

Un ricettario di cucina del Quattrocento, restituito nelle vesti di un trattato di dietetica che si riallaccia al dibattito filosofico sul piacere e la virtù; il tutto trapuntato da divagazioni letterarie, aneddotiche, naturalistiche: questi sono i temi del *De honesta voluptate et valitudine*, l'opera più inconsueta di tutto il repertorio platiniano che, con il suo durevole marchio di 'libro di cucina', si rivela testimone emblematico dell'energia dell'istanza gastronomica, destinata a prevalere sul vistoso intreccio dei contenuti.

Le indagini degli studiosi hanno di volta in volta messo in luce, sotto diverse angolazioni, molteplici aspetti di questo singolare testo, che il presente volume affronta una volta ancora nell'intento, oltre che di renderne una nuova traduzione italiana, di perlustrare settori finora non sufficientemente messi a fuoco, quali quello delle fonti, il cui attento riscontro consente, fra l'altro, di compiere più nitide valutazioni sull'originalità del *De honesta voluptate*.

La traduzione con testo a fronte, arricchita da un ampio corredo di note, glossari e appendici documentali, intende riproporre il trattato con quelle connotazioni di gradevole libro di lettura che ne decretarono, già al suo esordio, il successo negli ambienti umanistici.

ESTRATIO

BIBLIOTECA DELL'«ARCHIVUM ROMANICUM»

Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia

440

BARTOLOMEO PLATINA

De honesta voluptate et valitudine Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute

Nuova edizione commentata con testo latino a fronte

A cura di Enrico Carnevale Schianca



LEO S. OLSCHKI EDITORE MMXV

Tutti i diritti riservati

Casa Editrice Leo S. Olschki Viuzzo del Pozzetto, 8 50126 Firenze www.olschki.it

PREMESSA

Scritto negli ultimi anni '60 del secolo XV, con proclamati intenti didascalici velatamente moraleggianti, in seno al ravvivarsi del dibattito etico fra stoici ed epicurei, De honesta voluptate et valitudine è per molti versi l'opera più 'straordinaria' di tutto il repertorio platiniano, e per gli inusitati contenuti, così alieni dall'impalcatura dottrinale del suo autore, e per l'imprevedibile destino segnato e condizionato (per sua fortuna, più nel bene che nel male) da malintesi ed equivoci d'ogni sorta, inaspettatamente rinnovatisi dopo una lunga parentesi di oblio seguita ai primi successi editoriali.

In quale *humus* sia germogliato questo libro e quanto abbia ritenuto i segni del clima storico e culturale che lo ha nutrito, è stato a fondo indagato e descritto da Bruno Laurioux, in un monumentale studio¹ dal quale emerge un quanto mai ricco, vivace, imponente e dettagliato affresco di quel mondo che ha visto nascere il *De honesta voluptate*.

Sul versante delle edizioni critiche, una pietra miliare è costituita dal saggio di Mary Ella Milham,² corredato da una traduzione inglese, lavoro al quale vanno purtroppo addebitate una evidente «lacunosità nella segnalazione delle fonti»³ e qualche pecca nella traduzione, la quale rimane comunque, oggi, la più accettabile.

Lo stesso non si può dire dell'unica traduzione italiana, pubblicata nel 1985 da Emilio Faccioli (senza testo latino a fronte),⁴ giudicata ormai «filologicamente inattendibile».⁵

Il presente lavoro si prefigge dunque di aggiungere qualche tessera in più a questi due settori del complesso mosaico, sforzandosi anzitutto di rendere una traduzione meglio aderente al testo originale, e approfondendo inoltre l'indagine sul reperimento delle fonti che, in numero veramente considerevole, hanno fornito al Platina i materiali da incastonare nel testo, poiché talune di esse risultano finora ingiustamente trascurate.

Tutto questo al solo scopo di fissare punti di ancoraggio via via più in alto, nella ideale scalata a un'«opera sulla quale si deve ancora molto indagare».⁶

L'Autore

¹ Bruno Laurioux, Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina, Firenze, SISMEL – Edizioni del Galluzzo, 2006.

² PLATINA On Right Pleasure and Good Health. A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine by MARY ELLA MILHAM, Tempe, Medieval and Renaissance texts and studies (168), 1998.

³ Maria Grazia Blasio, *Il* De honesta voluptate et valitudine *di Bartolomeo Platina*, «Roma nel Rinascimento», 1999, p. 20.

⁴ BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1985

⁵ Maria Grazia Blasio cit., *ibid.*, nota 33.

⁶ *Id.*, p. 22.

PLATINA: L'UOMO, LA VITA E LE OPERE

1. I fatti salienti dell'esistenza di Bartolomeo¹ Sacchi 'il Platina' sono significativamente compendiati nell'*elogium* postumo che ne fece Paolo Giovio:² le origini umili, il promettente esordio romano grazie alla protezione di Pio II, la precipitosa caduta in disgrazia e l'esperienza del carcere sotto Paolo II, la benevolenza di Sisto IV e l'affacciarsi della fortuna e del successo, con la nomina a prefetto della biblioteca vaticana e la pubblicazione delle *Vite dei Papi*; e per finire, la risonante solennità delle esequie, che rispecchia l'indiscusso prestigio del personaggio.

Quando poi si vanno a vedere le date, ci si accorge che queste altalenanti vicende dello storico dei papi si inarcano negli ultimi vent'anni della sua vita. E dei precedenti quaranta che cosa si sa? In pieno XV secolo quarant'anni costituiscono una età di tutto rispetto anche per i letterati: tanto per fare qualche esempio, il maestro di Platina, Ognibene da Lonigo, e quell'altro suo 'faro' che fu Lorenzo Valla, a quarant'anni erano in carriera da quando ne avevano ventidue; per altri, come per il Poliziano, capitava addirittura che il quarantesimo anno fosse l'ultimo della vita.

Platina fu un genio tardivo: se per sua scelta o per avversità pratiche interpostesi, finora non lo sappiamo; il cremonese, così dovizioso di confessioni sulle proprie personali sventure negli anni del pontificato di Paolo II, è estremamente avaro di informazioni sulla sua precedente vita privata, che è stata a frammenti ricostruita con notizie spigolate nei suoi scritti e in altre testimonianze di vario genere.

Egli veniva da una famiglia tutt'altro che benestante, di quelle che non lasciano tracce neanche nella storia locale. Nacque a Piadena, nella campagna cremonese, nel 1420 o nel 1421: anche questa data si calcola in base al fatto che quando morì, nel 1481 (e allora era persona ben nota), aveva sessant'anni.

Le condizioni di povertà della famiglia probabilmente concorsero nella scelta di Bartolomeo di intraprendere il mestiere di soldato, e dal 1440 al 1444 militò come fante leggero sotto le bandiere di Francesco Sforza e di Niccolò Piccinino; ma se a strapparlo da casa una prima volta era stato il dio della guerra, per la seconda fu la dea della sapienza,³ e dopo l'esperienza militare, sembra che Bartolomeo abbia potuto seguire la propria inclinazione agli studi.⁴

¹ Platina è talvolta chiamato Battista anziché Bartolomeo; CAFERRI 1674, p. Xr, segnala una dozzina di autori che incorrono in questo errore (da qualcun altro è chiamato anche Giovanni Battista); vd. anche PAR e PLATINA 1530.

² Vd. App. IV 1

³ «Quem domo evocaverat Mars, evocavit deinde Minerva», VAIRANI 1778, p. 4.

⁴ Questo serotino approdo alle lettere è, agli occhi del Volterrano, valido motivo di maggiore ammirazione (vd. *App.*, IV, 2).

È difficile credere che questa vocazione alle lettere si sia manifestata all'improvviso; più probabilmente il giovane Bartolomeo ebbe modo, nella sua fanciullezza, di apprendere i primi rudimenti di grammatica tra il borgo natìo e la vicina Cremona. A quei tempi ciò che si imparava alla scuola pubblica non andava molto più in là del saper leggere e scrivere, ma possiamo immaginare che un ragazzo particolarmente dotato avesse sentito il bisogno di estendere il proprio orizzonte culturale, concedendosi magari il lusso di lezioni private (che anche allora costavano) pagate con i proventi delle prime esperienze di lavoro e forse con qualche stentato supporto da parte della famiglia.

E così Bartolomeo Sacchi da Piadena giunge ai vent'anni e alla decisione di farsi soldato di ventura, in un momento storico fra i più caotici, per la precarietà degli equilibri politici e la straordinaria aleatorietà delle alleanze; lo Sforza e il Piccinino, eterni insofferenti rivali, pedine più o meno consenzienti dei cervellotici intrighi politici di Filippo Maria Visconti, si trovarono spesso a essere, per così dire, colleghi e avversari a giorni alterni, e Platina, o con l'uno o con l'altro, può avere avuto più di una occasione per menare le mani: nel 1440 ad Anghiari contro i Fiorentini, oppure a Soncino contro i Milanesi, l'anno seguente a Chiari o a Cignano, contro i Viscontei o contro i Veneziani, a seconda del capitano che l'aveva assoldato; nel 1443 a Monteluro (Pesaro), nel 1444 a Montolmo (Macerata), e anche qui, a seconda di chi lo guidava, poteva avere combattuto a favore o contro Venezia, Firenze, i Visconti, gli Aragonesi e anche il Papa.

