ESTRATTO

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»
Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia
340

CLAUDIO BENPORAT

CUCINA
E CONVIVIALITÀ ITALIANA DEL CINQUECENTO

LEO S. OLSCHKI EDITORE
MMVII

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»
Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia
340

CLAUDIO BENPORAT

CUCINA
E CONVIVIALITÀ ITALIANA DEL CINQUECENTO

LEO S. OLSCHKI EDITORE
MMVII

ISBN 978 88 222 5666 9

La fine del Quattrocento segna il passaggio da un secolo di grande rilievo culturale, fondato sui modelli degli autori classici, ad una rinnovata visione, politica, religiosa e scientifica, in cui inediti valori si impongono ad una società che si apre a nuove esperienze. In campo politico gli eserciti stranieri occupano la nostra Penisola e ne fanno scempio seminando morte e terrore, alla ricerca di equilibri, ormai di dimensioni europee, in una concezione pragmatica che non riflette più una gerarchia statica fondata sull'autorità derivata da supposti poteri divini; in campo religioso la riforma protestante rimette in discussione princìpi da secoli acquisiti costringendo la Chiesa a riesaminare strutture e regole di un sistema etico e sociale cristallizzato nel tempo, dove la fede non si limita più a definirsi come verità rivelata ma si configura quale continua tensione spirituale, ricerca di una presenza divina sempre più immanente nel mondo che ci circonda. La scienza infine si apre ad insperati traguardi, frutto di indagini e ricerche sulla realtà del macrocosmo e non più enunciazione di verità inconfutabili dettate dai massimi autori dell'antichità greca o romana.

Questi anni, caratterizzati in ogni aspetto della nostra vita culturale da una serie di riforme, sociali, artistiche e religiose, segnano profondamente letteratura, arti figurative e musica, grazie alla personalità di alcuni eccezionali artisti che concepiscono in termini nuovi spazio e limiti del conoscere, innovando finalità e processi del loro operare alla ricerca di forme e contenuti in grado di definire valori universali e assoluti.

In una società che privilegia la ricerca del senso estetico, espresso in tutte le sue accezioni, il mondo della cucina e più in generale quello conviviale che comprende tutto il complesso della gestualità della tavola, sembra non risentire di queste tensioni esistenziali, più o meno latenti. Al contrario, nasce e si perfeziona in questo secolo una cucina 'classica' che, abbandonata l'impostazione umanistica quattrocentesca, propone modelli di assoluta perfezione prendendo coscienza del proprio irrimediabile e definitivo distacco dai modelli dell'antichità e aprendosi a nuove esperienze che segnano il ritorno a gusti e sapori della secolare tradizione alimentare italiana.

Parte prima

COMMENTO

DAL QUATTROCENTO AL CINQUECENTO: UN PASSAGGIO GENERAZIONALE

Già in altra sede è stato rilevato come la cucina italiana del Quattrocento abbia avuto origine da un'unica fonte scritta, negli anni continuamente ampliata, trasformata, adattata alle differenti contingenze del nostro Paese,[1] quel *Libro de arte coquinaria* la cui paternità è stata ascritta a Martino de Rubeis, ticinese di nascita, al servizio degli Sforza, in seguito cuoco di Ludovico Trevisan Camerlengo Apostolico e Patriarca di Aquileia,[2] probabile cuoco segreto (personale) di Paolo II e Sisto IV[3] e infine al servizio del condottiero Nicolò Trivulzio.[4] Ricettario noto in più versioni del tutto simili nella loro struttura di base anche se differenti a causa di numerose aggiunte, varianti e modifiche,[5] sembra nascere in area meridionale, allora sotto dominio Aragonese in quanto ne rispecchia le consuetudini alimentari, strettamente collegate a quelle catalane.[6] Nel suo diffondersi lungo la peni-

---

[1] Per una visione globale della cucina italiana del Quattrocento cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996, p. 25 sgg.

