

Il libro. Nei giorni scorsi lo studioso ha presentato 'De honesta voluptate et valetudine' in biblioteca

La virtù della buona tavola

Carnevale Schianca e la modernità del Platina

di Barbara Caffi

CREMONA — Il suo *De honesta voluptate et valetudine* è stato uno dei primi 'best seller' dell'editoria, scritto in latino per andare alla conquista dell'Europa (in pratica, il mondo allora conosciuto) e presto tradotto in volgare per essere divulgato il più possibile. Ma neppure la recentissima riedizione del volume per i tipi di **Olschki** ha potuto svelare del tutto le molte sfaccettature della personalità di **Bartolomeo Sacchi detto il Platina**. Nato nel 1421 e morto a sessant'anni, fu a tutti gli effetti un figlio di quell'Umanesimo che contribuì a definire: di famiglia modesta, fu soldato al seguito di **Francesco Sforza** e di **Nicolò Piccinino** dal 1440 al 1444, e poi tra i migliori allievi della Casa Gioiosa di Mantova, al punto che gli venne affidata l'educazione dei figli di **Ludovico Gonzaga** e **Barbara di Brandeburgo**.

Di lui e del suo *De Voluptate* ha parlato nei giorni scorsi in biblioteca **Enrico Carnevale Schianca**, storico della cucina, membro onorario dell'Accademia Italiana della Cucina, oltre che curatore della nuova edizione del volume. Introdotta da **Stefano Campagnolo**, direttore della biblioteca, e intervistato da **Vittoriano Zanolli**, direttore de «La Provincia», Carnevale Schianca ha ripercorso la vita di Platina all'ombra della corte dei Gonzaga — in particolare di Francesco, il cardinale che era stato

suo allievo —, i rovesci di fortuna quando papa **Pio II** morì e al suo posto divenne Pontefice **Paolo II**, acerrimo nemico del suo predecessore e dei suoi protetti, e le singolari vicende del *De Voluptate*. Per la sua opposizione al nuovo Papa, Platina fu anche imprigionato in due diverse occasioni e in entrambi i casi furono solo le suppliche del cardinal Gonzaga a evitargli una fine peggiore. Solo l'elezione di **Sisto IV**, nel 1471, segnò per Bartolomeo Sacchi il ritorno alla tranquillità quotidiana: l'edizione veneziana del *De Voluptate* è del 1475, di pochi anni successiva a una prima stampa pubblicata a Roma senza indicazione dell'autore.

«Il libro — ha sottolineato Carnevale Schianca — è stato a lungo considerato un libro di ricette, e a questo deve buona parte della sua fortuna. Ma non era affatto un ricettario, era piuttosto un antesignano dei volumi di gastronomia. Oltre alle ricette conteneva indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, sulle loro virtù e sull'importanza di una sana alimentazione. In questo sta la sua modernità».

Le ricette, tra l'altro, non erano neppure dell'umanista cremonese, ma di **Maestro Martino**, ovvero del cuoco che nella storia della cucina segnò il passaggio dall'arte culinaria medievale a quella rinascimentale. «Maestro Martino — ha ricordato Carnevale Schianca — era il cuoco di **Ludovico Trevisan**, cardinale e

patriarca di Aquileia, oltre che amico di Gonzaga e suo frequente anfitrione. Fu proprio nell'estate del 1467, mentre era ospite di Trevisan a Marino, sui colli laziali, che Platina scrisse il *De Voluptate*. Che era, a suo modo, anche un trattato filosofico, arricchito com'è da citazioni dotte, riferimenti agli antichi pensatori e considerazioni personali, oltre che da aneddoti e spigolature. *De honesta voluptate*

et valetudine — un titolo che sembra un ossimoro — è contemporaneamente «un richiamo ai piaceri della tavola e alla temperanza — ha osservato Carnevale Schianca — e si inseriva nel dibattito culturale dell'epoca». Nominato nel 1475 prefetto della Biblioteca vaticana, Sacchi ebbe modo di attingere a una grande quantità di testi e nella curatela del

De Voluptate, Carnevale Schianca ha approfondito l'analisi delle fonti. «Come tutti gli intellettuali del suo tempo — ha sottolineato — il suo punto di riferimento erano gli antichi, i grandi classici a cominciare da **Plinio** o dal **Marziale** autore di *Medicina ex ole-ribus*. E quando per esempio cita **Avicenna**, lo cita di seconda mano». Ma come si è detto,

il libro fu preso soprattutto per un ricettario. Un 'imbroglio' duro a morire anche a Cremona, dove le ricette del *De Voluptate* sono state per secoli considerate fondamentali per la tradizione cremonese.

Lo sono state, in effetti, ma a posteriori, visto che il volume del Platina si diffuse naturalmente anche nella sua zona d'origine.

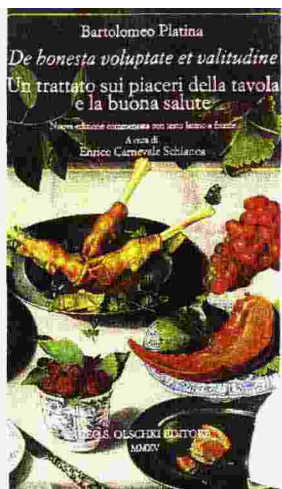
Ancora nel 1978, **Luisa Piccioni** pubblicò per conto degli Amici della cucina cremonese

Pà an e sapièensa, traducendo in italiano e adattandole ai nostri giorni le ricette del *De Voluptate*. E addirittura nel 2007 Cremonabooks ripropose il volume di Luisa Piccioni come un inno alla cremonesità, ignorando il ruolo del ticinese maestro Martino. «Platina fa molti riferimenti a Cremona — ha sottolineato Carnevale Schianca —, ma in termini

linguistici, sottolineando come si definiscano le cose dalle sue parti».

Un altro segno della modernità del Platina è l'attenzione alla cucina e ai prodotti del territorio, imprescindibili anche oggi per chi desidera concedersi i piaceri della tavola senza minare la propria salute.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La copertina del libro



Vittoriano Zanolli, Enrico Carnevale Schianca e Stefano Campagnolo



Paolo Veronese, Le nozze di Cana (particolare)



Vincenzo Campi, La fruttivendola

