



I trattati gastronomici del Rinascimento

Nuova collana

Si comincia con l'opera con cui **Messi Sbugo** descrisse i banchetti estensi

■ Il 24 gennaio 1529, domenica di Carnevale, per celebrare solennemente l'arrivo a Ferrara della consorte di Ercole II, Renata di Francia, fu allestito un sontuoso banchetto che bene restituisce la vivacità culturale della corte estense. La festa fu avviata dalla rappresentazione della *Cassaria*, la commedia di Lodovico Ariosto, nell'occasione in veste di direttore artistico del teatro di corte. A seguire, dopo l'instancabile rito del lavacro delle mani con acqua profumata («nanfa» nel volgare dell'epoca), l'inizio del banchetto vero e proprio: dieci portate con il coinvolgimento di cinquanta servitori.

Tra i deschi si aggira anche Angelo Beolco, più noto con l'appellativo del Ruzante, che ha il compito con la sua compagnia di declamare canzoni e madrigali in dialetto pavano, con l'accompagnamento della consueta brigata di buffoni di corte veneziani e bergamaschi. La cerimonia si prolunga fino a «giorno chiaro», quando i convitati, dopo una notte di canti e balli, consumano una lauta «collatione», che prevede, tra l'altro, «geladia di codogni, mastellette, peremoscandine e altri diversi frutti siroppati». Ma la portata forse più scenografica dovette essere la serie di statuette edibili che rappresentavano le fatiche di Ercole e alcune delle principali divinità della mitologia classica.

Per il cardinale Ippolito II. Di quel magnifico convito resta oggi testimonianza in uno dei capisaldi della letteratura gastronomico-conviviale del Rinascimento, i «Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale» che Cristoforo Messi Sbugo, spenditore e rinomato organizzatore di eventi alla corte d'Este (oggi si direbbe, con discutibile anglicismo, party planner), compose all'indomani della creazione a cardinale di Ippo-

lito II d'Este.

Nell'impossibilità di organizzare una festa per celebrarne il porporato, Messi Sbugo decise dunque di raccogliere in scritto la descrizione di «convitti veri, abbondanti di varie e diverse vivande». Nacque così l'opera di cui l'editore **Olschki** ha appena pubblicato l'edizione critica a cura di Veronica Ricotta (332 pagine, 35 euro), che inaugura una nuova e importante collana dedicata ai trattati gastronomici del Rinascimento, parte di un più ampio progetto accademico per l'allestimento di un *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*. I Banchetti del Messi Sbugo sono dunque il primo passo di un *Iter Gastronomicum* che porterà allentanti sorprese culturali e linguistiche.

Ma si torni, appunto, alla corte estense. L'opera, che andò a stampa solo postuma nel 1549, si articola in tre sezioni, dedicate, appunto, alla descrizione di alcuni dei convitti più significativi svoltisi a corte tra il 1524 e il 1548, assieme a un «vademe-cum» per l'organizzazione di un banchetto e, infine, a un ricco ricettario che si rivela, oltre che un'efficace testimonianza della cultura gastronomica rinascimentale, una miniera linguistico-lessicale. Cucina e lingua sono già all'epoca testimoni di contaminazioni: «maccheroni alla napoletana», «riso alla ciciliana», «ritortelli d'uova alla fiorentina» si affacciano dalle pagine del trattato assieme alla classica «torta d'herbe alla ferrarese o romagnuola». Ma a cercar bene, c'è anche posto per una «suppa

magra inglese» e a qualche preparazione «alla turchesca». //

GIANCARLO PETRELLA

La pubblicazione è parte di un più ampio progetto per il Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia



Silografia. Una cucina nel libro di Messi Sbugo riprodotto dall'editore **Olschki**