[2] Sulla persona e sull'opera di Maestro Martino cfr. CLAUDIO BENPORAT, *ibid.*, p. 17 sgg.

[3] Sulla vasta documentazione relativa a un non meglio identificato *Magister Martinus* responsabile delle cucine segrete di Paolo II e Sisto IV cfr. CLAUDIA MÄRTL, *La cucina degli umanisti e le consuetudini alimentari della curia papale alla metà del Quattrocento*, «Appunti di gastronomia», Milano, Condeco, XLIII, 2004, p. 11.

[4] Sulla presenza di Maestro Martino all'inizio del Cinquecento presso Nicolò Trivulzio e sul suo banchetto nuziale organizzato in occasione delle nozze con Paola di Rodolfo Gonzaga cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Un frammento inedito di Maestro Martino*, «Appunti di gastronomia», cit., XXVI, 1998, p. 109.

[5] Washington, Library of Congress, Ms. Medieval Manuscript 153; Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana, Ms. Urbinate Latino 1203; Riva del Garda, Archivio Storico, mutilo nella parte finale conservata presso la biblioteca di un collezionista milanese; New York, Pierpont Morgan Library, Ms. Bühler 19; Ms. già nelle biblioteche parigine di Firmin Didot e Jerôme Pichon venduto all'asta da Christie's a Londra il 13 Novembre 1974, attualmente di collocazione ignota. Il Ms. di Washington è stato pubblicato in *Arte della cucina*, a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966, t. I, p. 119 sgg. mentre i Mss. della Biblioteca Vaticana, di Riva del Garda e di New York sono stati pubblicati in CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., pp. 79-292.

[6] Sulla matrice meridionale della cucina di Maestro Martino e sui rapporti con quella catalana cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., pp. 33-34.

sola si incrocia e si amalgama con le tradizioni autoctone delle singole regioni dando vita a numerose varianti, opere di anonimi compilatori, quali il Ms. Egerton 1985 *Modo singulare de cucina* della British Library di Londra, il Ms. XX. E. 19 *Apparecchi diversi da mangiare e rimedii* della Biblioteca Nazionale di Napoli, il Ms. Western 211 del Wellcome Institute of History of Medicine di Londra o il Ms. R 3550 della Ruskin Gallery di Sheffield.[7]

Ma il *Libro de arte coquinaria* di Martino ha soprattutto il merito di essere stato recepito da Platina nel suo *De honesta voluptate et valitudine* quale esempio paradigmatico del cucinare del tempo in una concezione ancora legata ad un'impostazione umanistica dove il testo classico viene esibito quale modello di perfezione non solo formale, nel contesto di un trattato di dietetica che si propone di conciliare il piacere – collegato soprattutto al cibo – con la salute.[8]

Lungo tutta la seconda metà del Quattrocento quindi il ricettario di Maestro Martino – inserito nel trattato di dietetica di Platina – rappresenta l'unica fonte a stampa alla quale possono attingere i numerosi lettori interessati a queste tematiche che, con gli anni, si impongono quali argomenti di conversazione e di confronto nel contesto di un'etica laica che concede sempre maggiore spazio ai piaceri della tavola. Con il trascorrere degli anni, l'aspetto edonistico rappresentato dalla cucina di Martino prende progressivamente il sopravvento su quello morale e didascalico che giustifica il trattato di Platina: i tempi sono oramai maturi perché l'editore veneziano Agostino Zanni da Portese stampi nel 1516 l'*Opera nova chiamata Epulario* ascritta falsamente a Giovanne de Rosselli – pseudonimo di Jean Duval,

---

[7] Cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Modo singulare de cocina, un inedito ricettario meridionale*, «Appunti di gastronomia», cit., XXIX, 1999, p. 5; LEJLA MANCUSI SORRENTINO, *Apparecchi diversi da mangiare e rimedii*, «Appunti di gastronomia», cit., XI, 1993, p. 18; CARMELO SPADARO DI PASSANITELLO, *Il Ms. Western 211 e l'influenza iberica sulla cucina dell'Italia centrale*, «Appunti di gastronomia», cit., XXX, 1999, p. 6; CLAUDIO BENPORAT, *Un testo inedito cinquecentesco di cucina e scalcheria veneta*, «Appunti di gastronomia», cit., XXVII, 1998, p. 20. Per uno sguardo d'insieme su questi ricettari anonimi che rispecchiano, in differente misura, la cucina italiana quattrocentesca, cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Feste e banchetti, convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze, Olschki, 2001, pp. 59-62.

