



# L'eterna giovinezza del *De honesta voluptate*

Una summa del sapere gastronomico dell'epoca, che sottolinea l'importanza di alimentarsi piacevolmente senza compromettere il benessere fisico.

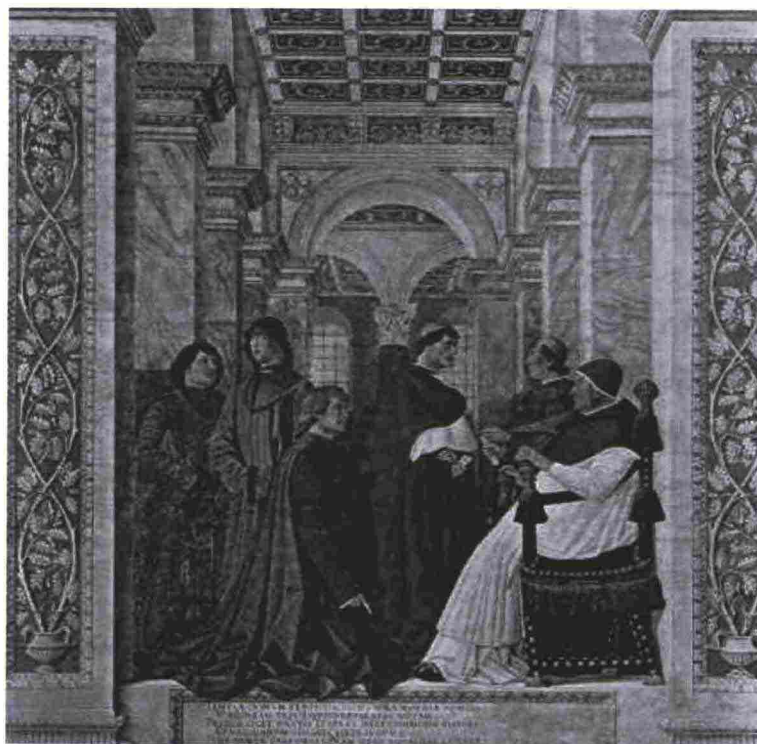
DI GIOVANNI CANELLI  
Delegato di Vigevano e della Lomellina

**I**l perdurare della notorietà e dell'attualità di un'opera come il *De honesta voluptate et valitudine*, scritta dall'umanista cremonese Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, più di 500 anni orsono, è fuori discussione. Notorietà che, non va dimenticato, inizia appena l'opera vede la luce, e attualità, dovuta ai temi trattati in questo originale testo, che riguardano argomenti molto sentiti anche dall'uomo di oggi: ossia poter ben mangiare salvaguardando, al tempo stesso, la salute.

Di questo trattato - citatissimo dalla let-

teratura e dalla saggistica (culinaria e non), ma noto anche alla vasta platea degli appassionati della buona cucina e ai gastronomi - che ha saputo attraversare i secoli incrementando la propria popolarità, è forse opportuno ripercorrere la storia, non senza aggiungere che si tratta non dell'opera di un cuoco bensì di un umanista, letterato e filosofo, protetto della famiglia Gonzaga divenuto, nel tempo, Prefetto della Biblioteca Vaticana sotto il papato di Sisto IV.

Nato probabilmente, nelle intenzioni dell'autore, come un trattato di arte cu-





linaria - forse per la suggestione dettata dalla familiarità con Maestro Martino, cuoco del Cardinale Trevisan alla corte pontificia e autore del *Libro de Arte Coquinaria* - il trattato del Platina è, in effetti, un "ibrido": è sì un ricettario di cucina (di cui è debitore in buona parte proprio allo stesso Martino) ma è, al tempo stesso, un regime di sanità, dove si ritrovano consigli anche sulla scelta degli ingredienti e sui modi e tempi di cottura delle vivande.

Nei primi anni Settanta del Quattrocento, dunque, il Platina, nobilitando il genere letterario dei ricettari di cucina con una lingua latina altisonante, scrive il testo che, forse, desiderava destinare ad un ristretto numero di intellettuali suoi amici e a pochi altri. Affinché i suoi sodali (colti umanisti) e i suoi protettori non pensassero che la traduzione in lingua latina di un ricettario fosse un'opera troppo "leggera", il letterato cremonese deve aver deciso di unirvi anche un regime di sanità (forma letteraria allora in voga) quasi a voler sottolineare, da umanista, che dal piacere non può essere disgiunta quella moderazione che permette di mantenere il corpo (e lo spirito) in buona salute. Nel titolo è espressa la precisa intenzione dell'autore di ricercare una mediazione tra piacere e virtù, nel tentativo di dar corpo all'antica massima epicurea che recita "la felicità risiede nella buona salute".