La parentesi militare sembra essersi chiusa nel 1444, dopo di che, per un intero lustro, non si sa più nulla dell'intraprendente cremonese, finchè non lo si ritrova, sul finire del 1449, a Mantova, ospite della "Casa Giocosa", il «primo esempio di ginnasio moderno in Italia».⁵

L'istituzione era sorta nel 1423, quando Gianfrancesco Gonzaga e la moglie Paola Malatesta, nell'affidare l'educazione del loro primogenito Ludovico al più celebre pedagogo dell'epoca, Vittorino Rambaldoni da Feltre, avevano concesso a quest'ultimo di utilizzare un edificio fatto erigere dal padre di Gianfrancesco, poco distante dal castello di San Giorgio, per destinarlo agli svaghi di corte (donde il nome di *Ca' zoiosa*); qui Vittorino avrebbe potuto allestire una scuola convitto secondo il modello già collaudato con successo a Padova e a Venezia, con la possibilità di ammettervi, oltre ai giovani di casa Gonzaga, anche altri nobili rampolli, nonché – a discrezione del rettore – chiunque si dimostrasse particolarmente dotato e meritevole, ma sprovvisto dei mezzi per potersi mantenere agli studi.

Questa forma di riconoscimento dei meriti sostenuti dal talento, che Vittorino (memore del suo faticosissimo ventennio di formazione, scandito da stenti, rinunce e umiliazioni) aveva voluto incardinare nelle regole di conduzione della Casa Giocosa, giocò verosimilmente un ruolo fondamentale nell'ammissione del Platina – abbastanza vicino ai trent'anni – a una scuola che accoglieva fanciulli a partire dai sette anni. Il convitto, dopo la morte di Vittorino nel 1446 e il trasferimento a Roma, nell'estate del 1449, del suo successore Iacopo da San Cassiano, era sotto la direzione di Ognibene Bonisoli da Lonigo, al quale spettò presumibilmente di giudicare le doti di Bartolomeo.

⁵ GAIDA 1932, p. IX.

III

BREVE STORIA DEL REGIME SANITARIO

1. Il regimen sanitatis che Platina ha composto – in un'epoca, fra l'altro, in cui le fortune di questo genere letterario stavano volgendo al declino – non è tra i più ortodossi; anzi, tralasciando gli eufemismi, diciamo pure che in gran parte è ben poco attendibile. Ma si può star certi che l'autore stesso non ha mai pensato che potesse esserlo appieno. Che cosa fosse a grandi linee un regime sanitario, Platina doveva certamente saperlo (come lo sapeva ai suoi tempi qualsiasi persona con un grado di istruzione medio-alto), ma gli mancavano le conoscenze specifiche per ordinare e restituire sistematicamente, e soprattutto criticamente, le nozioni che la sua voracità di lettore andava affastellando con prodigiosa foga. Noi lo sentiamo parlare di elementi, di umori, di qualità calde o fredde, secche o umide, di indicazioni e controindicazioni terapeutiche, ma avvertiamo nella sua esposizione un che di sfuggente, se non di insicuro, che non offre al lettore la possibilità di coordinare in un sistema chiaro e logico tutti questi concetti.

In altre parole, perché la lettura del *De honesta voluptate*, da passivamente dilettevole possa diventare anche coinvolgente, è necessario colmare le lacune preliminari lasciate dal Platina e riassumere in breve i lineamenti tipici e i precedenti storici del regime sanitario, che tecnicamente è uno strumento di medicina conservativa fondato sulla osservazione fisiologica del soggetto in rapporto alle condizioni ambientali e ai ritmi di vita. ¹ Come tale, può dunque considerarsi un adempimento alla raccomandazione ippocratica circa la necessità che il medico conosca tanto l'uomo quanto la natura di cui l'uomo fa parte, perché il corpo umano va studiato 'in rapporto a ciò che si mangia, a ciò che si beve, e ad altri comportamenti'² condizionati da fattori esterni.

Secondo Ippocrate, la nascita della medicina si può fissare nel momento in cui ci si è accorti che i cibi graditi e salutari per le persone sane non sempre risultano tali anche per i soggetti malati;³ l'alimentazione può dunque condizionare sia il mantenimento della salute sia la sua perdita, cioè la malattia; quindi la conoscenza scientifica dell'alimentazione si pone come primario oggetto di studio della medicina, alla quale spetta il compito di conservare la salute e di restaurarla quando sia compromessa.

¹ Per una disamina della genesi e della evoluzione del *regimen sanitatis*, vd. NICOUD 2007, in particolare pp. 1-30 e 154-184.

 $^{^{2}}$ «πρὸς τὰ ἐσθιόμενα καὶ πινόμενα, καὶ πρὸς τὰ ἄλλα ἐπιτηδεύματα» (IPPOCRATE Ant., 20).

³ IPPOCRATE Ant., 3.

L'attenzione rivolta da Ippocrate al cibo fonda un nesso causale tra 'qualità dell'alimentazione' e 'qualità della salute', supponendo che l'uomo, con lo scegliere i propri cibi, possa influire in qualche misura sul proprio benessere fisiologico: intuizione che va a rafforzare quel processo di razionalizzazione della medicina con cui le scuole italiche del VI sec. a.C. avevano inflitto un taglio netto ai legami con la religione e la magia, liberandosi dal pregiudizio che la malattia fosse il segno di una punizione divina, e la guarigione dipendesse dagli umori, più o meno bonari, di questa o quella divinità.

2. I presupposti del regime sanitario affondano le radici nella speculazione filosofica, in quell'assioma cosiddetto 'antropocosmico', secondo cui il corpo di ogni singola creatura umana (microcosmo) è proporzionalmente strutturato alla stessa maniera dell'universo (macrocosmo);⁴ di qui l'indagine si sposta necessariamente sulle origini del cosmo e si incardina su pochi concetti essenziali (l'esistenza di una materia primordiale di per se stessa inerte; la sua potenziale capacità di evolversi e trasformarsi qualitativamente e quantitativamente; l'intervento di una energia che promuova tale processo evolutivo), assemblati dagli antichi pensatori in una miriade di combinazioni.

Aristotele, nell'affrontare la questione delle cause prime,⁵ riassume brevemente le più note teorie elaborate dai suoi predecessori, che hanno immaginato la materia primordiale composta di quattro 'sostanze elementari' (*stoicheĩa*); di volta in volta, alcuni hanno creduto di riconoscere un ruolo egemone all'una o all'altra di queste sostanze: per Talete e per Ippone il principio di tutto è nell'acqua (ýdor), per Anassimene e per Diogene nell'aria (aer), per Ippaso e per Eraclito nel fuoco (ppr); ⁶ ancora il fuoco si trova al centro della sfera dell'universo secondo Filolao di Taranto,⁷ e anche Empedocle – ricordato come il primo ad avere attribuito importanza paritetica ai

⁴ Il primo a ricorrere all'espressione «ἐν τῶι ἀνθρώπωι μικρῶι κόσμωι», 'nell'uomo piccolo cosmo', sembra essere stato Democrito (Reale 2006, LXVIII, B 34), nell'istituire un raffronto fra i ruoli differenziati delle facoltà psico-fisiche nell'uomo, e i ruoli differenziati degli uomini nell'universo; accenni, più o meno chiari, a questa corrispondenza vengono di solito segnalati in altri filosofi presocratici: in Anassimene quando dichiara che l'aria (aèr) con cui la nostra anima tiene unito il nostro corpo, è il corrispondente del soffio (pneũma) che tiene unito il cosmo; e in Empedocle quando sostiene che la proporzionata commistione dei quattro elementi primordiali è la causa della generazione sia del cosmo che di tutti gli esseri viventi (Id., XIII, B 2; XXXI, A 48 e 78; B 22); e altresì nel pitagorico Filolao (V sec. a.C.), quando riconosce che il cosmo e tutto ciò che contiene hanno la stessa natura e, come l'universo è animato da un nucleo di calore (estìa toù pantòs, 'il focolare del tutto'), così il caldo è il principio vivificante del nostro corpo (Sterpellone 2002, p. 103; Reale 2006, XLIV, A 16 e 27; B 1); la metafora antropocosmica è visibilmente sottesa all'esordio di Galeno De hum., dove si proclama che gli umori sono nell'uomo ciò che gli elementi sono nel cosmo.

⁵ Aristotele *Met.*, I. 3 (983-984).

⁶ Talete, Anassimene ed Eraclito non abbisognano di presentazioni. Ippone di Reggio (secondo alcuni, di Samo), pitagorico vissuto forse ad Atene nel V sec. a.C., pone il principio di tutte le cose nell'acqua (o più precisamente nell'ygròn, 'umido'), associata al freddo, da cui derivano i suoi contrari: fuoco e caldo (Reale 2006, XXXVIII, A 3); Diogene di Apollonia (V sec.), ricordato anche come medico, abbraccia la teoria di Anassimene, sostenendo che tutto deriva, per condensazione o per rarefazione, dall'aria (DIOGENE, IX, 57); sempre dalla condensazione (pýknosis) o dalla rarefazione (mànosis), non dell'aria ma del fuoco, deriva il tutto secondo Ippaso di Metaponto, pitagorico che fu maestro di Eraclito (Reale 2006, XVIII, A 7).

