatti nuovi. - Firenze: presso Guglielmo Piatti, 1825. - 262 p.; 12°.

Il *Cuciniere all'uso moderno* venne pubblicato a dispende, sfruttando il successo di un'iniziativa editoriale già sperimentata da altri.

Il ricettario raccoglie piatti di varie nazionalità: francesi, irlandesi, moscoviti, portoghesi, spagnoli che, in effetti, mascherano sotto nomi pomposi piatti semplici ed economici. Le ricette vengono spiegate in modo semplice e dettagliato, spesso complete di dosi, preparazioni facili

per un pubblico non troppo esigente.



## 70. LA CUCINIERA PIEMONTESE

***La cucciniera piemontese che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto. - Torino: presso i fratelli Reycend e C., 1831. - 132 p.; 17 cm.***

Il Piemonte è la regione che maggiormente ha risentito dell'imperante moda francese che a Torino ispirò in misura rilevante l'architettura, le arti applicate e non ultima la gastronomia. Quest'opera è un modesto ricettario privo di ogni spunto originale, dove le ricette derivano, come terminologia più che come contenuto, dalla gastronomia francese. I piatti sono descritti senza un coerente schema logico e cercano di offrire una cucina semplice ed economica, rinunciando ad alimenti costosi e semplificando il più possibile le procedure. Una certa rilevanza, all'interno del testo, viene data alle ricette tipicamente piemontesi con numerosi piatti, ad esempio, a base di tartufo.

## 71. IL CUOCO PIEMONTESE

***Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte, ad uso anche della nostra Lombardia che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande sì in grasso che in magro ... - 6. ed. - Milano: G. Silvestri, 1832. - 402 p., [3] c. di tav. ripieg.; ill.; 18 cm.***

L'interesse per quest'opera è notevole perché forni-

sce un panorama estremamente vasto della cucina di quest'epoca. Nei suoi 28 capitoli tratta con grande abbondanza tutti gli aspetti della gastronomia.

Composta da un cuoco professionista formatosi a Parigi, sente l'influenza della cultura gastronomica francese, ma, allo stesso tempo, l'Autore attuò un grande lavoro di adattamento e rielaborazione delle ricette di base per adeguarle ai sapori e alle usanze locali. Per soddisfare il gusto delle genti piemontesi, gli ingredienti originali vennero sostituiti con quelli locali o, semplicemente, con quelli che l'Autore giudicava di migliore qualità. Ad esempio lo champagne lasciò il posto al vino bianco secco e i tartufi neri del Périgord furono sostituiti dai tartufi bianchi.



## 72. CAREME, ANTONIN

***Le patissier royal parisien ou traite elementaire et pratique de la patisserie ancienne et moderne, suivie d'observations utiles aux progres de cet art et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811 / par Antonin Careme. - Nouvelle édition corr. et aug. - Leipsig; Paris: Depot de librairie, 1854. - 2 v.: ill.; 22 cm.***

Cuoco francese nato e morto a Parigi (1783-1833), fu allievo di La Guipière, cuoco di Napoleone. Egli fu al servizio del principe di Talleyrand, degli imperatori di Russia, d'Austria, di Giorgio IV d'Inghilterra. Studiò molto la cucina romana e greca, diventando un vero e proprio erudito dell'arte culinaria: riteneva infatti che non si potesse crea-

re nulla di buono in cucina se non si conoscevano i grandi del passato. Scrisse numerosissime opere che divennero la base della culinaria per molti anni; le sue ricette erano tutte provate e riprovate ed egli stesso si annotava qualsiasi modifica che apportava ai suoi vari piatti. Il suo nome è divenuto proverbiale per designare l'ideale del perfetto cuoco.

### 73. DURANDEAU, C.

***Guide de la bonne cuisinière / par M.me C. Durandea***. - Paris: Administration de l'almanach Vermot, 1887. - 424 p. : ill.; 17 cm.

L'Autrice, nella prefazione, dichiara come l'opera sia il risultato di 40 anni di esperienza culinaria. Il suo obiettivo è quello di offrire al pubblico un manuale che contenga delle ricette atte ad assicurare una buona alimentazione. Cerca di offrire delle preparazioni che possano soddisfare i palati più esigenti senza mai dimenticare i principi dell'igiene che ha un ruolo fondamentale nella cucina casalinga.

### 74. LECOINTE, JOURDAN

***Le cuisinier des cuisiniers : 10000 recettes de cordon bleu faciles, économiques pour préparer de la manière la plus délicate et la plus salubre toute espèce de mets ... : suivi d'un traité sur la dissection des viandes, l'entretien des vins, la conservation, d'après les procédés d'appert de toute espèce de substances alimentaires, viande, fruits, légumes, avec l'indication de l'influence de chaque mets sur la santé / par M. le docteur Jourdan Lecoïnte***. - Paris : Audin, 1833. - 329 p. ; 18 cm.

Attivo alla fine del '700, Lecoïnte non fu un cuoco di professione, bensì un medico. In questo trattato si pone infatti molta attenzione alla preparazione e alla scelta del cibo in modo tale che risulti salutare ed economica. Nel titolo l'autore dichiara inoltre di essersi ispirato nella scelta delle ricette non solo alla cucina francese, ma anche a quella inglese, italiana e svizzera riportando le preparazioni dei migliori chef dell'epoca. Il libro si conclude con una parte riservata al taglio della carne e alla conservazione di tutti i cibi, con l'indicazione dell'influenza di ogni alimento sulla salute.

### 75. DUMONT, EMILE

***La bonne cuisine française : tout ce qui a rapport à la table : manuel-guide pour la ville et la campagne / Emile Dumont***. - Nouvelle éd. revue et augmentée - Paris : A. Degorce, [dopo il 1889]. - VIII, 650 p. : ill. ; 18 cm.

Nella prefazione alla sua opera, l'autore dichiara di voler colmare una lacuna nel patrimonio librario gastronomico scrivendo un trattato che permetta a tutti, anche a coloro i quali non hanno alcuna nozione culinaria, di poter preparare dei buoni pranzi, fornendo delle ricette chiare, pronte e poco costose. Si sofferma, inoltre, sulle procedure d'esecuzione che devono essere chiare e semplici e non dimentica di indicare come utilizzare gli avanzi e come conciliare le ricette della tradizione con le esigenze moderne.

### 76. BRISSE, LEON

***La cuisine à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages : comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes, augmenté de menus et recettes nouvelles de table et d'hygiène du régime culinaire à suivre contre l'obésité et de 200 recettes utiles / Baron Brisse***. - Paris: E. Flammarion, [18..]. - 428 p.: ill. ; 18 cm.

Il Barone Leon Brisse, vissuto tra il 1813 e il 1876, è ricordato per essere uno dei primi giornalisti gastronomici dell'epoca. Amico di numerosi letterati, tra i quali Monselet e Alexandre Dumas, fondò nel 1864 il giornale gastronomico *Salle à manger, chronique de la table* che fallì dopo breve tempo. Successivamente collaborò con il giornale *La liberté* per il quale curò una rubrica gastronomica che ebbe un notevole successo e venne subito imitata da altre testate.

### 77. LURASCHI, GIOVANNI FRANCESCO

***Nuovo cuoco milanese economico quale contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo, francese ed italiano utile ai cuochi, ai principianti ed ai particolari sperimentato e compilato dal cuoco milanese Gio. Felice Luraschi***. - Milano: dalla tipografia Motta ora di M. Carrara in S. Margherita sull'angolo della contr. di S. Protaso, n. 1112, 1829. - 487, [1] p.; 18 cm.



L'opera è il frutto di un cuoco milanese con una lunga e approfondita pratica ai fornelli. Il testo in apertura dichiara "l'economicità delle ricette ed un conseguente risparmio dei pranzi preparati con cose usuali ed innocenti, onde le vivande saranno insieme gustose e sanissime".

La cucina del Luraschi risente di quella del Leonardi e delle mode del Settecento che imponevano nomi altisonanti cari alla nobiltà dell'epoca, con il ricorso molte volte nelle ricette alla terminologia francese.

Il testo è suddiviso in due parti: nella prima si tratta dei prodotti alimentari in genere, degli utensili di cucina, delle liste di vivande e del taglio delle carni; nella seconda vi è un ampio ricettario.

## 78. CAVALCANTI, IPPOLITO

***Cucina teorico-pratica cumulativamente col suo corrispondente riposto piccola parte approssimativa della spesa con la pratica di scalcare, e come servirsi dei pranzi e cene che vengono coadiuvati da diversi disegni in litografia finalmente quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napolitano / composta da Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino. - 7. ed. migliorata del tutto, per quanto più possibile, dalle altre precedenti. - Napoli : Stab. tip. D. Capasso, 1852. - 471 p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. ; 22 cm.***

Il Cavalcanti, duca di Buonvicino (1787-1860), con

il suo trattato *Cucina teorico pratica*, pubblicato per la prima volta a Napoli nel 1837, ci offre con stile semplice ed immediato uno spaccato della cucina napoletana del tempo, cucina per nobili e ricchi borghesi nella prima parte, mentre più popolare e semplice nell'Appendice scritta in dialetto napoletano per la maggioranza della borghesia che così si esprimeva.

In origine il trattato era concepito come una successione di 100 menu suddivisi in maniera proporzionale tra carne, pesce, uova, verdura; le successive edizioni hanno stravolto il piano editoriale, lasciando quasi al caso gli abbinamenti delle pietanze.

## 79. VIALARDI, GIOVANNI

***Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria : basato sopra un metodo economico, semplice, signorile e borghese, diviso in articoli contenenti circa n. 2000 ricette, cioè: brodi, zuppe, salse ed intingoli; frittiture, cucina pei bambini; composti, freddi, volaglia, selvaggina; carni, pesci; pasticceria varia, decorata; creme, gelatine, melate, composte, confetti, conserve, bevande, siroppi, sorbetti, gelati; liquori, ratafia; conservazione delle sostanze alimentari... / di Vialardi Giovanni. - Torino [etc.] : L. Roux e C., [18..]. - 693 p. : ill. ; 20 cm.***

Giovanni Vialardi lavorò come aiutante capocuoco e pasticcere presso la corte dei Savoia, prima con Carlo Alberto e poi con Vittorio Emanuele II.

Nel suo trattato egli sottolinea l'importanza della scelta di ingredienti di prim'ordine e di garantita freschezza ed è molto attento a dettagliare le dosi esatte dei componenti di una pietanza, indicate sulla base del sistema metrico decimale in sostituzione delle vecchie misurazioni con once, libbre... La terminologia è ibrida in quanto usa termini tipicamente francesi o tedeschi. Per quel che riguarda l'impostazione tecnica, è uno dei migliori trattati del secolo e si avvale di un corredo di disegni e illustrazioni che conferiscono una immediatezza didascalica e quindi una facilità di esecuzione sconosciuta all'epoca. L'opera ha inoltre l'importante pregio di tramandarci una serie di ricette della cucina torinese e piemontese.

## 80. IL CUCINIERE ITALIANO

***Il cuciniere italiano moderno, ovvero l'amico dei ghiotti economi e dei convalescenti : opera necessaria pei capi di famiglia, che desiderano fare una cucina economica, famigliare, e sana ...*** - 13. ed. - Livorno : E. Vignozzi, 1851. - 324 p., [2] c. di tav. : ill. 16 cm.

Composto da un anonimo cuoco di professione, *Il cuciniere italiano moderno* contiene 970 ricette, tra cui vengono distinte le ricette per i convalescenti. Il linguaggio è moderno, privo di terminologie francesi o francesizzanti. Vengono studiati tutti gli aspetti della gastronomia, non dimenticando l'importanza di contenere i costi e mantenendo l'attenzione verso i cibi sani. Un'attenzione particolare viene riservata a un gruppo di primi piatti di tradizione italiana: agnellotti, tortelletti, maccheroni, gnocchi e ravioli. L'opera ebbe grande fortuna e fu successivamente ristampata anche con titoli diversi (*La vera cucina napoletana*, 1895; *Il sovrano dei cuochi*, 1905).

## 81. LA CUCINA FACILE

***La cucina facile economica e salubre, cucina francese, lionese, provenzale, tedesca ed italiana.*** - Milano : Truffi, 1844. - 285 p. ; 16 cm.

Al contrario di molti altri libri usciti all'epoca, nel volumetto l'Autore, che si dichiara italiano, ma con ampi trascorsi in Francia, non si sofferma indicando i vari doveri del cuoco o i cibi da preferire nelle varie stagioni dell'anno, non indica gli utensili più adatti o i modi di conservazione o cottura; egli si limita soltanto a fornire un ampio ricettario diviso per argomenti senza l'indicazione delle dosi per le varie preparazioni.

## 82. IL CUOCO PRATICO

***Il cuoco pratico ed economo, ossia l'arte di fare una buona cucina con poca spesa : opera necessaria i capi di famiglia che contiene le migliori ricette per la preparazione d'ogni sorta di vivande secondo il metodo delle cucine milanese, piemontese, toscana, inglese, francese, tedesca, americana ...*** - 5. ed. - Milano : E. Oliva, 1877. - 288 p. : ill. ; 17 cm.



