



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Scienze storiche, geografiche e dell'Antichità-DISSGeA

Corso di Laurea Triennale in

**Storia (L. 42)**

Tesi di Laurea

*Alla tavola dei nobili: frutta e verdura nella Repubblica di Venezia  
del XVI secolo*

**Relatore**

Prof. Andrea Savio

**Laureando**

Alessio Marsilio

Matr. 2042011

2023

## **Indice**

### **Introduzione**

- *Problemi e fonti sulla storia di frutta e verdura* pag. 3
- *Informazioni generali di storia dell'alimentazione nel XVI secolo* pag. 4
- *Grasso è bello* pag. 10

### **Frutta e Verdura in Europa**

- *La cucina francese e il «mito» italiano* pag. 11
- *Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei* pag. 15
- *Arance: il frutto tra arte e cultura e l'importanza dell'amaro* pag. 22

### **Frutta e verdura nella Repubblica di Venezia: alla tavola di Fabio Monza**

- *Dati Generali* pag. 28
- *Analisi di alcune fonti contemporanee ai fatti: dai «zornali» di Fabio Monza  
alla lettera sull'insalata di Costanzo Felici* pag. 30
- *Conclusione* pag. 52

## Introduzione

### *Problemi e fonti sulla storia di frutta e verdura*

La bibliografia sulla storia dell'alimentazione è ampia: costituisce un'impresa quasi impossibile leggere tutto ciò che è stato scritto al riguardo. Ma su frutta e verdura i testi sono davvero pochi; pertanto, ciò obbliga a fare affidamento su una vasta bibliografia di diverso tipo, che tocca, magari anche solo di sfuggita, il tema di frutta e verdura nel XVI secolo. Non si sono escluse fonti che trattano di questo o altri temi dello stesso periodo temporale che non analizzano, però, direttamente i territori della Serenissima. Questa scelta è dovuta a un approccio di ricerca di tipo comparativo, che prende in considerazione la cucina nobiliare anche al di fuori dell'odierna Italia. Spesso capita di confrontarsi con testi e fonti che riportano determinate informazioni relative a luoghi confinanti con il territorio della Repubblica e non menzionati tra le fonti della Repubblica stessa. Non è da escludere l'ipotesi che certe usanze, documentate, appunto, all'esterno del su-menzionato territorio, non siano state vigenti nel territorio stesso. Gran parte di quella che fu la storia alimentare veniva trasmessa oralmente. Sì, erano presenti dei ricettari nel XVI secolo, ma erano destinati a un gruppo ristretto di persone: ai ceti abbienti e a quello nobiliare. Pertanto, bisogna premettere l'esistenza di una maggiore quantità di fonti per la classe aristocratica, piuttosto che per quella contadina. Anche questa viene in questo lavoro, però, trattata, utilizzando molte altre risorse, come proverbi, memorie ed analizzando gli elementi mancanti in determinati testi. Anche i «vuoti», quindi, possono costituire una fonte importante.

Nessuno degli ambiti della storia risulta estraneo alla storia dell'alimentazione, la quale si divide tra il materiale e l'immateriale. Nel limite del possibile, sono state prese in considerazione informazioni relative a tutti quelli che sono i territori della Repubblica veneta nel Cinquecento, non escludendo, quindi, fonti provenienti sia dallo Stato da terra che da quello da Mar. Tale lavoro si è incentrato su saggi pubblicati contenenti argomenti affini o utili allo scopo di ricerca, su documenti provenienti da archivi digitali e bibliografie e sui trattati del periodo. Sono state analizzate anche le memorie familiari (elementi alquanto rari per quel che concerne il territorio veneto), la letteratura, alcune lettere private, i dipinti e la poesia didascalica. Infine, sono stati presi in considerazione documenti e articoli scientifici digitali.

Per riassumere l'intero concetto finora esposto in una frase, si tratta di una ricerca molto varia volta a investigare un fatto dai più ignorato e isolato come secondario nel panorama gastronomico. Ma non è tutto: spesso la bibliografia utilizzata riporta inventari, documenti fiscali, trascrizioni da libri di cucina e ricettari, mappe, inventari, tabelle, libri di viaggi e testi di botanica e medicina<sup>1</sup>.

L'obiettivo che questo lavoro vuole raggiungere non si limita, però, solo alla tavola. Certo, questa è il risultato finale di un lungo processo, il vero cuore della ricerca. Ma tale ricerca verrebbe definita come parziale se non venissero prese in considerazione, almeno di sfuggita, le persone che hanno contribuito con il proprio lavoro a portare quel cibo in tavola, a modificare per sempre quei paesaggi con lo scopo di nutrire una popolazione per niente irrilevante. Pertanto, in codeste pagine, verranno

---

<sup>1</sup> C. Cipolla, *Introduzione alla Storia Economica*, Il Mulino, Bologna, 2003, su come effettuare una ricerca storica e sulla redazione del testo. A proposito, si veda anche A. Momigliano, *Study of Ancient History*, Wesleyan University, University of Chicago, Chicago, 2016, pp. 39-45. Nel capitolo *The Rules Of The Game* l'autore si concentra sull'utilizzo delle fonti e su come scrivere un lavoro di ricerca. Di seguito il link consultato: [THE RULES OF THE GAME IN THE STUDY OF ANCIENT HISTORY - MOMIGLIANO - 2016 - History and Theory - Wiley Online Library](https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/9781118750000.ch3).

incluse anche quelle persone che vissero di stenti, spesso sconvolte dai grandi eventi, e saranno poste in relazione con il ceto dominante. Per dirla brevemente, ciò a cui si mira è ritrovare, dietro alla tavola e ai paesaggi, gli uomini e le donne che produssero quegli alimenti e abitarono quei territori.

Al fine di giungere a questa meta, si è fatto ricorso a diverse discipline, tra cui la sociologia, la storia dell'arte, la letteratura (italiana e straniera), l'antropologia, la storia economica, la botanica, la storia ambientale e religiosa.

Questo lavoro tiene conto che ogni storia deve essere storia contemporanea; pertanto, la scommessa effettuata è stata quella di mettere in relazione il passato con il presente, provando a cogliere le influenze che questo può avere avuto nel lungo periodo. I quesiti che verranno posti in tale sede di ricerca sono differenti, ma verranno forniti qui degli esempi di interrogativi, in modo da fornirne una chiara illustrazione. Per esempio, perché al giorno d'oggi si mangiano ancora le lenticchie a Capodanno? Si può oggi dire che la cucina francese sia stata una creazione italiana? Queste e altre domande hanno trovato risposta investigando in un passato che sembra ormai recondito, anche se tali quesiti, si vedrà, sembrano riguardare ancora la contemporaneità.

Come si può evincere da quanto riportato nelle righe che precedono, il lavoro finale è frutto di scelte specifiche, volte alla selezione di particolari informazioni e all'abbandono di altre: dalla presa in considerazione di alcuni volumi e non di altri, di un maggiore spazio lasciato a particolari discipline e meno ad altre. Pertanto, e inevitabilmente, tali pagine non possono che ritenersi soggettive.

#### *Informazioni generali di Storia dell'Alimentazione nel XVI secolo*

Seguendo il motto di Ludwig Feuerbach, un filosofo tedesco dell'Ottocento, «siamo ciò che mangiamo», si può evidenziare una verità che potrebbe apparire banale: l'uomo, da sempre, ha bisogno di cibo per vivere. Ma il cibo è cultura, e determinati alimenti venivano (e vengono tuttora) rapidamente scartati dalla lista dei prodotti che un certo uomo, dotato di particolari caratteristiche o credenze, avrebbe consumato. Non è, quindi, la sola commestibilità di un alimento ad assicurargli di essere utilizzato come cibo in un determinato contesto, luogo o periodo. Il cibo rappresenta qualcosa di molto più complesso, fatto di significati, valori e simboli. Feuerbach ci insegna che non esistono simboli senza materia, ma nemmeno materia senza simboli. Lo zucchero, oggi così comune nelle nostre case, fu considerato per diversi secoli un prodotto di *élite*, che si consumava soprattutto nei giorni di festa. Si era soliti costruire statue di questo prodotto al solo fine di impressionare gli ospiti.

C'è poi un grande *cliché* sul fatto che l'agricoltura non abbia saputo sfamare le popolazioni europee vissute prima di noi. Affermare ciò non sarebbe del tutto corretto: esistevano dei periodi di vera e propria carestia, ma in epoca moderna si parla anche di fame psicologica, ovvero una paura della fame anche in momenti in cui la penuria alimentare non era presente. Era quindi soprattutto in particolari situazioni che la fame si scatenava, per lo più, sulla popolazione con meno risorse economiche. Questi momenti, però, costituirono un'eccezione, e non la regola. Montanari riassume tale situazione con l'espressione «convivere con la fame»<sup>2</sup>, e anche le *élites* non furono totalmente esenti da questo fenomeno<sup>3</sup>. Questa paura nacque dal mancato approvvigionamento alimentare garantito con continuità. In epoca moderna aumentò il consumo di cereali nell'alimentazione popolare e l'agricoltura dipese molto dal passaggio delle truppe e dalle incertezze climatiche. Contribuirono a questo malessere anche le speculazioni dei nobili e del clero: tutte classi detentrici di grano. Nei momenti di carestia e di fame, la soglia del non commestibile era solita abbassarsi per le popolazioni.

---

<sup>2</sup> M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993, pag. 10.

<sup>3</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pag. 15.

È provato, infatti, che in questi periodi le classi meno elevate ricorrevano a granaglie minute e ghiande, alimenti che in tempi normali sarebbero stati destinati agli animali. Ma potevano cibarsi anche di derrate alimentari putrescenti, di segale cornuta, di cardi selvatici e di pane impastato con terra o scorze d'albero<sup>4</sup>. Queste conoscenze sugli alimenti consumati in tempi difficili venivano trasmesse di generazione in generazione. In modo simile anche i gesti propiziatori, come la realizzazione di una croce sul pane, venivano tramandati in tal modo: è una questione di sopravvivenza, oltre che di una sacralizzazione della tavola.

Alcuni prodotti venivano, infatti, essiccati al fine di essere conservati più a lungo e di essere edibili anche in situazioni di emergenza.

A proposito di questi ultimi, verranno analizzati solamente gli alimenti vegetali, come le castagne e i frutti. Questi, a essiccazione avvenuta, poterono costituire anche un alimento sostitutivo nelle regioni povere di cereali. Il metodo della salamoia si adoperò soprattutto per alcune verdure, come in Germania per la *choucroute* (cavoli, rape, barbabietole). Tali alimenti d'emergenza, non solo vennero utili in situazioni di bisogno, ma aiutarono anche ad aumentare l'apporto di sale quotidiano. Anche il pane raffermo venne associato a queste esigenze alimentari di sussistenza: un proverbio francese, infatti, recita «*le pain dur fait la maison sûre*» («*il pane duro rende la casa sicura*»). Anche la polenta di cereali venne assunta a tale compito di protettrice della casa: questa, infatti, si poteva aromatizzata con legumi, bacche, frutta secca o miele. Nelle zone a vocazione castanicola, la castagna faceva le veci dei cereali: un castagneto, difatti, poteva apportare fino al triplo delle calorie di un campo di segale. Le castagne potevano essere consumate bollite e tritate nel latte, arrostiti in padella o direttamente sotto la brace. È utile sottolineare che i veneziani erano soliti burlarsi dei bergamaschi perché tendevano a cibarsi molto di codesto frutto. A marcare la povertà non è tanto la castagna; anche le *élites* la consumano, ma ha un ruolo quasi esclusivo di sostituto dei cereali in questi momenti di carestia.

Le leguminose, come le fave, la cicerchia, i fagioli, le lenticchie, i piselli e i ceci rappresentarono preziose risorse alimentari di lunga durata, facili da conservare. I legumi secchi, ad esempio, potevano fornire più corpo a una polenta o rendere densa una zuppa<sup>5</sup>. In giardino ognuno coltivava dei legumi: erano quelli che permettevano la sopravvivenza in tempi di carenza alimentare.

Sono questi i cibi che misero sotto scacco la fame, in quanto corroborarono e riempirono lo stomaco delle persone. La flatulenza fu vista positivamente dalle classi sociali più basse: questa testimoniava il funzionamento della macchina corporea. I nobili, al contrario, si tenevano lontani dai cibi che scatenavano questo effetto, il quale fu considerato sconveniente. Detto ciò, preferirono consumare tali legumi freschi, meglio se immaturi (fave verdi, piselli verdi, fagioli verdi...). Così facendo, si allontanarono dal resto della popolazione, provocando dei casi d'indigestione di piccoli piselli verdi all'epoca di Louis XIV, nella corte di Versailles. Un esempio di consumazione di alimenti in periodi di carestia ci viene offerto anche dall'arte:

---

<sup>4</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pag. 17.

<sup>5</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pag. 21.



Questa foto è concessa in licenza da [CC BY-SA-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Carracci A.- Il Mangiafagioli, 1583, presso Galleria di Palazzo Colonna a Roma

Tale quadro dipinge molto di più di quello che questo dipinto, a uno sguardo superficiale, vorrebbe indicare. La povertà e la fame sono qui rappresentate da un prodotto alimentare irrinunciabile da un punto di vista psicologico. I fagioli garantivano sicurezza, in quanto permettevano di superare questi momenti di bisogno sopperendo alla fame incalzante. Questa tela è in grado di rappresentare anche la paura alimentare: si presti attenzione alla frenesia con cui l'uomo afferra quel pezzo di pane. La tela ci propone, inoltre, anche un'associazione culinaria di notevole importanza: l'associazione tra cereali e legumi<sup>6</sup>.

Inoltre, per un'adeguata premessa all'argomento trattato, si ritiene essenziale fornire qualche breve relazione tra cibo, corpo e salute. La medicina dell'epoca prevedeva la tradizione umorale, costituita da quattro umori: sangue, bile gialla, bile nera, flegma. La prevalenza di uno di questi quattro nell'organismo definiva il temperamento dell'individuo, sia da un punto di vista fisico che psicologico. Ad esempio, nel caso fosse il sangue a predominare nella persona, questa sarà definita come «sanguigna», e sarà considerata «moderata» nei suoi atteggiamenti. Se, invece, fosse la bile gialla a prevalere, il soggetto verrebbe definito come «collerico»<sup>7</sup>. È l'assunzione di cibo che, secondo la medicina dell'epoca, permetteva di bilanciare questi quattro elementi. L'introduzione di cibo e bevande venne considerata come un processo innaturale, come anche il sonno e l'esercizio fisico, e si contrapposero al corpo, il quale fu considerato, invece, come un elemento naturale. La dietetica classica, rimasta in vigore fino al diciassettesimo secolo, classificava gli alimenti in base a quattro qualità e abbinabili a coppie: «freddo e caldo» e «umido e secco». Le spezie, secondo questo schema, erano calde e secche, i pesci freddi e umidi, il vino caldo e umido. Un prodotto umido avrebbe richiesto di essere arrostito, in modo da eliminare l'acqua in eccesso, mentre un prodotto secco sarebbe risultato più salutare se bollito. Si consolidò l'idea che la digestione potesse essere facilitata qualora si provasse piacere nel mangiare determinati alimenti. In caso di malattia vigeva la regola dei contrari: al caldo della febbre doveva contrapporsi il freddo dell'insalata. Anche le stagioni influirono sugli alimenti ingeriti: i cibi caldi vennero assunti in inverno e quelli freddi nella stagione estiva.

Inoltre, anche alle persone, in base al loro sesso e alla fascia di età, furono attribuite particolari caratteristiche. L'anziano venne, infatti, considerato freddo e secco, quindi si sarebbe dovuto nutrire con alimenti caldi e umidi per rimanere in salute. La donna fu, invece, considerata fredda e umida; quindi, avrebbe dovuto mangiare alimenti caldi e secchi. In aggiunta a ciò, è importante considerare che, all'epoca, il cibo abituale era considerato più sano di quello meno usuale<sup>8</sup>. Nei libri di cucina

<sup>6</sup> F. Queller, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022 pag. 27.

<sup>7</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 19 per la teoria dei quattro umori.

<sup>8</sup> F. Queller, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp. 58-59, all'interno di queste pagine, si trovano anche le informazioni relative alle caratteristiche attribuite ai generi e alle diverse fasce di età.

sono spesso ricordati ammalati e convalescenti (si vedano le circa duecento ricette a loro riservate fornite dal celebre cuoco rinascimentale Bartolomeo Scappi nella sua *Opera (Venezia, 1570)*<sup>9</sup>. Anche i modi di dire possono aiutare a ricostruire quello che è stato il rapporto tra cibo e medicina. Tra il XVI e il XVII secolo, infatti, avviene la diffusione di peculiari proverbi in ambiente non nobiliare, a testimonianza di un sapere che non riguarda esclusivamente i medici. Viene qui proposta una scelta tra la grande varietà possibile, selezionando quelli utili alla ricerca, basati sul rapporto tra medicina e frutta e verdura: «*Sur poire, vin boire*», «*After a pear, wine or a priest*», «*Al fico l'acqua e alla pesca il vino*», «*Pesche, peri e pomi vogliono vini buoni*», «*Qui vin ne boit après salade est en risque de se retrouver malade*»<sup>10</sup>. Continuando a riflettere sulla lingua italiana, si può trovare l'anello della catena che lega indissolubilmente gli ambiti alimentare e farmaceutico: la parola «ricetta». Questo termine viene dal latino *recipe*, e implica una selezione di prodotti naturali combinati con lo scopo di creare un prodotto finale utile a un determinato fine<sup>11</sup>. Questo può essere la nutrizione in ambito culinario o il debellamento di una malattia in ambito farmaceutico. Questa scienza medica sarà difficile da superare: infatti, nonostante l'intervento di Vesalio contro il lavoro dell'autorità Galeno, la teoria umorale resterà attiva in Italia per tutto il Cinquecento<sup>12</sup>.