⁷ Reale 2006, XLIV, A 16.

IV

LE FONTI

1. L'individuazione delle fonti del *De honesta voluptate* e le modalità del loro utilizzo da parte del Platina sono argomenti di importanza determinante per chi voglia affrontare una valutazione critica dell'opera, e bisogna purtroppo riconoscere che tutti i giudizi sinora formulati in proposito, sono viziati in maggiore o minor misura da difetti o storture dovute proprio alla carenza di approfondimenti in questo senso.

Come è stato ad esempio osservato a proposito della edizione di M. E. Milham, «la lacunosità nella segnalazione [...] delle fonti più strettamente 'letterarie'» vanifica i «possibili e necessari riscontri testuali»¹ all'asserita qualifica di 'opera letteraria'² che la Milham stessa riconosce al trattato. Infatti, se per 'opera letteraria' si vuole intendere – in questo caso – uno scritto composto con materiali di letteratura, una volta messe in luce le sorgenti dei numerosissimi prelievi, sarà giocoforza sconfessare l'asserto della Milham, perché i transunti squisitamente letterari sfiorano appena il 7% di tutte le citazioni riconoscibili (le quali coprono circa il 70% dell'intero testo).³

Quanto all'apparato di fonti che correda l'edizione di E. Faccioli, giudicato da M. G. Blasio «ricco, ancorchè incompleto»⁴ (ma sarebbe piuttosto il caso di definirlo 'incompleto, ancorchè ricco'), non mi sembra che vada al di là di un puro doveroso adeguamento a certe formalità editoriali di stile accademico, ed è inoltre reso in buona parte inservibile da numerose imprecisioni,⁵ dovute a refusi o ad altre

¹ Blasio 1999, pp. 20-21.

² «De honesta voluptate as a Literary Work», Milham 1998, p. 46.

³ Va riconosciuto peraltro che l'attenzione della Milham è decisamente concentrata su differenti questioni (soprattutto la ricostruzione stemmatica della tradizione manoscritta), e appare fin troppo evidente la sua fretta di liquidare l'argomento 'fonti'.

⁴ Blasio 1999, p. 20, nota 33.

⁵ Vd. Faccioli 1985, p. 42: Plinio, XV, 50 (ma XIII, 50); p. 46: Varrone, I, 24.1 (ma I, 60); p. 47: Livio, XX, 55 (ma XXI, 54: il XX libro è tra quelli andati perduti); p. 53: Celso, II, 29 (ma II, 18); p. 56: Livio, XXII, 37 (ma XXI, 37); p. 61: Bucolicon, II, 12 (ma II, 52); p. 65: Plinio, II, 94 (ma XII, 94); p. 75: Teofrasto, VII, 1.2-3 (ma VII, 3, 1); p. 76: Galeno, I, 56 (ma II, 56); p. 82: Plinio, XX, 60 (ma XXI, 60); p. 102, nota 120.4: Plinio, VIII, 119 (ma VIII, 217); p. 102, nota 121.1: Plinio, VIII, 133 (ma VIII, 125); p. 108: Columella, VIII, 10, 1 (ma VIII, 13, 1); p. 116: Plinio, X, 141 (ma X, 106); p. 149: Georgicon, I, 127 (ma I, 227); p. 209: Plinio, XX, 92 (ma XXII, 92); p. 210, nota 347.3: Plinio, XX, 96 (ma XXII, 96); p. 211: Galeno, II, 58 (ma II, 68); p. 217: Plinio, IX, 77 (ma IX, 67); p. 218: Plinio, IX, 170 (ma IX, 77); p. 219: Plinio, IX, 99 (ma IX, 79); p. 221: Plinio, IX, 96 (ma IX, 98); p. 224: Georgicon, I, 506 (ma II, 506); p. 225: Marziale, XII, 90 (ma XIII, 90); p. 226: Marziale, III, 84 (ma XIII, 84); p. 228: Marziale, XII, 81 (ma XIII, 81).

V

LA TRADUZIONE

Il latino degli umanisti poteva considerarsi già ai tempi loro una lingua di impiego sicuramente elitario, bisognosa quindi di una volgarizzazione ogni qual volta determinati argomenti esposti in latino si ritenessero meritevoli di una divulgazione all'infuori del *milieu* umanistico. Il volgarizzamento era dunque un sicuro segnale della 'popolarità' di uno scritto, e il bisogno di una versione italiana del *De honesta voluptate* si è fatto sentire precocemente: dal 1487 al 1516 si sono succedute cinque edizioni della medesima traduzione (*De honesta voluptate et valitudine vulgare*, di anonimo), tutte stampate a Venezia, da Gerolamo de Sanctis, Bernardino Benalio, Giorgio Rusconi e altri due sconosciuti tipografi.¹

Si tratta di una traduzione in più punti vacillante, trapuntata da passaggi privi di senso, che rivelano come il latino del Platina fosse difficilmente comprensibile per la gente comune dell'ultimo Quattrocento, quando il latino (ma un 'diverso' latino) era pur sempre la lingua ufficiale della pubblica anmministrazione e degli ambienti accademici. L'interesse 'popolare' per l'opera si esaurì comunque almeno un quarto di secolo prima di quello dei dotti (le ultime edizioni in latino sono del 1541), e per una ripresa delle traduzioni italiane occorre attendere altri quattrocentocinquanta anni.

Risale al 1966 un saggio di volgarizzamento di diciassette degli oltre quattrocento capitoli del *De honesta voluptate*, che E. Faccioli inserì nel suo lavoro più conosciuto, quella antologia di storia della cucina che gli ha dato la notorietà.² È probabile che questi fossero gli spezzoni di una traduzione che Faccioli aveva già in mente di portare a termine, e di cui vagheggiava l'architettura nella sua relazione a un convegno di studi nel maggio 1980, proponendo «in prospettiva una pubblicazione a quattro registri paralleli del *De honesta voluptate*: testo del *Libro de arte coquinaria* [di Martino], testo originale del trattato del Platina, testo del volgarizzamento quattro-cinquecentesco, traduzione fedele da condurre sull'originale latino».³

Il tema dell'edizione a quattro registri ritornerà di lì a poco in un intervento di Faccioli al convegno organizzato nel 1981 dagli Amici della Cucina Cremonese per i cinquecento anni dalla morte di Platina,⁴ ma sarà lo stesso autore a decidere

¹ Cfr. Milham 1979, pp. 87-88.

² Cfr. *Cucina* 1966, pp. 209-233. I capitoli tradotti in italiano, con testo latino a fronte, sono: I, 17, 21; III, 15; IV, 28; VI, 25, 43; VIII, 27, 31, 50; IX, 25, 28, 29, 32; X, 23, 43, 64, 65. Gli stessi materiali sono confluiti, con qualche adattamento, in FACCIOLI 1987, pp. 222-247.

³ FACCIOLI 1982, pp. 67-68.

⁴ Cfr. FACCIOLI 1981, pp. 3-5. Ringrazio l'arch. Mino Galetti, all'epoca presidente dell'associazione, per avermi procurato una rara copia degli atti del convegno (erroneamente intitolato al 500° anniversario della nascita, anziché della morte, del Platina).

IL PIACERE VIRTUOSO E LA BUONA SALUTE

[N.N.] CAPITULA PRIMI LIBRI

DELIGENDUS LOCUS AD HABITANDUM – DE EXERCITATIONE CORPORIS – DE COENA – DE IOCO ET LUDO – DE SOMNO – QUA RATIONE CUBANDUM SIT – DE CONCUBITU – QUID SIT AGENDUM UBI CUBITU SURREXERIS – DE EXERCITATIONE POST SOMNUM – QUOD OBSERVANDUM SIT IN VITA AD VOLUPTATEM – DE COQUO – DE PARANDA MENSA – DE SALE – DE PANE – DE *PLACENTIS – QUID SIT EDENDUM PRIMO – DE *CERASIS – DE PRUNIS – DE MORIS – DE PEPONIBUS – DE CUCUMERIBUS – <DE *CHRISOMALIS – <DE FICIS >.

[1] [1r] B. PLATINAE DE HONESTA VOLUPTATE ET VALITUDINE LIBER INCIPIT

Errabunt¹ et quidem vehementer, amplissime pater < *B. Roverella* >,² qui hanc nostram susceptionem nequaquam dignam quae tuo nomini ascriberetur putarint, quod et voluptatis et valitudinis titulum prae se ferat. Verum cum mihi atque omnibus eruditis spectata sit ingenii tui vis, et acumen morum, et honestissimae vitae constantia, doctrinae ac eruditionis magnitudo, malui te vigiliarum mearum patronum ac iudicem (si quid perverse scriptum inest) facere, quam alium quempiam.