Anche in questo volumetto l'intento è quello di fornire uno strumento facile ed agevole a chi si occupa della cucina casalinga, insegnando a preparare cibi sani e gustosi, semplici, graditi e delicati, senza eccessiva raffinatezza. Prima di passare al vero e proprio ricettario, l'Autore si sofferma sui doveri dei capi di famiglia, sui cibi presenti nei vari mesi dell'anno, sul modo di trinciare le carni. L'ultimo capitolo del libro, che raccoglie oltre 700 ricette, è riservato alle proprietà dietetiche delle sostanze alimentari.

## 83. CHAPUSOT, FRANCESCO

***La vera cucina casalinga sana, economica e delicata / di Francesco Chapusot.*** - Torino : Tip. eredi Botta, 1851. - 616 p. : ill., ritr. ; 18 cm.

Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciatore inglese presso la corte dei Savoia, pubblicò la sua opera in 4 fascicoli dedicati alle quattro stagioni dell'anno. Egli fu un convinto assertore della nuova cucina igienica ed elegante e soprattutto di una sana, nutritiva ed economica cucina borghese. Egli raccomandò la parsimonia nell'usare i condimenti e il sale, sostenendo il servizio alla russa ridotto ad un'unica portata "il migliore per economia, facilità e buon gusto dei cibi" in contrapposizione a quello alla francese dell'Ancien Regime. Promosse l'utilizzo di un fornello economico di sua invenzione e l'uso di

pentole di ferro smaltato. Sempre fedele alla politica del risparmio diede ampio rilievo a tutta una serie di ricette di facile esecuzione e di spesa contenuta.

#### 84. IL GRAN PASTICCIERE

*Il gran pasticciere, ossia l'arte di far da sé stessi ogni qualità di paste, biscotti, torte, conserve, composte, ecc., secondo i più moderni metodi italiani, francesi, tedeschi, inglesi, spagnuoli, ecc., aggiuntovi la scuola del liquorista.* - Milano: Tip. Casa Edit. Guigoni, 1889. - 238 p.; 16 cm.

Il volume non si limita a fornire le ricette e i precetti per i pasticceri, ma nel finale aggiunge la "scuola del liquorista" per fabbricare, conservare e rimediare ogni sorta di vini, rosoli, sciroppi ecc. Non dimentica, inoltre, di elencare i precetti per mantenere l'ordine in cucina, per riscaldare il forno e per trinciare carni e polli. Infatti, nell'introduzione, giustifica quest'aggiunta in quanto i dolci si imbandiscono a metà o fine pranzo e quindi ha ritenuto utile fornire qualche nozione riguardante la manipolazione e la cottura delle carni, come trinciarle, come preparare le frittate ecc.



#### 85. NELLI, GIOVANNI

*Il re dei cuochi : trattato di gastronomia universale...* - 2. edizione riveduta corretta. ed aumentata. - Milano: F. Legros, 1875. - 1003, [16] c. di tav. : ill. ; 22 cm.

Il Nelli, uomo di grande cultura, pubblicò a Milano nel 1868 la prima edizione della sua opera *Il re dei cuochi* che è tuttora uno dei testi più completi della cucina italiana. L'argomento del primo capitolo riguarda il "brodo e i sughi". Intendendo per brodo quello a cui noi siamo più abituati: carne di manzo, gallina e vitello nell'acqua fredda con l'aggiunta di carote, cipolle, sedano, chiodi di garofano nella reticella. Ma non trascura altri modi come quello di vitello, di pollame, di pernice. Raccomanda di togliere la schiuma prima che l'ebollizione la sciolga, il che renderebbe torbido il brodo.

#### 86. IL CUOCO MILANESE

*Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese : manuale di cucina indispensabile per ogni ceto di famiglie.* - Milano: F. Pagnoni, 1867. - 318 p. : ill. ; 17 cm.

#### 87. LA CUCINIERA UNIVERSALE

*La cuciniera universale ossia l'arte di spendere poco e mangiar bene secondo il metodo delle cucine triestina, milanese, veneziana, piemontese, tedesca, francese, inglese, spagnuola, turca, cinese, americana, ecc. ecc. : opera contenente le migliori ricette per la preparazione di minestre, frittate, intingoli, selvaggina, arrostiti, salumi, pasticci, confetture, salse, giardinetti, ecc. con indicazione del modo di utilizzare gli avanzi d'un pranzo e di preparare e disporre con garbo e decoro le mense.* - Venezia [etc.]: C. Coen, 1870. - 284 p.: ill.; 16 cm.

Il libro si propone di insegnare alle buone e brave massaie il modo di comporre da sé vivande che siano ad un tempo semplici e buone, gradite e sane, delicate senza eccessiva raffinatezza, eleganti senza ricercatezza. All'inizio dell'opera vi è una lista delle vivande che si possono trovare e mangiare durante i dodici mesi dell'anno; seguono le modalità di scelta e conservazione degli alimenti e solo successivamente sono spiegate le ricette con attenzione per i dettagli data dalla lunga esperienza culinaria.

#### 88. SORBIATTI, GIUSEPPE

*La gastronomia moderna: trattato generale della cu-*

**cina, pasticceria, confetteria e credenza au uso degli alberghi, ristoratori e privati / di Giuseppe Sorbiatti. - 3. ed. - Milano: Tip. Bortolotti di G. Prato, 1888. - XVIII, 916 p., [3] c. di tav. : ill.; 21 cm.**

Quest'opera, edita per la prima volta a Milano nel 1855, rappresenta il culmine dell'evoluzione della letteratura gastronomica milanese. Essa si rivolge alle classi superiori della borghesia e alla nobiltà locale e tratta di una cucina saldamente legata alla Francia. Infatti il Sorbiatti maturò una lunga esperienza oltralpe che trasferì a Milano al servizio di alcune tra le più importanti famiglie della città.

Egli divise la sua opera in sei parti, ispirandosi agli schemi e ai contenuti dei coevi ricettari francesi, usando e abusando delle loro terminologie e definizioni al punto di tradurre in francese tutti i titoli delle ricette e i menus. Ne risulta un ricettario completo ed esauriente, ineccepibile in quanto a forma, ma scarsamente originale per il contenuto.



## 89. IL RE DEI CUOCHI

**Il re dei cuochi, ossia l'arte di mangiare al gusto degl'italiani con cibi nostrali e stranieri : opera contenente quanto è necessario per sapere bene ordinare e servire un pranzo non che i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori e gelati. - Firenze: A. Salani, 1883. - 359 p., [1] c. di tav.: ill. ; 20 cm.**

Opera di un anonimo, ma da quanto si legge nella presentazione, compilata da un famoso gastronomo. Il libro si apre con l'immagine di una tavola apparecchiata per 24 persone descritta in ogni particolare; successivamente l'autore fornisce delle istruzioni generali sulle qualità del cuoco, sugli obblighi del padrone di casa e sui doveri dei commensali, nonché sull'imbandigione della mensa, sull'ordine delle portate, sul modo di trinciare le vivande e su come conservarle. Dopo questa prima parte inizia il ricettario vero e proprio che raccoglie quasi 800 preparazioni che vengono suddivise per argomenti, ponendo particolare attenzione ai cibi di grasso e a quelli di magro.

## 90. ANNA MARIA

**La cuciniera di famiglia del cav. Anna Maria. - Ed. con relative incisioni. - Milano: P. Carrara, stampa 1888. - 444 [i.e. 206] p.: ill.; 19 cm.**

L'Autrice si rivolge al lettore affermando che non si è limitata a copiare ricette da altri cuochi, né si è inventata preparazioni, bensì ogni singola ricetta è stata sperimentata e scelta con profonda convinzione nell'intento di soddisfare tutti gli amatori della buona tavola. Nella prima parte suggerisce alla brava padrona di casa di conoscere i prodotti alimentari che i vari paesi e le stagioni mettono a sua disposizione, non solo per ragioni economiche, ma anche di gusto. Segue un capitolo sugli utensili della cucina e della tavola, quindi si sofferma sulla preparazione della tavola e sulla qualità ed il taglio delle carni che vengono descritte accuratamente con l'impiego di tavole che spiegano i vari tagli a seconda dell'animale prescelto. Solo dopo tutta questa premessa iniziano le ricette vere e proprie che vengono divise per argomenti e descritte senza utilizzare le dosi per la preparazione.

## 91. LA VERA CUCINA LOMBARDA

**La vera cucina lombarda senza pretese : ridotta all'ultimo gusto, che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande da grasso e da magro : corredata della spesa occorrente a comodo delle cuoche e de' padroni: preceduta da precetti generali sui doveri d'un cuoco, maggiordomo, ecc. , coll'aggiunta del credenziere e perfetto distillatore liquorista, ossia il vero metodo**

**per pasticcierei e confetturieri e l'arte di fabbricare ro-  
soli e liquori d'ogni qualità, oltre moltissime ricette per  
fare vini d'ogni sorta. - Milano: Tip. Casa Edit. Guigoni,  
1890. - 198, [2] p.; 17 cm.**

Come appare indicato anche nel titolo il volumetto inizia con l'indicare i principali doveri dei cuochi e di quanti operano all'interno della casa per la preparazione delle vivande, ponendo attenzione all'igiene, alla manipolazione, alla cottura, nonché alla conservazione dei vari cibi. Il libro raccoglie successivamente moltissime ricette divise per argomenti, non solo di alimenti bensì anche di bevande di ogni tipo. L'opera ha avuto notevole successo grazie alla semplicità e alla chiarezza della descrizione delle ricette e per l'attenzione che pone ai costi di ogni singola ricetta.



## 92. ARTUSI, PELLEGRINO

**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: ma-  
nuale pratico per le famiglie / compilato da Pellegrino  
Artusi. - Terza edizione corretta ed ampliata. - Sesto  
S. Giovanni: A. Barion, 1926 (F. Madella). - 335 p.;  
20 cm.**

Pellegrino Artusi nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e per alcuni anni lavorò nella drogheria di suo padre. Nel 1852 si trasferì a Firenze dove fondò un Banco di sconto con il quale ottenne fama e ricchezza. Nel 1870 si ritirò dagli affari e si diede alle letture dei classici italiani; in questo periodo prese gusto a scrivere ricette di cucina avvalendosi di esperienze antiche e nuove. Tutto ciò venne raccolto nella sua famosa opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* la cui prima edizione vide la luce a Firenze nel 1891. Amava il bello e il buono e gli ripugnava, come egli stesso affermava, “di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio”.

*La scienza in cucina* raccoglie 790 ricette, ma non può ritenersi semplicemente un ricettario. E' infatti un'opera importante anche per la storia del costume dato che segue la tradizione romana, italiana e paesana ed è inoltre di notevole interesse letterario per il suo stile ricco di citazioni, aneddoti e scherzosi riferimenti.



## BIBLIOGRAFIA

- *L'alimentazione nel mondo antico. Cibi e libri (Giornata mondiale dell'alimentazione, 16 ottobre 1987)*, Roma, 1987.
- *Appunti di gastronomia*, Milano, 1990-2012
- *Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca Nazionale Marciana dal XV al XIX secolo*, Roma, 1987
- *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, 1987
- P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Bologna, 1973
- C. BENPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, 1990
- M. BRUSEGAN, "Cisame de pesse quale tu voy". *Il pesce nelle tavole veneziane nei secoli XIV-XVI*, Venezia, 1992
- P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, 1990
- A. CAREME, *L'art de la cuisine française au XIX siècle*, Paris, 1994
- *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Prato, 1996
- CRISTOFORO da MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Vicenza, 1992
- *Le cucine della memoria. Testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle biblioteche pubbliche statali*, Roma, 1995. 3 v.
- B. DI PASCALE, *Banchetti estensi. La spettacolarità del cibo alla corte di Ferrara nel Rinascimento*, Imola, 1995
- *Dizionario biografico degli italiani*, Roma, 1960 - (alla voce)
- N. ELIAS, *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, 1982 (vol. 1 di: Il processo di civilizzazione)
- A. ESCOFFIER, *Il libro dei menù*, Milano, 1983
- L. FERRANDO, *A tavola con i Del Carretto. L'alimentazione in Val Bormida nell'ultimo Medioevo*, Millesimo, 1994
- F. GIOVANNINI, *La tavola degli anziani. I pranzi di palazzo nella Lucca del '700*, Lucca, 1987
- P. HARRISON, *Une affaire de gout. A selection of cookbooks, 1475 to 1873*, [Bloomington], 1983
- C. JOYES, Monet. *La sua tavola, le sue ricette*, Milano, 1995
- B. KETCHAM WHEATON, *L'office et la bouche. Histoire des moeurs de la table en France 1300-1789*, Paris, 1984
- F. LISSARRAGUE, *L'immaginario del simposio greco*, Bari, 1989
- MAESTRO MARTINO da COMO, *Libro De arte coquinaria*, Milano, 1990
- M. PALEARI HENSSLER, *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*, Milano, 1984
- G. ROVERSI (a cura), *La magnifica cucina. Fasti e vicende della tavola in Emilia e Romagna*, Bologna, 1995
- E. SALZA PRINA RICOTTI, *L'arte del convito nella Roma antica con 90 ricette*, Roma, 1985
- V. SCAPIN (e altri), *La tavola ovvero il teatro delle gustose faccende*, Vicenza, 1995
- A. SIMON, *Bibliotheca gastronomica. A catalogue of books and documents on gastronomy*, London, 1953
- SOTHEBY PARKE BERNET, *The Marcus and Elizabeth Crahan collection of books on food, drink and related subjects*, New York, 1984
- G. VICAIRE, *Bibliographie gastronomique*, London, 1954
- L. VOEGELIN, *La scienza in cucina e nel ristorante. Manuale di arte e scienza gastronomica*, Trento, 1966
- WESTBURY, *Handlist of italian cookery books*, Firenze, 1963

## Attività 2014

### *Gennaio*

#### **Sulle case. L'architettura rurale a Brendola**

#### **Presentazione del libro illustrato e della mostra di Guerrino Lovato**

Il 15 gennaio "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Guerrino Lovato "Sulle case. L'architettura rurale del Cao de Là a Brendola nei Colli Berici, Vicenza". Lo scopo dell'Autore era realizzare dei disegni che spiegassero ai contadini perché le loro case erano costruite in quel modo, e li convincessero che sarebbe stato imperdonabile e "sacrilego" distruggerle o modificarle. Voleva che le sue immagini avessero una qualità estetica tale da sorprendere il contadino sulla "bellezza" della sua vecchia casa, tanto da renderlo orgoglioso quando avesse compreso tutti i perché ai quali Lovato rispondeva con le sue tavole illustrate e con le spiegazioni in dialetto. Alla conferenza, presentata dal Presidente prof. Mario Bagnara, oltre all'Autore ha partecipato anche il prof. Pier Giovanni Zanetti, esperto di architettura rurale, che ha relazionato sull'argomento. Nelle sale della Biblioteca è stata allestita una mostra con le tavole originali.