Il gusto, inoltre, fu vittima di una percezione che lo legava alla carnalità, e pertanto venne a lungo percepito come un senso basso. Nel «Trattato della natura de' cibi et del bere»<sup>13</sup>, il medico bolognese Baldassarre Pisanelli asserì che vi fossero almeno quaranta prodotti in grado di favorire l'atto copulatorio, di migliorare la produzione di spermatozoi e di facilitare il parto. Tra queste furono annoverate spezie e condimenti, come il pepe, i chiodi di garofano, i capperi, la cannella, la noce moscata e lo zafferano, verdure come i carciofi, gli asparagi, le carote, le cipolle, i porri, i ceci e le rape), i frutti come le mandorle, le castagne, i melograni e l'uva. Le spezie furono apprezzate per il loro potere riscaldante: ecco perché il pepe fu ritenuto afrodisiaco. Gli alimenti «freddi», come la lattuga e le lenticchie, furono, invece, ritenuti anafrodisiaci<sup>14</sup>.

Da dove poteva arrivare il cibo che l'uomo fu abituato a consumare per tutto il XVI secolo? Questa domanda apre la strada a diverse risposte. In generale, una soluzione generica indicherebbe che dipende da luogo a luogo: si parlerà maggiormente di autoconsumo nelle campagne e, soprattutto, tra le classi inferiori. Ma questo schema non funzionerebbe se si prendessero in esame i centri cittadini: città come Venezia necessitavano di tutto, e si rifornivano del necessario dai domini di terraferma, dalle isole in suo possesso, oppure tramite il mercato e l'importazione di prodotti. Al fine di rispondere a questa domanda, si sono decisi di suddividere i diversi generi alimentari a seconda della provenienza, così da fornire un'idea generale sullo spostamento di questi beni e sull'economia vigente in questo periodo.

Si consideri l'autoconsumo: è il giardino che nutre la casa. All'interno dell'orto, potevano essere coltivate verdure nutrienti che si potevano conservare o raccogliere anche in inverno. Una parte di

---

<sup>9</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pag. 63

<sup>10</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022 pag. 61  
Vengono riportate le traduzioni dei proverbi in lingua straniera <<Con la pera, bere del vino>>, <<Dopo la pera, il vino o un prete>>, <<Chi non beve dopo un'insalata, rischia di ritrovarsi malato>>

<sup>11</sup> ricetta: definizioni, etimologia e citazioni nel Vocabolario Treccani

<sup>12</sup> F. Bigotti, F. Marcacci, G. Silvano, F. Zampieri, *Profili Rinascimentali. Politica, medicina e scienza fra XV e XVII secolo*, Marsilio Editore, Venezia, 2021. Per un maggior approfondimento, si rimanda ai capitoli del testo dedicati al celebre medico Vesalio.

<sup>13</sup> B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Nabu Press, 2011, pag. 43.

<sup>14</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022 tutte le informazioni del paragrafo vengono da pag. 72 a pag. 75.

questi prodotti sarebbe andata ad alimentare la cultura del dono<sup>15</sup> e la tavola familiare. Nelle campagne europee perdurava la raccolta di bacche, di frutti a guscio come le noci, le nocciole e le castagne, di frutti selvatici, di funghi (molto presenti in cucine aristocratiche) e di erbe selvatiche, come il tarassaco, le ortiche e la cicoria selvatica. L'autoconsumo fu un elemento centrale anche per le regole monastiche delle comunità religiose, che coltivarono i propri orti e frutteti con una parte di produzione destinata al refettorio, un'altra al mercato. Eppure, le fiabe e i testi letterari ci permettono di fornire degli esempi in cui la cultura del dono diviene reperibile anche in una sua versione popolare: è il caso di Cappuccetto Rosso (*Le petit Chaperon Rouge*), che appare per la prima volta nella versione Seicentesca di Perrault, che porta alla nonna la galletta e il vasetto di burro<sup>16</sup>. Nonostante questa prima fonte appartenga al secolo successivo, è almeno ipotizzabile che una serie di scambi di questo tipo avvenissero correntemente tra le diverse famiglie di origine non nobile o abbiente.

Per quel che concerneva, invece, i prodotti provenienti da aree lontane, questi sopraggiungevano nei territori della Repubblica veneta mediante l'importazione dai mercati. Tuttavia, solo una serie limitata dei prodotti di interesse per tale ricerca poteva sopraggiungere da luoghi remoti. Solo le verdure e i frutti a lunga conservazione, infatti, di cui gli agrumi mediterranei e le derrate vegetali già trasformate come i frutti seccati (prugne, fichi, uva, frutta secca) potevano essere soggetti a questi spostamenti. Altri esempi sono costituiti dai frutti delle piante usate come condimento, quali i capperi mediterranei e le spezie. La provenienza di questi prodotti non era casuale: si era a conoscenza della presenza di certe zone vocate per un particolare tipo di prodotto, e pertanto si era disposti a pagarli maggiormente, in quanto dotato di particolari caratteristiche organolettiche rispetto allo stesso prodotto proveniente da un'altra zona. È il caso dei capperi di Genova o dello zucchero di Madera.

Si passi ora ai mercati delle città e dei principali villaggi. Oltre alle classiche botteghe, le città pullulavano di venditori abusivi che si spostavano, soprattutto a piedi, urlando la disponibilità e la bontà dei loro prodotti. Studiare la storia alimentare implica anche questo: passare dalla campagna alla strada, e solo poi andare alla tavola. Il paesaggio cittadino di età moderna era caratterizzato dalla presenza visibile e sonora, composta dal grido dei venditori di strada e da quello degli animali sgozzati al macello. Ma non va trascurata nemmeno la percezione olfattiva delle derrate alimentari. È possibile, purtroppo, solo immaginare gli odori di quelle strade, di quei prodotti avariati o, viceversa, splendidamente profumati. Se esiste una discreta disponibilità di determinate informazioni relative alle città, il commercio alimentare dei contadini e quello delle campagne resta tuttora pressoché sconosciuto. In periodi di crisi di sussistenza, i beni di soccorso erano destinati esclusivamente alle grandi città e all'esercito. La logica si basa sul paradosso: i luoghi in cui il cibo veniva prodotto, spesso ne restavano sprovvisti.

Si è seguito, finora, il percorso di questi alimenti, dalla campagna fino ai mercati. Eppure, manca ancora un anello della catena, un tassello del puzzle che, se mancante, non permetterebbe di completare il quadro. Si tratta della cucina. Spesso la sua presenza all'interno della casa è data per scontata, ma nelle residenze nobiliari la sua costituzione e posizionamento non è certa lasciata al caso. È utile anche premettere che questa stanza non godeva di una considerazione positiva; pertanto, si cercava di nascondere o allontanarla il più possibile dagli ospiti. I diversi architetti dell'epoca ci suggeriscono, quindi, dove porle, argomentando le motivazioni. Leon Battista Alberti, ad esempio, indica come localizzazione ideale della cucina un luogo né troppo lontano, per evitare di servire i

---

<sup>15</sup> M. Mauss, *Saggio sul Dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi, Torino, 2016.

<sup>16</sup> Y. Verdier, *Le Petit Chaperon Rouge dans la Tradition Orale*, Allia, Paris, 2014, pag. 33.



piatti freddi, né troppo vicino, perché eventuali ospiti non sentano «lo strepito de' guatterri»<sup>17</sup>. Andrea Palladio, invece, suggerisce il collocamento di questa importante stanza nel seminterrato, per evitare che il baccano di sgatterri e padelle e gli odori disturbino la quiete. Sono diverse le soluzioni trovate, ma i problemi di fondo sono sempre gli stessi. Impossibile non prendere in considerazione, in questa carrellata di cucine nobiliari, quella proposta dal celebre cuoco Bartolomeo Scappi. Lui riteneva che la cucina dovesse trovarsi in un luogo lontano dal pubblico, per non dare «noia per lo strepito» e per non creare pericoli<sup>18</sup>. Altre ragioni che inducevano a collocare questa sala al pianterreno o nei sotterranei erano poter facilitare il transito dei fornitori, agevolare l'apporto di acqua e smaltire i rifiuti in modo idoneo.

Nel XVI secolo manca, però, un'altra stanza oggi molto diffusa nelle case contemporanee. È la sala da pranzo: quella che i francesi, a partire dal XVII secolo, chiameranno *salle à manger*, ovvero una stanza o sala dedicata al pasto. Nel XVI secolo si era soliti consumare i pasti ancora nelle logge, nei saloni e nei porticati<sup>19</sup>. In effetti, nelle case dei contadini e di persone provenienti dalle classi meno abbienti, spesso la cucina era anche il luogo dove si mangiava e si svolgevano le altre attività quotidiane. Possedere una cucina separata era considerato un segno di distinzione sociale. Uno o più caminetti monumentali indicavano lo spazio delle cucine delle élites, erano il simbolo della potenza del luogo e del rango della famiglia<sup>20</sup>.

Si prenda in analisi ora, più da vicino, l'utilizzo di frutta e verdura nel XVI secolo. I trattati medici dell'epoca sconsigliavano questi alimenti in quanto privi di nutrimento e difficili da digerire. Funghi, meloni e pesche venivano considerati addirittura dannosi per la salute. È esemplare la storia di papa Paolo II, che morì improvvisamente la notte del 26 luglio 1471 per un colpo apoplettico che i medici dell'epoca attribuirono all'ingente quantità di meloni consumati dal papa la sera precedente. A quali caratteristiche poteva essere attribuita la fama così negativa di questo frutto? Probabilmente alla sua acquosità e freschezza, che già a partire dal tardo Medioevo erano caratteristiche valutate negativamente sul piano dietetico<sup>21</sup>. Queste peculiarità rendevano tale frutto, si diceva, in grado di sbilanciare pericolosamente dalla parte del freddo l'equilibrio degli umori. I medici, quindi, consigliavano di evitarli o di mangiarne delle esigue quantità. Da una convinzione di questo genere si potrebbe riuscire, perciò, a individuare le origini di un abbinamento contemporaneo tipico della stagione estiva: il prosciutto con il melone. Anche per questo *assemblage* ci si rifà alla legge dei contrari: l'umidità e la freddezza del melone erano, così, contrastati da un alimento caldo e secco come il prosciutto. Questo frutto si può trovare nelle fonti sotto il nome di «pepone» o «pipone».

I frutti facilmente corruttibili dall'aria circostante erano ritenuti altrettanto corruttibili dallo stomaco in quanto avrebbero potuto provocare disturbi digestivi. Relativamente alla frutta, si consigliava di consumarla solamente qualora avesse raggiunto un'adeguata maturazione, in quanto si temeva molto

---

<sup>17</sup> M. Ambrosoli, *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997, pag. 150. Di seguito il link utilizzato: [Review \(jstor.org\)](#).

<sup>18</sup> M. Ambrosoli, *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997, pag. 153. Di seguito il link utilizzato: [Review \(jstor.org\)](#).

<sup>19</sup> M. Ambrosoli, *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997, pag. 155. Di seguito il link utilizzato: [Review \(jstor.org\)](#).

<sup>20</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, da pag. 135 a pag. 146.

<sup>21</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 39.

l'acidità dei frutti acerbi e la loro natura «fredda e umida». Per prevenire tali rischi, questi cibi erano spesso cotti nel vino. Anche la frutta venne considerata un elemento di demarcazione sociale: il sapore dolce era considerato il più raffinato di tutti, pertanto andava riservato soltanto alle classi più elevate. Tuttavia, questa non fu l'unica ragione: la deperibilità di cui godevano questi frutti non li rendeva adatti alle classi sociali più basse, che invece si trovavano quotidianamente a fare i conti con la «paura della fame» e cercavano alimenti che dessero una maggiore sicurezza nel lungo periodo<sup>22</sup>.

Nel Rinascimento alcuni vegetali si imposero nelle tavole fino a divenire immancabili: l'insalata, ad esempio, poteva aprire il pasto o accompagnare la carne arrosta. Inoltre, in questo periodo, spuntò la moda delle primizie e delle verdure fuori stagione, come i piselli, gli asparagi e i carciofi, e quella della frutta fresca servita come dessert o durante le colazioni. Le *élites* tendevano a scegliere i prodotti vegetali che non saziavano e la frutta che si scioglieva in bocca e non richiedeva masticazione eccessiva. I legumi secchi venivano, invece, disprezzati dalle classi più alte in quanto saziavano. Questa caratteristica li rendeva prevalentemente consumabili da queste classi nel periodo di quaresima, in quanto affetti da un'altra caratteristica già precedentemente analizzata come negativa per la classe nobiliare: causavano flatulenza. Non a caso, i legumi sono definiti «*carne dei poveri*»<sup>23</sup>. Verrà data risposta ora a una delle due domande poste nell'*Introduzione*: perché le lenticchie sono tuttora associate alla festività di Capodanno? Questo legume ricorda, come cita l'espressione, la carne per chi questo alimento non se lo poteva permettere, e carne è sinonimo di festa. La lenticchia è sinonimo di augurio: serve a propiziare ricchezza e felicità. Si può, forse, ipotizzare questa associazione alla sua forma, che richiama vagamente quella della moneta.

### *Grasso è bello*

In questo breve spazio introduttivo verrà esaminato il cambiamento culturale avvenuto nel lungo periodo della concezione della bellezza. Il titolo è esemplificativo: se oggi la cultura del magro imperversa nella società del XXI secolo, e di conseguenza anche la paura del grasso, la situazione appariva ben diversa nel XVI secolo.



Affresco presente all'interno di Villa Caldogno, in provincia di Vicenza, 1565-1570

Si prendano in esame le dame dell'affresco qui illustrato: se ne può forse notare qualcuna di molto magra? Evidentemente no. Non conveniva un tale tipo di rappresentazione in quanto lo stereotipo di bellezza è una rappresentazione culturale percepita diversamente nel corso del tempo. Se le donne costituirono il simbolo della bellezza, rappresentarle magre avrebbe portato ad

associarle alla scarsa salute. Il grasso fu quindi, paradossalmente, ritenuto come salutare. In un mondo dominato dalla fame, ma soprattutto dalla paura delle carestie, la possibilità di mangiare molto e regolarmente era considerato un privilegio di pochi, e anche la rappresentazione di individui in carne

<sup>22</sup> M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2010, pag. 22

<sup>23</sup> M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2010, pag. 20

era un modo di esorcizzare il timore della mancanza di cibo. Vennero proiettate sul grasso ogni sorta di immagini positive; a testimonianza di ciò, si vedano le espressioni «popolo grasso», per indicare la ricca nobiltà, o la definizione di «grassa» attribuita a una città per indicarne il benessere e la ricchezza. L'arte rinascimentale fu, quindi, dominata dalle forme rotonde, sia maschili sia femminili. Giovanni Corroero, ambasciatore veneziano in Francia nel 1569, riporta nei suoi scritti che la regina Caterina de' Medici era «...molto robusta e in buona salute. Cammina molto velocemente, e difficilmente qualcuno all'interno della corte saprebbe tenerle il passo. L'esercizio che effettua le permette di farle conservare un buon appetito; mangia molto e ogni sorta di alimento indifferentemente: è questo che, secondo i medici, è la causa della malattia che la tiene a due passi dalla morte»<sup>24</sup>. Ciò la dice lunga anche sulle conoscenze mediche del tempo. Si vuole sottolineare, inoltre, come il fatto di essere robusta sia collegato al fatto di essere in buona salute.

Ma non sono solo le mode a essere significative; anche la religione gioca il suo ruolo nel costruire dei modelli del corpo ai giorni nostri. Il volume americano «*Free to be thin*» di Coyle e Chapien sostiene che «Dio guarda come tratti il tuo corpo, sacro tempio dello spirito»<sup>25</sup>. Il messaggio cristiano si adatta, in tal modo, alla cultura contemporanea. Una cultura del magro che viene, così, utilizzata dal messaggio cristiano.

In conclusione, risulta opportuno citare una frase di Montanari che esemplifica magnificamente il concetto che si vuole esprimere: «La società dell'abbondanza ha cancellato le antiche paure e ne ha create di nuove, sostituendo la paura della mancanza con la paura dell'eccesso»<sup>26</sup>.

## Capitolo I. Frutta e verdura in Europa

In questo capitolo si andrà a esaminare l'influenza della cucina italiana nell'utilizzo di frutta e verdura nel territorio francese. Verranno analizzati i dipinti più famosi del secolo e del Rinascimento, mettendo in relazione le diverse classi sociali e puntualizzando eventuali imprecisioni riportate in articoli scientifici. Si guarderà alle relazioni avvenute nel secolo tra cibo e religione, utilizzando quadri e rimarcando come i due campi abbiano provveduto a modificarsi tra loro. Ci si focalizzerà, poi, nell'analisi e sul consumo delle arance nel XVI secolo, utilizzando fonti di diverso genere. Da qui si proseguirà prendendo in esame uno dei gusti più apprezzati del secolo, l'amaro, riportando, ove possibile, delle fonti dell'epoca. Il lavoro si considererà concluso con l'identificazione di una cucina nobiliare europea, intesa come identità comune.