[8] Cfr. BARTOLOMEO SACCHI DETTO PLATINA, *De honesta voluptate et valitudine* (Roma, Uldaricus Gallus, 1474), Dedicatoria: «Ho scritto delle cose che si mangiano [...] non per esortare i miei lettori a una vita lussuosa, ché anzi, nei miei scritti, mi sono sempre adoperato per distoglierli dal vizio, bensì per giovare ad un uomo costumato che cerchi la buona salute e un vitto rispondente al decoro piuttosto che a colui che ricerchi il superfluo; e in secondo luogo per mostrare ai posteri che questa nostra età ha avuto ingegni i quali hanno ardito se non uguagliare gli antichi, almeno imitarli in ogni genere del dire». Sono quindi gli autori classici, Catone, Varrone, Columella ma soprattutto Apicio le fonti di ispirazione di Platina con i quali egli intende misurarsi, in un confronto consapevolmente impari, al fine di contrapporre l'eccellenza della cucina del suo tempo a quella degli antichi.

CUOCHI E RICETTARI DI CUCINA

Del folto numero di cuochi, scalchi e trincianti che hanno operato presso le corti italiane cinquecentesche ci è rimasto solamente qualche nome di quelli che si ricordano per essere stati gli autori di un'opera data alle stampe. Di tutti gli altri si è perso purtroppo ogni ricordo e scarse sono le speranze di potere ricostruire la loro vita, la loro carriera, il loro magistero.

Giovanne de Rosselli è il primo autore, in ordine temporale, a comparire sulla scena editoriale italiana all'aprirsi del nuovo secolo con l'*Opera nova chiamata Epulario* edito a Venezia da Agostino Zanni da Portese nel 1516. Come già rilevato, non si tratta di un'opera originale ma di un flagrante plagio ai danni del ricettario di Maestro Martino operato dal cuoco francese[1] Jean Duval attivo presso Giovanni Paolo Baglioni signore di Perugia e in seguito a Roma quale responsabile delle cucine di Paolo III Farnese, pontefice mondano amante del lusso e delle feste. Qui il testo di Martino[2] viene ripreso quasi alla lettera anche se ingiustamente mutilato di alcune ricette nell'intento di contrabbandare come nuova un'opera vecchia più di cinquant'anni.[3]

Un decennio più tardi è ancora il testo di Martino ad essere riproposto ad un vasto pubblico di lettori, sempre più interessato alla cucina ma privo di valide scelte alternative. L'*Opera degnissima: e utile per chi si diletta di cucinare: con molti bellissimi secreti de componere: & conservare vivande: & molti altri secreti di più cose: Composto per il valente Maestro Giovane de la Cucina dela Santtita dil nostro Summo Pontefice* pubblicato a Milano

---

[1] Jean Duval si definisce 'francese' nel frontespizio della seconda edizione stampata a Venezia da Nicolò Zopino nel 1517.

[2] Jean Duval (Joanni de Valle) come si leggeva sopra una lapide posta nella chiesa dei SS. Vincenzo e Anastasio in Arenula nel rione Regola, edificio demolito nel 1886 per la costruzione del Lungotevere dei Vallati, si serve della versione che oggi leggiamo nel Ms. Medieval Manuscript 153 presso la Library of Congress di Washington e del Ms. Latino 1203 presso la Biblioteca Apostolica Vaticana.