Instabunt acriter malevoli, sat scio, de voluptate ad virum optimum et continentissimum non fuisse scribendum. Sed dicant, quaeso, hi stoicidae³ qui elatis superciliis non de [1v] vi sed de nominum vocibus tantummodo diiudicant, quid mali in se habeat considerata voluptas; est enim huius ut valitudinis vocabulum medium. De voluptate quam intemperantes et libidinosi ex luxu et varietate ciborum, ex titillatione rerum venerearum percipiunt, absit ut Platyna ad virum sanctissimum scribat. De illa voluptate quae ex continentia victus et earum rerum quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim adhuc vidi adeo libidinosum et incontinentem qui non aliqua

¹ PITTALUGA 1992, pp. 133-134, mette in luce la sintonìa stilistica («la figura retorica della *praemunitio*») fra l'esordio di Platina e quello di CICERONE *Fin.*, I, 1, laddove l'oratore-filosofo si dichiara ben conscio di quante censure si tirerà addosso da parte di coloro che avversano lo studio sistematico della filosofia e la pratica di tradurre in latino le opere greche («Non eram nescius [...] fore ut hic noster labor in varias reprehensiones incurreret. Nam quibusdam [...] displicet philosophari [...] Erunt etiam, et hi quidem eruditis Graecis litteris, contemnentes Latinas, qui se dicant in Graecis legendis operam malle consumere»).

² ST; in M è presente una rasura.

³ Il termine è attestato in Giovenale, II, 65, ed è reso di solito come un'alterazione diminutiva e insieme ironicamente vezzeggiativa di 'stoico' ('stoicuzzo, stoicuccio, stoichetto'), come qui intende evidentemente Platina con una innegabile forzatura; nel rammentare che la satira in questione è diretta a tutti gli ipocriti sessualmente pervertiti che si fanno passare per virtuosi stoici, vanno comunque segnalate le definizioni sensibilmente divergenti di UGUCCIONE, p. 1178: «Stoicida: femina in stoica secta valens; vel stoicida, quasi mollis et effeminatus, quasi femina».

CAPITOLI DEL PRIMO LIBRO

IL LUOGO DA SCEGLIERE PER VIVERCI – L'ATTIVITÀ FISICA – LA CENA – IL GIOCO E LO SVAGO – IL SONNO – COME SI DEVE RIPOSARE – IL COITO – CHE COSA BISOGNA FARE APPENA ALZATI – L'ATTIVITÀ FISICA DOPO IL SONNO – QUALI REGOLE VANNO OSSERVATE PER VIVERE PIACEVOLMENTE – IL CUOCO – L'APPARECCHIO DELLA TAVOLA – IL SALE – IL PANE – LE *FOCACCE – QUALI CIBI VANNO MANGIATI PRIMA DEGLI ALTRI – LE *CILIEGIE – LE PRUGNE – LE MORE – I POPONI – I CETRIOLI – <LE ALBICOCCHE – <I FICHI ».

[1] INCOMINCIA IL LIBRO DI BARTOLOMEO PLATINA SUL PIACERE VIRTUOSO E SULLA SALUTE

Sbaglieranno, e anche di grosso, o magnifico padre < Bartolomeo Roverella >, coloro che avranno ritenuto questa nostra opera per nulla degna di essere associata al tuo nome, in quanto reca nell'esordio l'intitolazione al piacere e al benessere fisico. Essendo peraltro noti a me, come a tutti gli eruditi, la forza del tuo ingegno, il rigore morale e la perseveranza in una vita ineccepibilmente onesta, nonché la vastità della dottrina e dell'erudizione, ho preferito eleggere te, piuttosto che qualsiasi altro, a patrono delle mie veglie e giudice di quanto io possa avere scritto a sproposito. Mi staranno addosso con acrimonia i maligni, lo so bene, perché non avrei dovuto trattare del piacere rivolgendomi ad una persona di grande probità e temperanza. Ma mi dicano, di grazia, questi stoici da strapazzo che, inarcando le sopracciglia, soppesano le parole non secondo il loro significato, ma solamente secondo il suono, dicano dunque che cos'ha di male, in sé e per sé, il piacere che qui si considera; infatti la parola che lo definisce (come avviene per quella della salute) è ambigua.ª Di quel piacere che gli intemperanti e i libidinosi ritraggono dall'abbondanza e dalla varietà dei cibi e dalle provocazioni degli argomenti venerei, non sia mai che Platina scriva nel rivolgersi ad un personaggio di provata santità. Io parlo piuttosto di quel piacere che deriva dalla moderazione nel mangiare e in tutto ciò che l'uomo per natura concupisce; b finora, infatti, non ho mai visto persona alcuna, per quanto libidinosa e

^a Cfr. Macrobio, VII, 5, 28: «voluptas non mox nomine ipso infamis est, sed fit modo utendi vel honesta vel arguenda», 'il piacere non è di primo acchito esecrabile semplicemente per il suo nome, ma, secondo l'uso che se ne fa, si atteggia a decoroso oppure a riprovevole'. Così il termine valitudo, anche se spesso si impiega (come fa Platina) nel senso di 'buono stato di salute', indica più propriamente lo stato della salute in senso neutro: accanto a una prospera valetudo, ci può essere anche una infirma valetudo.

^b Ritocco diversificativo di comodo al concetto di *voluptas*; appena un lustro prima, nella sua orazione in lode di Ludovico Gonzaga, Platina sentenziava che nulla può esservi di più turpe e vergognoso del piacere – indiscriminato – che fiacca e snerva il corpo (*«nihil homini potest esse turpius aut flagitiosius*;

CAPITULA TERTII LIBRI

<NUCES> - DE AMYGDALIS - DE AVELLANA - DE NUCIBUS PINEIS - [35r] DE *CASTANEIS - DE SILIQUIS - DE PISTACHIIS - DE *PIPERE - DE CARI<O>PHILO - DE CINNAMOMO - DE GINGIBERI - DE NUCE MUSCATA - <DE CROCO> - DE ACRIMONIIS AC PRIMUM DE ALLIO - DE CAEPIS - DE BULBIS - DE *PORRO - DE FOENICULO - DE CUMINO - DE ANESO - DE PAPAVERE - DE *CORIANDRO - DE MENTA - DE *APIO - DE SERPILLO - DE PULEGIO - DE CARDIS - <DE SALVIA> - DE OCYMO - DE RUTA - DE ERUCA - [35v] DE *NASTURTIO - DE THYMBRA - DE NEPITA - DE ANITHO - DE THYMO - DE ORIGANO - DE CERIPHOLIO - DE AMARACO - <DE ENNULA> - DE *SYSIMBRIO - DE MARUBIO - DE ABROTANO - DE HYSSOPO - DE *PETROSELINO - DE *ABSYNTHIO.

LIBER TERTIUS INCIPIT

[1] [NUCES]

Nuces eas esse quae foris duro teguntur cortice, intus habent quod esui est, satis cum de pomis loqueremur diximus; de generibus earum nunc dicendum videtur, ac primum de **iuglande**, quae vel a iuvando et glande dicta est, vel quod sit Iovis glans, quam eandem Graeci basilicam vocant. Habet enim hoc genus ar[36r]boris nuces quae sunt suaviore sapore quam glans est, unde per exochen nuces tantum epitheto adiecto pronuntiamus. Affirmat **Plinius** Graecos nuces iuglandes a gravedine capitis vocitasse; ait enim arborum ipsarum foliorumque virus in cerebrum penetrare, sed ad cibos nuclei faciunt. Sunt autem recentes tussientibus inimicae.

Eaedem praesumptae cum ruta, fico et sale contra venena et pestilentem aerem, **Mithridatis** autoritate, mirifice iuvant. Valent item nuclei a ieiuno praesumpti contra

¹ Cfr. Macrobio, III, 18, 3: «id arboris genus nuces habet quae sunt suaviore sapore quam glans est».

² Platina latinizza l'espressione greca κατ εξοχήν, 'per eccellenza'.

³ Graecos ... inimicae: cfr. PLINIO, XXIII, 147; la citazione è comunque inesatta e lacunosa (è possibile che lo fosse anche il testo a disposizione di Platina), e va così restituita: «Nuces iuglandes Graeci a capitis gravedine appellavere. Etenim arborum ipsarum foliorumque virus in cerebrum penetrat. Hoc minore tormento, sed in cibis, nuclei faciunt. Sunt autem recentes iucundiores; siccae unguinosiores et stomacho inutiles [...] tussientibus inimicae» ('I Greci hanno denominato le noci riferendosi al mal di testa [vd. infra, nota b]. Infatti le esalazioni virali dell'albero stesso e delle foglie salgono al cervello. Lo stesso effetto, ma minore, hanno i gherigli, se mangiati. Le noci fresche sono comunque più gradevoli; quelle secche sono più untuose e non giovano allo stomaco [...] e fanno male a chi soffre di tosse').