#### **Storia di Creazzo dal Mille al 1818**

#### **Presentazione del libro di L. Chiese, R. Dal Lago, S. Fornasa, M. Knapton, R. Nardon e G. Pellizzari**

Il 22 gennaio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Storia di Creazzo dal Mille al 1818" di Luciano Chiese, Reginaldo Dal Lago, Silvano Fornasa, Michael Knapton (anche curatore), Renato Nardon e Giovanni Pellizzari, pubblicato da Edizioni Mediafactory. I saggi contenuti sono dedicati al medioevo, all'età moderna (economia, società, politica; chiesa e religiosità) e alla toponomastica. Il tutto si basa su ricerche estese, condotte su fonti d'archivio inedite, oltre che sugli studi esistenti. La storia che il libro ricostruisce è quindi una storia lontana, anche se non certo immobile, perché ci furono importanti cambiamenti negli otto secoli esaminati. Essa è tuttavia una storia che si ricollega col paese di oggi, come ricorda in maniera esemplare la sezione dedicata alla toponomastica. La presentazione è stata introdotta da Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", e coordinata da Nicoletta Martelletto, vice capo servizio cultura e spettacoli de Il Giornale di Vicenza. Sono



intervenuti Michael Knapton (“Storia di Creazzo, storia di Vicenza”), Silvano Fornasa (“L’agricoltura a Creazzo in età moderna”) e Luciano Chilesse (“L’idronimia della città di Vicenza: Bacchiglione, Retrone, Civitula”).

### **Per celebrare la “Giornata della memoria”**

#### **Arti vive, musica, incontri**

Per la prima volta la Biblioteca si è interessata alla ricorrenza internazionale della “Giornata della Memoria” (27 gennaio) aderendo alla proposta di Pierantonio Bevilacqua che ha esposto le sue affascinanti e stimolanti opere pittoriche nelle quali il tema conduttore, interpretato con profonda sensibilità e non comune abilità espressiva, è la rievocazione del dolore dell’Uomo, la violenza e le atrocità della guerra. Le attività proposte hanno costituito un percorso che non si è fermato solo al doloroso ricordo della Shoah, ma si è proposto di affrontare temi che, come la violenza, la sopraffazione del forte sul debole, l’egoismo e gli orrori della guerra, sono quanto mai scottanti anche in questo momento storico.

Questo il calendario degli appuntamenti:

#### *Venerdì 24 gennaio 2014*

Inaugurazione della mostra personale di pittura di Pierantonio Bevilacqua “27X01X14”.

Intervento critico di Marica Rossi. Intervento musicale dell’Ensemble di fiati del Conservatorio di musica di Vicenza “Arrigo Pedrollo”.

#### *Lunedì 27 gennaio 2014*

In collaborazione con l’Assessorato alla comunità e alle famiglie. Conferenza: “Il valore della Memoria”. Interventi: M. Bagnara (presidente Biblioteca Internazionale “La Vigna”), A. Variati (Sindaco di Vicenza), G. Pupillo (presidente Istituto Storia della Resistenza “E.Gallo”), A. Trentin (giornalista), M. Pilastrò (docente Liceo Quadri) e gli allievi del Liceo “G.B. Quadri”.

“Giampaolo Baglioni Salomoniwicz” (Progetto memoria del Centro di documentazione ebraica contemporanea), accompagnamento musicale della Società del Quartetto. Segue visita alla mostra

#### *Mercoledì 29 gennaio 2014*

Presentazione del libro: “La bambina del treno” (Paoline Editoriale Libri) con la presenza dell’autrice Lorenza Farina e della illustratrice Manuela Simoncelli. Introduzione: prof. M.Bagnara

#### *Sabato 8 febbraio 2014*

(Casa Gallo-Scarpa-Zaccaria)

Intervento musicale degli Allievi del Conservatorio di musica di Vicenza “Arrigo Pedrollo” a conclusione della mostra personale di pittura di Pierantonio Bevilacqua “27X01X14”.

## *Febbraio*

### **“MONTAGNE DI CIBO. STUDI E RICERCHE IN TERRA BELLUNESE” - Presentazione del libro**

Il 13 febbraio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione del libro “Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese” pubblicato nel 2013 dal Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi (Quaderno 18), Provincia Belluno Dolomiti Editore. Il libro raccoglie 17 saggi relativi alle pratiche e ai prodotti alimentari della montagna bellunese e prende l’avvio all’interno del progetto “Montagne di cibo. La cucina veneta tra storia e memoria”. Obiettivo del volume è quello di documentare i caratteri salienti del sistema alimentare di questo territorio montano portando di volta in volta l’attenzione sui prodotti e sulla loro storia, sulle strategie di scambio, sulle diverse forme di convivialità tra passato e presente, sull’uso delle risorse spontanee e coltivate, sui processi odierni di valorizzazione e di tipizzazione del cibo.

Dopo l’introduzione di Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, sono intervenuti gli storici Massimo Montanari e Danilo Gasparini, l’antropologa Daniela Perco, direttrice del Museo etnografico della Provincia di Belluno, e Iolanda Da Deppo, etnografa.

### **LA VIGNA DI ALESSANDRA DI RUDINI, LA NIKE DI D’ANNUNZIO**

#### **Mostra delle prime edizioni delle opere di d’Annunzio**

Il 14 febbraio si è svolta la manifestazione “La vigna di Alessandra di Rudini, la Nike di d’Annunzio”, organizzata insieme con l’Accademia Internazionale la Donna e il Vino. L’evento si lega alla presentazione della recente biografia di questa nobildonna della belle époque di cui è autore il gardesano Fabio Gaggia che ne descrive non solo le vicissitudini amorose con il grande Vate, ma pure il contesto nel quale operò da gran dama dedita anche al culto della produzione vitivinicola nelle terre di sua proprietà.

Prendendo spunto dal ricco volume edito dalla Cierre, hanno parlato oltre allo scrittore, il presidente Mario Bagnara e la presidente della Accademia Marica Rossi, che ha intervallato il suo dire con la lettura di passi di missive ad opera di Liliana Boni Baldo, lettere la cui grafia è stata analizzata e illustrata ai presenti dal perito grafico e analista della scrittura Sarandrea Patrizia.

Hanno arricchito l’incontro sia una mostra con le edizioni prime delle opere di d’Annunzio del collezionista Francesco Mento ed i volumi sul tema presenti in Biblioteca, sia un manichino con un abito primo ‘900, ideato e prodotto dalla costumista Lucia Fortuna.

### **A TAVOLA CON LE VENEZIE 2014: VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO**

### Presentazione della guida di Luigi Costa

Il 19 febbraio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione della guida enogastronomica di Luigi Costa: "A tavola con le Venezie 2014: viaggio tra le eccellenze gastronomiche del territorio". La guida di VeneziaPost racconta il territorio attraverso la lente di ingrandimento della cultura del cibo: "A tavola con le Venezie" non è solo una classifica dei migliori ristoranti, ma è una narrazione delle abitudini culinarie, delle dinamiche economiche e sociali che attraversano le Venezie. Dalla riscoperta di prodotti dimenticati all'utilizzo di tecniche più moderne di produzione, alla necessità di fare sistema e saldare la filiera dei prodotti Made in Italy, cucina e turismo.

Dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara hanno discusso con l'autore Antonio Di Lorenzo, caporedattore de "Il Giornale di Vicenza" e Alberto Graziani, autore di "Nato stinco".

### ASTICHELLO

#### Presentazione della riedizione dei sonetti di Giacomo Zanella

Il 26 febbraio presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza è stata presentata la riedizione della raccolta "Astichello" con i 96 sonetti scritti dall'abate e poeta vicentino Giacomo Zanella. Si tratta del frutto di un progetto culturale di grande portata che ha avuto come promotori il Comune e la Pro loco di Monticello Conte Otto che si sono avvalsi della preziosa collaborazione del prof. Italo Francesco Baldo, come curatore dell'opera e del prof. Galliano Rosset, come autore di ben 98 illustrazioni. La pubblicazione della nuova edizione di l' "Astichello" (Editrice Veneta - 2003), raccoglie i sonetti che Giacomo Zanella ha scritto tra il 1880 e il 1887, traendo ispirazione dal paesaggio che circondava la sua villa di Cavazzale, dove lo Zanella trascorse l'ultima parte della vita. Ha introdotto il presidente della Biblioteca Internazionale "La Vigna" Mario Bagnara mentre la presentazione dell'opera è stata fatta dai due autori, Italo Francesco Baldo e Galliano Rosset.

### IL PROFUMO DELLA LIBERTÀ

#### Presentazione del libro di Franco Dal Maso

Il 28 febbraio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Franco Dal Maso "Il profumo della libertà", tema ricorrente degli avvincenti cinque racconti che lo compongono.

Franco Dal Maso, vicentino, già primario di Ostetricia e Ginecologia nell'ospedale di Arzignano, ha raccolto in questo libro alcuni passaggi della sua vita professionale e del suo impegno politico nel Partito Socialista. È un raccontare molto intenso, appassionato, a volte perfino commosso, dove traspare la fedeltà agli ideali costantemente manifestati nella coerenza e nel coraggio

della verità. Il volume, stampato da Proget Edizioni, è arricchito dai disegni di Luciano Vighy, essenziali, ma efficacissimi. Dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, sono intervenuti Giuseppe Pupillo e Bepi De Marzi.

## Marzo

### VILLE, GIARDINI E PAESAGGI DEL VENETO

#### La tradizione degli agrumi dal Garda alla Riviera del Brenta sulle orme del Volkamer.

Il 3 marzo la Biblioteca "La Vigna" e l'Associazione "Amici dei Parchi", dopo l'introduzione dei rispettivi presidenti Mario Bagnara e Luisa Manfredini, hanno proposto la conferenza del dott. Francesco Soletti su "Ville, giardini e paesaggi del Veneto". Il titolo rimanda alla straordinaria opera editoriale di Johann Christoph Volkamer, botanico tedesco che ai primi del Settecento documentò con splendide incisioni un viaggio di studio tra il Lago di Garda e la Riviera del Brenta. Ogni tavola rappresenta una villa veneta in abbinamento all'illustrazione scientifica di una delle varietà di agrumi che erano coltivate nei broli di quelle proprietà. Partendo da questo spunto, ha preso il via una ricognizione fotografica di quel che resta della tradizione agrumicola nell'odierno scenario regionale, ripercorrendo idealmente il percorso dell'antico viaggiatore.

### MERCANTI DI TERRAFERMA. UOMINI, MERCI E CAPITALI NELL'EUROPA DEL CINQUECENTO.

#### Presentazione del libro di Edoardo Demo

Il 5 marzo sono stati approfonditi i contenuti del recente volume "Mercanti di terraferma. Uomini, merci e capitali nell'Europa del Cinquecento", edito da Franco Angeli. Insieme con l'autore vicentino Edoardo Demo, docente di Storia Economica all'Università di Verona, hanno partecipato, dopo l'introduzione del presidente Mario Bagnara, Giovanni Luigi Fontana, direttore del Dipartimento di Storia dell'Università di Padova e presidente del Consiglio Scientifico de "La Vigna" e Claudio Povolo, titolare della cattedra di Storia delle Istituzioni politiche e sociali all'Università Ca' Foscari di Venezia. Il libro presenta due parti ben collegate tra loro. Nella prima vengono approfondite le peculiarità dell'attività svolta dagli uomini d'affari della Terraferma veneta del XVI secolo, tramite un'analisi degli orizzonti geografici lungo i quali l'attività si espleta, delle forme di organizzazione, delle strutture dell'impresa e delle tecnologie e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento degli affari. La seconda parte è incentrata sull'analisi dell'operato di singoli operatori veneti, tra cui il vicentino Vincenzo Scrofa. Ricco e variegato il materiale documentario, in larga parte inedito.