[3] Per altre notizie cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990, p. 92; *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., pp. 71-74.

da Pietro Paolo Verini verso il 1530 si presenta come un rinnovato e maldestro tentativo di rilanciare una cucina da tempo obsoleta. L'autore, che fa scempio del testo originale amputando interi capitoli e stravolgendo lo schema dell'opera, è sempre Jean Duval che ora si vanta di essere cuoco al servizio delle cucine pontificie. Esperimento editoriale di scarso successo se, all'opposto dell'*Epulario*, questo libriccino dalle limitate pretese conoscerà solo un'unica edizione.[4]

Con Bartolomeo Scappi, autore dell'*Opera* edita a Venezia da Michele Tramezzino nel 1570, la cucina italiana raggiunge piena e consapevole maturità.[5] Questo ricettario, così ordinato nella forma ed esauriente nell'articolata partizione degli argomenti, ha fatto sorgere il dubbio che il testo sia stato reimpostato ad uso editoriale da un 'gruppo di lavoro' che ha dato ordine e dignità letteraria al materiale raccolto dall'autore.[6] Ma anche se così fosse, nulla verrebbe tolto ai meriti di questo grande cuoco di cui, solo recentemente, sono state messe in luce nascita, formazione e carriera.[7]

Nato a Dumenza, piccolo borgo in provincia di Varese come sembrerebbe confermare l'iscrizione che ancora oggi si legge nella chiesa di S. Giorgio a Runo (VA),[8] dopo successive esperienze a Milano, a Venezia presso il cardinale Marino Grimani[9] e a Bologna presso il cardinale Lorenzo Campeggi,[10] giunge a Roma dove organizza, nell'aprile 1536, un sontuoso banchetto offerto dallo stesso Campeggi in onore di Carlo V d'Absburgo.[11]

---

[4] *Ibid.*, pp. 74-75.

[5] Sulla figura, sull'opera e sulle edizioni del ricettario di Bartolomeo Scappi cfr. CLAUDIO BENPORAT, *Bartolomeo Scappi: ipotesi per una biografia*, «Appunti di gastronomia», cit., I, 1990, p. 5; *Bartolomeo Scappi: ipotesi per una bibliografia*, «Appunti di gastronomia», cit., V, 1991, p. 14; *Storia della gastronomia italiana*, cit., p. 93.

[6] Cfr. *Arte della cucina*, a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966, t. II, p. 15.

[7] Cfr. JUNE DI SCHINO – FURIO LUCCICHENTI, *Bartolomeo Scappi cuoco nella Roma del Cinquecento*, Roma, s.t., 2004, edizione non venale a cura degli autori, in CLAUDIO BENPORAT, *Bartolomeo Scappi, il mistero svelato*, «Appunti di gastronomia», cit., XLVI, 2005, p. 79.

[8] Cfr. PIERANGELO FRIGERIO, *Uno Scappi tira l'altro*, «Rondò, almanacco di Luino e dintorni», VII, 1994/1995, p. 121 sgg.

[9] Cfr. BARTOLOMEO SCAPPI, *op. cit.*, lib. II, cap. CXLIX: «Trovandomi a Venetia al servitio dell'Illustrissimo & Reverendissimo Cardinal Marin Grimano».

[10] Al soggiorno bolognese fa cenno GIROLAMO LEOPARDI, poeta fiorentino membro dell'Accademia della Borra con il soprannome de 'il Ricardato' che nel 1613 fa stampare i *Capitoli e canzoni piacevoli*, componimenti scherzosi in lode del biasimo, del pizzicore, del buio, del mercato nuovo, ecc. dove, tessendo gli elogi della minestra, ricorda Scappi e il suo magistero bolognese: «Lo Scappi, anch'egli, quella buona testa / Che ne lesse in Bologna e tenne scuola / In quel suo libro celo manifesta» dove 'tenne scuola' non si deve intendere obbligatoriamente nel senso scolastico di 'insegnò' (Firenze, Sermartelli, 1613, p. 8, *In lode della minestra*).