### *La cucina francese e il «mito» italiano*

Per lungo tempo la cucina francese venne considerata figlia di quella italiana. In questi scritti, si è voluta ripercorrere la storia di questo «mito». Nel 1751, per la prima volta, la cucina francese veniva presentata come nata dai fornelli dei cuochi italiani che seguirono Caterina de Medici alla corte di Francia. Per più di due secoli, l'idea sarà ripresa, sviluppata e, soprattutto, mai messa in discussione. La cucina italiana veniva associata ai veleni, frequenti alla corte dei Borgia o in ambiente veneziano<sup>27</sup>.

---

<sup>24</sup>N. Tommaseo (editore), *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au xvi<sup>e</sup> siècle*, Hachette, Paris, tomo II, 1838 (apparizione originale), pag. 155. Giovanni («Jean») Corroero è ambasciatore in Francia nel 1569.

<sup>25</sup> N. Coyle/ M. Chapien, *Free to be thin*, Bethany House, Minnesota, 1994, pag. 78.

<sup>26</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 125.

<sup>27</sup> P. Briost/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, pag. 10.

Fino agli anni '60 del secolo scorso, gli storici dell'alimentazione continuarono a diffondere l'idea che i cuochi venuti al seguito di Caterina de' Medici avrebbero introdotto in Francia i piatti raffinati della cucina italiana<sup>28</sup>. A decostruire il mito ci pensò Jean-François Revel, che scrisse un capitolo<sup>29</sup> in cui sottolineava la grande influenza avuta dai Medici nel corso del Rinascimento, ma mise in dubbio ciò che sostennero i suoi predecessori, ovvero che la cucina francese sia stata un'invenzione italiana. Tuttavia, riconobbe che ci furono due punti a proposito del quale gli italiani divennero maestri d'Europa: la pasticceria e la «confetteria» (nel senso del termine inteso nel XVI secolo, ovvero la realizzazione di marmellate e confetture). Nel suo testo, non trascurò neanche il galateo,<sup>30</sup> anche se ammise che anche altre nazioni, Francia compresa, contribuirono con modifiche importanti alla creazione di quella che sarà conosciuta come etichetta di corte. Il messaggio di Revel è, in sostanza, il seguente: l'autore non mette in dubbio l'importante influenza avuta dai cuochi italiani nelle tavole aristocratiche francesi rinascimentali, tuttavia mette in dubbio che la cucina francese fosse stata creata da coloro che erano giunti in Francia con la regina Medici. Inoltre, le domande tuttora senza risposta sono tante, e queste rendono ancora più improbabile la nascita della cucina francese tra i fornelli della regina fiorentina: perché il testo di Platina venne solamente adattato e quello di Scappi nemmeno tradotto in territorio francese? In caso di un'invenzione culinaria o di una trasposizione di ricette in un paese «vergine», avrebbero dovuto godere di un successo fulminante, eppure un cuoco della staffa di Scappi non si presentò nemmeno davanti a uno dei tanti editori lionesi o parigini. O ancora, perché non si trova traccia del nome di nessuno di quei cuochi al seguito della regnante italiana? Nel caso di una invenzione culinaria italiana, sarebbe stato probabile il raggiungimento di una grande fama per la realizzazione di quei piatti così di spicco. Queste e altre domande senza risposta spingono oggi gli storici a rifiutare, per la cucina francese, l'idea della paternità italiana<sup>31</sup>. Tuttavia, la tesi di questo mito, nata nel XVIII secolo, viene attualmente sostenuta anche da storici di professione, che incappano in simili errori: si veda, a proposito, la biografia su Caterina de' Medici<sup>32</sup> a opera della studiosa di storia protestante, Janine Garrisson.

Quando si parla della trasmissione che si è avuta dall'«Italia»<sup>33</sup> alla Francia della «passione per le verdure», oltre ad indicare le nuove varietà trasmesse da un paese all'altro, si parla anche di «gusto dei legumi». La valorizzazione di questi ultimi sarà uno dei tratti distintivi della cucina francese del XVII secolo, in rottura completa con quelle che furono le pratiche medievali nobiliari. A sostenere l'ipotesi della contribuzione italiana al rinnovo culinario francese ci sono Alberto Capatti e Massimo Montanari<sup>34</sup>. A favore di questa tesi, il fatto che i piselli di cui era ricca la corte di Luigi XIV fossero già presenti nei testi di Maestro Martino e in quello di Bartolomeo Scappi. Brioist e Quellier affermano però che, malgrado la pista sia plausibile, questa debba essere relegata a «semplice ipotesi»<sup>35</sup> degna di validità. Sostengono, infatti, che le fonti presentate non siano sufficienti per definire il passato e che i francesi non seguirono totalmente le mode «italiane». I due studiosi francesi

---

<sup>28</sup> G. e G. Blond, *Festins de tous les temps: histoire pittoresque de notre alimentation*, A. Fayard, Paris, 1976, pag. 300.

<sup>29</sup> J.F. Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Editions Plon, Paris, 1995, in particolare il capitolo *Le fantôme des Médicis*, pp. 141-142.

<sup>30</sup> J.F. Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Editions Plon, Paris, 1995, in particolare il capitolo *Le fantôme des Médicis*, pag. 153.

<sup>31</sup> P. Brioist/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, pag. 26 per le domande poste.

<sup>32</sup> J. Garrisson, *Catherine de Médicis. L'impossible harmonie*, Payot, Paris, 2002, pag. 131.

<sup>33</sup> Il termine è inserito tra virgolette perché all'epoca la nazione italiana non risultava ancora esistente, tuttavia, con tale termine si vogliono indicare l'insieme delle entità territoriali presenti in quello che oggi si definisce territorio italiano.

<sup>34</sup> A. Capatti/ M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2006, pag. 129.

<sup>35</sup> P. Brioist/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, pag. 82.

si difendono portando l'esempio dell'utilizzo del burro, molto utilizzato nella Francia del XVI secolo per gli stessi usi in cui in Italia si adoperava l'olio d'oliva<sup>36</sup>.

Il testo di Briost e Quellier ha, però, un discreto vantaggio ai fini di tale ricerca: riporta anch'esso delle fonti di prima mano, in questo caso alcune liste delle spese alimentari sostenute dalla nobile famiglia Guisa nel XVI secolo. I volumi riportanti queste spese alimentari quotidiane permettono di testimoniare il ruolo importante giocato da frutta e verdura in ambito nobiliare e di proporre un confronto con i prodotti consumati nella Repubblica di Venezia nello stesso secolo<sup>37</sup>. Questa famiglia, tra le più aristocratiche e cattoliche di Francia, giocò un ruolo centrale nelle guerre di religione francesi nel XVI secolo ed era solita consumare pere e mele per tutto l'anno a seconda delle varietà. Altri frutti erano, invece, soggetti alla regola della stagionalità: si prendano le ciliegie e le fragole, le quali erano consumate nel periodo primaverile-estivo, mentre pesche, albicocche e prugne si trovavano in piena estate e fino a inizio autunno. La tavola di questa nobile famiglia si riempiva anche di fichi, castagne, arance, limoni e frutta secca, quali mandorle, grosse noci («*avelines*») e uva. Tra la frutta, la pera fu la più amata e consumata dalla famiglia, infatti si era soliti gustarla tutto l'anno, con la sola pausa nel mese di giugno, in cui la vera regina diveniva la ciliegia. L'alto consumo di ciliegie in tal mese è compatibile con gli acquisti di questo prodotto che avvenivano in tale mensilità da parte del nobile vicentino Fabio Monza. Il consumo elevato di pere, invece, avvenne nonostante l'avviso negativo circa gli effetti salutari del frutto da parte dei medici dell'epoca, i quali sostennero che tale prodotto avrebbe necessitato di una correzione per essere commestibile senza incorrere in alcun rischio. Allo stesso modo, furono proposte con grande regolarità delle «insalate» e delle «erbe»; non vengono specificate, però, le varietà. I diversi annali permettono anche di verificare i cambiamenti in atto nel corso del secolo relativi al consumo alimentare della famiglia. Verso la metà del secolo, infatti, faranno capolino quelle che Jean Louis Flandrin definirà «innovazioni rinascimentali»: il cocomero, la lattuga, l'asparago e il carciofo. È interessante, inoltre, notare il cambio generazionale: alcuni prodotti si vedono scomparire velocemente dalla tavola con l'avanzare del tempo. Ciò potrebbe essere avvenuto probabilmente perché Francesco I Guisa, sotto l'influenza congiunta della moglie italiana, decise di disfarsi di alcune vecchie abitudini alimentari allontanando dalla tavola cavoli e cipolle, considerate ormai volgari, per rimpiazzarli con legumi più alla moda. La coppia si faceva inviare, inoltre, molti prodotti alimentari dai territori italiani, come i formaggi marzolini. Altra alternativa concerneva un'esplicita richiesta a conoscenti, o alla famiglia di Anna d'Este, moglie di Francesco I. Il melone fu un altro prodotto che la coppia amò e consumò in grandi quantità. I piselli rappresentavano, invece, i legumi di cui erano più soliti nutrirsi. La famiglia, infatti, era in grado di approvvigionarsene per la grande maggioranza dei mesi dell'anno<sup>38</sup>.

Immagini di frutta e verdura si possono trovare anche nelle decorazioni degli interni di ville italiane e nei *Château* francesi, e stanno a indicare la prosperità, l'abbondanza e il ritorno all'età dell'oro. Un esempio è ben visibile nella galleria di François I a Fontainebleau. In Francia, frutta e verdura ricoprirono il ruolo di protagonisti nel mercato del dono. Certe verdure, quale il carciofo, furono pienamente associate alla sfera del piacere. Alcune opere contemporanee di moralisti rimproveranti queste consumazioni confermano l'importanza che, in quel periodo, rivestivano i piatti vegetali associati ai piaceri dei sensi. Queste condanne possono essere interpretate come la prova di una novità e l'immagine di raffinatezza e lusso associata a certi ortaggi. La presenza di certe insalate e verdure fu maggiormente condannata quando furono consumate in tutta laicità nei giorni di magro: essendo

---

<sup>36</sup> P. Briost/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, pag. 83

<sup>37</sup> Si veda questo lavoro, capitolo due, *Frutta e verdura nella Repubblica di Venezia: alla tavola di Fabio Monza*, pag. 27.

<sup>38</sup> P. Briost/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, da pag 193 a pag. 209 sono reperibili le informazioni presenti sui Guisa e le citazioni a partire dalla nota 35.

piatti che non saziavano, erano utili a soddisfare il solo piacere (viene adoperato appositamente questo termine: questi cibi vengono collegati, infatti, alla lascivia e all'atto sessuale). Ad ogni modo, agli «italiani» dell'epoca era riconosciuto un certo *savoir-faire*, e non sono poche le testimonianze che informano che al *Château de Blois* si respirava una vera e propria aria di italianità, con situazioni analoghe nelle altre dimore reali e dell'alta aristocrazia<sup>39</sup>.

L'Italia esportò in Francia, all'inizio del XVI secolo, l'uso del sedano da costa e, a metà del secolo, quello del cavolfiore<sup>40</sup>. Il carciofo era molto in voga nelle corti nobiliari francesi. Dalla Spagna, la pianta venne introdotta a Napoli, poi, nel corso del XV secolo, rimontò la penisola italiana verso nord e raggiunse la Toscana (1466), Venezia (1480) e Genova (1493). All'inizio del XVI secolo, il carciofo valicò le Alpi per arrivare ad Avignone nel 1532 e a Orange nel 1554. I carciofi furono, quindi, conosciuti, apprezzati e coltivati ad Avignone prima dell'arrivo in Francia di Caterina de' Medici. Se è riconosciuto il ruolo italiano nell'arricchimento varietale degli orti francesi del Rinascimento e nella trasmissione della passione delle *élites* francesi per la consumazione dei vegetali, è da dire che, perché le piante arrivino nell'esagono, il passaggio per gli Stati italiani non fu considerata una tappa obbligata. Alcune nuove piante entrarono in Francia da altre nazioni, come la Spagna, senza passare per l'Italia. In conclusione, esiste ben un gusto italiano nella passione delle *élites* francesi per gli ortaggi del XVI secolo, ma questo non risulta abbastanza per testimoniare la nascita di una cucina autonoma. Il piatto nobile per eccellenza rimase la carne: per questa classe sociale le verdure rivestirono un ruolo centrale nei soli giorni di magro. Coltivate nei giardini, queste erbe vennero servite come accompagnamento alla carne o al pesce. Gli italiani furono probabilmente anche vittime di un immaginario collettivo che li identificava come i successori dei romani. Pertanto, le vivande consumate dagli «italiani» venivano associate a quelle consumate dai classici<sup>41</sup>.

### Conclusioni

I ricercatori sembrano d'accordo nel definire una linea di continuità tra la cucina francese del XVI secolo e quella del medioevo con l'aggiunta di qualche ingrediente, come ad esempio zucchero o burro. Non sembra corretto parlare, nel periodo rinascimentale, di «influenza»: in questo periodo, infatti, esisteva una cucina aristocratica europea con qualche differenza regionale. Ogni paese contribuì ad arricchire il bagaglio culturale di luoghi più o meno distanti.

Il lavoro degli storici dimostra che ci fu un *input* italiano nell'arricchimento delle varietà degli orti o nell'arte della creazione di marmellate e altri prodotti dolciari, ma non esclusivo, bensì condiviso con altri paesi, come la Spagna. Sia il regno di Valencia che quello di Venezia erano considerati eccellenze nella produzione dolciaria. L'elemento, però, in cui i vari Stati italiani fornirono il loro più importante contributo fu il discorso dell'intellettualizzazione del fatto culinario. In ciò gli abitanti dei piccoli staterelli italiani contribuirono molto di più rispetto alle singole pratiche culinarie. Il successo degli italiani fu dovuto al fatto di essere stati in grado di trasmettere alla Francia un discorso gastronomico, e di portare quest'ultimo a compiere un salto di eleganza. Se prima fu considerato un argomento di basso spessore, dopo l'intervento italiano questo assunse un'importanza maggiore, permettendo anche alle famiglie nobiliari di parlarne liberamente.

---

<sup>39</sup> A. de Beatis, *Voyage du cardinal d'Aragon en Allemagne, Hollande, Belgique, France et Italie (1517-1518)*, Perrin, Paris, 1913, pp. 197-198 tradotto dall'italiano da un manoscritto del XVI secolo.

<sup>40</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp. 67-69.

<sup>41</sup> P. Brioist/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, le informazioni relativi ai due paragrafi si trovano da pp. 211-228.

## *Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei*

Come si è cercato precedentemente di rimarcare, l'Europa del XVI secolo, se si dovessero mettere a confronto le diverse classi sociali, si trasformerebbe nell'Europa delle differenze. La citazione presente nel «sottotitolo» di Brillant Savarin del 1826 mette in evidenza come queste diversità contribuiscano nella creazione di una classe sociale. La società di *Ancien Régime* considerava, infatti, la tavola e l'alimentazione come un'occasione di demarcazione sociale e religiosa. Un alimento non doveva essere solo buono da mangiare, ma doveva esserlo anche da pensare e immaginare. Circolava la credenza che nobili e plebe possedevano uno stomaco diverso; pertanto, avrebbero necessitato di un diverso tipo di nutrimento. Questo spiega perché in gran parte dell'Europa le carni ritirate dalla vendita in quanto non idonee al consumo potessero essere distribuite ai poveri. Secondo la credenza popolare, esistevano due tipi di stomaco: quello delle persone dedite allo studio e agli svaghi e quello delle masse contadine. Sancio Panza, simbolo letterario del villano per eccellenza, proclamava la superiorità del pane secco e della cipolla rispetto alla raffinatezza a cui si era abituati alle tavole nobiliari<sup>42</sup>. Ciò che veniva dalla terra veniva visto negativamente, quindi si trovava spesso escluso dagli ambienti altolocati. Ecco un altro motivo per cui i frutti erano destinati ai ricchi: questi non entravano mai in contatto con il terreno. Lo stesso si poteva dire per i nobili volatili, che furono associati al piacere della caccia. Per esclusione, invece, erano emblemi dei villani radici e bulbi, in quanto circondati dalla terra, e i maiali, che cercavano in questa il loro cibo.

Ma era la zuppa la pietanza dei poveri per eccellenza, quella che rispondeva meglio all'ansia provocata dalla fame. Con questo piatto, le donne di casa potevano dedicarsi ad altro durante il tempo di cottura e, soprattutto negli ambienti più poveri, dentro ci finiva di tutto: da verdure troppo mature al grasso molto rancido dall'odore pungente. La zuppa apparteneva, quindi, a quel complesso mentale di chi non poteva permettersi di gettare via il cibo<sup>43</sup>.

Si prenda ora in esame il mondo nobile: primizie e prodotti fuori stagione, come carciofi, asparagi, piselli e fragole sono elementi che evidenziavano l'eccellenza della tavola. Un nobile avrebbe preferito verdure fresche e primizie, pesci freschi di mare e d'acqua dolce con frutti da consumare rapidamente, a scapito di verdure secche o in salamoia, dei prodotti sotto-sale o pesci conservati (come aringhe e baccalà). Erano celebrati da nobili anche grandi banchetti, in cui moltissimi piatti venivano a malapena toccati, con molti elementi con fini decorativi (dalle statue di zucchero alle piramidi di frutta). Anche lo spreco divenne, quindi, utile a sottolineare la propria superiorità sociale e simbolica<sup>44</sup>.

