

RIVISTA N. 10, 12 settembre 2015

Cultura e società, Editoria

Bartolomeo Platina: De honesta voluptate et valitudine

Leo S. Olschki Editore propone il famoso trattato di Bartolomeo Platina sui piaceri della tavola e la buona salute



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 et valitudine.

La nuova edizione, commentata con testo latino a fronte a cura di Enrico Carnevale Schianca, è arricchita da un ampio corredo di note, glossari e appendici documentali: intende così riproporre il trattato con quelle connotazioni di gradevole libro di lettura che ne decretarono, già al suo esordio, il successo negli ambienti umanistici.

[65] IL VINO - Una cena o un pranzo senza bevande, non solo risultano spiacevoli ma altresì poco salutari, dato che il bere, per chi ha sete, è più gradito e piacevole che il mangiare per chi ha fame; il cibo va umettato sia per il refrigerio dei polmoni, sia perché quanto viene deglutito meglio si amalgama e si digerisce. Il vino - che Androclide, scrivendo ad Alessandro per frenare la sua smoderatezza, chiamò 'il sangue della terra' - ha la capacità, se bevuto, di riscaldare e di umidificare e, se applicato esternamente, di rinfrescare e di asciugare; la sua natura è infatti calda ed umida, per cui anche Omero lo definì 'il vino ardente', perché ha in sé i semi del calore. Per questo, nulla sovviene più prestamente ai corpi affaticati, purché se ne beva con parsimonia; così come nulla è più dannoso, quando manchi la misura. Infatti, abusando del vino, gli uomini cadono in preda a tremori, diventano lenti, di colorito pallido e torbido, smemorati, cisposi, sterili e pressoché impotenti, canuti, calvi, e invecchiano anzi tempo. Nell'assunzione del vino bisogna dunque che vi sia una regola, secondo l'età dell'uomo e la stagione dell'anno; come infatti d'inverno - secondo Celso - conviene mangiare più cibo e bere meno vino, ma che sia puro, così d'estate le bevande devono essere quanto più diluite e tali da scacciare la sete senza riscaldare il corpo; e come in primavera, riducendo il cibo, si aumenta e si diluisce un poco la bevanda, così in autunno bisogna mangiare un poco di più rispetto all'estate, e bere meno vino, ma più puro. Inoltre il vino va dato preferibilmente puro ai vecchi, molto allungato ai fanciulli e mediocrementemente annacquato ai giovani ed alle persone di mezza età. Bisogna infine tener conto delle differenze climatiche e delle diverse complessioni dei singoli soggetti: chi vive nelle regioni fredde, beva vino puro; chi in quelle calde, lo beva più diluito e i abitanti delle regioni temperate tengano una mezza misura. Gli individui di complessione gna devono bere il vino diluito; i collericchi bevano vini leggeri, i melancolici vini puri, e iatici vini austeri. Plinio afferma che vi sono tre tipi di vini: l'austero, il dolce, il leggero [...]. Gli antichi esaltarono i vini del tempo loro, come l'imperatore Tiberio faceva per il dolcissimo *Albano e per il sottile e salutare *Sorrentino; nel Signino i medici rinvenivano una stupefacente austerità capace di contenere il ventre; il divo Giulio non risparmiava aperte lodi, nei pubblici conviti, per il vino *Mamertino; tutti poi celebrarono il *Falerno, e soprattutto lo stesso Marone, che fra tutti era il più temperante. Anche noi esalteremo, senza temere controversie né smentite, i vini liguri, e soprattutto quelli che si producono lungo il litorale genovese; infatti sono delicati e di sapore dolcissimo, e non ho remore a definirli 'un nettare'. Anche la Corsica vanta vini robustissimi, che danno facilmente alla testa; e non va certo sottovalutato il *Greco, specialmente quello prodotto in Toscana nella città di San Gimignano; ha acquistato grande rinomanza anche il Severiniano dei monti Lucrini, la principale fonte di refrigerio nell'estate, soprattutto a Roma dove, e per il caldo e per la varietà e l'abbondanza dei cibi, gli stomaci voracissimi ardonno come fornaci. Quanto a me, sono attratto, per la sua nobiltà e raffinatezza, dal *Trebiano, per cui si distingue particolarmente la Toscana. Non intendo disconoscere che nel Piceno, nella Valle Padana e nelle rimanenti regioni d'Italia, si trovano altri vini altrettanto degni di fama, ma ritengo che basti avere nominato soltanto questi, perché non si possa dire che abbia fatto un torto ai nostri tempi, in cui si producono migliori vini che non uomini.

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 precursori del libro che ora vede la luce. Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Serie I, vol. 440 2015, cm 17 x 24 vi-590 pp. √ 58,00 [isbn 978 88 222 6379 7]

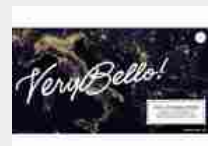
Organo di informazione A.N.E.E.T.

Cerca VAI

NEWS

12/10/2015 - Expo, Cascina Triulza: mostra sul marchio dei succhi di frutta Yoga

 Domani martedì 13 ottobre, alle ore 13.00, all'Expo Milano, alla presenza di Maurizio Gardini, presidente di Conserve Italia, viene inaugurata la mostra dedicata al marchio di succhi di frutta Yoga, di proprietà del consorzio cooperativo bolognese. La mostra, che è allestita presso gli spazi della Cascina Triulza fino alla fine dell'esposizione universale, ripercorrerà i momenti più salienti della storia del marchio e della sua comunicazione, alla vigilia dei suoi



 **Ricerca Casa**
 Portale di annunci immobiliari



Tweet
 Get Widget

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

Info, acquisto: Casa Editrice Leo S. Olschki - Casella postale 66, 50123, Firenze - tel. 055.65.30.684
- www.olschki.it - info@olschki.it - orders@olschki.it

[Indietro](#)

[Versione stampabile](#) | [Invia a un amico](#)



TAG CLOUD

- spettacoli
- acer
- toshiba
- mostre
- t'à milano
- frantoio Bonamini
- agrifood covalpa
- moda
- prime donne in cantina
- arredo
- girmi
- salame cacciatore dop
- sipario musicale
- bellezza
- benessere
- tecnologia
- moda
- food
- salute
- olio vù
- host
- compagnie de provence
- bialletti
- piccolo teatro milano
- sebiaclear
- bimbi

R.O.C. n. 13877 - Registro del Tribunale di Milano 602 del 6 settembre 2004 - P.IVA 05114820961

Powered by [dpcconsulenze](#)

Utilizzando questo sito accetti l'utilizzo dei cookie. Questa nota informativa verrà nascosta a breve. Per maggiori informazioni fai [clic qui](#).