CAPITOLI DEL TERZO LIBRO

<*LE NOCI> - LE MANDORLE - LA NOCCIOLA - I PINOLI - LE *CASTAGNE - LE CARRUBE - I PISTACCHI - IL PEPE - IL *GAROFANO - IL *CINNAMOMO - LO ZENZERO - LA NOCE MOSCATA - <LO ZAFFERANO> - LE PIANTE ACRI E PER PRIMO L'AGLIO - LE CIPOLLE - I *BULBI - IL *PORRO - IL FINOCCHIO - IL CUMINO - L'ANICE - IL PAPAVERO - IL *CORIANDOLO - LA MENTA - IL *SEDANO - IL SERPILLO - IL PULEGGIO - I CARDI - <LA SALVIA> - IL BASILICO - LA RUTA - LA RUCOLA - IL *CRESCIONE DEGLI ORTI - LA SANTOREGGIA - LA NEPITELLA - L'ANETO - IL TIMO - L'ORIGANO - IL CERFOGLIO - LA MAGGIORANA - <L'ENULA> - IL *SISIMBRIO - IL MARRUBIO - L'ABROTANO - L'ISSOPO - IL *PREZZEMOLO - L'*ASSENZIO.

COMINCIA IL TERZO LIBRO

[1] [LE *NOCI]

Che le noci siano quel genere di frutti protetti all'esterno da un guscio duro, mentre all'interno racchiudono ciò che si mangia, lo abbiamo detto parlando dei frutti; ora è il caso di parlare delle loro varie specie, ed anzitutto della noce *iuglans*, così chiamata da 'giovare' e da 'ghianda', oppure perché si può considerare la 'ghianda di Giove', la stessa che i Greci chiamano *basilica*.ª Questa specie di albero produce infatti noci di sapore più gradevole di quanto non lo siano le ghiande, onde noi, nell'aggiungervi questo epiteto, le proclamiamo 'noci' per eccellenza. Plinio asserisce che i Greci hanno dato nome alle noci per la pesantezza del capo che inducono: dice infatti che le esalazioni velenose dell'albero stesso e delle sue foglie penetrano nel cervello, ma i gherigli si prestano ad essere mangiati.

Le noci fresche sono comunque dannose a chi è affetto da tosse. Le stesse, mangiate in anticipo con ruta, fichi e sale, proteggono mirabilmente – e ne fa fede Mitrida-

^a Da basilikòs, 'regale', cioè 'ottimo, di qualità superiore'.

^b PLINIO, XV, 87 e XXIII, 147, collega arbitrariamente il nome greco della noce, *kàryon*, a *kàra*, 'testa', e quindi alle cefalee provocate dalle sostanze contenute soprattutto nelle foglie di noce, ricche di oli essenziali aromatici e tannici, con forti capacità astringenti.

^c Del testo pliniano (vd. *supra*, nota 3) Platina ha prelevato soltanto le prime tre (*«sunt autem recentes»*) e le ultime due parole (*«tussientibus inimicae»*), col risultato di attribuire alle noci fresche i vizi di quelle secche.

QUINTI LIBRI CAPITULA

DE AVIBUS ESCULENTIS, AC PRIMUM DE *PAVONE – DE *ANSERE ET ANATE – DE GRUE – DE CICONIIS – DE OLORIBUS – DE HIRUNDINE – DE MERULIS, TURDIS – [65v] DE STURNIS¹ – DE *TURTURE – DE GALLINIS – DE COLUMBIS – DE FICEDULIS ET PASSERE – DE COTURNICE – DE PERDICIBUS – QUAE DIFFERENTIA INTER ANIMALIUM PARTES SIT

LIBER QUINTUS INCIPIT

[1] DE AVIBUS ESCULENTIS

Qui pavones et aves esculentas ad patinas transtulere, illi quidem nequaquam mihi dissipere visi sunt, cum ex his *obsonia fiant ceteris suaviora et regum ac principum mensis quam humilium et minimi census hominum magis convenientia. Caveant igitur plebei, populares et quibus (ut ait **Satyrus**) res legi non sufficit,² tale aliquid **delinguant**, nedum commedant. Lautorum haec erunt obsonia et eorum maxime quos non virtus et industria sed fortuna atque hominum temeritas ex infima sorte, utpote e ganeis, e stabulis, e popina, **[66r]** non ad divitias, quod esset ferendum, sed ad summos dignitatis gradus erexere. Hi sunt quorum gratia pavones ac phasiani nati aut capti videntur; his pretiosa vestis, pretiosa supellex et quicquid praeclarum natura extulit, debetur.

Cepam et allium mecum devoret Pomponius, adsit Serenus et Septumuleius Campanus, nec extra triclinium *pernoctet*³ Cosmicus, hunc sequatur Parthenius et poda-

¹ Nel testo, il capitolo sugli storni confluirà nel capitolo precedente.

² Cfr. GIOVENALE, III, 155: «cuius res legi non sufficit».

³ ST; M: pernoctent.

^a Platina continua a mantenere il tono ironico dell'esordio, e introduce qui un richiamo alla satira III di Giovenale, una appassionata protesta contro l'invivibilità della metropoli, pervasa da tutti i peggiori vizi e totalmente asservita al denaro; la legge a cui si fa riferimento (*lex Roscia*), fatta approvare nel 67 a.C. dal tribuno Lucio Roscio Otone, prevedeva che, nei teatri romani, i primi quattordici ordini di posti fossero riservati ai cavalieri (*equites*), e tali erano coloro che potessero vantare un patrimonio di almeno 400.000 sesterzi. La scena descritta da Giovenale doveva verificarsi di frequente, quando qualcuno occupava abusivamente uno di quei posti, e qualche altro spettatore, conoscendo la sua situazione economica, gliela rinfacciava con irridente tracotanza: 'se ne vada – se ha un poco di pudore – e si alzi dal cuscino riservato ai cavalieri, chi non ha un patrimonio conforme alla legge!' (*«'exeat' inquit ' 'si pudor est, et de pulvino surgat equestri / cuius res legi non sufficit'*», Giovenale, III, 154-155). Lo stesso tema ricorre in Orazio *Epist.*, I, 1, 57-59, nell'amara riflessione rivolta a un ipotetico interlocutore di esemplare probità:

CAPITOLI DEL QUINTO LIBRO

I VOLATILI COMMESTIBILI, E PER PRIMO IL *PAVONE – L'*OCA E L'ANATRA – LA GRU – LE CICOGNE – I CIGNI – LA RONDINE – I MERLI <E> I TORDI – GLI STORNI – LA *TORTORA – LE GALLINE – I PICCIONI – I BECCAFICHI E IL PASSERO – LA QUAGLIA – LE PERNICI – QUALE DIFFERENZA VI SIA FRA LE PARTI DEGLI ANIMALI

INCOMINCIA IL OUINTO LIBRO

[1] I VOLATILI COMMESTIBILI

Tutti quelli che hanno messo in pentola pavoni ed altri volatili succulenti, non mi sembrano affatto degli spreconi, poiché con simile materia prima si cucinano piatti più squisiti di molti altri, e che più si addicono a tavole regali e principesche che non a quelle di gente umile e di pochi mezzi. Dunque si guardino bene la plebe, il popolino, e chi (come dice il 'Satiro') non ha i requisiti patrimoniali di legge, a non dico dal mangiare, ma nemmeno dallo sfiorare con la lingua tali prelibatezze. Queste saranno piuttosto le pietanze dei ricchi^b e soprattutto di coloro che – non già il valore e l'operosità – ma la fortuna e l'azzardo hanno elevato da condizioni infime, come dire dalle bettole, dalle taverne, dai covili, non dico alla ricchezza – il che sarebbe ancora tollerabile – ma addirittura alle più alte cariche. Per costoro mi sembra giusto che vengano allevati e catturati pavoni e fagiani; a costoro spettano vesti pregiate, preziose suppellettili e quanto di meglio la natura abbia mai offerto.

Cipolla ed aglio mangi assieme a me Pomponio, e ci siano anche Sereno e Settimuleio Campano; né Cosmico passi la notte fuori dalla sala da pranzo, e lo seguano Partenio

^{&#}x27;Hai cervello, hai senso morale, sei colto e sei onesto, ma ti mancano sei o settemila sesterzi per farne quattrocentomila: allora sei un plebeo' (*«Est animus tibi, sunt mores, est lingua fidesque, / sed quadringentis sex septem milia desunt: / plebs eris»*).

^b Anche quest'ultima parte dell'invettiva di Platina ricalca l'ironia di Giovenale III, 15-158, che, dopo la cacciata dell'intruso dal settore riservato ai cavalieri, chiarisce che quei posti spettano a ben altra gente, come i figli dei lenoni nati in qualsiasi lupanare, o gli azzimati rampolli di qualche banditore, o ancora la prole del gladiatore 'tal dei tali', e quella del suo maestro; sono esemplificate alcune delle categorie sociali a quei tempi più criticate per la bassa estrazione unita alla straordinaria propensione ad accumulare ricchezze; fra queste spicca la figura del banditore (*praeco*), personaggio per taluni versi assimilabile all'odierno ufficiale giudiziario, che ritraeva comunque i maggiori guadagni dall'attività che ora diremmo 'pubblicitaria' (propaganda degli spettacoli, dei giochi, delle attività commerciali, e via dicendo). Banditore di professione era quel Publio Gallonio ricordato dai versi di Lucilio e di Orazio per la profusione di costosi storioni di cui andava celebre la sua tavola (vd. Cicerone *Fin.*, II, 8, 24; Orazio *Sat.*, II, 2, 47).