I luoghi in cui si era soliti mangiare e vivere erano molto differenti, e queste differenze venivano estremizzate dalle classi nobiliari per amplificare la differenza sociale. Si cominci a ragionare sull'etimologia delle parole: *breakfast*, *déjeuner*, *desayuno* sono tutti termini che hanno la stessa radice e indicano una rottura del digiuno dopo la notte. In italiano, «colazione» viene dal francese «*collation*»<sup>45</sup> e sta a indicare un pasto leggero, non previsto in un orario preciso, ma che avveniva in genere tra il pomeriggio e la sera. La colazione, in genere, accompagnava giochi e balli, precedeva o seguiva una rappresentazione teatrale, e fu considerata l'ideale per chiacchierare. Poteva essere sia

---

<sup>42</sup> M. de Cervantes, *Don Chisciotte della Manica*, a cura di V. Bodini, 2 voll., Einaudi, Torino, 2013, pag. 327.

<sup>43</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pag. 23.

<sup>44</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp. 31-34.

<sup>45</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pag. 136.

dolce, mediante l'uso di frutta fresca, di confetture secche, pasticcini e dolci (come marzapane, meringhe), o salata (in questo caso, si consumavano torte, prosciutti...). Nel mondo rurale, la stanza in cui si viveva era dotata in genere di camino, e questa stanza faceva da sfondo alla vita familiare. Qui si nasceva, si cresceva e si moriva. Potevano esistere anche stanze aggiuntive oltre a questa, ma erano in genere dedicate a un utilizzo specializzato (stalla, scuderia, forno...). Nel villaggio, non dormire nella stanza dove si cucinava, bensì in una camera separata, soprattutto se a un piano elevato, era considerato un simbolo di distinzione sociale. Questo unico vano in cui si era soliti vivere e mangiare era buio: l'illuminazione era costosa. Inoltre, questa risultava essere anche poco protetta dal freddo, dal vento e dalla pioggia: le finestre venivano talvolta chiuse da carta oleata. In inverno, per sopperire al gelo, la famiglia si nutriva a ridosso del focolare, dove rosseggiavano le braci. In più, il caminetto spesso tirava male; l'unico modo di liberare la stanza dal fumo sarebbe stato quello di aprire la porta, ma questo avrebbe posto difficoltà quando imperversavano basse temperature. Cassapanca, panca e letto erano gli unici mobili presenti negli ambienti rurali: la panca serviva per riposare, riordinare i prodotti alimentari (gli alimenti potevano anche essere appesi in sacchi di tela per evitare gli attacchi di roditori), fungeva da sedia per mangiare e, infine, da poggiatesta, essendo sempre associata al letto. Questo breve *escursus* ci permette di fare anche un'analisi della postura e di mettere ulteriormente queste due classi sociali a confronto (quella rurale e quella aristocratica), perché non solo ciò che mangiamo influisce su ciò che siamo, ma «come» lo mangiamo modifica «come» siamo.

Il pasto, nelle classi popolari, era un momento nel quale i corpi, le gambe e le braccia si toccavano, e ancor più se le sedie venivano sostituite da una cassapanca. Al suo opposto, le *élites* codificavano con precisione la distanza tra gli invitati, considerando che lo sfiorarsi dei corpi sarebbe stato considerato come un atto disonesto. I braccioli dell'aristocratica poltrona permettevano un'espressione di individualità. Mancando lo schienale, il contadino seduto su una cassapanca tendeva a tenere una posizione ricurva, mentre le *élites* videro realizzarsi un vero e proprio raddrizzamento del corpo. A testimonianza di ciò, si prenda atto della passione nobiliare Cinquecentesca per la scherma, l'equitazione e la danza. Tutte discipline che insegnavano a tenere il busto eretto. Questa situazione di flessione della spina dorsale era accentuata anche durante il lavoro nei campi. L'orizzontalità (contadino) rimandava all'animalità, la verticalità (nobile) indicava l'onorabilità<sup>46</sup>.

Non è stata ancora presa in considerazione, però, una delle tre classi che contraddistinsero la società di *Ancien Régime*: quella ecclesiastica. Poco confortevole e freddo d'inverno, il vasto refettorio del monastero venne talvolta associato a un secondo refettorio più piccolo, ma riscaldato, destinato ai pasti invernali. I religiosi mangiavano fianco a fianco, seduti su seggi identici tra loro e consumavano gli stessi cibi: uniche eccezioni erano quelle dell'abate e della badessa, che mangiavano su un tavolo diverso e su un piano rialzato, simbolo di uno stato sociale più elevato e così da essere visibili da tutta la comunità. A queste due peculiari figure spettava anche un pasto differente. Riferendosi ai pasti dei monaci, Massimo Montanari parla di «solitudine collettiva»<sup>47</sup>. Oltre al crocifisso, i muri del refettorio potevano ospitare sculture, rivestimenti, decorazioni dipinte e affreschi. I convitati vestiti in modo identico consumavano allo stesso modo gli stessi cibi., Ai/alle religiosi/e ammalati/e fu concessa

---

<sup>46</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp. 135-146

<sup>47</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag.



l'autorizzazione di mangiare carne, anche se questa doveva essere consumata al di fuori del refettorio<sup>48</sup>. La Regola di San Benedetto prevedeva, in genere, due vivande cotte<sup>49</sup>.

Le opere d'arte possono contribuire a fornire informazioni sui consumi di una particolare classe sociale dell'epoca in cui queste sono state dipinte.

In questo caso la raffigurazione presa in esame è «Le nozze di Cana» del Veronese.



Questo quadro si trova al Louvre, ma dei ricercatori spagnoli hanno fatto delle analisi e delle trasposizioni digitali; pertanto, si è a conoscenza del luogo per cui fu concepito. Bisogna andare nella Venezia del XVI secolo, nel refettorio dell'Abbazia di San Giorgio Maggiore.

Questa rappresentazione descrive il famoso episodio biblico della trasformazione dell'acqua in vino. Tale quadro, inserito nel suo contesto originario, permette di porre numerose questioni e di fornire informazioni relative agli alimenti e alla vita dei monaci. Prima di tutto, perché inserire un quadro così grande e sontuoso, con colori lussureggianti in una sala da pranzo di un edificio religioso? La rappresentazione non riflette solo le abitudini culinarie dei benedettini, composte prevalentemente da frutta e verdura coltivata nei giardini del monastero, ma da essa traspare anche la regola benedettina, che sottolinea l'importanza dell'ospitalità. Questa caratteristica la si può facilmente rimarcare nel dipinto, e i monaci l'avevano sotto i loro occhi tutti i giorni. Dovevano fare prova della stessa ospitalità che ebbe Cristo quando fu accolto a Cana (in Galilea).

Ma questa tela fornisce ancora più informazioni, in quanto pone in evidenza le figure esistenti nel XVI secolo che si occupavano del perfetto funzionamento dell'evento: un esempio è rappresentato dal trinciante, una persona esperta nel taglio degli alimenti, o dal maestro di cerimonia, ruolo ricoperto

<sup>48</sup> F. Quellier, *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp. 131-132 per le informazioni relative al refettorio monastico.

<sup>49</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 162.

nel dipinto dal governatore di Cana, che è locato a sinistra, vestito di verde, in atto di assicurarsi della presenza della durata del buon vino fino alla fine. Ancora, il supervisore dei vini viene identificato nell'uomo che si trova in fondo a destra che sta analizzando il bicchiere che tiene tra le mani: ha capito il miracolo. Infine, il «bottigliero», il cui incarico era quello di conoscere i vini e di indicare in che quantità convenisse mescolarli all'acqua. Tutte queste figure erano presenti nei grandi avvenimenti di ambiente nobile del XVI secolo per la realizzazione di grandi avvenimenti. Per spiegare tramite una rappresentazione artistica la storia antica, ci fu la tendenza a far ricorso alla contemporaneità del pittore. Questo non sarà l'unico esempio che verrà portato, come si vedrà successivamente.

Il ruolo centrale nell'immagine viene, però, assunto dal vino, e non dal cibo, anche se è mostrata una grande abbondanza di piatti sontuosi. Il focus è quindi incentrato sui beni materiali per cui i veneziani erano famosi: l'opulenza della sala, il servizio, l'alta qualità delle vesti indossate dagli ospiti e, per finire, la disposizione degli oggetti in tavola. Comunque, è possibile farsi un'idea di ciò solamente esaminando gli oggetti presenti in tavola nel quadro: ogni ospite dispone di un posto individuale, con tovagliolo, forchetta e coltello. È probabile ci fossero anche dei cucchiari, utilizzati per mangiare frutta o dolci, simbolo di ricchezza. Il dipinto, perciò, mette in rilievo una cucina moderna, che è molto più simile a quella nobile rispetto a quella del villano, il quale rimane totalmente escluso dalla rappresentazione: posto e posate individuali si contrappongono al piatto comune, l'uso delle forchette si distingue dall'uso delle dita. L'opera di Veronese mostra solo dolci come frutta caramellata, zenzero e mele cotogne in ciotole di ceramica. Da questo, si può dedurre che il dipinto rappresenti l'arrivo del dessert, anche se è molto probabile, trattandosi di un evento di nozze, che il menu prevedesse la presenza della carne (si ipotizza, secondo l'articolo, di agnello). In genere, un pasto di una certa rilevanza nel XVI secolo era solito cominciare con della costosa frutta caramellata. Le vivande erano, poi, presentate in un'alternativa sequenza di piatti caldi e freddi<sup>50</sup>.

La consumazione del cibo poteva dipendere anche dai precetti religiosi: persone abbienti potevano, in determinati periodi del calendario liturgico, privarsi di frutta e primizie per prediligere alimenti più umili. La trasgressione meritoria implica, quindi, una scelta individuale incline alla rinuncia ad alimenti considerati raffinati, e perciò costosi, a favore del cibo abitualmente destinato alle classi sociali inferiori. Questa scelta avveniva per fini religiosi.

---

<sup>50</sup> K. A. Maciver, *Banqueting at the Lord's Table in Sixteenth-Century Venice*, University of California Press, Berkeley, California, 2008. Di seguito il link consultato per le informazioni artistiche del quadro: [Banqueting at the Lord's Table in Sixteenth-Century Venice on JSTOR](#).



Dipinto di Daniele Crespi, *Il digiuno di San Carlo*, rappresenta Carlo Borromeo, arcivescovo di Milano, da solo in atto di eseguire una trasgressione meritoria, disponendo solo di pane e acqua.

Da un punto di vista religioso, i giorni dell'anno si dividevano in giorni di grasso, in cui si poteva mangiare carne, e giorni di magro, in cui quest'ultima veniva considerata proibita. I giorni di magro erano circa

centocinquanta all'anno e la carne era prevalentemente sostituita dal pesce, simbolo di Cristo, e considerato non nutriente e non riscaldante, classificato quindi come «freddo e umido». I giorni in cui la carne veniva proibita erano anche detti di «astinenza» o di «digiuno». In Italia e in Francia le *élites* cattoliche rispettavano il divieto nei giorni di magro, ma non era rispettato lo spirito di penitenza: venivano consumati i più nobili tra i pesci freschi, vini raffinati e verdure alla moda. Massimo Montanari ribadisce il concetto, aggiungendo che la necessità di sostituire la carne produsse nuove attenzioni gastronomiche<sup>51</sup>. Bartolomeo Scappi (1570) propose un menu nel giorno di magro basato sullo storione, cucinato in ben 17 modi diversi, oltre alla prevedibile frutta, confettura e pasticceria zuccherosa. Si entra, con questo tema, in un vivo dibattito politico dell'epoca, che attanaglierà lo spirito religioso e politico del XVI secolo. Per dare alcuni esempi sulla polemica relativa allo spirito di penitenza, si pensi a personaggi dello spessore di Calvino e Lutero, che accusarono il papa di ipocrisia, o a Ulrich Zwingli, che nel 1522 condannò i giorni di magro asserendo che nella Bibbia non fosse presente nulla che giustificasse la quaresima. Il conflitto alimentare tra Zwingli e la chiesa romana insorse quando in quell'anno, a Zurigo, il primo prese le difese di un tipografo sorpreso a mangiare salsicce in periodo quaresimale, senza aver pagato la dovuta licenza<sup>52</sup>. Il rifiuto di alternare giorni di grasso a quelli di magro implicò la principale differenza alimentare tra protestantesimo e cattolicesimo. Mangiare la carne il venerdì o in tempo di Quaresima fu visto come una rottura con Roma. Secoli di precettistica quaresimale avevano abituato la gente ad alternare l'olio vegetale ai grassi animali e la carne al pesce. Comunque, solo una minima parte dei cattolici si nutriva di quei cibi costosi nei giorni di magro: gli altri non ne avevano le finanze<sup>53</sup>.

Alvise Cornaro parla poi di «castità alimentare»<sup>54</sup> e discorre degli effetti benefici di una vita sobria e del benessere fisico. Questo nobile veneziano fu un umanista-imprenditore che, a un certo momento della sua vita, decise di porre un freno ai suoi istinti e di stilare un trattatello, destinato agli amici, per

<sup>51</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 117.

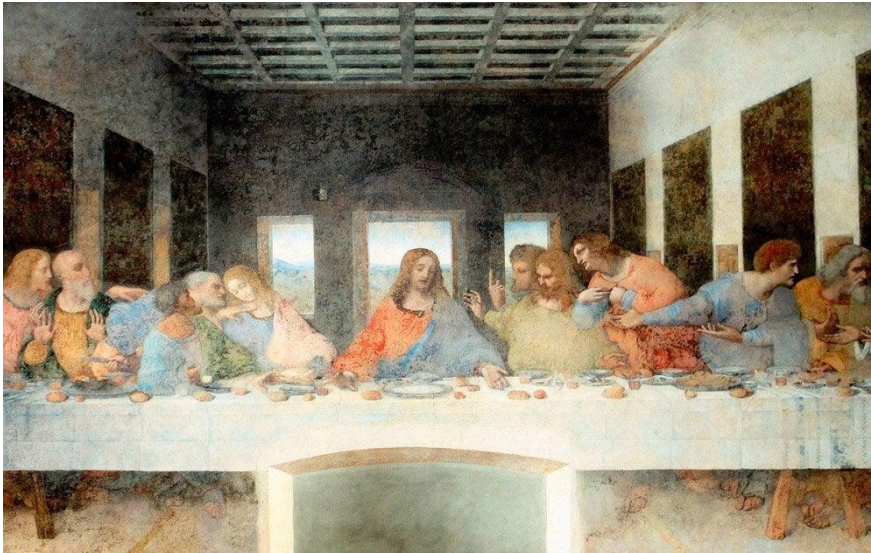
<sup>52</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 118 per tutte le informazioni presenti dalla nota precedente.

<sup>53</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 119.

<sup>54</sup> L. Cornaro, *Discorsi della vita sobria*, Padova, 1558, di seguito il link consultato: [Discorsi della vita sobria : Cornaro, Luigi, 1475-1566 : Free Download, Borrow, and Streaming : Internet Archive](#). Il concetto è presente in quasi tutte le pagine del volume.

godere di più moderati piaceri nella sua villa nei colli Euganei. È lui, inoltre, a raccontare il cambiamento paesaggistico di cui si fece mecenate in questo luogo.

Il panorama abituale cristiano nei giorni di magro del XVI secolo si trovò di nuovo scombussolato quando dal Nuovo Mondo sopraggiunsero alimenti nuovi, come il cacao americano. Domenicani e gesuiti accesero un focoso dibattito sul permesso di consumare tale bevanda in periodi di magro. Avranno la meglio i gesuiti che seguirono il principio di Tommaso D'Aquino, secondo il quale le bevande non costituivano una rottura del digiuno<sup>55</sup>.



Si vuole ora proporre, sempre restando al tema religioso, l'affresco «L'ultima Cena» di Leonardo da Vinci, attualmente locato presso la Chiesa di Santa Maria delle Grazie.

È una delle opere più conosciute a livello mondiale, dipinta negli ultimissimi anni del Quattrocento e studiata nel minimo dettaglio: dalla fisionomia agli abiti, dal gioco di luce alle posture... Ciò a

cui è stata data forse una rilevanza minore è il cibo presente in tavola. Questa mancanza è dovuta anche alla perdita di colore che ha reso complicata una corretta identificazione degli alimenti, almeno fino alla svolta di qualche anno fa. Si provi ad analizzare, ancora una volta, gli oggetti presenti in tavola: piatti di peltro, coltelli, un contenitore d'acqua, singoli bicchieri di vino, una bacinella per lavarsi le mani e delle saliere. Questi utensili sono in grado di fornire preziosi indizi nell'identificazione delle vivande: per prima cosa si rileva come sia lo stile nobile che sembra spuntarla. Si notano, inoltre, tre larghi piatti nell'immagine: quello vicino a Cristo è vuoto mentre sembrano essere pieni quelli vicino agli apostoli Matteo e Andrea. Il piatto di sinistra sembra contenere circa sei pesci, mentre l'altro risulta troppo danneggiato per arrivare a carpirne il contenuto. Si è riusciti, però, a intravedere anguille condite con spicchi d'arancia. Altri frutti (forse melograni, ancora con le foglie attaccate), completano il menu con abbondanza di pane e vino. Queste informazioni riescono a dirci molto sugli abbinamenti attuati nella seconda metà del XV secolo e molti di questi godranno di un ampio successo anche per almeno una parte del XVI secolo. Si suppone, inoltre, che «L'Ultima Cena» possa riflettere le abitudini alimentari di Leonardo: «ogni pittore dipinge sé», come afferma Leonardo stesso. In un articolo di John Varriano<sup>56</sup> si torna a discutere l'ipotesi, a lungo presente nella storiografia precedente, che Leonardo fosse vegetariano.

