

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»

Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia

302

CLAUDIO BENPORAT

# FESTE E BANCHETTI

CONVIVIALITÀ ITALIANA  
FRA TRE E QUATTROCENTO

INTRODUZIONE e INDICE



LEO S. OLSCHKI EDITORE  
MMI

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»

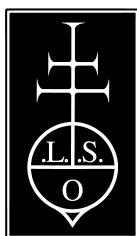
*Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia*

302

CLAUDIO BENPORAT

# FESTE E BANCHETTI

CONVIVIALITÀ ITALIANA  
FRA TRE E QUATTROCENTO



LEO S. OLSCHKI EDITORE

MMI

## INTRODUZIONE

La cerimonia conviviale dei tempi passati, quale fenomeno di costume ma soprattutto palcoscenico dove si rappresentava il trionfo dell'intemperanza alimentare, ha richiamato da sempre l'attenzione di numerosi storici, più incuriositi dagli eccessi dei commensali e dai sapori non usuali di una cucina ormai desueta che interessati a un'approfondita analisi critica e metodologica dell'evento. Di questa visione distorta della nostra gastronomia sono responsabili tutti coloro che, in un passato più o meno recente ne hanno parlato, attratti da un soggetto che, ai loro occhi, non costituiva che un aspetto marginale se non del tutto trascurabile della nostra realtà culturale. Uno storico illuminista quale Pietro Verri ricordava nella sua *Storia di Milano*, non senza palesare un atteggiamento di superiore sufficienza, come alla fine del Trecento si presentassero in tavola animali interi, maiali, vitelli, orsi o cervi, dorati o argentati, in una «stomachevole abbondanza degna di quel tempo» formulando l'ipotesi, del tutto errata, che «queste masse non servissero ad altro che alla vista dei commensali durante il convito, e che quello finito si concedessero da depredare festosamente al popolo. Per cibo de' commensali si ponevano loro davanti, all'uso monastico, de' piatti minori».

Non dissimile l'opinione che il noto letterato e polemista Olindo Guerrini manifestava alla fine dell'Ottocento sulla convivialità medievale irridendo l'assenza di forchette sulle tavole del tempo, fatto che costringeva dame e cavalieri a mangiare «come pecorai»; giudicando «stravagante» l'abitudine di usare un solo piatto per tutta la durata del pasto o quella di due commensali che attingevano allo stesso tagliere; definendo «omerica gozzoviglia di carname mal cucinato, di aromi accumulati senza discernimento in intingoli dolciastri, di errori, di ripetizioni, di barbarismi insigni» il banchetto offerto da Galeazzo II Visconti nel 1368 dove «non ci fu nulla che preparasse i miseri convitati di Galeazzo al pranzo cui erano condannati. Né minestre, né antipasti. Due maiali e due storioni arrosto furono la prima portata [...] e perché più splendesse il cattivo gusto, queste vivande furono dorate, e i quadrupedi e i pesci avevano fuoco in bocca». La conclusione sem-

bra già scontata: «Non vorrei mancar di rispetto al medio evo, ma lo stomaco moderno, ad uno di questi pranzi, più che protestare, si sarebbe addirittura rivoltato».

Ristabiliti gli equilibri di un'obiettiva critica storica, un rinnovato interesse per questa materia ha portato, verso la metà del Novecento, a riconsiderare sotto differenti parametri l'alimentazione e la convivialità dei secoli passati, rivalutando il loro ruolo nel quadro di una visione più ampia e completa della nostra cultura alimentare. D'altra parte non è mancata recentemente una vasta schiera di storici e sociologi, unita in un progetto di consociativismo ideologico, che ha messo a fuoco ogni aspetto che potesse avere una qual valenza, di volta in volta esistenziale, sacrale, rituale, sociale, mediatica, in una dimensione che considera superato il semplice appagamento di un'esigenza vitale, alla ricerca di un significato che organizzazione e gestualità conviviale 'devono' celare. Su questi presupposti è nata in questi ultimi anni una vasta letteratura che ha portato a un'esasperata intellettualizzazione del momento conviviale, visto più come palestra di esegesi psicoanalitiche che come elemento essenziale del vivere quotidiano nel quale si specchiano tutti i valori della nostra storia, della nostra cultura e della nostra civiltà.

Il presente studio si propone per contro di ripercorrere l'evoluzione della convivialità aristocratica e borghese nel periodo compreso tra l'inizio del Trecento, il momento in cui nascono i primi testi di cucina, e la fine del Quattrocento, quando una ben codificata gestualità risulta già acquisita, anche se con sfumature differenti, presso tutte le corti italiane. Attraverso l'esame di una serie di significative testimonianze storiche talvolta inedite – documenti inseriti alla fine del volume ai quali si può accedere per una verifica e comunque per una lettura più puntuale del testo – si sono volute qui ricostruire le differenti tipologie del banchetto analizzandone i singoli aspetti, l'apparecchio della tavola, le vivande, il servizio, gli addobbi, gli apparati scenici e di contorno, al fine di mettere in risalto in quale modo, nel periodo preso in esame, la civiltà della tavola si sia evoluta verso forme e contenuti sempre più perfezionati. Si è tentato quindi di offrire una visione, per quanto possibile completa, di un importante segmento della nostra cultura, rimasto finora nell'ombra, che non ha uguali nel contesto cortese europeo per ricchezza, inventiva ed eleganza.

Sarà utile osservare che questo difficile cammino, lungo il quale si svolgono radicali mutamenti di schemi e contenuti, presenta tre distinte chiavi di lettura, temporale, spaziale e sociale. Con la prima si misurano le ampie trasformazioni avvenute lungo l'arco di due secoli in un determinato ambiente geografico. Con la seconda si possono valutare affinità o diversità, rile-

## INTRODUZIONE

vate a differenti latitudini, perché ogni regione, se non ogni città del nostro Paese, ha voluto sviluppare nei secoli passati, anche in questo campo, una propria identità culturale sì che a infinite realtà politiche corrispondono altrettante quanto differenti cucine bene caratterizzate. Con la terza si quantifica la distanza che separa l'alimentazione elitaria del principe da quella del borghese, al tempo in cui ogni fascia sociale si distingueva per una propria diversità di linguaggio, di abbigliamento, di comportamento ma anche di vitto e le regole conviviali, fissate in un rigido cerimoniale, davano la misura dei rapporti esistenti all'interno della società.

## INDICE

<i>Introduzione</i> . . . . .	Pag.	5
Nascita ed evoluzione del convito trecentesco . . . . .	»	9
In attesa dell'evento, luoghi e coreografie . . . . .	»	15
La tavola e il suo arredo . . . . .	»	19
Servizio e ordine del pasto . . . . .	»	27
Cucina e vini del Trecento . . . . .	»	39
La letteratura gastronomica del Quattrocento nel contesto della cultura rinascimentale italiana . . . . .	»	55
La cucina di Maestro Martino . . . . .	»	63
Conviti e banchetti del Quattrocento . . . . .	»	67
Dalla definizione del convito alla nascita della 'collatione' . . .	»	93
Il convito quattrocentesco, spettacolo di mirabile proporzione	»	101
<i>Bibliografia delle opere citate</i> . . . . .	»	111
DOCUMENTI . . . . .	»	119