GLOSSARIO DI ALCUNI TERMINI DI CUCINA, MEDICINA E SCIENZE NATURALI

ABDOMEN – (II, 24; VII, 50; VIII, 29, 35, 36; X, 2) – Platina dà per scontata l'equivalenza 'abdomen = adipe, grasso della pancia', perché in II, 24, si rifà a nozioni anatomiche desunte da Celso; infatti, nel tradurre il ricettario di Maestro Martino, egli rende sempre 'ventresca' (cioè pancetta) con abdomen, faticando poi a conciliare il termine medico di Celso con quello gastronomico di Plinio, che designa propriamente la tettina di scrofa, o una particolare tettina di scrofa dai capezzoli turgidi di latte (vd. Sumen). Platina avverte un che di incongruente e non può non chiedersi come mai nella sua pancetta non siano presenti i capezzoli; allora, non senza malcelate forzature, immagina che la pancetta sia prelevata dalla striscia che corre all'interno delle due file di capezzoli; il che può in parte corrispondere al vero, perché gli strati adiposi sottocutanei che costituiscono la pancetta si estendono anche al basso ventre (dove la femmina del maiale porta le mammelle), anche se questa è la parte meno pregiata, chiamata in gergo 'bronza'. In X, 2, peraltro, la parola abdomen verrà impiegata, sulla scorta di Plinio, nel suo significato generico, per designare una porzione 'addominale' (non 'ventrale') del tonno (vd. Thynnina). Anche in Junius, p. 35b, abdomen è «quella parte del ventre dove si contengono tutte le interiori», a riprova della obsolescenza dell'antica sinonimia con sumen.

Absinthium – (III, 46) – Plinio, XXVII, 45, enumera tre varietà di assenzio: il 'santonico', originario della Saintonge (a nord-est di Bordeaux), il 'pontico', importato dalla regione del Mar Nero (il più dolce di tutti), e l'italico'; l'absinthium romanum non è - come sembra intendere Platina – una quarta varietà botanica, bensì un tipo particolare di vino aromatizzato (chiamato per metonimia con il nome dell'ingrediente principale), di cui APICIO, I, 3, tramanda la ricetta. Il vino all'assenzio (absinthites, alla greca, oppure absinthiatum, o anche semplicemente absinthium) era una delle tante bevande medicinali destinate a sconfinare spesso e volentieri nell'area voluttuaria, ma è lecito supporre che la sua disponibilità nelle case dell'antica Roma fosse paragonabile a quella del bicarbonato nelle dispense dei nostri nonni; ne troviamo ricette in Dioscoride, V, 49; Plinio, XIV, 109; Columella, XII, 35; quella di Apicio, cui fa riferimento il testo, si prepara con un'oncia (27 gr) di assenzio pontico pestato, infuso in 18 sestari (poco meno di 10 litri) di vino, insieme con 6 scrupoli (6,78 gr) di costo (pregiata radice aromatica di Saussurea lappa, una asteracea del Khashmir) e 3 scrupoli ciascuno di mastice (resina di Pistacia lentiscus, anacardiacea sempreverde del Mediterraneo). malabatro (foglie di Cinnamomum tamala, lauracea affine alla cannella) e zafferano; in mancanza di ulteriori istruzioni e per analogia con altre preparazioni del genere, si presume che la miscela si cuocesse fino a considerevole concentrazione e alla fine si 'addolcisse' facendovi precipitare dei carboni ardenti.

ACETOSA – (IV, 12) – L'esposizione di Platina non brilla per chiarezza, perché, nel riassumere il testo di Reguardati, ha occhieggiato anche PLINIO, XX, 231, il quale distingue cinque specie di acetosa (*lapathum*): quattro selvatiche e una coltivata; quest'ultima, indicata genericamente con l'aggettivo *sativum*, corrisponderebbe secondo alcuni all'acetosella (*Oxalis acetosella*, detta anche alleluia, pancuculo, trifoglio acetoso); le varietà spontanee si chiamano

dolce di farina di riso e latte di mandorle, arricchito con carne di pollo pestata, e deriva da un piatto arabo del tutto simile, chiamato *muhallabiyya*; il secondo è una salsa di mandorle e zenzero, diluita nel brodo (per tutti vd. CARNEVALE 2011, pp. 70-75, 596-597).

LIBICON – (IV, 13) – vd. Choruda.

LIQUAMEN – (II, 22; IV, 14; VI, 31, 34; VII, 70; VIII, 26-29, 31, 33, 39, 60-62; IX, 2, 4, 6-9, 16, 17, 28, 30; X, 47) – Il termine *liquamen*, che in senso generico significa 'sugo', ha subito nell'era volgare sensibili slittamenti semantici, indotti dal parlare comune, verso il significato specifico di 'salamoia di pesce aromatica', una derrata più conosciuta con il nome classico (accattato dal greco) di *garum*; in tale ultimo senso la parola compare ripetutamente nel lessico di Apicio. Platina, tuttavia, adatta il termine al significato corrente ai suoi tempi, come conferma Junius, p. 94a: «*grasso o sevo colato*». (vd. Apicio, *passim*; Gargilio, 62; Isidoro, XX, 3, 20; Curtis 1991, pp. 7, 8, 14; vd. inoltre Carnevale 2011, pp. 360-363).

LIVIANA – (I, 24) – Varietà di fichi abbastanza nota, intitolata a Livia Drusilla, moglie dell'im-

peratore Augusto (PLINIO, XV, 70; COLUMELLA, V, 10.11; MACROBIO, III, 20, 1).

Lotus – (I, 24; II, 1) – Nome di origini semitiche, soggetto nell'antichità a marcata polisemia; il *lōtòs* che lussureggiava nelle campagne di Sparta (OMERO *Od.*, IV, 603) e di cui si pascevano i cavalli di Achille sotto le mura di Troia (OMERO *Il.*, II, 776) è un'erba foraggera, forse il ginestrino (*Lotus corniculatus*) o il trifoglio cavallino (*Melilotus officinalis*); *lōtòs* è ancora il nome che gli Egiziani davano a certi gigli (*krìnea*) del Nilo, commestibili sia nei semi che nel rizoma (ERODOTO, II, 92), e che andrebbero identificati nel 'loto bianco' (*Nymphaea lotus*) e nel 'loto rosa' (*Nelumbo nucifera*); ma sempre con il nome di *lōtòs*, ERODOTO, IV, 177, descrive un frutto grande come una bacca di lentisco e dolce come un dattero, che cresce in Libia e di cui si cibano i Lotofagi. Plinio, XIII, 104, precisa che si tratta del frutto di un albero africano chiamato *celthis*, ben noto a Roma come *faba graeca* o *arbor syrtica*, che ISIDORO, XVII, 7, 9, storpierà in *faba syrica* (vd. Faba syrriaca). L'albero è probabilmente da identificare con il bagolaro, o con qualche specie simile (vd. Carnevale 2011, pp. 364-365).

LUPULUS – (**IV**, 14) – Nessuna menzione del luppolo ricorre presso gli antichi autori, e le attestazioni sono scarse anche in epoca medievale; I. Ventura (MINI, p. 536, nota 5) riferisce che «nessuna compilazione enciclopedica latina del XIII secolo descrive le proprietà terapeutiche del luppolo», e piuttosto rara è la presenza della pianta negli erbari; è noto che il luppolo, a partire soprattutto dal XV sec., ebbe una notevole e crescente diffusione nel nord-Europa, per l'impiego che se ne faceva e se ne fa nell'aromatizzazione della birra; certamente questo non esclude che esistesse allo stato selvatico anche quando la birra si conciava con altre essenze

(ginepro, rosmarino, etc.).

LUPUS – (X, 19) – L'antico pesce lupus (làbrax per i Greci) è l'odierno e ben noto percide Dicentrarchus labrax che, fra le tante denominazioni locali, sembra non averne una squisitamente 'nazionale'; il nome 'lupo' sopravvive in Liguria, Lazio, Puglia, Sicilia e Sardegna; 'varòlo' è diffuso nell'alto Adriatico, e 'branzino' in tutto il settentrione, mentre 'ragno', tipico della Toscana, compare sporadicamente anche in Friuli, Puglia e Sardegna; 'spigola', con la variante spinola', si rinviene in tutta l'area centro-meridionale e insulare (cfr. PALOMBI – SANTARELLI 1986, p. 53). La spigola è un pesce che si adatta anche alle acque dolci e risale le foci dei fiumi, spesso per lunghi tratti; è rimasta leggendaria la reputazione degli esemplari che gli antichi Romani pescavano nel Tevere «inter duos pontes» (PLINIO, IX, 169), cioè nel breve tratto compreso fra l'isola Tiberina (collegata alle rive dai ponti Cestio e Fabricio) e il ponte Emilio, dove il fiume attraversa la zona più densamente popolata, offrendo così una maggiore quantità di rifiuti alla naturale voracità di questo pesce, che Lucilio chiama «pontes Tiberinus duo inter captus catillo», 'il leccapiatti del Tevere acciuffato tra i due ponti', perché venivano chiamati catillones i parassiti che, arrivando tardi ai banchetti, si contentavano di consumare gli avanzi (cfr. MACROBIO, III, 16, 17-18). Questi erano i soli lupi di fiume che i buongustai fossero disposti ad accettare, e si dice che i più raffinati sapessero riconoscere quelli pescati altrove: è nota la battuta mordace dell'oratore (e allevatore di pesci) Lucio Marcio Filippo che,