## IL GRANA PADANO... IN PARADISO

### Presentazione del libro di Piersilvio Brotto e Giuseppe Dellai

Il 12 marzo la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Il Grana Padano... in Paradiso" di Piersilvio Brotto e Giuseppe Dellai.

Edito da Bozzetto Edizioni, il libro si propone di far luce sulla storia ultrasecolare degli stabilimenti caseari di dieci comuni del destra Brenta. Un territorio così omogeneo da rappresentare di per sé un distretto, dove l'economia degli ultimi centocinquanta anni ha condizionato il paesaggio con l'allevamento bovino, la produzione foraggera e l'industria casearia.

Il libro, però, non si limita a compiere questo pur ampio lavoro di ricostruzione storica e ricerca documentaria sulle vicende del latte, ma, attraverso racconti, interviste, e uno straordinario apparato fotografico ed immagini artistiche, offre uno spaccato della Civiltà Contadina e fa rivivere situazioni e personaggi del mondo agricolo a metà del '900.

Dopo i saluti introduttivi di Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", sono intervenuti Danilo Gasparini, docente di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Università di Padova e Giustino Mezzalana, direttore della Sezione Ricerca e Gestioni Agro-Forestali di Veneto Agricoltura.

Ha fatto da moderatrice la giornalista Cristina Bellema, la quale ha introdotto anche le letture affidate ai lettori: Maria Pia Grandi, Bianca Perosa, Franco Sfameni e Giuliano Paganin e lo "scherzo" dell'autore-attore Piersilvio Brotto.

## CARO PAPÀ CARO FIGLIO: LETTERE DI ARCISO E BRUNO MASTROTTO 1962-1964

### Presentazione del libro a cura di Bepi De Marzi e Cecilia Petrosino

Il 19 marzo, giornata dedicata alla festa del papà, la Biblioteca "La Vigna" ha presentato il libro "Caro Papà Caro Figlio. Lettere di Arciso e Bruno Mastrotto 1962 - 1964", curato da Bepi De Marzi e Cecilia Petrosino, autori anche del precedente volume "Arciso di Alvese" del 2000, giunto, lo scorso anno, alla quinta edizione. De Marzi ha raccontato le vicende dalla famiglia Mastrotto, in particolare di Arciso, "saggio e sapiente contadino sulle colline della Valle del Chiampo, prima del suo illuminato e coraggioso impegno nel mondo dell'imprenditoria conciaria".

Continuazione di questa avvincente esperienza che ha riguardato i figli di Arciso Bruno e Santo, fondatori del Gruppo Mastrotto, è l'epistolario oggetto del nuovo volume, finora inedito e conosciuto solo da pochi intimi, riflette anzitutto "le ansie, i rischi, le speranze... le prime soddisfazioni, le preoccupazioni impensabili, le delusioni...: tutto un mondo da conoscere, capire, da vivere progressivamente con determinazione".

Non senza una certa nostalgia per il mondo contadino che comunque aveva garantito una certa sicurezza economica e un'impagabile tranquillità, rafforzata anche dai profondi vincoli familiari. Sono tutti aspetti che, con l'abile regia di De Marzi, la lettura di alcuni passi scelti da entrambi i libri, ha evidenziato in modo particolarmente toccante.

## A TAVOLA IN SICUREZZA: LA CIVILTÀ DEL MAIALE - CICLO DI INCONTRI

### Il maiale: ieri, oggi e domani di questo straordinario protagonista della realtà rurale

Il 26 marzo si è tenuto il primo appuntamento del ciclo di incontri "A tavola in sicurezza" organizzato da "La Vigna" con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione - Corso di studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti - e i Medici Veterinari dell'Ulss 6 di Vicenza.

Il rapporto che abbiamo con il cibo assume connotazioni molto variegata, dall'indifferenza all'eccesso, dalla parsimonia alla curiosità, dimenticando spesso che il costante miglioramento dell'igiene e della qualità degli alimenti hanno contribuito alla stessa evoluzione della specie nonché all'allungamento della vita. Con il progetto "Fare della comunicazione un sistema per informare" i Medici Veterinari del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ULSS 6 di Vicenza e i ricercatori del Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università di Padova, in collaborazione con la Biblioteca "La Vigna", hanno raccontato cosa significa oggi fare e operare per la sicurezza degli alimenti. L'iniziativa da continuità all'azione formativa che il Corso di Studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti con sede a Vicenza ha in essere con la collaborazione della Fondazione Studi Universitari di Vicenza. A questo primo appuntamento, intitolato "Il maiale: ieri, oggi e domani di questo straordinario protagonista della realtà rurale", è intervenuto Paolo Scarpi, professore presso il Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, Università di Padova ("Miti porcini: una carne sublime tra 'consumi' e divieti").

## Aprile

### IL DESTINO DEI NANI DI VILLA VALMARANA

#### Presentazione del libro di Annacaterina Barocco Cantarella e inaugurazione della mostra di disegni di Luciano Vighy e ceramiche di Enzo Arzenton

Il 2 aprile alla Biblioteca "La Vigna" si è tenuta la presentazione del libro "Il destino dei nani di Villa Valmarana" di Annacaterina Barocco Cantarella.

Come scrive nella prefazione del volume Donatella Lombello Soffiato, "attraverso l'ampio e circostanziato

uso di fonti, ricercate su molteplici versanti, che spaziano dalla storia architettonica e sociale della città di Vicenza, alla storia di Giovanni Maria Bertolo - fondatore della Biblioteca Bertoliana - e della sua famiglia, alle "storie" sui Nani siano esse legate a costumi demotroantropologici, come pure alla tradizione leggendaria e fiabistica, Annacaterina Barocco Cantarella intende ricostruire le complesse linee, spesso tentacolari nella contaminazione di contraddittorie prospettive di indagine, quando non discontinue per le lacerazioni del tempo, di una tradizione che costantemente ha attraversato le generazioni, fedelmente riproponendo inquietanti domande e profonde riflessioni sui suoi simulacri teratologici".

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, e di Maria Sofia Deciani Valmarana, di Villa Valmarana ai Nani, la presentazione del volume è stata curata da Gino Panizzoni. E' stata presente anche l'autrice, intervenuta su "Il giardino svelato di Villa Valmarana. Dalle statue alle storie". La presentazione del volume è stata accompagnata dall'inaugurazione della mostra degli acquerelli di Luciano Vighy e delle fiabe di porcellana di Enzo Arzenton.

## **UOMINI E PIANTE. LE PASSIONI DEI COLLEZIONISTI DEL VERDE**

### **Presentazione del libro di Lucilla Zanazzi**

Il 7 aprile alla Biblioteca "La Vigna" si è tenuta la presentazione del libro-intervista "Uomini e piante. Le passioni dei collezionisti del verde" di Lucilla Zanazzi. L'incontro è stato organizzato dall'Associazione "Amici dei Parchi". Che cosa lega le piante agli uomini e come si esprime l'empatia tra loro? Questo libro raccoglie i racconti di incontri amorosi, parla di sbandate per le rose, di passioni per i tulipani, di innamoramenti per le erbe aromatiche. Il libro è come una lunga e incredibile avventura attraverso 32 storie di grandi appassionati coltivatori e collezionisti di piante, attraverso "le loro passioni" nei confronti di rose e palme, gerani e piante tropicali, passiflore e rododendri... 32 mondi, 32 vite, 32 esperienze, tutte all'insegna dell'amore per la natura. Storie che hanno molto da insegnare, non solo a chi ama le piante.

Dopo il saluto introduttivo di Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", alla presentazione sono intervenuti Luigino Curti, già prefetto dell'Orto botanico di Padova e docente di Botanica all'Università di Padova, Luisa Manfredini, presidente dell'Associazione "Amici dei Parchi", Rosanna Centofanti, appassionata collezionista di piante, e l'autrice del libro Lucilla Zanazzi.

## **A TAVOLA IN SICUREZZA: LA CIVILTÀ DEL MAIALE - CICLO DI INCONTRI**

### **C'è salume e salume.**

Il 9 aprile si è tenuto il secondo appuntamento del

ciclo di incontri "A tavola in sicurezza" organizzato dalla Biblioteca "La Vigna" con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione - Corso di studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti - e i Medici Veterinari dell'Ulss 6 di Vicenza.

A questo secondo appuntamento, intitolato "C'è salume e salume?", sono intervenuti Stefania Balzan del Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova ("L'arte del Mazin: come sono cambiati nel tempo carni e salumi") e Stefano Ferrarini del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza ("La tutela del consumatore. La sicurezza alimentare fuori e dentro casa").

## **SE IL VINO È PANE... GARGANEGHE E CONTADINI NELLA STORIA DI GAMBELLARA E DINTORNI**

### **Presentazione del libro di Luigi Zonin**

Il 16 aprile alla Biblioteca "La Vigna" è stato presentato il libro di Luigi Zonin "Se il vino è pane ... Garganeghe e contadini nella storia di Gambellara e dintorni", pubblicato con l'Associazione "Storie di piccola patria". Con l'autore, già docente e dirigente scolastico e appassionato cultore di storia della vitivinicoltura locale, ha dialogato il presidente Mario Bagnara.

Una scrupolosa ricerca storica ricostruisce, attraverso le carte d'archivio, la presenza della vite a Gambellara e soprattutto il percorso di un suo celebre vitigno, la Garganega, e il successo dei suoi vini (Garganego, Santo, Recioto), intersecandosi con la storia passionale e sanguigna delle piccole comunità del territorio di confine, dal Medioevo al primo '900. La lunga ricerca chiarisce alcune storie leggendarie del vino e ricostruisce documentatamente il piccolo mondo contadino tra caneve, contratti, lavori stagionali e vendemmie felici vissute a Gambellara nel corso di sette secoli travagliati, incorniciati da storie violente e dai mille contrasti vissuti sul monte e nella Campagna comune (indivisa e appartenente a tre comuni vicentini-veronesi): ma su tutto risplende il sole delle sue garganeghe e dei suoi infaticabili contadini "maestri" di vini d'eccellenza e di vita.

## **SERRE D'AGRUMI DELLE VILLE VICENTINE**

### **Conferenza ed inaugurazione della mostra con gli Amici dei Parchi**

Il 28 aprile la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la conferenza e l'inaugurazione della mostra «Serre d'agrumi delle ville vicentine» allestita dall'associazione Amici dei Parchi. Il territorio veneto e la provincia di Vicenza in particolare continuano a rivelare aspetti sorprendenti della propria storia. Chi avrebbe mai detto, infatti, che ville e castelli fossero tra l'altro luoghi di produzione agrumicola? Cedri, limoni, aranci e altri ancora: frutti decorativi, certo, ma anche prodotti da reddito destinati tanto alla medicina dei semplici, quanto alla cucina

d'alto lignaggio. È stato questo il filo conduttore della conferenza.

I primi relatori sono stati il presidente della biblioteca, Mario Bagnara, che ha presentato preziosi volumi a soggetto agricolo in esposizione, e Francesco Soletti, autore della ricognizione fotografica che ha messo in risalto un aspetto finora sottovalutato della villa veneta. Sono intervenuti poi gli chef Amedeo Sandri e Davide Pauletto: il primo ha riportato il discorso al tempo di Bartolomeo Scappi, celebre cuoco contemporaneo al Palladio. Il secondo ha riferito gli esiti di una rievocazione gastronomica, «Pesci d'acqua dolce e agrumi», tenutasi presso il ristorante le Vescovane a San Rocco di Longare, sotto l'egida dell'Accademia Italiana della Cucina.

## Maggio

### ANTICHE FAMIGLIE DI ASIAGO: STORIA, ORIGINE, GENEALOGIA. ALLE ORIGINI DI UNA COMUNITÀ RURALE

Presentazione del libro di Massimo Paganin

Il 7 maggio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Antiche famiglie di Asiago: storia origine genealogia. Alle origini di una comunità rurale" di Massimo Paganin. Il volume è il risultato di quattro anni di ricerche effettuate presso gli Archivi di Stato di Vicenza, Bassano e Padova, l'Archivio Torre della Biblioteca Bertoliana di Vicenza e l'Archivio Capitolare di Vicenza. Iniziato come lavoro di ricerca genealogica sulle più antiche famiglie del capoluogo dell'altopiano, la frequentazione dei vari Archivi ha permesso di realizzare un'opera di più ampio respiro nella quale, alle schede compilate per ciascuna famiglia, si affianca un ampio inquadramento storico introduttivo.

La parte dedicata all'onomastica e alla genealogia consiste in novantasette schede corrispondenti alle famiglie con diverso cognome che risiedevano ad Asiago nel periodo precedente il Concilio di Trento. E' infatti dopo questo Concilio che praticamente scompare (almeno per Asiago) il fenomeno della nascita di nuovi cognomi, fino ad allora lasciato al libero arbitrio della gente.