[11] Cfr. BARTOLOMEO SCAPPI, *op. cit.*, lib. IV, p. 320.

Parte seconda

DOCUMENTI

Scelta dei più importanti e significativi conviti cinquecenteschi

Milano (?), luglio 1501 (?)

Convito nuziale per le nozze di Gian Nicolò Trivulzio e Paola Gonzaga

Figlio di Gian Giacomo Trivulzio, celebre condottiero postosi al servizio dei francesi contro Ludovico il Moro, Gian Nicolò Trivulzio sposa nel 1501 (nel 1503 secondo Pompeo Litta) Paola Gonzaga figlia di Rodolfo, signore di Castiglione. Emulo del padre, Gian Nicolò è uomo d'arme, lo segue nel Napoletano e, al suo fianco, passa al servizio di Carlo VIII. Creato 'cavaliere' sul campo a Fornovo, interviene all'incoronazione di Luigi XII. Nel 1499 accompagna il padre nella spedizione contro lo Sforza, viene nominato Governatore del castello di Milano, Cavaliere di S. Michele, Cacciatore del Re e Falconiere del Ducato di Milano. Nel 1501 riceve dal re di Francia il feudo di Castelnuovo, nel Tortonese, nel 1504 dal padre il titolo di Capitano delle Cento Lance. Cinque anni più tardi prende parte alla battaglia di Agnardello contro Venezia e, per i suoi meriti, riceve da Luigi XII la signoria di San Giovanni Croce nel Cremonese. Marchese di Vigevano nel 1510, onorificenza acquisita quale primogenito, muore prematuramente a Torino nel 1512 a soli 33 anni. Il titolo di Conte di Mesocco, del quale si è sempre fregiato anche se concesso *ad personam* al padre, è legato alla signoria della valle Mesolcina che si apre a nord di Bellinzona, nello svizzero Cantone Ticino, come conferma l'iscrizione apposta sulla sua tomba, nel pronao della chiesa di San Nazaro a Milano, dove si legge: «*Io. Nicolaus Magni Trivultii Filius Unicus et Comes Musochi*».

(Martino de Rubeis), Ms., *Pasto quando lo conte de musocho fece le noze*, Milano, collezione privata.

Bibliografia: Emilio Motta, *Nozze principesche nel Quattrocento*, Milano, Rivara, 1894, p. 15; Claudio Benporat, *Un frammento inedito di Maestro Martino* «Appunti di gastronomia», Milano, Condeco, XXVI, 1998, p. 109; Claudio Benporat, *Feste e banchetti, convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze, Olschki, 2001, p. 245.

Pavia, 12 dicembre 1524

Convito offerto da Matteo Beccaria agli ufficiali delle truppe assediate in Pavia

A quel tempo Pavia era cinta d'assedio dalle truppe francesi di Francesco I che non erano riuscite a conquistare questo importante snodo strategico nonostante i ripetuti assalti, i violenti colpi dell'artiglieria, il progetto di deviare il Ticino, l'invio di un'ambasceria guidata da un frate zoccolante, confessore di Antonio da Leva governatore della città, sdegnosamente respinta. Malgrado l'industria degli abitanti, nel mese di dicembre i morsi della fame si facevano sentire con particolare violenza. Il Tegio narra che nelle botteghe si vendevano a prezzi esorbitanti le ultime carni di cavallo e di asino, una gallina costava un ducato d'oro, un uovo 25 soldi, mancavano grassi, olio, lardo e burro. In questa drammatica situazione Matteo Beccaria organizza un sontuoso banchetto per più di trecento ufficiali italiani e tedeschi delle truppe assediate in segno di aperta sfida indirizzata agli assedianti, suscitando l'unanime biasimo della popolazione affamata.

Pietro Verri, *Storia di Milano*, Firenze, Sansoni, 1963, t. II, cap. XXIII, p. 213.

