

# Splendidissimo convivio: Alberto e le feste del 1513

DI LUCIANA SAETTI

*Fu un fastoso banchetto spettacolo quello a cui Alberto Pio partecipò a Roma, il 13 settembre 1513, per il conferimento della cittadinanza onoraria al fratello e al nipote di papa Leone X: cento portate di straordinarie prelibatezze*

**V**enticinque servizi in tavola per un totale di un centinaio di portate, presentate ciascuna in otto grandissimi piatti dorati e con una studiata coreografia: fu un fastoso banchetto-spettacolo quello cui Alberto Pio prese parte a Roma il 13 settembre 1513, in occasione del conferimento della cittadinanza onoraria a Giuliano e Lorenzo de' Medici, rispettivamente fratello e nipote del nuovo papa Leone X. Per il Signore di Carpi si inaugurava il momento della maggiore fortuna: in sicuro possesso del proprio Stato e titolare di un alto incarico diplomatico, forte della provata amicizia del pontefice e della piena fiducia dell'imperatore Massimiliano I, Alberto assume ora quel profilo decisivo che ne fa un protagonista dei difficili tempi così lucidamente fissati, nello stesso 1513, da Machiavelli nel *Principe*. Eppure la sua istantanea, nella cornice delle sontuose feste romane, ha un che di provvisorio, quasi una velatura della luce: perché pur sotto il segno della volpe e del leone, *niuno ci è che sia nato di pietra*, come egli scriveva qualche mese prima alla marchesa di Mantova prendendo infine le distanze dall'annoso e frustrante interlocutorio con Francesco II per la mano di Margherita.

Del resto quel giorno fu perfetto: lo *splendidissimo convivio* si tenne nel grandioso teatro effimero allestito per l'occasione sul Campidoglio; e *ripensando alla magnificentia, moltitudine et diversitate dei cibi et altre*

*cose opportune*, scrisse un testimone, *remango quasi attonito*.

L'iperbole domina la messa in scena del banchetto: in capo del proscenio, a destra, era collocata una monumentale credenza a dodici ripiani, ricolma di vasellame d'oro e d'argento; innumerevoli e altrettanto preziosi bacili, boccali, piatti, scodelle, tondi, confettiere furono adoperati per il servizio in tavola, che ebbe inizio a mezzogiorno, quando i quarantaquattro invitati presero posto a un medesimo lato della mensa allestita sul palco. Al centro sedeva Giuliano, alla sua destra Alberto, *Oratore dello Imperatore*, a sinistra l'*Oratore del Christianissimo* (il re di Francia); seguivano, in ordine di importanza, esponenti del governo della città, della diplomazia, della nobiltà. Gli alti prelati vennero invece ospitati nel palazzo dei Conservatori, mentre un *magno pasto* fu offerto nel palazzo del Senatore a sacerdoti e cantori, ai *recitatori chiamati histrioni, mimi e pantomini, maestri, governatori e ministri* al servizio della festa. Per l'occasione si mobilitò il fior fiore dei giovani gentiluomini romani, cento dei quali provvedevano ai servizi in tavola con uno stuolo di propri servitori in lussuosa livrea.

Data l'acqua odorosa alle mani, spiegati i tovaglioli dalle cui ingegnose piegature uscirono fuori *augelletti vivi* che si misero a saltellare sulla tavola e a volare per il teatro *con gran piacere de tutti*, entrarono in