REPERTORIO DELLE RICETTE DI MAESTRO MARTINO TRADOTTE DA PLATINA

- 1. Per dare ad intender qual carne merita andare arrosto, e quale allesso. Carne grossa di bove et de vacca vole esser allessa. Carne di vitello, zioè il pecto davanti è bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette. Carne de castrone tutta è bona allesso, salvo la spalla, che è bona arrosto, et etiamdio la cossa. Carne de porco non è sana in nullo modo, pur la schina vole esser arrosto quando è fresco con cepolle, et il resto poi salare, o come ti piace. Carne di capretto è tutta bona, allesso et arrosto, ma la parte de drieto è meglio arrosto; similemente è l'agnello. Carne de capra è bona del mese de jennaro con la agliata. De la carne del cervo la parte de nanzi è bona in brodo lardieri; le lonze se potono fare arrosto, et le cosse son bone in pastello secco o in polpette. Similemente è bona la carne del capriolo. Carne de porco salvatico vole esser in peperata o in civero o in brodo lardieri. Carne de lepore è tutta bona arrosta, ma la parte de drieto è migliore, et la parte de nanzi è buona in sapore come è dicto. Carne di coniglio è meglio arrosto che in niuno altro modo, et li lumbi sono la miglior parte de esso. Carne de urso è bona in pastelli (MARTINO, c. 2*r-v*).
- 2. Cicerone, over cisno, ocha, anetra, grua, ocha salvatica, airone et cicognia vogliono essere arrosto piene de aglio o cepolle et altre bone chose. Pavoni, fasani, coturnici, starne, galline salvatiche, pedarelli, quaglie, turdi, merule et tutti li altri boni ucelli vogliono esser arrosto; pollastri arrosto; pipioni son boni allesso, ma arrosto son migliori; palumbi salvatichi son boni arrosto, ma son migliori allesso con pepe e salvia. Cappone bono vole esser allesso, et quando è ben grasso vole esser arrosto; similemente è la gallina (MARTINO, c. 2v).
- 3. Per havere ogni carne bella alesso. Chi vole haver bella carne allesso, la deve dividere in pezi come gli piace et porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora, poi lavarla bene con aqua calda, et poi iterum con aqua fresca, et ponerla al foco in uno caldaro dove non stia a stretto, aziò che rimanghi più bianca; poi gli devi ponere el sale secondo che è necessario, e schiumarla bene sopratutto. Et se il sale non fosse netto, ponilo in un pocha d'acqua calda, et in breve spatio serrà deliguato et converso in salimora; la quale, come fia rasectata, se potrà poner nel caldaro pianamente azò che non ve andassi la terra che serrà sul fondo. Et se la carne fusse vecchia et dura, specialmente cappone et gallina, cavala parechie volte dal aqua bollente et rinfredala nel aqua fresca; et in questo modo serrà più bella et più presto cotta (MARTINO, cc. 2*v*-3*r*).
- 4. Per fare ogni bello arrosto. Per fare bello arrosto de pollastri, de capponi, de capretti o de qualunche altra carne che meriti essere arrosta, prima, se fosse carne grossa, fagli trare un boglio, excepto se fosse de vitello giovine, et poi lardala come se fanno li arrosti. Se fosse cappone, fasano, pollastro, capretto o qualunch'altra carne che meriti arrosto, fa che sia ben netta et polita, poi mettila in aqua bollente et subito cavala fore et ponila in aqua freda (et questo se fa aziò che sia più bella et meglio se possa conciare), poi lardala, zioè con lardo bactuto et

REPERTORIO DEI NOMI DI LUOGHI, POPOLI E PERSONE

Abdua (fiume) -(X, 45) – Adda.

Abrotonio – (III, 43) – Secondo Platina, è il nome di una donna che venne trasformata in una pianta di abrotano. Non trovo riscontri alla notizia. Ricordo, come pura curiosità, la figura mitologica di Abròte, moglie di Niso, re di Megara, citata da PLUTARCO *Gr.*, 16, per spiegare le origini della *aphàbroma*, la stola di foggia particolare indossata dalle donne megaresi, che imitava quella un tempo sfoggiata dalla loro regina.

Acaia – (III, 24) – Storicamente, è la zona settentrionale del Peloponneso in cui si stanziarono gli Achei provenienti dalla Tessaglia. Dopo la caduta di Corinto (146 a.C.), quando la Grecia divenne una provincia romana, il nome prese a designare tutta la regione.

Adriatico (mare) -(X, 21).

Aesculapius Romanus – (VIII, 47) – LAURIOUX 2006, pp. 543-544, pensa che Aesculapius Romanus indichi un 'medico di Roma' in senso generico; MILHAM 1998, p. 81, ritiene invece che Aesculapius equivalga ad Asclepiades, pseudonimo dell'accademico pomponiano Marco Franceschini (vd.), soprannominato anche Marco Antonio Romano.

Africa – (II, 8; IV, 29; V, 2; IX, 29) – Il termine viene di solito impiegato da Platina nel contesto di citazioni latine, e si riferisce quindi, in senso lato, a tutta la zona settentrionale del continente africano prospiciente il Mediterraneo; in senso stretto designa invece la provincia costituitasi dopo la distruzione di Cartagine (146 a.C.), che confinava a sud con il deserto e comprendeva l'attuale Tunisia (con parte dell'Algeria nord-orientale) e tutta la Libia (Cirenaica esclusa).

Agrippa, Marco Vipsanio – (II, 25) – Figura di primo piano nella Roma che vide l'ascesa di Ottaviano Augusto, di cui fu anche genero, avendone sposato in terze nozze la figlia Giulia. Nato intorno al 63 a.C., percorse una brillante carriera politica e militare; fu pretore nel 40 a.C., due volte governatore della Gallia Narbonense, due volte incaricato di importanti missioni in Oriente e console ripetutamente nel 37, nel 28 e nel 27; la sua perizia di comandante navale giocò un ruolo di prim'ordine nelle battaglie di Milazzo e di Azio. Morì nel 12 a.C., al suo rientro da una spedizione in Pannonia.

Agrippina, Giulia (Agrippina Minore) – (IX, 28) – Nata nel 15 d.C. da Germanico (nipote di Augusto) e da Vipsania Agrippina (figlia di M. Vipsanio Agrippa), sposò in prime nozze Gneo Domizio Enobarbo, dal quale ebbe Nerone, il futuro imperatore (37 d.C.); esiliata durante il principato del fratello Caligola, rientrò a Roma nel 39 per sposare l'imperatore Claudio, che era suo zio, e che si dice abbia poi avvelenato (54 d.C.) per favorire il figlio Nerone; è noto che quest'ultimo fu a sua volta il mandante dell'assassinio di Agrippina (59 d.C.).

Alabanda – (VII, 18) – Fiorente città della Caria (Turchia sud-occidentale), situata su un affluente del Meandro (PLINIO, V, 109).

Albano (lago) -(X, 53, 56).

Albino, Decimo Clodio Settimio (imperatore romano) – (I, 21) – Di origini africane, brillante generale sotto Marco Aurelio, Commodo ed Elvio Pertinace, alla morte di quest'ultimo (193) venne acclamato imperatore dalle legioni della Britannia, mentre quelle del Danubio

IV

TESTIMONIANZE

1 – PAOLO GIOVIO (1483-1522), prelato e storico comense, diede inizio nel 1537 alla costruzione di una villa, nei pressi di Como, che volle chiamare 'Museo', con l'intenzione di riunirvi le più svariate testimonianze storiche e culturali dei suoi interessi di studioso e insieme di collezionista; ammontava a 280 il numero dei ritratti di illustri letterati e uomini d'arme che egli raccolse nell'arco di parecchi anni, e che pensò alfine di corredare di singoli sintetici profili biografici, materialmente trascritti su fogli di carta affissi sotto ciascuna effigie. Queste biografie 'compresse' vennero in seguito pubblicate a più riprese, a cominciare dalle editiones principes degli Elogia veris clarorum virorum imaginibus apposita, quae in Musaeo Ioviano Comi spectantur ('Elogi degli uomini illustri apposti ai loro ritratti, che si possono vedere nel Museo Gioviano di Como', Venezia, Tramezzino, 1546) e degli Elogia virorum bellica virtute illustrium ('Elogi degli uomini celebri per il valore guerresco', Firenze, Torrentino, 1551). Nella prima raccolta, Giovio dedica a Platina il seguente elogium.

