

Anna Martelletti, *I ricettari di Federico II*, Leo S. Olschki Editore, Firenze 2005, pp. 282 - s 28,00.

*d.c.* Recita il sottotitolo: *dal Meridionale al Liber de coquina*. E lo strano destino di questo trattato gastro-

nomico segue un cammino inverso-trasverso, come quello dei gamberi e, mediante molteplici e svariate vicissitudini, arriva fortunatamente al XV secolo, nelle mani di un anonimo eccentrico, che per gusto antiquario o per amore della cucina storica, si è dato la pena di farne copia.

Il testo era molto deteriorato nel dettato, per cui spesso alcune parole si presentavano pressoché in traducibili, e soprattutto risultava ampliato con materiali eterogenei di valore pratico quasi nullo, ma, grazie all'opera di questo stravagante personaggio, ne abbiamo potuto ricostruire il grandioso lavoro d'assemblaggio, nonché le diverse stesure e le relative datazioni. Per verificare in concreto la linea evolutiva fu necessario esaminare le diverse redazioni, e al contempo ricostruire nei dettagli, volta per volta, il meccanismo di riversaggio dei testi precedenti, nonché le integrazioni avvenute attraverso scelte di compilatori e rimaneggiamenti.

Nessuno dei testi in esame rappresentando la stesura originale, non è possibile conoscere il numero delle copie che nel frattempo si sono inframezzate, trattandosi fra l'altro di un genere letterario alquanto particolare quale quello della manualistica di cucina, dove il ricettario, per sua stessa natura, incoraggia l'accumulo di aggiunte e interpolazioni.

Il primo compito è consistito, quindi, nell'individuare i testi originali. Specialmente per le raccolte meno chiaramente strutturate, quali il Meridionale e il Toscano. Il persistere, tuttavia, di una impostazione unitaria e il dipanarsi di un'evoluzione coerente sconsigliano di attribuire i mutamenti a tempi lunghi, quanto ad un processo evolutivo, se non misurabile in anni, almeno calcolabile in decenni. Si scrivono raccolte di testi in volgare allo scopo di consertirne una vasta diffusione, ma subito si traducono in latino, con buone conoscenze di arabo e di francese, per cui l'originaria raccolta in volgare si trasforma nell'ambizioso disegno di un'opera scientifica, in specie quando vengono interessati i rami della dietetica, non esclusa la macrobiotica. Passiamo pertanto dal codice Meridionale, al Toscano (sorvolando anche incamerando il disperso ma basilare codice Amissus) e ci muoviamo verso il Vaticano e il Parigino.

Nell'ostentato europeismo di Federico II e del figlio Manfredi si fa riferimento alle nazionalità più rappresentative di quei tempi, quali la normanna, l'araba e la longobarda, non dimenticando le popolazioni tedesche, francesi, inglesi, provenzali e spagnole, ma evidenziando comunque la cucina italiana meridionale, e non menzionando la Sicilia solo perché ne rappresenta la base.

A parte la minuziosa documentazione e l'esauriente visione d'insieme, senza trascurare tuttavia alcun par-

ticolare inerente il singolo filone di ricerca, molte osservazioni ambientali — dal costume conviviale dell'epoca del *Dolce stil novo*, alle consuetudini della corte federiciana in tempi di pace — risultano del pari interessanti e gradevoli; e infine l'Appendice, ovvero il *Liber Collationato*, si può considerare, con termine moderno ma non per questo meno pertinente, una vera "chicca".