scena le vivande, accompagnate di volta in volta da gran suoni di trombe e pifferi. Si cominciò con gli *inantipasti dolci*: pignoccate e marzapani, fiordilatte in tazzoni, prugne, fichi e uva moscatella in confettiere, con *malvasia in vetro*. Seguirono venti servizi di quattro portate, tra le quali non è possibile distinguere i "piatti forti" perché vi sfilò l'intero campionario delle qualità più pregiate di carni, dai volatili domestici e selvatici (quaglie, occafichi e starni, galli, galline e capponi, fagiani, anatre, paperi, tortore, piccioni, pavoni, eccetera) ai piccoli quadrupedi (conigli, porchette di latte, capretti): quasi tutte arrostiti e coperti di salse diverse, alcune *alesse* e accompagnate da scodelle di "savori", di mostarda, di biancomangiare; altre "in pastello" (pasticcio in crosta) o *inzuccherate e coperte de fino oro*. Né mancarono le carni grosse, in particolare tagli di vitello, o i salumi d'ogni sorta, né delicate animelle e testicoli di pollastri, né tomacelle (polpette di fegato e ricotta) e *torte verdi, di pera, al modo greco, e pastelli di cotogne, di persiche*, e altri ancora. Faceva caldo, e gli sceltissimi vini si temperavano *per ber fresco con la neve*. Da ultimo furono messi in tavola grandi piatti di confetti d'ogni tipo e di cialdoni farciti, accompagnati da caraffe di ippocrasso (vino dolce speziato); poi ancora altri piatti con rami di finocchio coperti di finissimo zucchero e sopra dorati.

Varietà e quantità si danno

la mano nella teoria quasi interminabile delle vivande che costringe la descrizione nella gabbia dell'inventario; ma proprio in questi caratteri del convito rinascimentale sta la sua funzione comunicativa, fondata sull'ostentazione del privilegio e del potere e sulla teatralizzazione di un modello di vita. Scandito dagli interventi di musicisti, mimi, recitatori, il banchetto si organizza come una sequenza di scene che danno spazio e tempo alle variazioni e ai virtuosismi dell'arte: nei colori delle vivande, nelle simbologie decorative, nelle "fantasie" allegoriche di pasta di zucchero, come i *piatelli con lupe acolecate con Romulo e Remo alle mamme*; nelle inevitabili preparazioni a sorpresa, come i conigli vivi che, sbucati a un certo punto da otto grandi pastelli dorati, si misero a saltellare sulla tavola e a correre per il proscenio e tra la folla; e infine negli spettacolari diorami di animali cotti interi, "rivestiti" e ambientati: come *la cerva in uno giardino di gelsomina ... talmente acconcia che pareva se riposasse*, o gli sceno-

grafici pavoni con la ruota, o il minaccioso cinghiale che *stava in piedi sopra la tavola fra certe frasche*. La stessa sorte toccò a fagiani rivestiti delle loro penne, a galline con un corteggio di pulcini, a un'aquila con un corvo negli artigli, a gazze, daini e perfino orsi. Un'ecatombe, che sarebbe bastata *a pascere quasi el popolo tutto di Roma*; e di fatto fu così, perché quando i convitati furono non solo sazi ma *fastiditi* dal cibo, si cominciò a distribuirlo per il teatro, e poi si finì per lanciarlo, e si vedevano volare in aria capretti e conigli, porchette e capponi e tutto il resto. Nella tenuta impeccabile della celebrazione si sprigiona un'euforia liberatoria di stampo carnevalesco: un effetto voluto, che enfatizza il "consenso pub-

blico" rappresentato a chiare lettere dalla sigla C.P. sulle medaglie d'argento con l'effigie di Giuliano gettate a piene mani e sparse per tutto il teatro il giorno dopo, quando i festeggiamenti si chiusero con la rappresentazione di una commedia di Plauto, *il Poenulus*.

Nel backstage del banchetto-spettacolo possiamo immaginare l'affannarsi di schiere di servi e cuochieri e il nutrito numero di cuochi reclutati tra i migliori sul mercato, tra i quali ci sarà stato anche Domenico Romoli, il Panunto, giunto proprio allora da Firenze a Roma al seguito dei Medici; ma le relazioni del tempo non si soffermano su simili dettagli né sugli aspetti strettamente gastronomici, mirando soprattutto a render conto della magnificenza dell'apparato e tralasciando i particolari ritenuti più ovvi.