<sup>55</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 123.

<sup>56</sup> J. Varriano, *At Supper with Leonardo*, University of California Press, Berkeley, California, 2008, pag. 77. Di seguito il link consultato per le informazioni artistiche del quadro e per la menzione di Leonardo vegetariano:

[At Supper with Leonardo \(jstor.org\)](https://www.jstor.org/stable/4344444).

Ciò permetterebbe di retrodatare la nascita del vegetarianismo di non pochi anni. Nelle righe successive l'autore aggiunge, però, che non sia possibile definire con certezza l'appartenenza alimentare dell'artista. Leonardo fu considerato un amico degli animali, ma ciò potrebbe non bastare a definire il suo comportamento come «vegetariano». Un certo numero di testi scritti di suo pugno, infatti, dimostrano che praticava la vivisezione. Inoltre, i suoi scritti descrivono cucine piene di carne e salsicce, e da questi non trapela il minimo ribrezzo o sdegno per il consumo alimentare di questi cibi. Il fatto è che il genio rinascimentale non arriverà mai a descriversi come «vegetariano». La leggenda che vede Leonardo privarsi della carne sarebbe nata in seguito del racconto di Shelagh e Jonathan Rough in tempi recenti: i due sostennero che un certo Pasquale Pisapia, personaggio irrintracciabile, avrebbe copiato a mano nel 1931 un manoscritto scomparso dalla biblioteca dell'Ermitage di Leningrado. Tuttavia, agli esperti risultò evidente che il modello di scrittura fu ben distante rispetto a quello di Leonardo. A contribuire a questo smascheramento, anche la presenza nel volume di alcune invenzioni che sarebbero state mal interpretate: che dire per esempio di una torre prevista per il castello di Milano confusa con una macchina macina-pepe, o una scala a due vie scambiata per una macchina per inserire dei tappi nelle bottiglie...

Data la menzione nelle sue pagine di carne e pesce, si è anche ipotizzato che alla fine della sua vita sia avvenuta una conversione alimentare: tale idea sarebbe frutto della lettera di Andrea Corsali, un individuo che non era, però, intimo di Leonardo e che quindi non conosceva esattamente le sue abitudini alimentari. Alcuni hanno anche creduto di poter chiudere definitivamente il dibattito con il ritrovamento di una lista di alimenti attribuita al pittore rinascimentale presente nel Codex Arundel ma, ancora una volta, gli esperti non identificarono tale scrittura come quella dell'inventore. Anche supponendo che Leonardo fosse il dettatore e amici o apprendisti gli scrittori di tale lista del 1504, questo foglio lascia presagire dei conseguenti acquisti di formaggio e carne. È altrettanto impossibile, a sua volta, dimostrare che questa carne sia stata destinata alla tavola del pittore: forse doveva nutrire i soli membri dell'*atelier*<sup>57</sup>.

Ritornando alle anguille, è interessante notare che proprio questo pesce viene menzionato da Toaff come alimento proibito per gli ebrei del Rinascimento e dell'età moderna<sup>58</sup>. Ci viene detto, inoltre, che Gesù si fu sempre attenuto alle norme alimentari ebraiche<sup>59</sup>. Resta da capire se la proibizione di questo alimento avvenne nei secoli successivi alla morte di Cristo o se si tratti di un animale non consentito agli ebrei già all'epoca della vita di Gesù: in quest'ultimo caso, la presenza di questo pesce nell'affresco determinerebbe un'influenza dell'epoca rinascimentale traslata nel mondo antico. È da ricordare, inoltre, che il pesce come cibo dell'Ultima Cena costituisce un elemento tipico dell'iconografia cristiana<sup>60</sup>. Le anguille erano, comunque, molto popolari nel Rinascimento italiano in quanto potevano sopravvivere fuori dall'acqua per diversi giorni ed essere trasportate in cesti pieni di grasso. Gli spicchi d'arancia con il pesce rappresentarono un altro alimento molto popolare dopo la pubblicazione del testo di Platina (1470), ma fu senza dubbio un abbinamento in voga anche nel

---

<sup>57</sup> P. Brioist/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, da pag. 89 a pag. 102 si trovano le informazioni relativi all'alimentazione di Leonardo.

<sup>58</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 8.

<sup>59</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 15.

<sup>60</sup> Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015, pag. 16.

XVI secolo. A testimonianza di ciò, l'opera di Cristoforo Messisbugo cita una cena di pesce preparata nel 1529 per l'arcivescovo di Milano, in cui vengono menzionate arance e altri agrumi servibili come accompagnamento a tale piatto<sup>61</sup>.

*Arance: il frutto tra arte e cultura e l'importanza dell'amaro*



Il melograno che è in mano del bambino Gesù nella «Madonna del Melograno» (1487) di Sandro Botticelli, rappresenta la sofferenza e resurrezione di colui che morirà in croce<sup>62</sup>.



L'arancia è un frutto molto comune nelle tavole dei nobili del Rinascimento italiano, uno *status symbol* che fa sfoggio del potere e della ricchezza delle famiglie nobili e abbienti. Lo si può intravedere anche in alcuni quadri molto noti:

«La Battaglia di San Romano» di Paolo Uccello, ad esempio, rappresenta un episodio di combattimento che sta avvenendo in un giardino di arance. Si presti particolare attenzione ai frutti arancioni in alto a sinistra. È

custodito agli Uffizi a Firenze.

Un altro esempio lo si trova nella celebre «Primavera» di Botticelli, in cui a fare da sfondo sono quei magnifici frutti rossi<sup>63</sup>.

<sup>61</sup> C. di Messisbugo, *Libro Novo nel qual s'insegna d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce*, Anguana Edizioni, Sossano (VI), 2021, pag. 153.

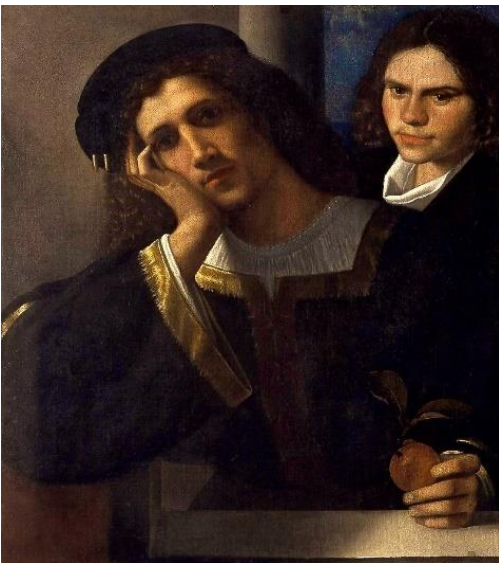
<sup>62</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 9.

<sup>63</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 114.



Ma questo frutto lo si può vedere più chiaramente nella «Cena in Emmaus» di Tiziano del 1540 (olio su tela), opera attualmente conservata al Louvre, a Parigi<sup>64</sup>.

Il termine «narancia», spesso trovato nelle fonti dell'epoca, viene dal persiano «*naranj*» ed era considerato un frutto distintivo dei ceti più elevati nella società del XVI secolo.



Appare anche nel quadro «Doppio ritratto» di Giorgione (Giorgio Barbarelli da Castelfranco), noto artista veneziano, che rappresenta un giovane che tiene ben visibile un'arancia tra le mani. Gli storici dell'arte hanno a lungo studiato il ruolo del frutto nel quadro e sono giunti alla conclusione che questo voglia rappresentare la precarietà della vita terrena. Nonostante il frutto sia fisicamente perfetto, aspetto che richiama la giovane età dell'uomo, l'arancia è destinata a rovinarsi, e l'uomo a invecchiare. Attualmente è custodito presso il Museo Nazionale di Palazzo Venezia a Roma.

<sup>64</sup> C. Mazzone, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, da pag. 114 a pag. 118 Per la ricerca delle informazioni di tutti i quadri sopra citati e rappresentati.

Naturalmente, un pittore del calibro di Caravaggio non avrebbe mai potuto esimersi dalla rappresentazione di un frutto così pregiato, così rappresentativo della classe abbiente e nobile.



L'effimera natura della bellezza viene rappresentata da questo frutto anche nella sua opera «Ragazzo che monda un frutto», conosciuto anche come «Ragazzo che sbuccia un melangolo». Anche in questo caso, la scelta è allegorica e vuole passare un messaggio morale: il giovane può resistere alle seduttive tentazioni del dolce frutto, privilegiando le sfide della dura vita, simboleggiata dall'amarrezza dell'agrume. Un altro storico dell'arte propone, invece, la tesi che vede Gesù rappresentato dal ragazzo che, pelando l'arancia, salva l'umanità dalla dannazione. Questa tesi, considerata più «religiosa», deve la sua origine anche all'utilizzo dell'epoca del verbo «mondare», inteso con il significato di «pulire», e non di «sbucciare», e quindi è stato interpretato con il significato di «purificare». Un'altra ipotesi religiosa che vuole spiegare la presenza del frutto all'interno del quadro

correla quest'ultimo al peccato originale, così, secondo questa prospettiva, l'arancia sbucciata indicherebbe l'arancia purificata, e il ragazzo un Cristo adolescente che porta la salvezza, «sbucciando» il peccato<sup>65</sup>.

Secondo Mazzoni, più in generale, nel periodo rinascimentale, l'arancio fu considerato «il frutto dell'amore»<sup>66</sup> e, sempre secondo il testo della suddetta autrice, le arance che si potevano trovare nella prima età moderna erano perlopiù amare. A metà del Cinquecento, l'agronomo bresciano Agostino Gallo, ci informa che le arance sono quelle che «hanno le scorze più amare (...) le quali sono perfette per fare la conserva»<sup>67</sup>.

Queste erano dette «melangoli» e nell'arte avrebbero potuto simboleggiare anche la malinconia. L'amarrezza che le rendeva peculiari e la caratteristica di richiamare la malinconia sembrano legate tra loro: la seconda rappresenterebbe un'espressione del dolore amoroso. Un'unione tra questi due aspetti, amore e malinconia, la si può trovare anche in un'altra fonte letteraria, pubblicata a Venezia da Aldo Manuzio nel 1505: «Gli Asolani» di Pietro Bembo. Lui mette in scena il personaggio di Perottino, il quale rappresenta l'amore sfortunato e Bembo gli fa proferire tali parole: «Perciò che amare senza amaro non si può, né per altro ispeto si sente giamai e si pate alcuno amaro, che per amore». Guardando anche all'aspetto etimologico e risalendo indietro nel tempo, si può scovare che «amore» deve la sua etimologia ad «amaro»<sup>68</sup>. A questo frutto è concesso provocare o curare una malattia, anche se nella prima età moderna continua a essere guardato con sospetto. Ne fornisce una testimonianza questo proverbio: «Al mattino le arance sono d'oro, alla mezza sono d'argento e alla

<sup>65</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, da pag. 47 a 49 per le informazioni relative al quadro «Doppio Ritratto» di Giorgione e di «Ragazzo che monda un frutto» di Caravaggio.

<sup>66</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 13.

<sup>67</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 10.

<sup>68</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, per la citazione de «Gli Asolani» e per l'etimologia dei termini si vedano le pp. 50-51.



sera sono piombo». Seguendo questo detto popolare, l'arancia è considerata un frutto da mangiare al mattino. Se venisse mangiata la notte, infatti, questa potrebbe causare acidità di stomaco e creare interruzioni del sonno<sup>69</sup>.

Le arance sono collegate metaforicamente anche all'amore e al sesso per il fatto che la pianta possa portare contemporaneamente sia fiori che frutti. Queste caratteristiche, quindi, simboleggiano la purezza e fertilità, presenti allo stesso tempo. Non richiede, quindi, ulteriori spiegazioni come mai questo frutto sia diventato il simbolo di Maria di Nazareth, vergine e madre. Ecco spiegata anche una tradizione partita nella prima età moderna e che si ritrova ancora nella contemporaneità: i fiori di



arancio bianchi adoperati in Italia nei giorni di matrimonio<sup>70</sup>. Queste infiorescenze potrebbero, quindi, rappresentare anch'essi la sessualità e la riproduzione.

Nel quadro «Marta e Maria Maddalena» (olio su tela) di Caravaggio, la sessualità è simboleggiata dal fiore d'arancio che Maria Maddalena sta roteando tra le dita. È custodito presso l'*Institute of Art di Detroit*.

Ancora in certe opere letterarie contemporanee, il fatto di pelare un'arancia viene comparato all'atto di svestirsi prima di un rapporto<sup>71</sup>; per averne prova si veda uno degli scritti di Jacques Prévert, «Sanguine» (1951)<sup>72</sup>.

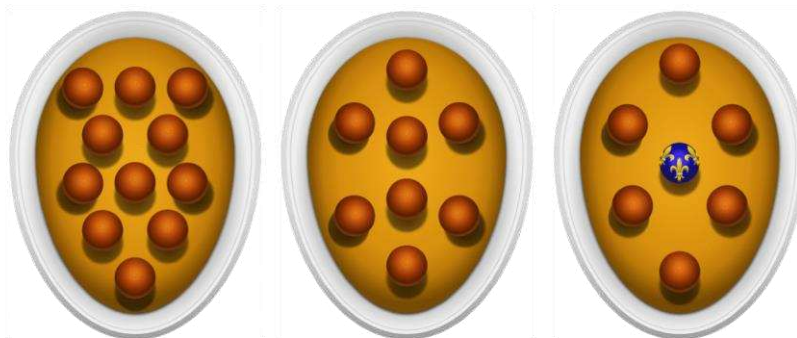
L'albero di arancio presenta, inoltre, un fascino completamente unico, in quanto legato al mondo antico. Cosa da non sottovalutare quando si parla di periodo rinascimentale, momento in cui si guarda al passato e lo si assurge a «periodo d'oro», da imitare. Altre fonti di informazioni possono essere trovate negli stemmi delle famiglie più importanti: si analizzi, ad esempio, quello dei Medici, la nobile famiglia fiorentina. In questo scudo si vedono sei palle rosse e, tra le diverse ipotesi avanzate, ce n'è una che identifica nei cerchi delle arance. Se dessimo per vera questa tesi, ciò potrebbe spingerci a fare delle riflessioni anche sull'arte in quanto questo fatto spiegherebbe maggiormente il perché

<sup>69</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 22.

<sup>70</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pp. 55-56 per amore, sesso e matrimonio.

<sup>71</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 88 per il quadro «Marta e Maria Maddalena» e per la comparazione.

<sup>72</sup> J. Prévert, *Sanguine*, nella raccolta *Paroles*, Editions Gallimard, Paris, 1946. Segue il link consultato: <https://culture.tv5monde.com/livres/prevert-exquis-plongee-dans-l-univers-du-poete/texte-sanguine>.



Stemma di Giovanni di Bicci de' Medici  
(1360 - 1429)

Stemma di Cosimo il Vecchio  
(1389 - 1464)

Stemma di Piero il Gottoso  
(1416 - 1469)



Stemma di Lorenzo il Magnifico  
(1449 - 1492)



Stemma di Giulio di Giuliano de' Medici  
Papa Clemente VII  
(1478 - 1534)



Stemma medico coronato  
di epoca granducale  
dal 1570 al 1737

dell'inserimento del frutto nella «Primavera» di Sandro Botticelli. In questo dipinto, infatti, le arance vengono presentate come esageratamente arancioni e sferiche (si noti la relazione con l'araldica proposta a lato) così da enfatizzare la loro referenza alla famiglia fiorentina regnante.

Restando tra i membri della nobile famiglia fiorentina, papa Leone X, nel 1513, decise di celebrare carnevale con una nuova attività, conosciuta anche sotto il nome di «Battaglia delle Arance». In effetti, questo frutto era già precedentemente associato con il Carnevale

per la sua forma e colore, collegato al sole. Il Carnevale, infatti, vuole celebrare anche l'aumento delle ore di luce rispetto a quelle notturne, e il ritorno della fertilità<sup>73</sup>.

Come già detto, le arance consumate in età moderna erano amare. L'amaro rappresenta sì un gusto tipico della tradizione italiana, ma non esclusivo del gusto del paese. La cucina di tutti i paesi, infatti, si confronta e si diverte con questo gusto complesso e difficile<sup>74</sup>.

Si potrebbe cominciare a ragionare del successo di questo gusto mettendo in evidenza un proverbio italiano: «Cose amare, tienile care». Se iniziassimo il nostro viaggio nell'immenso mondo del gusto partendo dalla lingua italiana, dovremmo dire che questa concepisce la parola «amaro» in modo negativo. Lo stesso Dante, da molti considerato il padre della lingua italiana, utilizza questo termine per indicare un dolore o un fatto sgradevole<sup>75</sup>. Sempre continuando la ricerca risalendo i grandi nomi della storia della lingua italiana, Leonardo Salviati ci mette a conoscenza di un altro termine usato nel XVI secolo, ovvero «l'amarognolo». Nella lingua volgare dell'epoca, infatti, si intende «non ciò che interamente è amaro, ma ciò che dell'amaro abbia in sé, e tenga alquanto di quel sapore»<sup>76</sup>. Vedremo nelle pagine dedicate al consumo di frutta e verdura nella Repubblica di Venezia che gli italiani in generale prediligevano questo particolare gusto: si pensi ai vari tipi di radicchi, alla cicoria, all'indivia, alla rucola, agli asparagi, alle melanzane, ai cetrioli, ai capperi, ai carciofi e ai cardi. Non

<sup>73</sup> C. Mazzoni, *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018, pag. 113.