Platina

Tutte le persone che si rispettino, e soprattutto i religiosi, devono molto alla mano di Platina, visto che, grazie alle sue degne fatiche, la pura verità sulla storia dello Stato della Chiesa, emerge alla luce di un secolo oscuro, a lungo auspicata e destinata finalmente a non più spegnersi. Una verità che, lontana com'è dalle attrattive della retorica, così pura e semplice, ispira fiducia ed acquista maggiore autorevolezza se appaiata ad altre impegnative opere. Infatti né il severo impianto dei dialoghi sul vero bene, sulla vera nobiltà e sull'ottimo cittadino, né la sapiente eleganza del 'piacere virtuoso' sopravvivrebbero a lungo se, in una salda e fortunata combinazione, non stessero al fianco di questa duratura opera storica, condividendone (anche se in tono minore) l'alone di immortalità. Del tutto privo di mezzi e sconosciuto, dotato del suo solo talento, Platina giunse a Roma da Cremona sotto papa Calisto III; Pio II ed il cardinale Bessarione, conosciutolo ed oculatamente giudicatolo, lo gratificarono di modesti incarichi presso la corte pontificia, mentre papa Paolo II, dopo averlo perfidamente e con somma ingiustizia destituito, lo sottopose a torture disumane; ma finalmente Sisto IV lo mise a capo della biblioteca che aveva fondato in Vaticano, ritenendolo di gran lunga il più meritevole di questa carica. Finì i suoi giorni, già avanti negli anni, ancora investito di questa onorevole cura, lasciando in eredità a Pomponio Leto la sua casa sul Quirinale, con un boschetto di allori con cui coronare i poeti; il suo corteggio funebre si snodò fino alla chiesa di Santa Maria Maggiore sull'Esquilino, tra le meste declamazioni degli amici poeti. Volle che il suo discepolo Demetrio facesse scrivere sul suo sepolcro (che si vede presso la terza colonna della navata sinistra) questo epitaffio, mentre gli amici in lacrime apposero anche questi altri versi.¹

¹ Platina. Sacrati praesertim ordinis, bonique mortales plurimum Platinae manibus debent, quando eius ingenuo labore, ad exoptatam obscuri saeculi, nec ideo perituram lucem, Pontificii Principatus actionum incorrupta veritas nunciatur; quae procul eloquentiae illecebris, uti pura et incorrupta, fidem praefert, et caeteris elaboratis operibus auget dignitatem. Neque enim vel dialogi de vero bono veraque nobilitate, et de optimo cive graviter conscripti, vel honestae voluptatis documenta scite tradita diu superessent, nisi vivacis historiae lateribus adfixa felici societate succederent, et communi (quamquam impari) perennis vitae spiritu

APPENDICE

L'epitaffio è il seguente:

Chiunque tu sia, se sei clemente, non tormentare Platina e chi sta con lui; giacciono stretti stretti e vogliono stare in solitudine.²

Seguono alcuni brevi componimenti poetici, che Giovio ha scelto tra i numerosi recitati nell'occasione.

Di Azio Sincero:³ Aver narrato l'indole, i costumi, la vita e la morte dei Pontefici è stata la trama di una storia ben costruita; ma tu, da qui, sei passato a trattare dei manicaretti di una cucina suntuosa: questo, o Platina, è stato come pascere gli stessi Pontefici.

Di Prospero Spirito: 4 Colui che della santità e delle imprese dei clementi pontefici, come pure delle vite dei condottieri ha fatto una meritevole opera letteraria; colui che ha mostrato come sia appagante il piacere moderato, e come possano i giovani sfuggire ai tormenti d'amore; e tante altre cose che qui, o viandante frettoloso, lungo sarebbe enumerare: tutto ciò è il lascito di una mente fulgida. Platina vive ancora, e nonostante si sia consegnato all'oltretomba, l'implacabile destino nulla può contro un Poeta. 5

2 – RAFFAELE MAFFEI, soprannominato il Volterrano (1451-1522) perché di famiglia originaria di Volterra, fu *scriptor apostolicus* presso la curia romana dal 1468 al 1502, e venne definito da Ermolao Barbaro *«homo apprime doctus, multiplici et varia eruditione praeditus»*. Nel 1506 diede alle stampe i *Commentarii Urbani* (cioè 'Romani'), monumentale opera enciclopedica in 38 libri che ebbe risonanza internazionale, in cui non mancò di inserire succinti profili biografici degli umanisti del suo tempo, e tra questi del Platina.

Bartolomeo Platina venne a Roma al seguito del cardinale Francesco Gonzaga di Mantova, e in seguito, ammesso tra i familiari del papa Sisto IV ed arricchitosi, si fece costruire una casa al Quirinale, nella quale finì i suoi giorni all'età di sessant'anni, dopo avere pubblicato la storia dei Papi ormai popolare. Fu per altri versi persona autorevole ed aliena da ogni falsità, tanto più degna di ammirazione per essersi dato allo studio delle lettere in età già avanzata, dopo aver fatto il mestiere del soldato.⁶

fruerentur. Is plane egens et obscurus, unoque tantum ingenio nobilis, Cremona Calixto Pontifice in Urbem venit; cognitum, Pius atque Bessarion, erudito iudicio, sacerdotiis minoribus exornarunt. Paulus vero Pontifex perinique maligneque delatum inumaniter torsit; Xistus demum, conditae ab se in Vaticano biliotecae praefecit, quum eo munere longe dignissimus haberetur. In ea nobili custodia iam senex fato functus est, Quirinalem domum cum laureto ad coronandos poëtas Pomponio relinquens. Funus in Exquilias ad Mariae Maioris templum usque perductum est, flebili carmine celebrantibus poëtis. Sepulchro autem, quod a leva ad tertiam columnam conspicitur, hoc epitaphium ab alumno Demetrio inscribi iussit, quum et haec quoque carmina amici lugentes affixissent. (Giovio Elog., p. 43).

² Quisquis es (si pius), Platinam / et suos ne vexes; anguste / iacent, et soli volunt esse (Giovio Elog., p. 44).

³ Actius Sincerus è lo pseudonimo umanistico che Giovanni Pontano impose a Jacopo Sannazzaro nell'accoglierlo fra i suoi sodales.

⁴ Prospero Spirito da Viterbo, uno dei poeti che recitarono versi alla commemorazione del Platina, organizzata da Demetrio Guazzelli sette mesi dopo la sua morte.

⁵ Actii Sinceri: Ingenia et mores, vitasque obitusque notasse / Pontificum, argutae lex fuit historiae. / Tu tamen hinc lautae tractas pulmenta culinae: / hoc, Platina, est ipsos pascere Pontifices. – Prosperi Spiritei: Qui res Pontificum sacras et gesta piorum, / quique ducum vitas nobile fecit opus, / quique modum docuit quo laudet honesta voluptas / et quo ne iuvenes torqueat acer amor, / pluraque, quae longum est, properans, censere, viator, / omnia sidereae pignora mentis erant. / Vivit adhuc Platina, et quamquam concesserit Orco, / nil tamen in Vatem parca severa potest. (Giovio Elog., p. 44).

⁶ Bartholomeus Platina Romam cum F. Gonzaga Cardinale Mantuano venit, deinde, dignatus a Xisto Pon. contubernalis simul et opibus auctus, aedes in Quirinali sibi paravit ubi et decessit sexagenarius, aedita

INDICE

Premessa	Pag.	1
Introduzione		
I. Platina: l'uomo, la vita e le opere	>>	5
II. De honesta voluptate et valitudine: genesi, struttura e fortuna	»	27
III. Breve storia del regime sanitario	»	37
IV. Le fonti	»	47
V. La traduzione	>>	63
Bibliografia	>>	71
Nota	»	93
IL PIACERE VIRTUOSO E LA BUONA SALUTE		
Capitula primi libri	»	96
Capitoli del primo libro	»	97
Secundi libri capitula	»	130
Capitoli del secondo libro	»	131
Capitula tertii libri	»	168
Capitoli del terzo libro	»	169
Quarti libri capitula	»	208
Capitoli del quarto libro	»	209
Quinti libri capitula	»	236
Capitoli del quinto libro	>>	237
Sexti libri capitula	»	256
Capitoli del sesto libro	>>	257
Capitula libri VII	»	286
Capitoli del settimo libro	>>	287

INDICE

Capitula octavi libri	>>	326
Capitoli dell'ottavo libro	>>	327
Libri noni capitula	>>	358
Capitoli del nono libro	»	359
Capitula decimi libri	>>	380
Capitoli del decimo libro	»	381
Appendice		
I. Glossario di alcuni termini di cucina, medicina e scienze		
naturali	>>	435
II. Repertorio delle ricette di Maestro Martino tradotte da Platina	>>	481
III. Repertorio dei nomi di luoghi, popoli e persone	>>	521
IV. Testimonianze	>>	551

Enrico Carnevale Schianca, storico della cucina, membro onorario dell'Accademia Italiana della Cucina ed autore del volume *La cucina medievale* (Firenze, Olschki, 2011), è già noto agli studiosi del ramo per la sua ventennale collaborazione alla rivista «Appunti di gastronomia», diretta da Claudio Benporat.

Tra i numerosi contributi apparsi sulla rivista e prevalentemente dedicati alla cucina e alla dietetica del Medioevo, vanno ricordati alcuni scritti sul De honesta voluptate di Bartolomeo Platina: Bartolomeo 'Platina', i suoi traduttori e i suoi esegeti (2007), Le crisomele del Platina (2009), Gargilio Marziale e altre fonti 'nascoste' del De honesta voluptate (2012); saggi che possono considerarsi precorritori del libro che ora vede la luce.