Tuttavia, per quanto sommaria, la lista delle vivande è sufficiente a far riconoscere nel copione di questo momento conviviale l'espressione di una cultura della tavola che si era formata a Roma tra le sontuose feste quattrocentesche del tempo di Sisto IV e del nipote cardinale Pietro Riario, il cui inedito fasto scenico stimolò l'emulazione nelle altre corti italiane e divenne un modello per i grandi casati d'Europa. Andava allora maturando quella moderna "civiltà" del cibo di cui è testimonianza il trattato in latino sul "piacere onesto e la buona salute" (1474) dell'umanista Bartolomeo Sacchi, prefetto della Biblioteca Vaticana, che adottò lo pseudonimo di Platina da Piadena, suo luogo d'origine. L'opera, che ebbe una folgorante fortuna e diede dignità letteraria a un argomento "basso" come quello della cucina, fu costruita sulla scorta del più significativo ricettario del secolo, il *Libro de arte coquinaria* (1460 circa) di Maestro Martino, cuoco di ori-

gine ticinese attivo a Roma al servizio del cardinale Ludovico Trevisan e presente anche nella Napoli aragonese al seguito di Gian Giacomo Trivulzio.

Nel banchetto per Giuliano de' Medici le nuove tendenze gastronomiche di cui Martino fu il primo grande rappresentante sono individuabili nella varietà dei pastelli e delle torte, nella preferenza per i sapori dolci, nella compresenza di elementi della tradizione padana e della cucina centro-meridionale, qui rappresentata per esempio dai *piatti di torte detti vermicelli di butiro* o dalle *pizze sfogliate bianche*. Anche se la decisa preponderanza delle carni rimane un'eredità del passato, alla loro preparazione presiedono certamente un'innovativa competenza riguardo ai metodi di cottura e una particolare attenzione al dosaggio dei sapori nei condimenti, secondo un gusto che mitiga i contrasti, predilige i profumi e prevede un uso misurato delle spezie.

Al magistero di Martino rimandano inoltre le numerose preparazioni di origine iberica, come le starne alla catalana, la *carabazata* (crema di zucca) o il pollo in salsa gialla detto *mirrause* o *mirausto*, perché "mezzo arrostito" (*mig raust*) e poi messo in casseruola: piatti che andranno poi scomparendo nel corso del nuovo secolo, così come la colorazione ad effetto delle vivande e il gusto delle creazioni sorprendenti, esibizione dell'abilità e dell'ingegno del cuoco.

A quest'ultimo sta ormai rubando la scena la figura dello scalco, maestro dei conviti e della loro regia complessa e spettacolare; è di questa funzione infatti che le relazioni sui festeggiamenti romani tengono conto segnalando, per la cronaca, il nome del Capitano del popolo Giovan Giorgio Cesarino come *sescalco generale*.