<sup>74</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 16.

<sup>75</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 4.

<sup>76</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023 pag. 18 per la citazione.

si esimono da queste tavole frutta e legumi considerati amari, come l'anice e le cicerchie, o anche le noci e le mandorle, senza contare le arance. La centralità dei vegetali nella cultura gastronomica italiana ha mantenuto nei secoli una robusta dimensione contadina, la quale è sempre stata attenta a unire il selvatico con le risorse domestiche. Un'unione, quella dei villani, di saperi contadini e di autorità accademiche. Da questo sistema di procurarsi il cibo è derivata l'abitudine al gusto amaro. Il dolce, dunque, ai nobili e abbienti, l'amaro ai poveri e contadini. Ovviamente questo schema presenta evidenti eccezioni: si veda l'ampio uso del carciofo nel sistema nobiliare europeo del XVI secolo. Ma, se guardato in ambito generale, il ragionamento funziona benissimo: la cicoria amara era il cibo dei poveri e un simbolo della loro dimensione sociale. Era l'emblema della fatica, di una vita di stenti per la sopravvivenza<sup>77</sup>. Guardando alla letteratura, ci si può fare un'idea della concezione del selvatico, ma è necessario tenere conto che il pubblico lettore era prettamente di ceto nobiliare o abbiente. Si scopre, così, che la selvatichezza del cibo è specchio della selvatichezza dei costumi. Citando Montanari: «Amaro è il cibo, amaro è il contadino»<sup>78</sup>.

Le «Lezioni petrarchesche» di Giovanni Battista Gelli (1498- 1563) è un testo che mette in relazione amaro e villano: è il selvatico a unirli<sup>79</sup>. Agostino Gallo, nelle sue «Giornate di agricoltura», fa dibattere due gentiluomini, di nome Giambattista Avogadro e Vincenzo Maggi. Mette in bocca di Vincenzo «ancora che queste cipolle sieno cibo de' contadini (...) nondimeno sono buone anco per li nobili, dopo settembre cotte nell'insalata, nelle frittate e nei guazzetti, come si costuma». Il suo compare Giambattista, invece, discorre di finocchi, asparagi e carciofi. Gallo effettua la distinzione tra erbe rusticane, come cavoli, rape, cipolle, radicchi, aglio, e gentili, destinate invece a un pubblico più abbiente<sup>80</sup>. L'interesse per la cultura delle erbe pare esplodere tra XVI e XVII secolo, occupando così un posto di assoluto rilievo negli ambiti più diversi della produzione letteraria. Analizzando le fonti scritte, si nota una maggiore presenza di invettive contro il villano, che diventa così il bersaglio privilegiato della prosa e della poesia di questi secoli, che contrappone la «civiltà» cittadina alla «rusticità» contadina<sup>81</sup>. Massonio, a proposito del raperonzolo, consiglia per stemperare l'amarrezza: «a chi amaro non piacesse, converria mangiarlo cotto, perché bollendo lascia nell'acqua la sua amarrezza». Da questi scritti si può ricavare una regola di base dell'epoca: il cotto toglie o affievolisce il gusto amaro, il crudo lo conserva<sup>82</sup>. Quest'attrazione per il crudo rappresenta un'anomalia ben sottolineata dai viaggiatori stranieri. È lo stesso Montaigne che, nel suo «Giornale di viaggio», riporta che «in tutta Italia servono fave crude e piselli e mandorle verdi, e i carciofi non li cuociono quasi affatto». Anche alcuni italiani restano perplessi da questa affezione al crudo, lo stesso Agostino Gallo lo annota nei suoi scritti<sup>83</sup>. All'amaro è attribuita l'utilità di provvedere in maniera ideale al funzionamento dello stomaco. Questo gusto poteva non piacere, ma in ogni caso veniva considerato salutare. Anche qui si può ricorrere a un'altra regola generale: l'amaro produceva calore, il quale era considerato positivo per lo stomaco<sup>84</sup>. Altra funzione dell'amaro è quella di fare riprendere il soggetto dall'ubriachezza cui era sottoposto. Piante come la rucola, essendo «calde e acute», non dovevano

---

<sup>77</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 30.

<sup>78</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 33.

<sup>79</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 34.

<sup>80</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 38, per le informazioni sul testo di Gallo.

<sup>81</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 52.

<sup>82</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 59, in cui viene inclusa la citazione di Massonio.

<sup>83</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, da pag. 60 a 62 per le informazioni sul «Giornale di Viaggio» di Montaigne e gli appunti di Gallo.

<sup>84</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 65.

essere servite senza altre erbe, in grado di «raffreddare»<sup>85</sup>. Qualora l'amaro non fosse dovuto piacere troppo, sarebbe stato possibile eliminare un po' di questo gusto: il lupino è, scrive, «di sua natura amarissimo, ma agevolmente si raddolcisce», mettendolo in un sacco, e questo in acqua corrente per due-tre giorni. Castelvetro consiglia anche di mangiare l'uva passa con i radicchi, «per raddolcire in parte la loro amaritudine». Anche quell'«in parte» può dire qualcosa: un po' di quell'amarezza era ricercata, e sarebbe stato un peccato perderla. Più del dolce e dell'amaro, era gradito il dolceamaro. Erbe e radici erano l'emblema dell'amaro per eccellenza e andavano consumati in compagnia di qualche altro alimento. Queste e i fiori potranno abbinarsi a sughi di carne, con burro, olio, uova. Tali cibi, inizialmente descritti come bassi e selvatici, sfondarono le porte dell'alta cucina quando il gusto si impose ai pregiudizi di classe.

## **Capitolo II. Frutta e verdura nella Repubblica di Venezia: alla tavola di Fabio Monza**

### *Dati generali*

Wendell Berry sostiene che «mangiare è un atto agricolo»: secondo questo motto, il cibo non è più solo edibile, ma rappresenta un punto d'arrivo di un lungo percorso. Un percorso che parte, nel nostro caso, dalle campagne venete, le quali, economicamente parlando, erano orientate più alla vendita che all'autoconsumo. La storia dell'agricoltura include, quindi, anche interessi e speculazioni.

Se oggi si pensasse alla percezione di paesaggio rurale, una delle prime parole che salterebbero alla mente sarebbe «natura». Ebbene, se questa fosse stata la prima parola a fare capolino nella mente, ci si troverebbe alquanto lontani dalla realtà. Questa visione non tiene conto, infatti, del paesaggio come costruzione umana, dei cambiamenti in atto in questo secolo che modellano il paesaggio e gli conferiscono la forma desiderata dall'uomo. Un paesaggio rurale che, quindi, diventa antropico. Dietro a queste modificazioni si intrecciano le vite di gente di campagna, gente di città e quelle di mercanti. E la storia dei prodotti, finalizzati da cuochi e cuoche. Essendo il cibo frutto delle campagne, e disponendo i cuochi di una certa conoscenza di ambito alimentare, questa storia è anche la loro. Una storia di mille fatiche quotidiane, di lavori immensi compiuti senza l'ausilio delle attuali risorse tecnologiche. È la storia di persone che hanno vissuto davvero, in carne e ossa, che hanno subito e vissuto i grandi eventi dell'epoca e, in qualche caso, al termine di questi, hanno ritrovato le loro vite stravolte. In un certo senso, si potrebbe dire che i paesaggi si mangiano.

Rendersi conto del numero delle persone che popolavano almeno le principali città venete può rivelarsi molto utile per effettuare, almeno mentalmente, un disegno di quella che deve essere stata la logistica e il lavoro agricolo necessario per procurare una tale quantità di cibo per tutta quella gente. Si conti che la popolazione della sola città di Venezia nel 1529 raggiunse i 120.000 abitanti, numero destinato a crescere negli anni '50 del Cinquecento a 160.000. E si consideri anche che questa città necessitava di tutto: dai cereali al vino, dalla carne alla legna. Ma la città lagunare rappresenta un caso limite: le altre città della Serenissima non si avvicinarono nemmeno lontanamente a un tale numero di persone. Treviso passò dai 9.000 abitanti di fine Quattrocento ai 13.000 abitanti circa di metà Cinquecento. Verona e Brescia superarono i 50.000 abitanti, Vicenza e Padova i 20.000, Belluno, Feltre e Rovigo raggiunsero circa i 5.000<sup>86</sup>.

---

<sup>85</sup> Questo lavoro, *Introduzione*, pag. 4, quando si prende in analisi la teoria degli umori.

<sup>86</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 10.

I testi letterari possono aiutarci a delineare un sogno comune a molti individui, la realizzazione di un Eden in terra: il paese di Cuccagna. Angelo Beolco, detto «il Ruzante», esalta oltre misura il padovano, asserendo che qui nascono tutti i tipi di verdure possibili e immaginabili. Racconta dell'esistenza di fave, ciliegie, bisi, radicchio, lattughe, cappucci, verze, cipolle («ceole»), aglio («agio»), porri, carote... che crescono in abbondanza in campi che si estendono a perdita d'occhio. La lista continua, poi, con l'elenco dei migliori frutti: dalle più varie specie di mela alle diverse tipologie di pera<sup>87</sup>. Fonti letterarie queste, che derivano anche dall'esorcizzazione della paura della fame e dagli incubi provocati dalle squassanti carestie.

Un'altra fonte può essere il *Regimen sanitatis*, ovvero il «*Rezimento per la sanità*» contenente un calendario in un diario feltrino del XVI secolo<sup>88</sup> che suggerisce il consumo di pomi cotti ed erbe odorifere nel mese di marzo, lattuga con aceto nel mese di giugno, l'uso della salvia e la frittura di verze nel mese di agosto e, infine, l'assunzione di verze a dicembre. Questo calendario rappresenta una fonte di notevole importanza perché in grado di sottolineare l'importanza della stagionalità dei prodotti: determinati alimenti andavano consumati in precisi mesi dell'anno in quanto ve ne era abbondanza in natura in quel periodo e godevano di migliori caratteristiche organolettiche. Un consumo di quei prodotti in quei momenti, insieme alle altre prescrizioni riportate, avrebbero dovuto garantire una salute invidiabile.

A Belluno, un documento nell'«*Informatione*» del 31 maggio 1561 ci informa che sono molte le famiglie che consumano carne e «usano per riparar la vita loro di far seccar la ortica, et le scorze di rape (...) et di dette ortiche et scorze di rape, (...) di questo mangiano e si nutriscono buona parte dell'anno senza altro pan né vino, et di queste ortiche et scorze di rape io ne ho viste seccare gran quantità cavalcando il paese»<sup>89</sup>. Mettendo da parte ciò che ci viene detto sulla carne, è importante sottolineare che gli altri alimenti vegetali menzionati erano non solo economicamente alla portata di tutti, ma anche reperibili facilmente in natura. L'essiccazione a cui questi vegetali erano sottoposti, gli consentiva di essere commestibili per gran parte dell'anno, anche in momenti in cui questi uscivano dalla scena del paesaggio, per riapparire in primavera. Questo documento non solo ci mette al corrente della situazione economica di queste famiglie, ma ci mostra anche un quadro di sopravvivenza, evidenziando la bassa disponibilità di altri alimenti («et di questo mangiano e si nutriscono buona parte dell'anno senza altro pan né vino»). Altra fonte, sempre di un'altra località di montagna, testimonia l'usanza a Riva d'Agordo, in cui ci viene detto che al centro minerario di Sovramonte Agordino, parte dei salari dei minatori e del personale veniva saldato in natura: miglio, fagioli, formaggio...<sup>90</sup> Se ne può dedurre che il consumo di questi prodotti fosse principalmente devoluto all'auto-sussistenza. Questa testimonianza ci mette al corrente, quindi, di un'altra moneta di scambio, una tra le più antiche: il cibo. Gli alimenti hanno svolto questa funzione per secoli e, se ormai nel XVI secolo in gran parte dei luoghi questo sistema veniva considerato desueto, il documento attesta che in alcune zone montane questo mezzo di scambio era ancora in uso.

---

<sup>87</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pp. 17-18.

<sup>88</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, riporta a pag. 101 dove trova questa informazione.

<sup>89</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 105. Tuttavia, l'autore, sul fatto che fossero molte le famiglie dedite alla consumazione di carne, si mostra scettico.

<sup>90</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 108.

Ma si riprenda dall'inizio: dalla campagna. È da qui che le tavole dei cittadini veneziani e, in qualche caso, del mondo, prendevano colore. Ed è da qui che si può capire che cosa abbia rappresentato il XVI secolo per gli ambienti rurali. Direi che l'espressione che più si avvicina a una corretta descrizione del secolo nelle aree rurali possa essere «secolo di cambiamento». Sì, perché i fenomeni in atto in questo periodo e contesto erano notevoli. Si è notato, ad esempio, un considerevole aumento di cambi di proprietà nei campi delle campagne dell'entroterra veneto nella prima metà del secolo. Ciò avvenne per rispondere sia all'aumento dei prezzi del cibo, sia come investimento utile per persone abbienti, a fronte di un mercato in rapido cambiamento<sup>91</sup>. Per gli imprenditori veneziani, il mare rappresentava sempre meno una fonte affidabile di lucro, pertanto questa fu una delle ragioni che spinse le loro risorse verso l'entroterra. Ma per comprendere meglio gli avvenimenti in atto in questo periodo, è utile affidarsi anche a delle fonti dell'epoca. Ne propongo qui una: è la penna di Girolamo Priuli, che scrive subito dopo la disfatta di Agnadello «tuta la citade heranno tanto inclinati et destinati a questa terraferma, che piui non se poteva dire, et abandonava li viagij maritimi respecto a questa terraferma, et questo procedeva, perché volevano trionfare et vivere et atendere a darssi apiacere et delectatione et verdure in la terraferma et altri spassi assai, abandonando le navigatione et viagij maritimi». Inoltre, aggiungeva preoccupato «Et de quanto danno sia statta la terraferma a tuta la citade veneta, benissimo se può le considerare et cognoscere (...) traspagando (le terre) il dopio di quelli valevano»<sup>92</sup>.

Questa fonte ci permette di confermare il nuovo interesse nato per la terraferma da parte dei nobili e abbienti veneziani, e ci fornisce un'indispensabile testimonianza sull'aumento del prezzo dei terreni agricoli che si verificò in quel secolo.

I veneziani, questa volta, si trovarono ad affrontare un'altra temibile sfida: quella di trovare altri modi per arricchirsi. Tale processo modificò la struttura delle campagne trevigiane,<sup>93</sup> lasciando incolta solo un'estensione irrisoria di terreni. Le piccole aziende agricole, dette «poderi», costituirono gli elementi centrali che costellarono questo ambiente rurale. Dal 1542 in poi, nell'area trevigiana, la maggior parte delle aree agricole cambiò proprietari: cittadini e nobili possedettero il sessanta per cento di quella campagna<sup>94</sup>. Per il territorio veneto esiste un ottimo esempio di un aristocratico vicentino, proprietario di terre e responsabile di alcuni piccoli consigli cittadini: Fabio Monza.

*Analisi di alcune fonti contemporanee ai fatti: dai «zornali» di Fabio Monza alla lettera sull'insalata di Costanzo Felici*

Nell'archivio Savardo sono stati ritrovati ben sette annali dei «zornali» di Fabio. Conviene fare una piccola introduzione sulla natura di questi scritti. Con lo scorrere delle pagine, si entra nella vita quotidiana di quest'uomo, che annotava le spese giornaliere, le sue condizioni di salute, i «grandi eventi» che sconvolgevano la quotidianità (come la notizia giunta della vittoria di Lepanto, novità tanto attesa e sperata, per il timore dell'arrivo dei turchi in terra veneziana), i viaggi intrapresi e le condizioni delle proprietà agricole. Neanche questa, dunque, rappresenta una fonte contenente esclusivamente informazioni per la storia di frutta e verdura nella Repubblica di Venezia, anche se,

---

<sup>91</sup> F. Braudel, *La Méditerranée et le Monde Méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Armand Colin, Paris, 1990.

<sup>92</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 49.

<sup>93</sup> M. Ambrosoli, *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997. Segue il link consultato: [Review \(jstor.org\)](#)

<sup>94</sup> M. Ambrosoli, *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997, pag. 129. Segue il link consultato: [Review \(jstor.org\)](#).

pagina dopo pagina, risulta possibile delineare un quadro generale, comprendendo quali cibi fossero considerati rilevanti come *status symbol*, in quale stagione e in quale quantità si era soliti acquistarli, la differenza di prezzi. Le informazioni contenute in questi documenti sono, quindi, di primaria importanza. Fornisce, poi, degli esempi in cui il cibo diventa esempio di «dono»<sup>95</sup>, e permette di capire quanto questo fenomeno fosse diffuso all'interno delle dinamiche nobiliari. Venivano effettuati, infatti, doni in cibo per mantenere amicizie con le famiglie più importanti. Gli esempi di doni che si susseguono con lo scorrere delle pagine sono significativi: si va dal vino, ai pesci, al formaggio fresco... Anche i suoi testamenti, che inserisce all'interno dei «zornali», offrono indizi utili. In qualche passaggio, come si vedrà, verrà richiamato l'uso degli alimenti come mezzo di pagamento. Da questi documenti si apprende la possibilità di lasciare anche provvigioni di cibo in eredità. Un esempio di tale fenomeno ci viene fornito quando destina ad alcuni fedeli servitori della famiglia, come Caterina da Mure, un affitto pagato in vino di Molvena e uno pagato in frumento e galline. Tutti lasciati che alla morte di Caterina torneranno agli eredi del testatore e che quindi sono destinati a durare fino alla morte di quest'ultima<sup>96</sup>.