Tanto soffrivasi da' cittadini però, anziché ubbidire nuovamente al dominio di un re che Lautrec aveva reso odiosissimo. In mezzo alla pubblica miseria Matteo Beccaria, il giorno 12 dicembre 1524, insultò l'umanità, dando un convito magnifico agli ufficiali del presidio. Il Tegio lo racconta come una magnificenza nel modo seguente: «Lavate prima le mani con acqua nanfa, posto in tavola primamente focaccine fatte col zuccaro et acqua rosata, e marzapani et offellette e pane biscotto; lo scalco portò poi fegati arrostiti di capponi, galline, et anitre, aspersi con sugo di aranci, e lattelli di vitello, e cotornici e tortore molto grasse, arrostite nello spiedo; terzo, furono portati pavoni e conigli arrosto, e varii piattelli di carne di manzo trita, condita con zenzevero, canelle e garofani; da poi capponi e lonze di vitello a rosto, con piattelli di carne di caprioli, con uva in aceto composta. Poi petti di vitello, capponi a lesso, con tortellette di formaggio e cinamomo, coperte con bianco mangiare ovvero sapore composto con mandorle, zucchero e sugo di limone; poco da poi teste di vitello condite con passule e pignoli, e gran pezzi di carne di manzo, con senape e ulive; da poi colombi, anatre, lepretti acconci con pere, limoni e aceto. D'indi a poco furono portati porcelletti arrosto intieri, coperti di

salsa verde; poco appresso papari grassi, cotti con cipolle e pepe; dopo lo scalco fece portare i latticini e fritelle fatte a modo tedesco; e cose fatte di cacio di molte sorti. Ultimamente si posero mirabolani, citrini, kebuli, e corteccie di cedro e zucche confettate. Ho tralasciato il pane bianco come neve, e i vini bianchi e rossi, al nettare o all'ambrosia non cedenti, di che i Tedeschi maravigliosamente se ne godevano e con grande stupore. V'erano molti cantori e suonatori di varie sorti con trombe e tamburi, che rallegrarono molto i convitati, nel qual mangiarono certamente più di trecento uomini». Oggidì si conosce meglio la virtù, e meglio s'imparano i doveri sociali. Un pazzo che facesse altretanto, avrebbe l'esecrazione pubblica, e l'autore che lo riferisse, non lo farebbe certamente con lode.

INDICE

Introduzione . . . . . Pag. 5

Parte prima – COMMENTO . . . . . » 7

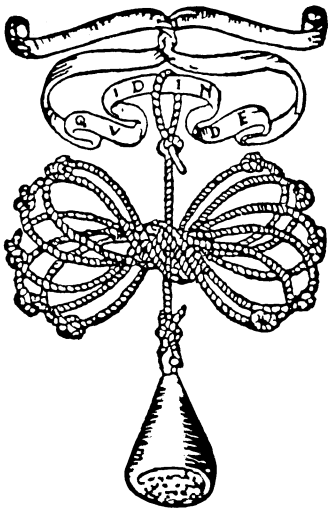
Dal Quattrocento al Cinquecento: un passaggio generazionale » 9
Definizione dei ruoli e gerarchie cortesi . . . . . » 13
Cuochi e ricettari di cucina. . . . . » 23
Scalchi e trattati di scalcheria . . . . . » 29
Trincianti e manuali per trinciare . . . . . » 43
Dell'ufficio del credenziere . . . . . » 51
Dell'ufficio del coppiere e del bottigliere - I vini d'Italia . . . . » 55
Modelli conviviali del Cinquecento . . . . . » 63
Gestualità e consuetudini conviviali. . . . . » 87

Bibliografia delle opere citate . . . . . » 103

Parte seconda – DOCUMENTI . . . . . » 109

TIBERGRAPH
CITTÀ DI CASTELLO • PG
FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI AGOSTO 2007

ISSN 0066-6807



ISBN 978 88 222 5666 9