## I LIBRI

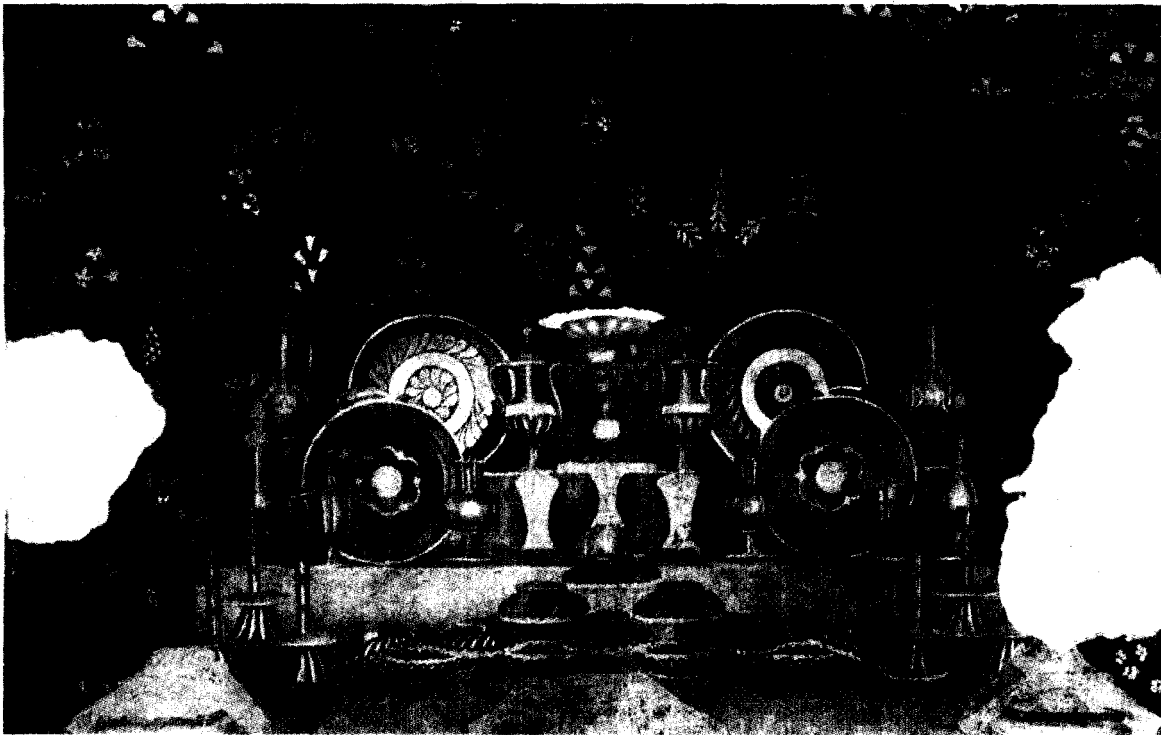
Per le feste di Roma:

*Le feste pel conferimento del patriziato romano a Giuliano e Lorenzo de' Medici narrate da Paolo Palliolo Fanese*, a cura di O. Guerrini, Romagnoli, Bologna 1885;

Fabrizio Cruciani, *Il teatro del Campidoglio e le feste romane del 1513*,

Il Polifilo, Milano 1968; C. Benporat, *Cucina e convivialità italiana nel Cinquecento*, **Olschki**, Firenze 2007.

Per la ricetta del mirrause: Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, a c. di Luigi Ballerini e J. Parzen, Tommasi Editore, Milano 2001; C. Benporat, *La cucina italiana del Quattrocento*, **Olschki**, Firenze 1996; E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino 1992.



Credenza di argenteria (1478 circa). Roma, Palazzo Riario-Altemps

## LA RICETTA ALL'ANTICA

DI CARLO ROSSINI

### Mirrause

Ingredienti per 4 persone  
 1 pollo  
 (o capponne, o 2 piccioni)  
 100 gr di mandorle  
 abbrustolite  
 2 fette di pane casereccio  
 abbrustolito  
 4 rossi d'uovo sodo  
 1 cucchiaio di aceto bianco  
 brodo  
 cannella  
 zenzero  
 1 cucchiaino di zucchero

Si prepara il pollo legandolo e mettendo all'interno un pezzetto di burro o un cubetto di lardo, sale e pepe; l'esterno va unto con burro o lardo sciolto e salato leggermente.

Quindi lo si mette allo spiedo portandolo a metà cottura (25-30 minuti a calore moderato).

Nel frattempo si prepara la salsa pestando finemente le mandorle, il pane abbrustolito e i rossi d'uovo sodo, mescolando il tutto e stemperando con aceto bianco e un po' di brodo; per rendere il composto più cremoso si può passarlo al setaccio o nel frullatore, aggiungendo poi cannella, zenzero e altre spezie (noce moscata, chiodi di garofano, pepe nero) a piacere, e zucchero quanto basta al gusto.

Tolto il pollo dal fuoco, lo si taglia in pezzi (4 ogni quarto) che si sistemano in una casseruola; vi si versa la salsa, allungando con brodo quanto basta per completare la cottura, in circa 30 minuti a fuoco basso, mescolando spesso.

In alternativa si può infornare, coperto, a 160 gradi, sempre per 30 minuti. Si serve ricoprendo i pezzetti di pollo con la loro salsa.