L'immediato successo, riscosso dall'opera nel colto *entourage* platiniano, induce presto a traduzioni anche in lingua volgare, delle quali la neonata stampa si approprierà, tanto che, nell'arco di alcuni decenni, alla prima edizione ne seguiranno numerose altre, ampliando così il consenso di pubblico verso questo libro, che si configurerà - adottando l'odierna terminologia - come autentico *best seller* dell'epoca. A dilatare il successo di questo trattato oltre l'ambito italiano, concorreranno anche coeve traduzioni in lingua francese e tedesca. Tuttavia, a partire dalla seconda metà del XVI secolo, dopo un settantennio di successi, il *De honesta voluptate* cade nell'oblio.

Dopo una pausa plurisecolare, quest'opera conosce una seconda, dirom-

pente giovinezza nel XIX secolo: e il nuovo, grande interesse ritorna, coinvolgendo studiosi di discipline diverse, che lo definiscono, di volta in volta, "trattato di igiene alimentare e nel contempo la 'summa del sapere gastronomico' dell'epoca", o "il più grande classico della letteratura dietetico-culinaria", "trattazione sistematica dell'arte culinaria, della dietetica, dell'igiene alimentare", mentre il professor Bruno Laurioux qualifica senza mezzi termini il lavoro del Platina come "*le premier traité de gastronomie*".

Tali giudizi giustificano l'ampio e continuo gradimento riscosso da questo testo da parte di un pubblico eterogeneo ma, soprattutto, il grande interesse in tutti coloro che - dell'alimentazione e della cucina - hanno fatto un'autentica passione o, addirittura, una professione.

Anche Expo, nel maggio 2012, fra le anteprime della grande *kermesse* mondiale che - in questo 2015 - ha come oggetto l'alimentazione e il cibo, ha ritenuto doveroso inserire una conferenza incentrata sul "sempreverde" *De honesta voluptate et valitudine*, proprio a sottolineare l'importanza di alimentarsi piacevolmente senza per questo compromettere il benessere fisico. La conferenza, organizzata di concerto con l'Accademia e tenutasi nella bella cornice del chiostro del Piccolo Teatro di Milano, è stata tenuta dall'Accademico onorario della Delegazione di Vigevano Enrico Carnevale Schianca, presentato dal Presidente Giovanni Ballarini. E proprio Schianca, già autore del fortunato vo-



lume *La cucina medievale, lessico, storia, preparazioni* (Olschki, Firenze, 2011), premiato a Parigi, nel 2012, dall'Académie Internationale de la Gastronomie, sta per dare alle stampe una nuova traduzione dell'opera del Platina, con ampio commento che spazia dalla storia del testo alla biografia del suo autore, e ricco corredo di documenti e note esplicative. Quest'ultima fatica dell'Accademico di Vigevano si propone di mettere in luce le vere motivazioni dell'opera platiniana, attraverso un'attenta analisi della sua struttura compositiva e un esame approfondito delle numerose fonti che l'hanno alimentata. Non ci resta, dunque, che attendere la pubblicazione, prevista per il prossimo mese di settembre, e sempre a cura della casa editrice Olschki.

See International Summary page 70

## MENESTRA DE CARNE

*Piglia de la carne magra di vitello cotta allessa, et battila menuta, et ponila a boglire in brodo grasso, gioggendogli una mollica di pane grattugiato, et un pocho di pepe, et di zafrano, et lassala bollire per spatio di meza hora. Dapoi lassala un pocho rinfreschare et toglia ova, cascio grattugiato, petrosillo, maiorana, et menta ben battuta con un pocho d'agresto, overo aceto, et sbatti queste cose insieme, et mettili con le dicta carne menandola pian piano col cocchiario. Et tal menestra vole essere spessa como lo broducto. Et similmente si pò fare de le coratelle.*

## THE ETERNAL YOUTH OF DE HONESTA VOLUPTATE

*see page 10*

Vigevano and Lomellina Delegate Giovanni Canelli reflects on the enduring fame and modernity of a work such as *De honesta voluptate et valitudine*, written by the humanist from Cremona Bartolomeo Sacchi, also known as "Platina" over 500 years ago. The work deals with themes that are very current today such as how to eat in order to maintain your health.