Il volume è stato realizzato esclusivamente sulla base della consultazione e analisi di quasi duemila documenti e, pur essendo focalizzato su Asiago, è di particolare interesse anche per i Comuni dell'Altopiano perché dalla storia delle singole famiglie si riesce ad avere un esaustivo spaccato della vita di un'intera comunità a cavallo tra Medio Evo ed Età Moderna.

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", e di Roberto Rigoni, assessore alla cultura del Comune di Asiago, sono intervenuti Giovanni Marcadella, direttore dell'Archivio di Stato di Vicenza, e l'autore Massimo Paganin.

### LA TERRA PROMESSA. I GIOVANI CONTADINI E LA TERRA Seminario

Il 9 maggio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato il seminario "La Terra Promessa. I giovani contadini e la terra". Negli ultimi anni il mondo dell'agricoltura è attraversato da "inquietudini" generazionali ed è investito da una domanda di lavoro figlia del disagio sociale e della crisi da una parte e dall'emergere di nuove sensibilità dall'altra. Sono sempre più numerosi, infatti, i giovani che decidono di ritornare o avvicinarsi per la prima volta alla terra. Se fino a poco tempo fa padri e nonni raccomandavano a figli e nipoti "Studia, perché la terra è bassa... studia, perché a lavorare in campagna ci si spacca la schiena, poi magari arriva la grandine a portar via tutto", oggi sono in netto aumento (i dati sono del Miur) gli allievi degli istituti agrari e gli iscritti alle Facoltà di Agraria. Ed il fenomeno non è solo italiano. Troppo presto forse per dichiarare finito l'esodo dalle campagne, ma qualcosa sta cambiando davvero. L'attenzione e l'attrazione verso la terra e verso il mondo contadino da parte di nuovi soggetti, per lo più giovani, rappresenta una sorta di rivincita delle campagne stesse. Sempre più frequenti sono i casi di riconversione professionale radicale: professionisti che smettono la giacca o il camice e riprendono in mano i destini di vecchie aziende paterne o che ripartono ex novo. E molti di questi sono giovani che vedono nella terra da una parte una reale e concreta risposta alla mancanza di lavoro, dall'altra una scelta di vita che si nutre di nuovi valori.

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara e Danilo Gasparini, rispettivamente presidente e membro del Consiglio Scientifico de "La Vigna", sono intervenuti Christine Mauracher (Università Ca' Foscari, Venezia: Agricoltura italiana e giovani imprenditori: opportunità di sviluppo), Caterina Carraro (Università Ca' Foscari, Venezia: Agricoltura e imprenditorialità giovanile: tra innovazione e tradizione), Serena Tarangioli (INEA: Politiche e opportunità per i giovani agricoltori), Franco Pivotti (Direttore Rete Scuole Agrarie e Forestali del TriVeneto: Limiti e prospettive della formazione professionale in Italia), Raffaele Cavalli (TESAF, Università di Padova: L'Università: Le Scuole di Agraria tra speranza e mercato), Giambattista Polo (Verona Agrinsieme: Le associazioni di categoria e i giovani contadini: prospettive), Cristiano Fontana (Delegato Provinciale Giovani Impresa Coldiretti Vicenza: Giovani Imprenditori agricoli, tra rapporti con il mercato e la pubblica amministrazione). Farà da moderatore Vladi Finotto (Università Ca' Foscari, Venezia). Al termine del seminario hanno raccontato le proprie esperienze alcuni giovani imprenditori del settore, tra cui Andrea Lavagnoli e Sara Pasetto.

### 400 ASA - 10 ANNI DI FOTOGRAFIA

Collettiva in occasione dei 10 anni di attività del gruppo fotografico 400 ASA

Il 10 maggio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato l'inaugurazione della mostra fotografica “400 ASA. 10 anni di fotografia”, che il gruppo fotografico 400 ASA ha allestito nel prestigioso spazio espositivo dell'appartamento Gallo-Zaccaria in occasione dei 10 anni di attività.

Come hanno spiegato Renato Freddolini e Marzia Maino nella presentazione della mostra, la collettiva comprendeva quattro sezioni di opere. Comacchio, una riflessione sul paesaggio indagato quale ambiente naturale, quale scenario che accoglie una dimensione antropica, teatro di una memoria che si è sedimentata nelle architetture e nei mestieri antichi. Una donna, tanti ruoli, una meditazione “di genere” che taglia trasversalmente la nostra società, un'indagine sulla bellezza e sulla necessità di conoscere appieno quella forma del pensiero e del sentimento che costituisce il modo femminile di abitare il mondo. Autoritratto, quattro percorsi di auto riflessione che mettono a nudo emozioni, evoluzioni, stati di consapevolezza e di coscienza. Casa Gallo, un omaggio all'esperienza architettonica di Carlo Scarpa, la lettura di un sistema compositivo dove le linee pulite, atmosfere monocrome e fasci di luce naturale concorrono a definire un equilibrio di geometrie e una maniera peculiare di concepire lo spazio abitato.

#### **LA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE “LA VIGNA” DI VICENZA AL SALONE INTERNAZIONALE DEL LIBRO DI TORINO**

Il 10 maggio la Biblioteca Internazionale “La Vigna” è stata ospite al XXVII Salone Internazionale del Libro di Torino, nello stand della Regione del Veneto che quest'anno ha avuto l'onore di essere stata scelta come Regione Ospite del Salone. “La Vigna” ha avuto così la possibilità di illustrare le proprie attività in corso e programmate in vista dell'Expo 2015 di Milano con una conferenza che ha tenuto il presidente prof. Mario Bagnara, dal titolo “Verso l'Expo 2015. Le collezioni enogastronomiche della Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza”. Sono state date anche alcune informazioni sulla mostra e sulle conferenze, il tutto in corso di progettazione in collaborazione con la Biblioteca Bertoliana, dal tema “Nutrire il pianeta. Nutrire le città”.

#### **MAMAIMEGADÀ**

##### **Presentazione del libro di Lino Zonin**

Il 14 maggio alla Biblioteca “La Vigna” è stato presentato il libro di Lino Zonin “Mamaimegadà”, pubblicato nel dicembre 2013 da Contro Editore. “Mama, i me ga dà” (“Mamma, sono stato picchiato”) era la frase che i ragazzini del secolo scorso pronunciavano, rientrando a casa, per giustificare qualche livido rimediato durante gli infiniti pomeriggi giocati assieme ai coetanei. Oggi, ascoltando quelle parole, più di qualche genitore chiamerebbe

immediatamente la forza pubblica, mobiliterebbe i servizi sociali e il Telefono Azzurro: allora, invece, sul malcapitato pargolo si abbatteva un rimprovero tipo “ben ti sta, così impari”, e magari una ulteriore dose di scapaccioni (a scopo educativo, beninteso).

Andava così anche a Lonigo, il teatro di quest'avventura nella memoria che Lino Zonin affronta con il piglio giusto per rendersi portavoce d'una generazione figlia del dopoguerra e destinata a capitare dentro al più radicale cambiamento di usi e costumi avvenuto nella storia dell'umanità.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca “La Vigna” Mario Bagnara, sono intervenuti l'autore, corrispondente del Giornale di Vicenza, e Stefano Ferrio, giornalista, scrittore e docente universitario, che ha partecipato con dialoghi e letture.

#### **PIETRO LAVERDA MECCANICO: L'UOMO, LA FABBRICA, LE MACCHINE AGRICOLE** **Conferenza**

Il 28 maggio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la conferenza “Pietro Laverda meccanico: l'uomo, la fabbrica, le macchine agricole” organizzata in collaborazione con l'Archivio Sorico “Pietro Laverda”. Centoquarant'anni fa Pietro Laverda iniziava la sua vicenda di imprenditore fondando a San Giorgio di Perlena la Ditta Pietro Laverda. Oggi la fabbrica, con sede a Breganze, è la più antica azienda europea costruttrice di macchine agricole tuttora in attività.

Questa lunga storia industriale, che ha contribuito in modo importante allo sviluppo della meccanizzazione dell'agricoltura italiana, è stata oggetto di numerosi studi ed approfondimenti culminati con la pubblicazione del volume “Le macchine agricole Laverda” scritto da Piergiorgio Laverda, di cui è uscita quest'anno una seconda edizione ampliata ed aggiornata.

In occasione della ricorrenza l'Archivio Storico “Pietro Laverda” ha proposto la rilettura di un curioso e significativo documento che riporta agli anni di nascita dell'azienda e alla figura del suo fondatore. A corredo dello scritto sono state presentate numerose lettere autografe di Pietro Laverda Senior che contribuiscono, anche emotivamente, a delineare un'epoca di grande progresso tecnico ma anche di forti contrasti e difficoltà. Ha letto i testi l'attore Loris Rampazzo accompagnato dalle suggestive musiche eseguite da Anna Grendene al violoncello e Enrico Imbalzano alla chitarra. Piergiorgio Laverda ha introdotto i vari capitoli con note storiche ed immagini fotografiche dell'epoca. Ha aperto la serata il presidente della Biblioteca Mario Bagnara.

#### **LA STORIA IN UNA VITA**

##### **Presentazione del libro di Mariella Maistrello**

Il 30 maggio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione del libro “La storia in una vita” di Mariella

Maistrello, di recente edito da Editrice Veneta di Vicenza e patrocinato dalla Biblioteca “La Vigna” per il suo valore di importante testimonianza di civiltà contadina. L'autrice, vivace e simpatica insegnante con la passione per lo scrivere, racconta in questo libro la storia di sua madre Maria, insegnante nelle scuole del Vicentino fino agli anni sessanta del secolo scorso. Sullo sfondo, l'epoca più difficile della nostra storia: il ventennio fascista, le leggi razziali, la seconda guerra mondiale e il faticoso dopoguerra.

Il racconto si snoda vivace ed intenso, tra appassionate descrizioni dei luoghi e momenti d'azione quasi cinematografici. Mariella Maistrello riesce in modo mirabile non solo a raccontare fatti ma anche a spiegare i sentimenti: la sua narrazione è talmente coinvolgente che il lettore difficilmente, una volta iniziato a leggere, si stacca dalle pagine del volume.

Dopo i saluti iniziali il prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna” ed autore della prefazione del libro, ha dialogato con l'autrice.

## Giugno

### IL FONDO LIVIO CERINI DI CASTEGNATE. LA CUCINA FRANCESE Conferenza

Il 3 giugno la Biblioteca “La Vigna”, in collaborazione con la Fondazione Monte di Pietà, ha ospitato il convegno “Il fondo Livio Cerini di Castegnate. La cucina francese”.

L'iniziativa culturale viene proposta a conclusione del finanziamento triennale che la Fondazione Monte di Pietà di Vicenza ha stanziato in favore della Biblioteca “La Vigna” per l'acquisizione della collezione libraria del visconte Livio Cerini di Castegnate. La raccolta, denominata “Fondo Livio Cerini di Castegnate – Fondazione Monte di Pietà” una volta acquisita da “La Vigna” nel 2011, consta di circa 1.400 volumi che, databili dagli inizi del '500 al '900, rafforzano l'immagine della Biblioteca vicentina come una delle più importanti a livello nazionale e internazionale anche nel settore enogastronomico e culinario. Tra i libri vi sono numerose e rare edizioni francesi datate tra il 16° e il 19° secolo, un corpus difficilmente reperibile in Italia, dove sono presenti i più importanti autori di gastronomia del periodo: Escoffier, Menon e Carème. Di quest'ultimo, in particolare, è presente la rara edizione del 1847, “L'art de la cuisine française”, purtroppo incompleta.

E' stata proprio la cucina francese ad essere oggetto di questa conferenza, con la partecipazione di Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova (De l'hégémonie française ovvero appunti sulla cucina

dei cugini d'Oltralpe), Paolo Cazzaro, cuoco e studioso di storia della gastronomia (La modernità dei ricettari del Cinquecento) ed Alfredo Pelle, giornalista enogastronomico (La globalità di un patrimonio). “La Vigna” è stata onorata inoltre di avere presente la Sig.ra Wilma Minotti Cerini, vedova di Livio Cerini, intervenuta alla conferenza con una relazione dal titolo “Parigi e non solo. Una passione condivisa”. Hanno introdotto la serata il presidente della Biblioteca “La Vigna” Mario Bagnara e Mario Nicoli, presidente della Fondazione Monte di Pietà.

### CIBO, SCIENZA E SOCIETÀ

#### Serata organizzata da Observa – Science in Society

Il 6 giugno la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la conferenza “Cibo, scienza e società” organizzata da Observa – Science in Society, l'istituto vicentino che ha coordinato le attività che si sono svolte in Italia nell'ambito del progetto triennale Inprofood, promosso dall'Unione Europea e che mira a riunire la società civile, il mondo accademico e le imprese per affrontare questioni sociali, economiche e politiche in materia di ricerca sulla salute e sull'alimentazione.

Dopo i saluti iniziali del presidente della Biblioteca “La Vigna” Mario Bagnara, ha introdotto la conferenza Massimiano Bucchi, sociologo, autore de “Il pollo di Newton”. E' intervenuto Bruno Garbarotta, scrittore, giornalista, conduttore televisivo e attore, con una relazione dal titolo “Siamo nati per soffriggere”. E' stata presentata inoltre una rassegna delle più significative scene cinematografiche che descrivono il rapporto tra cultura, cibo e società a cura di Alberto Brodesco: “Polli, polpette e pillole. La scienza del cibo tra cinema e televisione”.