Un altro esempio di lascito testamentario fu rappresentato dall'occasione in cui le due figlie, Laura e Agrippina, divennero monache, il 3 novembre 1564. In questo contesto, chiese ai suoi eredi di sostenere annualmente le due sorelle con donazioni in denaro, in castagne e in vino dolce<sup>97</sup>, senza trascurare l'invio di somme e di pietanze che sono differentemente elencate a seconda delle festività. La pena imposta a colui che si dovesse opporre a questa sua volontà implicherebbe l'esclusione dall'intera eredità. In questo testamento, il cibo sembra giocare un ruolo importante, quasi sacrale. È il cibo della festività che non deve mancare; il buon amore cristiano passa dalla condivisione del cibo, anche il più semplice, come le castagne.

Fabio Monza visse ben 76 anni (1519-1595). Non sempre si recava personalmente ad acquistare generi alimentari, più spesso inviava il suo fedele servitore, Vettore, per cui mostra in diverse parti del suo testo dell'affezione. Nelle proprietà dei Monza era acquistato spesso pesce, come «*granseole*», gamberi, sardine, anguille. Spesso viene indicata anche la provenienza di questi pesci, ma dai suoi scritti si può notare che fosse più solito cibarsi di questi quando si trovava nella città di Venezia, probabilmente per un più vasto assortimento di scelta. Si nota che la carne, che poteva essere di vitello, di manzo, di pollo, di colombo, di anatra, di tacchino, giocava il ruolo di vera regina della tavola quando era presente. Si aggiunga che questa non era mai mangiata da sola. Era, infatti, sempre accompagnata da verdure come insalata, spinaci, radicchio, lattuga o da frutta come fichi, arance, castagne, uva passa e noci, che potevano anche chiudere il pasto. Si passava, poi, ai dolci, alcuni dei quali oggi sono divenuti delle vere e proprie eccellenze venete, si veda l'esempio del mandorlato. Tutto il pasto è, ovviamente, accompagnato dal vino<sup>98</sup>, che contribuisce non poco a far aumentare il costo totale dei generi alimentari.

Ma cosa avrebbe potuto essere servito nel caso dell'arrivo di ospiti? Ancora una volta, la risposta potrebbe variare a seconda del periodo dell'anno e del rango sociale degli invitati. Tra i tanti, riporto qualche esempio in cui si verificò un'occasione di questo tipo: il 12 ottobre 1563, Palladio sedette

---

<sup>95</sup>M. Mauss, *Saggio sul Dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi, Torino, 2016.

<sup>96</sup>F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, *Introduzione*, pag. LXX.

<sup>97</sup>F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, *Introduzione*, pag. XXI.

<sup>98</sup>F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, *Introduzione* pag. XLII.

alla tavola dei Monza e Fabio prese nota nelle sue pagine anche del menù servito in tavola, composto da pesce e verdure: sogliole, orate, cavoli e verze<sup>99</sup>. Delle pietanze che volevano fare sfoggio del potere e del benessere economico della famiglia, con cibi raffinati come sogliole e orate, che ovviamente non possono essere mangiate senza un buon accompagnamento, offerto dai cavoli e dalle verze. O ancora, racconta il pranzo tenuto in compagnia di altri nobili: pesce, rane, frutta, fichi, nocciole, ciliegie e pere, con vino di Angarano e di Schio. Sul pesce si è già sufficientemente discusso, è sulla frutta che vale la pena soffermarsi. Si riprenda dal fico. Questo rappresenta la quintessenza del paesaggio e dello spirito mediterraneo, è il simbolo della dolcezza per eccellenza. Secondo quanto detto nell'*Introduzione*, il gusto dolce era un sapore che andava riservato ai nobili, in quanto considerato il più perfetto, il più equilibrato e il più salutare per l'uomo. Se molti frutti erano guardati con sospetto in epoca rinascimentale, per il fico i medici dell'epoca, in virtù delle sue qualità, furono costretti a fare un'eccezione. Il nostro nobile vicentino era solito acquistarne ingenti quantità e, come spiega Costanzo Felici, medico del XVI secolo che scrisse un trattatello sull'insalata<sup>100</sup>, ve ne era disponibilità per gran parte dell'anno. Infatti, tali frutti erano facilmente reperibili dall'inizio della primavera fino alla fine dell'autunno. Quelli di primavera (inizio aprile) erano di colore nero e si contraddistinguevano dagli altri in quanto godevano di un sapore più intenso, quelli estivi erano, invece, di maggiori dimensioni e si era soliti mangiarli da giugno ad agosto mentre, per finire, quelli autunnali venivano prodotti, ci viene detto, sempre dalle stesse piante, con la sola differenza che potevano essere di diversi colori (neri, rossi, bianchi, verdi)<sup>101</sup>. I fichi raggiungevano le tavole in gran numero, sia freschi che secchi. Il loro consumo era solito avvenire prima del pasto e il trattato del medico ci informa «che così è cibo utilissimo»: se ne deduce che a questi sia attribuita la caratteristica di stimolare l'appetito o, magari, di preparare il corpo a una corretta digestione. Le informazioni contenute in questo trattato contemporaneo agli eventi risultano davvero utilissime, in quanto possono spiegare le ragioni di così frequenti transazioni riportate nei «zornali» di questo prodotto. Ritornando alle giornate di Fabio Monza, il 28 giugno 1564 ricevette un dono da amici da Nanto, che decisero di omaggiarlo con cinquanta fichi. Se ricevette questo tipo di regalo, significa che i donatori trovarono degno quel frutto e lo reputarono adeguato come dono da fare a un nobile. Inoltre, nei suoi «zornali», segna doppiamente nello spazio riservato allo stesso giorno l'acquisto di fichi: è il caso del 7 luglio 1564, in cui dopo aver acquistato fichi per 16 soldi (una lira veneziana sono venti soldi nel XVI secolo<sup>102</sup>), riporta un'altra voce indicante «fichi per casa». Probabilmente avrà provveduto a procurarsene una scorta. Si può anche supporre, volendo fare questa riserva nella stagione estiva, che abbia proceduto all'essiccazione tramite l'energia solare, così da farli durare maggiormente nel tempo. Purtroppo, la fonte non ci informa maggiormente e lascia spazio alle sole ipotesi. Un'altra difficoltà sta nel fatto che è alquanto raro che, oltre al prezzo pagato, ci informi anche della quantità acquistata. Si trova quest'informazione nell'elenco di acquisti del giorno 3 marzo 1565, in cui ci informa di avere comprato tre cassette in legno (da lui chiamate «vezoleti») di fichi, per un totale di quarantadue libbre di peso. Per queste spese sette lire e quattordici soldi. Anche qui, sembra il caso di avanzare o l'ipotesi della scorta, oppure quella di regali ad amici o parenti, essendo il costo sostenuto per l'acquisto di questi prodotti ben più elevato di quello speso nei giorni precedenti. Per avere un altro caso in cui ci riporta la quantità di fichi acquistati, bisogna attendere l'8 marzo 1566:

---

<sup>99</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, *Introduzione*, pag. XLII.

<sup>100</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986.

<sup>101</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pp. 100-101

<sup>102</sup> C. Cipolla, *Le avventure della lira*, Il Mulino, Bologna, 2012, pag. 126.



anche qui si tratta di un dono che, però, è lui a fare alla figlia Laura. Sono regalate quattro libbre di fichi per sedici soldi. Come si può notare, il tempo intercorso tra i due eventi è notevole; pertanto, non si può escludere un aumento o una diminuzione di prezzo avvenuta tra i due periodi. In generale, comunque, si può asserire che il costo medio sostenuto per l'acquisto di questi frutti nel decennio che va dal 1560 al 1570 oscillasse tra i quattro e i sette soldi.

Sulle nocciole, invece, c'è meno da dire, essendo un prodotto molto meno frequente alla tavola di Fabio Monza. Si sa che le acquistò solamente due volte nel 1564 ed entrambe le volte nel mese di luglio, spendendo una media di sei soldi per questo prodotto. I suoi diari non ci dicono di più a proposito.

Vengono qui presi in analisi i due frutti più tipicamente nobiliari: le ciliegie e le pere. Le prime sono il frutto preferito dei nobili europei e figlie per eccellenza della legge della stagionalità: le si trovano negli elenchi degli acquisti in grandi quantità, ma solo tra i mesi di giugno, mese che tra i due gioca la parte del leone, e luglio (si prendano in analisi, ad esempio, questi mesi negli anni 1565-1566 nei «zornali»). Il costo che Fabio Monza fu disposto a sopportare per l'acquisto di questi frutti fu abbastanza ingente se si guardano le cifre, ma la difficoltà consiste nel dedurne la quantità acquistata, in quanto spesso le fonti non la indicano espressamente. Si può, però, affermare in linea generale che fosse solito spendere intorno agli otto soldi (per intenderci, per l'insalata consumata quotidianamente il prezzo medio ammontava a due soldi, un quarto del valore attribuito alle ciliegie). Questi frutti, che si ritrovano nelle fonti sotto il nome di «cerese», per un certo periodo dell'anno diventano le regine incontrastate delle tavole e la loro assunzione in genere avveniva prima e dopo il pasto. Raramente, Fabio tendeva a sostituirle con un frutto molto simile: le marasche, che arrivavano a sopperire alla mancanza di quel frutto. Ci viene raccontata da Costanzo Felici anche l'usanza di essiccarle e di utilizzarle tutto l'anno per vivande e arrosti. Il fine era duplice: quello di creare conserve e di «delettare la gola e incitare l'appetito»<sup>103</sup>.

L'utilizzo di questi prodotti non fu certo limitato al solo territorio della Repubblica di Venezia: si ritrovano fonti che segnalano la presenza di questo frutto nello stesso secolo e arco cronologico mensile in Francia per la nobile famiglia Guisa<sup>104</sup>. Un costume che, quindi, per la sua portata geografica di diffusione, dà adito all'ipotesi dell'esistenza di un'usanza di consumazione nobiliare europea comune<sup>105</sup>. Se le ciliegie furono considerate un prodotto di *élite*, ancora maggiormente in considerazione furono ritenute le pere,<sup>106</sup> come testimonia anche la storia del proverbio «al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere». Questa è un'altra storia di demarcazione sociale databile al periodo tardo-medievale, ma che risulta essere ancora ben radicata nel XVI secolo, in cui le pere continuano a essere considerate un prodotto di *élite*. Già partendo da Bartolomeo Sacchi, celebre cuoco della seconda metà del XV secolo, detto «il Platina», si può iniziare il pranzo partendo da quelle cose che mettono in movimento lo stomaco e che forniscono un nutrimento leggero. Tra i diversi alimenti menzionati, sono incluse le pere<sup>107</sup>. L'acquisto di questo frutto da parte di Fabio

---

<sup>103</sup>C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 97.

<sup>104</sup> Si veda questo lavoro, *La cucina francese e il mito italiano*, pag. 12.

<sup>105</sup> P. Briost/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, pp. 193-194 per le informazioni relative alle ciliegie in terra francese.

<sup>106</sup> M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pag. 5.

<sup>107</sup> M. Ambrosoli, *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997, pag. 170. Segue il link consultato: [Review \(jstor.org\)](#).

Monza non era usuale, tanto che sono poche le voci che riportano l'acquisto di tale alimento: si trovano tracce di transazioni per questo prodotto il 7 e il 9 luglio 1564 e il 2 dicembre del medesimo anno. Ci sono solo questi tre esempi, che però lasciano presagire un prezzo abbastanza elevato di questi beni di consumo.

Come anticipato, i «zornali» ci informano anche della gestione delle proprietà agricole di Soave, «Povegiana» e Breganze, dalle quali, in diversi periodi dell'anno, si potevano ricavare generi alimentari come frumento, vino, frutta e legna. Queste potevano costituire anche una fonte di preoccupazione, soprattutto nei casi in cui le condizioni atmosferiche dovessero risultare avverse<sup>108</sup>. Ne fornisce un esempio la testimonianza del giorno 23 giugno 1566<sup>109</sup> in cui si raccontano i danni subiti nella proprietà di Breganze. Da questa fonte si comprende quali prodotti si sarebbero dovuti raccogliere quell'anno: si enumerano fave, uva, frumento, sorgo e fagioli. Probabilmente i conti dovranno essere rifatti; le condizioni atmosferiche non lasciarono scampo. Nel suo diario, Fabio Monza lamentò, infatti, una tempesta di «extremo danno». Una perdita economica per il nostro nobile vicentino, certo, ma è possibile anche immaginare gli stenti delle persone meno abbienti residenti in questa zona, che si trovarono improvvisamente private di buona parte del raccolto previsto. È in questo momento che la paura della fame divenne tangibile. Una paura, però, che non tocca in egual modo tutti gli abitanti della zona: Fabio, infatti, possedeva diverse proprietà che gli potevano permettere di sopperire alla perdita del raccolto di un possedimento con la vendita dei prodotti provenienti da un altro, e di esportare comunque beni sul mercato (come testimoniano le parti del testo dedicate ai ricavi). Non fu l'unico momento in cui ci racconta di simili problematiche: il 3 giugno 1564 si trovò a Venezia e nei giorni precedenti piovve molto. Così, parlando con altri nobili e passeggiando tra le calli veneziane, udì pronunciare proverbi relativi all'imminente perdita del raccolto («et povero ti lassa», riferito all'acqua che si appresta a invadere i campi). Ebbe anche dei possedimenti a Camisano, cittadina nel vicentino in cui ricoprì anche il ruolo di vicario<sup>110</sup>.

Si è deciso di analizzare più nel dettaglio un particolare anno, uno di quelli più ricchi di informazioni di interesse per la ricerca nei «zornali» di Fabio: il 1564. Viene proposta, qui di seguito, una tabella dei principali costi sostenuti per generi alimentare nel suddetto anno. Sono state incluse anche le voci «pesce» e «carne» per sottolineare la differenza di prezzo che contrappone frutta e verdura e questi alimenti. Le cifre si riferiscono al numero di soldi spesi mensilmente<sup>111</sup>.

Generi	Feb	Mar	Apr	Giu	Lug	Ott	Nov	Dic
Erbaggi e frutta	31	17	12	60	104	17	63	93,5
Riso	29			2	6	17		8
Aceto								11
Frutta Secca	46	38			12	6	130	75
Spezie		34		22	27,5	1	131	126
Pesce	101	267	156	157	174	37	209	319

<sup>108</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, *Introduzione*, pag. XLV.

<sup>109</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 308.

<sup>110</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, *Introduzione*, pag. XLV.

<sup>111</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020 pag. 5 per la tabella.

Carne		147	434	265	61	215	721	632
-------	--	-----	-----	-----	----	-----	-----	-----

I dati mostrano l'alta incidenza del consumo di pesce nel mese di marzo e nel periodo di Quaresima e quindi, di conseguenza, il contenuto consumo di carne. Inoltre, le voci di carne e pesce provvedono a fornirci un'idea della differenza di prezzo mensile tra questi e quelli che erano considerati come «alimenti secondari», ovvero frutta e verdura, in quanto accompagnavano quelli «primari». È stata inserita, inoltre, la voce «spezie», per mostrare come la teoria dei contrari fosse ancora ben radicata: si noti l'aumento delle spese, e quindi del consumo, di queste nei mesi freddi. Se ne desume che ciò sia dovuto proprio al fatto che questi prodotti venissero considerati «caldi». Se si presta attenzione al calendario, infatti, dicembre e novembre furono i mesi in cui spese di più per questi prodotti, e il costo delle spezie non giocò un ruolo marginale nell'aumento di prezzo.

Le pernici erano considerate un cibo di lusso ed erano l'emblema di uno status sociale abbiente e nobile. Come tutte le altre portate di carne e pesce, queste potevano essere accompagnate da lenticchie, «ramponzoli, salata, radechi, latughe, indivia, spinaze, pizoli, veccia, verze e capuzi»<sup>112</sup>. A seguire, il pasto avrebbe potuto continuare con arance, fichi, pistacchi, ciliegie, mandorle, uva passa, cedri, peri, nocciole, maroni, miele, marzapani, mandorlato e molti altri. È stato portato l'esempio delle pernici a causa delle decisioni politiche dell'epoca: ben presto fu proibito cibarsene. Infatti, Vicenza dagli anni '50 del XVI secolo aveva cominciato a emanare delle leggi contro l'eccesso di lusso. Già nel 1542 il Senato veneziano decise di proibire «pernice e fagiani»<sup>113</sup>. Ma queste non furono le uniche città venete ad agire così. È interessante capire i motivi che spinsero i governi cittadini ad agire in tal modo. Questi risposero a tre esigenze:

1. Esigenza morale/religiosa: questa motivazione risulta attualmente reperibile anche nei trattati di buone maniere dell'epoca, e fu condivisa sia dal credo protestante che cattolico.
2. Esigenza economica: impedire la rovina delle famiglie ed evitare lo spreco di denaro, che avrebbe potuto invece essere reinvestito negli investimenti pubblici, erano dei fattori presi seriamente in considerazione dai governi dell'epoca.
3. Esigenze politiche: Queste leggi rappresentarono una possibile soluzione al timore sempre vigente del rimescolamento sociale, permettendo a quell'aristocrazia già esistente di sopravvivere.