Questa conferenza, aperta al pubblico, si è svolta alla chiusura del workshop, riservato agli addetti ai lavori, “Il futuro del cibo” dove sono stati presentati, a cura di Giuseppe Pellegrini, docente di Metodologia della ricerca sociale all'Università di Padova, i principali risultati del progetto Inprofood. Al workshop sono intervenuti Elena Capolino del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Enrico Novelli dell'Università di Padova, Raffaele Boscaini di Confindustria Veneto, Antonio Di Lorenzo de Il Giornale di Vicenza, Francesco Nicoletti di Federconsumatori Veneto, Igino Andrighetto dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Stefano Zocca di ASCOM Vicenza assieme a rappresentanti delle organizzazioni della società civile.

### MANI CHE AIUTANO

Ripulire il parco dell'ottocentesco Palazzo Brusarosco Zaccaria, restaurato dall'architetto Carlo Scarpa ed attuale sede della Biblioteca “La Vigna”: è stata questa la ragione per cui un gruppo di trentacinque volontari

vicentini e statunitensi della Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni, dai più conosciuta come Chiesa Mormone, si è dato appuntamento il 21 giugno. "Mormon Helping Hands", ovvero "Mani che aiutano", è il nome che compare sulle loro casacche e che accomuna i gruppi di servizio volontario organizzati in tutto il mondo dalla Chiesa.

In qualità di membri di una chiesa cristiana, i mormoni si impegnano a seguire l'esempio di Cristo nell'offrire servizio, donando tempo e capacità. L'iniziativa è stata supervisionata dal prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca "La Vigna" che ha fornito ai volontari il materiale necessario.

## Luglio

### **VICENZA SALOTTO URBANO. LE NOTTI DELLA BELLEZZA Conversazione con lo scrittore Tiziano Scarpa, premio Strega 2009**

Il 7 luglio il giardino di Palazzo Brusarosco Zaccaria, sede della Biblioteca "La Vigna", ha ospitato il primo dei 4 incontri di "Vicenza salotto urbano. Le notti della bellezza", organizzati da Theama Teatro in collaborazione con il Comune di Vicenza.

Il progetto è stato ideato e realizzato attorno al tema della bellezza, intesa nelle sue quattro principali dimensioni di vita: il corpo, la mente, il cuore e l'anima. L'obiettivo è quello di valorizzare alcuni "salotti urbani" di Vicenza, spazi privati e pubblici che non sono abitualmente goduti da tutti. Il 7 luglio nel giardino de "La Vigna" è intervenuto, dopo i saluti iniziali del presidente Mario Bagnara, lo scrittore Tiziano Scarpa, premio Strega 2009, con una conversazione dal titolo "La bellezza e l'anima: meglio brutti dentro e belli fuori, o viceversa?".

### **"LA VIGNA" LAUREA DEGLI STUDENTI DEL CORSO DI SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE DELL'UNIVERSITA' DI PADOVA Sessione di laurea alla Biblioteca "La Vigna"**

Il 17 luglio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato per la prima volta una sessione di laurea del corso di Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione dell'Università di Padova, Classe n. L-26 "Scienze e tecnologie alimentari", Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente, uno dei cinque dipartimenti dell'Università di Padova con cui "La Vigna" ha firmato una convenzione lo scorso anno per lo sviluppo di una collaborazione scientifica.

Molti laureandi di questo corso di laurea hanno svolto alla Biblioteca "La Vigna" le ricerche per la propria tesi, consultando testi, sia antichi che moderni, fondamentali per gli studi del settore e trovando rarità che solo una biblioteca specializzata come "La Vigna" può offrire. Sono stati 7 gli studenti che hanno discusso

la tesi nell'aula delle conferenze di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, sede della biblioteca "La Vigna".

## Settembre

### **EL POJANA 2015**

La Biblioteca "La Vigna" di Vicenza rinnova anche per il 2014 l'appuntamento con il Pojana, il vero ed autentico almanacco meteorognostico vicentino per l'anno 2015, che è stato presentato mercoledì 24 settembre. Il calendario per il nuovo anno, importante anniversario della 1° Guerra mondiale, dedica al ricordo dell'evento bellico tre tavole intitolate "I forti in guerra", "Le vie della guerra" e "La guerra del 1915 nel vicentino". Tutte le tavole, sapientemente illustrate da Galliano Rosset, sono corredate anche da ricerche storiche, ricordi e aneddoti.

Notizie storiche, disegni, tradizioni, ma soprattutto tante curiosità rendono unico questo calendario, cui si aggiungono i proverbi, i suggerimenti per le semine e i raccolti, le indicazioni di sagre e mercati nel nostro territorio e alcune notizie sui Santi in particolare sui due Papi Santi. È stato Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", ad aprire l'incontro culturale, per poi lasciare la parola all'artista e studioso Galliano Rosset per un'interessante e divertente spiegazione delle tavole del calendario.

### **FANTARITRATTI**

#### **Mostra commemorativa di Beppe Perin**

Sabato 27 Settembre è stata inaugurata la mostra commemorativa di Beppe Perin "Fantaritratti", in occasione del ventennale della sua prematura scomparsa (1994).

Nato a Montebello Vicentino nel 1950 e vissuto a Zermeghedo fino al 1979, si trasferisce quindi in Valpolicella, dopo aver ricevuto il 1° Premio di Pittura Comunità Valpolicella di San Pietro in Cariano. Già allievo a Milano del M° Enrico Baj, nel 1980 avvia con il fratello Roberto il rinomato laboratorio "Restaurare", tuttora cointestato anche a lui con sede a Montorso, continuando però a coltivare la sua passione per la pittura soprattutto di spiritosi e originali ritratti e autoritratti. La mostra è stata allestita nel luminoso ed elegante appartamento Gallo-Zaccaria, realizzato da Carlo Scarpa.

## Ottobre

### **A TAVOLA IN SICUREZZA**

#### **Quando c'erano gli animali di bassa corte: Il pollame com'era e com'è**

Mercoledì 8 ottobre si è tenuta alla Biblioteca "La

Vigna" il primo appuntamento della seconda tornata di incontri "A tavola in sicurezza" organizzato dalla Biblioteca Int. "La Vigna" con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione - Corso di studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti - e i Medici Veterinari dell'Ulss 6 di Vicenza, con il sostegno della Fondazione Veneto Banca.

Dopo le conferenze dello scorso aprile su "La civiltà del maiale", questi nuovi appuntamenti avranno come argomento gli animali di bassa corte, con il seguente programma:

#### 8 ottobre

Il pollame com'era e com'è. Presentazione del ciclo di incontri

Il "poeastro" - Carni avicole e uova di qualità (dr. ssa Angela Trocino, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)

#### 22 ottobre

Alla televisione hanno detto che il pollo ha preso l'influenza. Le garanzie per il consumatore Perché i nostri prodotti sono sicuri (dr. Stefano Ferrarini, Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza)

In casa - Consigli per conservare e consumare in tranquillità carne avicola e uova (prof. Enrico Novelli, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)

## IL GIARDINO DELLA BIODIVERSITÀ

### Presentazione del Nuovo Orto Botanico di Padova

A un mese esatto dall'inaugurazione del nuovo Orto Botanico di Padova, fondato nel 1545 e inserito dall'Unesco nella Lista del Patrimonio dell'Umanità nel 1997, la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha organizzato lunedì 13 ottobre una presentazione dell'originale Giardino della Biodiversità, allestito in una struttura di avanguardia mondiale dal punto di vista architettonico, tecnologico e botanico. Relatore sarà l'arch. Giorgio Strappazzon, titolare, con il collega arch. Fabrizio Volpato, dello Studio VS.Associati s.r.l. di Marostica, vincitore nel 2005 di un concorso europeo al quale hanno partecipato studi professionali di varie nazionalità.

L'evento viene proposto dalla Biblioteca in collaborazione con l'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Vicenza, che sta anche definendo una successiva giornata di formazione con visita guidata a Padova.

All'iniziativa hanno partecipato anche le Associazioni Amici dei Parchi e Amici dei Monumenti e del Paesaggio di Vicenza.

## SAPIENZA CONTADINA E CULTURA DEL CIBO NELLE TRADIZIONI VENETE

### Presentazione del libro di Galliano Rosset

Mercoledì 15 ottobre alla Biblioteca "La Vigna" è stato presentato il libro di Galliano Rosset "Sapienza contadina e cultura del cibo nelle tradizioni venete" (Editrice Veneta, 2014), pubblicato con il contributo della Regione del Veneto.

Dopo la pubblicazione nel 2011 del libro "I mestieri e le stagioni nel Veneto di inizio '900", Galliano Rosset si è rimesso all'opera con carta, matita e china, realizzando la nuova pubblicazione dedicata alle attività dei contadini nelle nostre campagne, in particolare alla parte strettamente legata all'alimentazione. Si parla molto dell'allevamento degli animali e del loro importantissimo ruolo sia come fonte di cibo, sia come forza lavoro. Diverse pagine spiegano la preparazione del pane e la lavorazione dei formaggi e grande spazio e cura vengono dedicati alle piante, dalle verdure dell'orto alla frutta, alle piante officinali.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara e il saluto di Francesco Pretto, presidente del Consorzio Pro Loco Astico Brenta, è stato lo stesso Autore a presentare il suo nuovo lavoro al pubblico.

### A TAVOLA IN SICUREZZA

#### Alla televisione hanno detto che il pollo ha preso l'influenza

Mercoledì 22 ottobre si è tenuta alla Biblioteca "La Vigna" il secondo appuntamento del ciclo di incontri "A tavola in sicurezza" organizzato dalla Biblioteca Int. "La Vigna" in collaborazione con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione - Corso di studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti - e i Medici Veterinari dell'Ulss 6 di Vicenza.

All'appuntamento del 22 ottobre, intitolato Alla televisione hanno detto che il pollo ha preso l'influenza, sono stati proposti i seguenti interventi:

Le garanzie per il consumatore - Perché i nostri prodotti sono sicuri (dr. Stefano Ferrarini, Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza)

In casa - Consigli per conservare e consumare in tranquillità carne avicola e uova (prof. Enrico Novelli, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)

### QUESTIONE DI STILE: SALUTE E STILI DI VITA. CICLO DI INCONTRI

#### TENERSI CARA LA PELLE coi tempi che corrono...

Il gruppo ANAP (Pensionati Confartigianato), insieme con il Mandamento di Vicenza di Confartigianato e la Biblioteca Internazionale "La Vigna", ha organizzato giovedì 23 ottobre un incontro aperto alla cittadinanza sul tema TENERSI CARA LA PELLE (Coi tempi che corrono...). L'incontro si propone di offrire informazioni

sui cambiamenti della pelle col passare degli anni, i fattori di rischio e l'importanza della prevenzione (il sole, i nei, le macchie e gli inestetismi in genere). A trattare questa parte è stato chiamato il Prof. Maurizio Pegoraro, Direttore di Chirurgia Plastica dell'Ospedale San Bortolo di Vicenza.

Successivamente il Dott. Francesco Damato, Direttore del Laboratorio Biocosm'Ethics, offrirà suggerimenti e consigli utili con i rimedi della natura per avere cura della propria pelle.

Hanno introdotto l'incontro il prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca "La Vigna", il Presidente del Mandamento di Vicenza di Confartigianato, Valter Casarotto, e il Presidente dell'ANAP, Gino Cogo; moderatore il giornalista Franco Pepe.

## SETTE VOLTE BOSCO SETTE VOLTE PRATO

### Presentazione del libro di Paola Martello

Mercoledì 29 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Paola Martello Martalar "Sette volte bosco sette volte prato. Leggende, piante, animali e lingua cimbra", organizzato in collaborazione con l'Associazione Amici dei Parchi di Vicenza.

Dopo essersi interessata ai luoghi e ai personaggi delle leggende di montagna, dell'Altopiano dei 7 Comuni, delle Dolomiti e di altre regioni italiane, l'autrice ha allargato il campo di ricerca alle aree di tradizione cimbra in generale.

Anche in questo lavoro ha dedicato particolare attenzione alla toponomastica locale poiché evoca leggende lontane. La toponomastica, inoltre, porta ancora molti nomi di luogo in cimbro, lessico usato dai suoi genitori, originari dell'Altopiano dei Sette Comuni. Per questo progetto Paola Martello ha preso spunto da alcune leggende importanti legate ai territori cimbri. A ispirarla sono stati due personaggi interessanti tratti dall'immaginario tradizionale di Roana e Giazza: le Selegen Baiblen o Beate Donnette, piccole fate che interagiscono con il paesaggio e hanno un rapporto privilegiato con gli animali; le Sealagan Laute o Genti Beate, che hanno in sé aspetti umani e quelli arborei, poiché sono belle persone davanti e di cortecchia d'albero dietro.

Con 33 leggende e fiabe di area cimbra, 38 illustrazioni in bianco e nero, un dizionarietto con i termini di piante e animali delle isole linguistiche cimbre, Paola Martello vuole contribuire con questo libro a salvare e divulgare alcune informazioni sul patrimonio culturale delle zone di origine germanica in Italia e consegnarle alle nuove generazioni. A questo scopo le leggende sono trascritte con un linguaggio semplice e comprensibile poiché devono arrivare ai lettori più giovani.

Il lavoro riveste una sua importanza anche per studiosi e appassionati, interessati alla cultura linguistica e

naturalistica cimbra che potranno comparare i termini usati nelle varie zone. Non mancherà l'attenzione dei turisti che potranno cogliere, all'interno del testo, gli aspetti più curiosi su erbe e animali delle realtà montane in oggetto.

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", sono intervenuti Sergio Bonato per gli enti interessati alla pubblicazione (Istituto Cimbro di Luserna, Istituto di Cultura Cimbra di Roana e Curatorium Cimbricum Veronense), Fiorenzo Nicolussi, vicepresidente del Centro documentazione Luserna e Luigino Curti, già prefetto dell'Orto Botanico di Padova che ha curato la prefazione del libro. L'Autrice ha parlato dei miti montani e dei contenuti del libro.

Il pomeriggio è stato allietato dalle musiche e canti di Pierangelo Tamiozzo.

## L'ARTE È UN FIORE SELVAGGIO, AMA LA LIBERTÀ

### Mostra documentaria su Ignazio Silone, l'uomo, lo scrittore, l'intellettuale

Venerdì 24 ottobre alla Biblioteca "La Vigna" è stata presentata la mostra "L'ARTE È UN FIORE SELVAGGIO, AMA LA LIBERTÀ"- Mostra documentaria su Ignazio Silone, l'uomo, lo scrittore, l'intellettuale (fino al 9 novembre 2014).

Cosa unisce lo scrittore Ignazio Silone e la Biblioteca Internazionale La Vigna - Centro di Cultura e Civiltà Contadina?

Il trait d'union tra queste due eccellenze è un gruppo di compagni di scuola, la 5<sup>^</sup>C 1970-71 del Liceo scientifico Paolo Lioy di Vicenza, che presentarono all'esame di maturità una tesina sull'opera dello scrittore abruzzese, iniziativa molto innovativa per quei tempi.

Una copia della tesina ciclostilata (come si usava all'epoca) venne inviata a Silone che l'apprezzò a tal punto da segnalargliela alla Rai per un programma su di lui che era in preparazione. Una troupe della Rai si recò a Vicenza ad intervistare gli studenti e le interviste andarono in onda a chiusura del programma nel novembre 1971.

Nell'estate del 2013, per una serie fortuita di circostanze, gli ex studenti furono invitati dalle Istituzioni di Pescina dei Marsi, luogo natale e di sepoltura di Secondino Tranquilli (nome anagrafico di Ignazio Silone), alle celebrazioni per i 35 anni della scomparsa dello scrittore avvenuta il 22 agosto 1978. Alcuni brani tratti dalle opere dello scrittore furono selezionati e letti dagli stessi ex studenti. L'esperienza fu molto coinvolgente anche per il folto pubblico presente, creando un forte legame tra Vicentini e Pescinesi.

Da qui l'idea che porta la 5<sup>^</sup> C di allora a proporre la Mostra sulla complessa figura di Ignazio Silone, presso la Biblioteca "La Vigna", grazie alla disponibilità del suo presidente Mario Bagnara, nello splendido scenario della Residenza Gallo-Zaccaria.

La Mostra è stata preceduta da una Tavola rotonda moderata da Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", e ha ospitato, dopo i saluti delle Autorità locali e Abruzzesi, interventi di:

Lucio Battistotti, Direttore della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea; Angelo De Nicola, giornalista e Membro esperto del Centro Studi Ignazio Silone; Elisabetta Risari, responsabile della Linea Classici di Mondadori che ha presentato in anteprima la ristampa di "Uscita di Sicurezza", una delle più importanti opere di Silone; Gian Antonio Stella, giornalista e saggista; Romolo Tranquilli, pronipote dello Scrittore che ha portato la sua testimonianza di vita con l'illustre parente.

## Novembre

### IL SILENZIO DELLE NOSTRE PAROLE

#### Presentazione del libro di Manuela Tamburin

Il 5 Novembre 2014 la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del romanzo di Manuela Tamburin intitolato "Il silenzio delle nostre parole" (Ed. Artistica Bassano) che narra di un amore luminoso come un girasole, profumato come un ramo di lavanda, ma anche selvaggio e violento. Un romanzo toccante che parla direttamente al cuore. La storia nasce in Provenza, sotto il sole mediterraneo e prosegue poi nella magia di Praga.

Alla presentazione sono intervenuti con l'autrice il prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca "La Vigna", il prof. Gianni Giolo, critico letterario, l'editore arch. Andrea Minchio e l'attrice Mara Santacatterina.

### IL TERZO PARADISO - COLTIVARE LA CITTÀ

#### incontro con l'artista MICHELANGELO PISTOLETTO

Venerdì 7 novembre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato l'artista Michelangelo Pistoletto con un incontro sul tema "Il Terzo Paradiso - Coltivare la città", promosso da ALA Assoarchitetti, Cittadellarte-Fondazione Pistoletto, Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Vicenza, Biblioteca Internazionale "La Vigna", con l'aiuto di Amici dei Parchi e Amici dei monumenti, dei musei e del paesaggio per la città di Vicenza e Provincia. Interverranno inoltre Fortunato D'Amico (curatore de "Il Terzo Paradiso-Coltivare la Città"), Jacopo Bulgarini d'Elci (vicesindaco e assessore alla crescita del Comune di Vicenza), Mario Bagnara (presidente Biblioteca Internazionale "La Vigna"), Ario Gervasutti (direttore de Il Giornale di Vicenza), Marisa Fantin (presidente Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Vicenza), Paolo Naldini (direttore di "Cittadellarte-Fondazione Pistoletto"), Luisa Manfredini presidente dell'Associazione Amici dei Parchi. Ha

fatto da moderatore Bruno Gabbiani (presidente ALA Assoarchitetti).

Michelangelo Pistoletto, artista internazionale conosciuto in tutto il mondo, ha da tempo scelto di dedicare la sua arte al cambiamento responsabile della società, promuovendo la partecipazione dei cittadini nei processi di gestione e di trasformazione delle loro comunità. Il suo progetto, Il Terzo Paradiso, consiste nel condurre l'artificio, cioè la scienza, la tecnologia, l'arte, la cultura e la politica a restituire vita alla Terra, congiuntamente all'impegno di rifondare i comuni principi e comportamenti etici, in quanto da questi dipende l'effettiva riuscita di tale obiettivo. Il Terzo Paradiso significa il passaggio ad un nuovo livello di civiltà planetaria, indispensabile per assicurare al genere umano la propria sopravvivenza. Il Terzo Paradiso-Coltivare la Città è un progetto di Cittadellarte-Fondazione Pistoletto e n.o.v.a. Civitas che approfondisce l'idea del Terzo Paradiso e intende stimolare alcuni punti vitali del territorio urbano del nostro Paese, coinvolgendo le associazioni, le pubbliche amministrazioni, la società civile, nella creazione di un network d'iniziative utili a promuovere il ritorno dell'agricoltura in città e la partecipazione attiva dei cittadini nei processi di gestione dell'habitat naturale e artificiale. L'orto è il simbolo di rinascita delle città che punta ad avere i luoghi di produzione alimentare vicino a quelli di residenza. La sua adozione diffusa comporta un processo di trasformazione che coinvolge architetti, paesaggisti, urbanisti, designer, agronomi, agricoltori, amministratori pubblici e privati, e altre professionalità correlate ai nuovi sviluppi del verde agricolo in città.

### FARE SAN MARTIN

Martedì 11 novembre alla Biblioteca "La Vigna" si è tenuto l'incontro "Fare S. Martin" organizzato in collaborazione con il Bacalà Club Palladio. È stata l'occasione per commemorare il prof. Pierluigi Lovo, scomparso lo scorso anno, il quale, generosamente, ha donato a "La Vigna" qualche centinaio di libri di argomento enogastronomico e vicentino, l'archivio del periodico "Fare, trapeare, brigare", alcuni quadri e delle bottiglie d'epoca.

Il prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", ha introdotto la serata e presentato la donazione di Pierluigi Lovo. Carlo Maria Maggi ha presentato le iniziative "Fare, trovarse e ciacolare", incontri itineranti su temi vari proposti e curati dal Bacalà Club Palladio che ha proposto proprio durante la serata dell'11 novembre il primo incontro: "Fare S. Martin". Antonio Bertoldo e Mario Pavan hanno dialogato su poesie e racconti della tradizione contadina ed enogastronomica e lo stesso Maggi è intervenuto sul tema "C'era una volta il vino novello". È stata inoltre presentata la Giornata del Bacalà alla Vicentina promossa dalla Venerabile Confraternita.

## DALLA MANO ALLA MACCHINA

### Presentazione del libro di Piergiorgio Laverda

Mercoledì 19 novembre alla Biblioteca “La Vigna” si è tenuta la presentazione del libro di Piergiorgio Laverda “Dalla mano alla macchina. La fienagione e il raccolto nelle campagne italiane del secolo scorso” (Edizioni L'Informatore Agrario, Verona), organizzata in collaborazione con l'archivio storico “Pietro Laverda”. Un itinerario tra storia, tecnica e personaggi che l'autore ha percorso agilmente mettendo a fuoco i passaggi salienti di questa grande rivoluzione che ha interessato l'agricoltura italiana in particolare nel secolo scorso. Dopo l'introduzione di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, sono intervenuti Raffaele Cavalli, prof. Ordinario di Meccanizzazione forestale all'Università di Padova, Marco Limina, direttore della rivista MAD (Macchine Agricole Domani) e l'autore Piergiorgio Laverda. Con letture a cura di Loris Rampazzo.

### ASIAGO-SUCESKA: LA TRANSUMANZA DELLA PACE

Questi i risultati della pace e della libertà: lavorare e costruire per il bene degli uomini, di tutti gli uomini; non uccidere, distruggere e conquistare con la forza delle armi, ma vivere con il lavoro per la fratellanza e l'aiuto reciproco (Mario Rigoni Stern, “Il sergente nella neve”).

Il 26 novembre alla Biblioteca “La Vigna” ha avuto luogo la proiezione del filmato “La Transumanza della Pace”: un'occasione per presentare la rinascita dell'economia agricola nella martoriata Bosnia-Erzegovina.

Assedio di Sarajevo, assedio di Mostar, pulizia etnica nella valle della Lašva, massacro di Srebrenica sono solo alcune delle sanguinose tappe del calvario che fu la guerra di Bosnia ed Erzegovina; dall'Aprile 1992 al Dicembre 1995 essa sconvolse le fondamenta della società civile, alimentando odi e segregazioni, i cui effetti non si sono attenuati negli anni, ma anzi tendono ad accentuarsi con la separazione delle varie etnie, così come sottolinea la scrittrice Azra Nuhefendi descrivendo il ricostruito Ponte Vecchio di Mostar: “Lo Stari Most oggi ha perso la sua funzione principale. Non unisce più, è diventato la metafora dell'opposto. Bello e splendente com'è, il Ponte Vecchio ci illumina su dove porta l'odio e la disumanità”.

È in questo scenario che si svolge l'azione raccontata dal filmato che vede come protagonista Gianbattista (Gianni) Rigoni Stern, figlio di Mario, impegnato nella realizzazione di un progetto di ricostruzione dell'economia locale del paese di Suceska nella Municipalità di Srebrenica in Bosnia-Erzegovina. Da un incontro casuale con la regista e attrice Roberta Biagiarelli, protagonista di progetti culturali a Srebrenica, è nata l'idea di un progetto di rilancio dell'attività

agricola di Suceska da attuare tramite l'importazione, sostenuta dall'Associazione Allevatori Razza Rendena di Trento, di bovini da latte da assegnare alle famiglie della comunità in modo da garantire il soddisfacimento dei bisogni primari e, in prospettiva, la creazione di un minimo reddito familiare.

Ma rispetto ad altre iniziative simili promosse da organizzazioni governative e non, il progetto di Gianni si è sviluppato in maniera antitetica, fornendo dapprima un supporto formativo, tramite l'organizzazione di corsi di foraggicoltura, di zootecnica, di sanità animale, di tecniche di allevamento, importando poi gli animali e assegnandoli a coloro che avevano dimostrato interesse e partecipazione ai corsi e, successivamente, proseguendo in una costante attività di monitoraggio del progetto e di intervento tecnico. Forte della sua esperienza professionale maturata nell'Ufficio Agricoltura della Comunità Montana Spettabile Reggenza Altopiano dei Sette Comuni, Gianni non si è limitato a incrementare il patrimonio zootecnico, ma ha fornito indicazioni tecniche sul miglioramento dei prati e dei pascoli e ha acquistato, tramite la solidarietà che il progetto ha cominciato a muovere, macchine e attrezzature per la fienagione, in modo che agli allevamenti familiari possa essere garantita una costanza di approvvigionamento di foraggio di buona qualità.

Il desiderio di Gianni è di riuscire a realizzare a Suceska un piccolo caseificio consortile che possa trasformare parte dal latte prodotto in prodotti caseari da commercializzare, completando la filiera produttiva che con tanto entusiasmo e sacrificio è riuscito a costruire. Ha introdotto la serata il presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara. Il prof. Raffaele Cavalli, dell'Università degli Studi di Padova, ha fatto da moderatore.

## Dicembre

### IL VINO “FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG” Territorio, tipicità, qualità

Mercoledì 3 dicembre alla Biblioteca “La Vigna” i relatori Arturo Zamorani, Claudio Giulivo, dell'Università di Padova, e Gianni Borin dell'azienda Borin Vini & Vigne Monselice, appartenenti tutti all'Accademia Italiana della Vite e del Vino, hanno presentato Il Vino “Fior d'arancio Colli Euganei Docg”: territorio, tipicità, qualità. La serata è stata introdotta da Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”.

Il vitigno dal quale si ottiene il vino Fior d'Arancio è il Moscato Giallo, diffuso in alcune zone italiane, che nel territorio dei Colli Euganei conferisce al vino caratteristiche di originalità con aromi che ricordano il profumo delle zagare. Per questa tipicità e l'elevata qualità raggiunta con l'attenta e continua cura in vigneto

e in cantina, è stata riconosciuta a questo Moscato nel 1994 la DOC e nel 2010 la DOCG “Fior d’Arancio Colli Euganei” nelle tre tipologie Secco, Spumante e Passito. Le Denominazioni di Origine sono, infatti, attribuite a vini di qualità prodotti in Territori determinati che si caratterizzano sotto l’aspetto fisico, pedologico e climatico, ma anche per cultura e tradizioni storicamente acquisite. Le caratteristiche qualitative sensoriali sono dovute, oltre che ad una opportuna composizione di base, ai terpeni che costituiscono la componente aromatica dell’uva Moscato Giallo.

Il Fior d’Arancio Colli Euganei D.O.C.G. nelle sue tre versioni si presta per essere considerato l’alfiere promozionale più efficace in tutti i mercati tradizionali e in quelli di nuova frontiera. La critica enogastronomica ha espresso pareri lusinghieri sulle qualità dei vini Fior d’Arancio. L’attribuzione della D.O.C.G. è il meritato riconoscimento che essi possono rappresentare al meglio le caratteristiche ambientali e umane del Territorio Euganeo.

## IL VIAGGIO

### Mostra di pittura del Circolo “La Soffitta”

Sabato 6 dicembre il Circolo di pittura “La Soffitta” ha inaugurato la mostra “Il Viaggio” allestita nella prestigiosa cornice di Casa Gallo-Scarpa-Zaccaria.

## PREMIO DEMETRIO ZACCARIA

### Cerimonia di proclamazione dei vincitori

Venerdì 12 dicembre alla Biblioteca “La Vigna” si è tenuta la cerimonia di proclamazione dei vincitori della prima edizione del Premio “Demetrio Zaccaria”, istituito dal Centro di cultura e civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale “La Vigna” in memoria del proprio fondatore. Il bando di concorso, a cadenza biennale, è rivolto alle opere che affrontano tematiche inerenti agli ambiti di interesse della Biblioteca Internazionale “La Vigna” (viticoltura, enogastronomia, storia dell’agricoltura, dell’alimentazione e della civiltà contadina...). Demetrio Zaccaria è stato un uomo d’affari vicentino con una grande passione per i libri di viticoltura, enologia e, in generale, civiltà contadina. Nel 1981 ha donato Palazzo Brusarosco-Zaccaria al Comune di Vicenza con la ricca biblioteca da lui costituita (circa 12.000 volumi) per metterla a disposizione di studiosi e appassionati, fondando il Centro di Cultura e civiltà contadina Biblioteca Internazionale “La Vigna” allo scopo di promuovere gli studi del settore. Questa prima edizione del Premio ha decretato un ex aequo, riconoscendo il merito degli autori Massimiano Bucchi e Fulvio Colombo, rispettivamente per le opere *Il pollo di Newton: la scienza in cucina* (Guanda 2013) e *Prosecco: patrimonio del Nordest* (Luglio 2014). Giudici di questa prima edizione

sono stati Massimo Montanari, storico dell’alimentazione, Attilio Scienza, docente di Viteicoltura presso l’Università degli Studi di Milano e tre esperti componenti il Consiglio scientifico de “La Vigna”: Giovanni Luigi Fontana, Raffaele Cavalli e Danilo Gasparini; tutti d’accordo nell’attribuire pari e grande valore alle opere vincitrici. Dopo l’introduzione di Mario Bagnara e Giovanni Luigi Fontana, presidenti rispettivamente della Biblioteca e del suo Consiglio scientifico, Attilio Scienza ha tenuto una *lectio magistralis* dal titolo “Il ruolo della ricerca, genetica in particolare, nello sviluppo dell’agricoltura degli ultimi 150 anni”. È seguita la premiazione con l’intervento dei vincitori.

## IL MORMORIO DELL’ONDA

### Presentazione del libro di Mario Berdin

Lunedì 15 dicembre alla Biblioteca “La Vigna” si è tenuta la presentazione del libro di Mario Berdin “Il mormorio dell’onda”, introdotta dal presidente de “La Vigna” Mario Bagnara che ha dialogato con l’autore. Zanella relegato nelle biblioteche e nemmeno in tutte? I suoi testi rintracciabili solo nei mercatini d’antiquariato su carta ingiallita?

È così: l’ombra di un importante poeta veneto vaga come reperto museale, tra l’indifferenza dei Vicentini. Zanella, che trascorse la sua vita quasi sempre in provincia, è scomparso da ogni antologia finanche dal ricordo dei suoi concittadini. Tutto da buttare? No, secondo l’autore, Mario Bardin, che riprende i novantasei sonetti della raccolta *Astichello*. Il corso d’acqua lambisce il giardino della nuova costruzione, una villetta eretta a Cavazzale proprio dal poeta di Chiampo.

Un ritiro, quasi un eremo. Alle delusioni professionali erano succedute quelle politiche, accompagnate da incomprensioni anche religiose. Zanella, insegnante fino ai massimi gradi della carriera presso la Libera Università degli Studi di Padova, patriota e sostenitore convinto della liberazione dall’Austria (cosa non aveva pagato nel 1848!), prete per vocazione, aveva avvertito un ambiente franargli addosso. Relegato ai margini della società a causa di una pericolosa depressione, che, per poco lo aveva condotto ai margini della vita. Decise per il ritiro, ritiro in campagna. Il mondo si rimpicciolì. Abbandonò il telescopio di Milton e Galileo, i temi forti che lo avevano appassionato e trascinato in varie polemiche con l’evoluzionismo, per il microscopio. Dal minuscolo libro della natura, che osservava scrupolosamente ogni giorno, sboccò un’ultima, feconda ispirazione. I temi contadini, i prodotti della terra, i piccoli animali che la frequentano e talora la infestano si trasformarono in una forma di terapia. Una terapia per l’anima, delusa e malata. L’autore inizia così una conversazione immaginaria

col poeta, ne ripercorre i fatti salienti dell'esistenza, cristallizza le ansie, rilancia i sogni. "Dialoghi sull'Astichello" propone infatti, significativamente, il sottotitolo. Dopo aver sciolto in una agile parafrasi ognuno dei sonetti, resi ormai ostici al contemporaneo per il reiterato accenno alla mitologia o a dotte immagini del passato, intreccia un romanzo storico capitolo per capitolo in chiave dichiaratamente antiscuolastica o almeno filozanelliana, ispirandosi al clima delle lezioni tenute dal poeta. Ci si accorge così che l'afflato col mondo bucolico che lo circonda, risuona all'unisono con un respiro profondo e ritmato, talora melanconico e pregno di reminiscenze dell'infanzia, un respiro che ricorda i corali di Bach. Il respiro della storia, della nostra "Historia".

### **CODINO BIANCO E IL CAPPELLO PENSANTE**

#### **Presentazione del libro di Miriam Dompieri Negri**

Mercoledì 17 dicembre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Miriam Dompieri Negri "Codinobianco e il Cappello Pensante".

È la storia di un tenero leprotto che vive felice con la sua famiglia e tanti amici nei boschi dei nostri Monti Berici, vicino al magico lago di Fimon. La fiaba, che a tratti prende i toni della favola, viene curiosamente raccontata dal vento che, di tanto in tanto, si ferma a dare buoni consigli non solo utili ai piccoli ma anche ai grandi.

Codinobianco, nonostante sia felice, ha un problema: crede di non aver memoria perché dimentica ogni cosa. Ma, una sera nell'orto, viene a sapere che oltre il temuto bosco, vicino al piccolo lago, vive la signora Agoefilo che confeziona Cappelli Pensanti i quali hanno il potere di donare memoria e buona volontà a chi non ne ha. Codinobianco rappresenta il bambino con le sue paure e le sue debolezze e, come afferma la psicologa e psicoterapeuta Olimpia Degni, "questo personaggio ben interpreta il principio creativo e trasformativo del femminile attraverso il superamento di speciali prove di poter accedere alle proprie latenti potenzialità e risvegliare l'amore per se stesso e per la vita che lo circonda".

Miriam Dompieri Negri è un'insegnante della Scuola Primaria che per anni si è dedicata allo studio dell'apprendimento della lettura e della scrittura utilizzando l'irrefrenabile fantasia dei bambini. Nel 2012 per Marcianum Press con "La Scuola del Bosco" ha vinto il premio nazionale Capri San Michele, sez. infanzia, diventato audiobook per bambini ipo e non vedenti. Dopo l'introduzione del prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", alla presentazione sono intervenuti i seguenti relatori: dott. Cesare Cariolato, dott.ssa Olimpia Degni (Dirigente Scolastica Luisa Basso), dott.ssa Flavia Zolla. Letture di Gianna Gaspari con accompagnamento musicale del maestro di chitarra Livio Pasqualin.



NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

**Biblioteca Internazionale "La Vigna"**  
 Palazzo Brusaroseo Zaccaria  
 c.n.a. Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza  
 +39 0444 543000 - www.lavigna.it

## “Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2015 sono fissate in:

### Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (\*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

### Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(\* ) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

### Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it

## Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

### Elenco "Benemeriti"

Accademia Italiana della Cucina  
 ASCOM Associazione delle Imprese  
 Banca Popolare di Vicenza  
 CONFINDUSTRIA - Associazione  
 Industriali della Provincia di Vicenza  
 Dal Maso Antonio Franco  
 Galante Francamaria  
 Maistrello Mariella  
 Manfredini Giovanni  
 Saraconi Alberto  
 Tamburin Manuela  
 Tota Adriano  
 Veneto Banca  
 Zaccaria Domenico

### Elenco "Onorari"

Accademia Int.le La Donna e il Vino  
 Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni  
 Amici dei Parchi  
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi  
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato  
 Bernardi Ulderico  
 Bertolo Gaetano  
 Calò Antonio  
 Cantina dei Colli Vicentini Società  
 Cooperativa Agricola  
 Carta Attilio  
 Cavalli Raffaele  
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006  
 De Marzi Bepi  
 Demo Edoardo  
 Diamanti Ilvo  
 Di Lorenzo Antonio  
 Failla Osvaldo  
 Fondazione Masi  
 Fontana Giovanni Luigi  
 Forma srl  
 Fumian Carlo  
 Gabaldo Giancarlo  
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002  
 Gasparini Danilo  
 Lions Club Vicenza Host  
 Loison Dario  
 Margiotta Umberto  
 Mauro Tullio  
 MECC-ALTE di Diego Carraro  
 Montanari Massimo  
 Pelle Alfredo  
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995  
 Pertile Alberto

Rosset Galliano  
 Rotary Club Vicenza Berici  
 Scienza Attilio  
 Zamorani Arturo  
 Zonin Gaetano  
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

### Elenco "Ordinari"

Assoc. Micologica Bresadola  
 Bertoldo Antonio  
 Bortolan Carlo  
 Breghiroli Diego  
 Brotto Piersilvio  
 Bru gnolo katia  
 Cairoli Luciano  
 Cazzaro Paolo  
 Cegalin Enrilo  
 Cella Agostino  
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini  
 Ceolato Massimo  
 Cervato Gianfranco  
 Chittero Luciana  
 Circolo Fotografico Vicenza  
 Colombo Fulvio  
 CONFARTIGIANATO Vicenza - Associazione  
 Artigiani  
 Crivello Vittorio Giordano  
 Cunico Guido  
 Gaspari Ruggero Antonio  
 Giordano Antonio  
 Grigoletto Gianni  
 Gruppo Mastrotto  
 Laverda Piero Giorgio  
 Marcazzan Pietro  
 Nicoletti Angelo  
 Olivati Simonetta  
 Peretto Dino  
 Peron Carlo  
 Perrot Mauro Maria  
 Portinari Pierluigi  
 Pulvini Michael  
 Ramin Enrico  
 Rigon Maria Antonietta  
 Rizzotto Lucia  
 Rossato Gianfranco  
 Serra Matteo  
 Vescovi Gildo  
 Vigel S.p.a  
 Vio Franco  
 Zanella Giuseppe  
 Zoso Giuliano



## “La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l’archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: [adotta@lavigna.it](mailto:adotta@lavigna.it)

[www.lavigna.it/adottaunlibro](http://www.lavigna.it/adottaunlibro)



Si ringrazia per il contributo  
**Lions Club Vicenza Host**