Ad ogni modo, queste leggi spinsero alla creazione di nuove mode alimentari, mediante l'utilizzo e l'assemblamento di altri ingredienti, prima meno utilizzati.

Ma si proceda con un'analisi comparativa: bisogna tornare sessantaquattro anni più indietro e cambiare la classe sociale. Più in particolare, di seguito viene considerato un monastero, al giorno d'oggi non più esistente. Solo le fonti da esso lasciate ricordano i fasti prodotti da un'istituzione che svolse la sua attività monastica per secoli. Si tratta del monastero della Certosa del Montello, all'epoca situata lungo il Piave, nell'attuale Nervesa della Battaglia, a pochi chilometri a Nord di Treviso. La tabella qui di seguito riporta le spese nei seguenti generi alimentari del monastero nei mesi di luglio e agosto del 1500<sup>114</sup>:

Generi	Speso
--------	-------

<sup>112</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 6 per la citazione.

<sup>113</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 147 per la citazione.

<sup>114</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 9 per la tabella.

Fongi	2
Verze	1
Zuche	2
Salata	4
Fige et meloni	8
Naranze per infermi e citron	8
Pome granade e pome chogne	6
Pome	2
Meloni	6
Angurie per infermi	12
Susine	1
Persege	4

Questi dati non solo ci mostrano quali sono stati i prodotti consumati da quell'istituzione durante i mesi caldi, ma anche che alcuni prodotti venivano dedicati a una certa categoria di persone, come le arance o le angurie «per infermi». Questi alimenti, forse con la sola eccezione delle susine, erano consueti nella tavola di Fabio Monza. Ma oltre alle presenze, risultano significative anche le assenze. Nel mese di luglio, infatti, ci saremmo aspettati di trovare delle ciliegie, che però qui non vengono menzionate. Ciò potrebbe confermare lo *status symbol* nobiliare di tale frutto. È necessaria anche una precisazione: per «zuche», nella tabella, non si intendono, probabilmente, le zucche, ma piuttosto le zucchine. Questa deduzione è basata sul principio della stagionalità: infatti il tempo di maturazione e di raccolta di questi ortaggi era solita avvenire proprio nei mesi estivi, mentre per le zucche si attendevano i mesi autunnali. Purtroppo, non ci è dato conoscere la quantità acquistata, ma basandosi anche sui «zornali» del Monza la differenza di prezzo tra certi prodotti (quale l'insalata, per cui Fabio era solito spendere circa due soldi) e altri (come arance, fichi) risulta evidente.

Si prendano in considerazione, ora, le pesche: anche nei diari di Fabio Monza c'è traccia di questi acquisti. Il primo settembre 1565, ad esempio, decide di comprarne una determinata quantità a Vicenza al fine di portarle a Schio, spendendo ben quindici soldi<sup>115</sup>. Una spesa non indifferente. Torna utile anche il trattatello sull'insalata di Felici, che ci informa della possibilità di seccare le pesche come cibo per l'inverno. Anche le susine potevano essere mangiate fresche o secche, ed era possibile anche realizzare delle conserve<sup>116</sup>.

I «zornali» riportano anche le feste a cui questo nobile prese parte, ne è un esempio quella avvenuta a Venezia il 4 giugno 1564 in cui ci racconta con stupore di trecento statuette di zucchero, dolci di diversi tipi, mandorle e «bellissimi fruti». Sono tutti alimenti fatti per stupire, che hanno il compito di ricreare il paese di Cuccagna in terra, che manifestano l'opulenza e il potere dell'organizzatore dell'evento. Tutta quella frutta, i dolci e le lavorazioni zuccherine riuscirono nell'intento: lo si percepisce dallo stupore con cui ci racconta l'evento. Questo pasto, che viene chiamato «colazione»<sup>117</sup>, durò fino alle tre di notte.

Tra le verdure comprate con frequenza dai Monza spuntano i finocchi. Risulta evidente che Fabio preferiva quelli provenienti dal veronese, in quanto il 22 giugno 1564 ne fa una richiesta esplicita. Si potrebbe avanzare, forse, un'ipotesi di zona vocata alla produzione di questo prodotto. Le fonti, purtroppo, non dicono di più in merito. Si è anche a conoscenza che il giorno 8 marzo 1565 comprò

<sup>115</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 224.

<sup>116</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 97.

<sup>117</sup> Questo lavoro, «Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei», pag. 16.

finocchi in aceto per una quantità di otto libbre, al costo di tre lire e quattro soldi<sup>118</sup>. Costanzo Felici inserisce nella sua lista di prodotti che «danno incitamento al bere», insieme a olive, mandorle, uva passa e mele, proprio i finocchi<sup>119</sup>.

Anche le olive sono spesso citate nel testo di Fabio Monza: il 10 febbraio 1565 si sa, ad esempio, che spedì un vaso di olive. Se ne può dedurre che fossero sott'olio o sott'aceto, così da garantire una maggiore conservabilità durante il viaggio. Un altro indizio sul fatto che questi alimenti fossero utilizzati per lo spostamento nelle lunghe distanze ci viene dal fatto che mercoledì 12 settembre 1571 comprò a Venezia delle olive da mandare nelle proprietà di Soave e Vicenza<sup>120</sup>. Se, al giorno d'oggi, questi tragitti possono apparire facilmente accessibili e raggiungibili, così non poteva dirsi per l'epoca: infatti potevano volerci anche più giorni per coprire queste distanze. Per questa ragione l'ipotesi di una maggiore conservabilità di questi alimenti torna a farsi sentire. Il 19 settembre 1565 ne ricevette in regalo un vasetto dal frate di Soave. Nel testo di Felici, l'oliva viene considerata un frutto che possedeva più varietà, e nel XVI secolo ne arriva a contare poco più di quattro. Quella più grossa venne utilizzata come alimento, le più piccole vennero utili, invece, per l'olio. Parlando delle più grandi, era possibile inserirle all'interno di arrosti o mangiarle così come sono, da sole «per companatico a tempo di magro e di vigilie»<sup>121</sup>.

Il trattato sull'insalata di Felici risulta molto utile al fine di questo studio: primariamente si deve affermare che questo non voleva essere un trattato, bensì una lunga lettera, che proprio per questa caratteristica viene usualmente definita un trattato. Fu scritta da un medico vissuto nel XVI secolo e tocca diversi aspetti, quali la medicina, la conoscenza popolare e l'utilizzo dei vegetali in cucina. Giusto per datare cronologicamente il lavoro, l'invio della «lettera» per la stampa avvenne il 17 aprile 1569 e contiene, oltre ai punti sopra citati, anche l'uso che si faceva delle diverse parti dei vegetali, delle informazioni su come queste venissero consumate, sul loro collegamento con il mondo classico e sugli eventuali utilizzi benefici di questi alimenti. Il testo, come anticipato, è ricco anche di proverbi e di saperi popolari: una storia orale non sempre di facile rintracciabilità, di cui ci è permessa la conoscenza anche grazie a fonti come questa. È da tenere in considerazione anche il pubblico a cui poteva essere destinata una tale opera, che doveva essere o nobile o almeno altamente benestante. Data la vastità delle specie vegetali trattate, è stata effettuata una selezione degli argomenti, basata sulle specie vegetali edibili menzionate dalle fonti e ritenuti interessanti per tale ricerca. Un'opera di selezione è avvenuta anche per la descrizione fornita sulla trasformazione di queste piante in alimenti (di alcune si conoscevano maggiormente le caratteristiche ed erano menzionate da più fonti: ciò permette di fornirne un quadro più completo della specie e dell'alimento in analisi). Di seguito delle informazioni biografiche sull'autore:

Costanzo Felici nacque intorno al 1525, forse a Casteldurante, studiò a Perugia ma si laureò in arte e medicina a Padova nel 1552. È proprio la sua esperienza di studente a Padova che permette d'ipotizzare una sua conoscenza degli usi e costumi delle principali città venete. La lettera si fa portavoce di questa conoscenza. Dopo essersi sposato, stabilì la sua residenza a Rimini. Esercitò la professione medica in diversi luoghi: l'ultimo fu Pesaro, dove morì il 5 febbraio 1585. Questi brevi

---

<sup>118</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 172-173.

<sup>119</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 135.

<sup>120</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 380.

<sup>121</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 102.

cenni biografici ci sono utili per collocare ciò che quest'uomo vide in un arco temporale definito e per fornire una precisa geografia dei luoghi, in quanto, come dice lui, a seconda dei luoghi variano i costumi, e così le specie di piante commestibili e i modi di condire l'insalata.

Nel trattato, ci fornisce subito un'importante informazione, ovvero come fossero visti gli italiani dagli «oltramontani»: dei ghiotti di insalate, «quali hanno tolta la vivanda agl'animali bruti che si magnano l'herbe crude». Non si può non notare una certa vena di sarcasmo in questo commento: quelli che nel corso dell'epoca contemporanea saranno identificati come i «mangia-spaghetti» per eccellenza, prima vennero considerati «mangia-insalate»<sup>122</sup>. Questo la dice lunga, inoltre, anche su quanto questa vivanda fosse considerata irrinunciabile per molti abitanti del «Bel Paese»: lo testimonia anche il continuo acquisto, quasi quotidiano, che effettua Fabio Monza per questo prodotto. Un elemento immancabile, quindi, nelle tavole nobiliari.

Felici ragiona, poi, sul nome attribuito a queste insalate, asserendo che queste prendano il loro nominativo dal condimento impiegato: cioè specialmente dal sale, e che siano così definite una o più erbe alla quale, oltre al sale, sia possibile aggiungere olio, aceto, miele, zucchero o «simile cose». Giustifica l'uso del sale in questa vivanda per il ruolo giocato nell'essiccazione dell'acqua in eccesso presente naturalmente nelle erbe, e quello dell'olio per l'eliminazione del sapore aspro che alcune erbe possono avere, cosicché da non «offendere il gusto e palato»<sup>123</sup>. Riporta poi un proverbio popolare, tuttora notissimo, che riassume ciò che viene detto precedentemente «l'insalata ben salata, poco aceto e ben oliata». Il prossimo passo che compie nel suo trattato spiega quando verrebbe considerato più consono mangiarla e ci riporta gli usi in vigore nella sua epoca: da quelli che ci fanno dei pasti interi, «che è veramente malissimo uso, non potendosene cavare se non cattivo e debole nutrimento», a coloro che la usano indifferentemente la sera e la mattina. Conclude spiegando che alcuni erano soliti consumarla la sera prima e dopo pasto, in quanto «l'insalata aguzza et incita l'appetito»<sup>124</sup>. Ad ogni modo, ci viene riportato che la comune usanza vuole che l'insalata sia consumata la sera prima del pasto<sup>125</sup>.

Si rifletta sul «cattivo e debole nutrimento» che, secondo l'autore, si può ricavare a seguito della consumazione d'insalata. La parte di frase tra virgolette ci fornisce una fonte molto precisa sulla considerazione alimentare di cui queste insalate godevano. Da sole non erano considerate in grado di saziare, in quanto non veniva loro attribuita la capacità di fornire le energie per un piatto principale. Bisogna anche aggiungere che tale nutrimento basato sul consumo di sola insalata durante il pasto era considerato con un'accezione negativa, essendo l'insalata un alimento fresco e umido<sup>126</sup>. Queste venivano però adoperate per stimolare l'appetito: utilizzando la loro funzione di alimento non in grado di riempire lo stomaco, si può parafrasare quel «incita l'appetito» con un altro proverbio, anche questo notissimo, «l'appetito vien mangiando». Ma questo non può venire stimolato da un alimento qualsiasi, bensì dalla consumazione di alcuni cibi precisi, che posseggano le caratteristiche sopra descritte, come l'insalata. Questo fine attribuito al consumo dell'insalata, però, rappresenta un sollazzo da nobili: un contadino sarebbe stato interessato, soprattutto in certi periodi dell'anno, a

---

<sup>122</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 24.

<sup>123</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 25.

<sup>124</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 27.

<sup>125</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 28.

<sup>126</sup> Questo lavoro, *Introduzione*, pag. 4, quando si prende in analisi la teoria degli umori.

riempire lo stomaco il più in fretta possibile, in quanto la paura della fame era sempre in agguato. In alcuni periodi le classi meno abbienti non godevano di abbastanza cibo per saziarsi; pertanto, risulta improbabile che questi mangiassero insalate per incitare il loro stomaco a mangiare di più, non estinguendo mai la fame. Di questo fatto l'autore fu certamente a conoscenza, ma sapeva benissimo anche il tipo di pubblico a cui sarebbe stato indirizzato il suo lavoro. Una consumazione dell'insalata da ascrivere alle sole classi nobiliari e benestanti, dunque. Ci informa, inoltre, che questa miscela di più prodotti costituiva un alimento usuale in periodi caldi e nei giorni più lunghi, fungendo anche da merenda. Questa informazione è preziosa in quanto ci informa di una condizione non più frequente ai giorni nostri, quella dell'insalata come cibo da merenda, e non deducibile dagli elenchi di prodotti o dalle memorie lasciateci da persone vissute in quel secolo.

Massonio fu un medico e letterato di spesse che visse all'Aquila tra il XVI e XVII secolo e scrisse l'*Archidipno*. In questo testo, l'autore sottolinea la natura maggiormente amara delle piante selvatiche e la loro destinazione primaria nella mensa contadina<sup>127</sup>. Questo trattato spiega i vantaggi che mangiare dell'insalata poteva procurare, in quanto offriva una funzione di *medicamento*, ovvero era in grado di prevenire o curare ogni sorta di malanni, e di *nutrimento*, usata a tale scopo soprattutto dai contadini, che mangiavano la verdura «per satiarsene». Altra funzione che è stata considerata precedentemente e che si ritrova anche in questa fonte dell'epoca è quella di «*irritamento*», ovvero di stimolare l'appetito; altra funzione conosciuta soprattutto dai signori<sup>128</sup> Le insalate si potevano mangiare cotte o crude: di alcune piante si utilizzava la radice, di altre le foglie e di altre ancora i semi o i frutti. L'autore comincia a discorrere delle radici, e ci informa che la maggior parte di queste erano solite fare la loro apparizione nelle tavole nel periodo autunno-invernale.

Una varietà di cipolla che era possibile trovare nelle cucine era la maggiola, detta anche «pazza», che si poteva mangiare in compagnia dell'insalata o di altri cibi<sup>129</sup>. Felici ci parla dell'aglio: lo definisce cibo per villani ma gli riconosce capacità curative, tanto da soprannominarlo «*theriaca de' villani*». Era consumabile sia crudo che cotto e lo si poteva inserire sia nell'insalata che negli arrostiti, in minestre di diversi tipi o insieme ai ceci. Fu così vastamente adoperato in quanto «aiuta il gusto e toglie gli altrui viti»<sup>130</sup>. Tuttavia, in particolari circostanze, quello che fu considerato il cibo della povera gente riuscì a penetrare nelle tavole nobiliari: ciò, ad esempio, si verifica quando l'aglio viene inserito in un papero arrosto, così utilizzato per aromatizzare una vivanda di lusso. È l'entrata del mondo contadino in un piatto nobile, la rielaborazione di un prodotto di lusso con l'inserimento di un elemento di poco pregio<sup>131</sup>. Si sa che talvolta anche Fabio Monza ne faceva uso con questa funzione: il 22 settembre 1566 ci riporta l'acquisto di aglio («*agio*») e aggiunge la destinazione finale: «per i ripieni»<sup>132</sup>. Ma questo prodotto non fu solamente considerato un alimento da povera gente, bensì anche un prodotto molto in voga tra gli ebrei. A testimonianza di ciò i documenti dell'Inquisizione veneziana che, tra il 1585 e 1587 aprì un'indagine su numerosi marrani che «di sabbato magnavano carne con pevere et aglio all'usanza hebrea»<sup>133</sup>. L'aglio permeava la cucina

---

<sup>127</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 29.

<sup>128</sup> M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 45.

<sup>129</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 32-33.

<sup>130</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 35.

<sup>131</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2011, pag. 27.

<sup>132</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 331

<sup>133</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 133 per la presentazione dei documenti.

ebraica, tanto che un tale utilizzo di questo condimento nella carne era indicato come tipicamente «giudeo». Sempre a proposito dell'aglio, Giovan Vettorino Soderini, autore cinquecentesco di un trattato sugli orti e giardini, riporta che quest'alimento era commestibile sia crudo che cotto, ma ci dice che, se cotto, avrebbe assunto un gusto più dolce<sup>134</sup>.

Felici ci informa di un altro ortaggio, stavolta consumato in tempi di quaresima: il porro. Di questa specie vegetale, è possibile trovare nei piatti il capo, il gambo e le foglie, e può essere mangiato sia crudo che cotto. Ci mette a conoscenza anche dell'esistenza di una più specifica varietà: il porro selvatico, o porrandello, di cui gli interfilari delle vigne e degli argini sono molto ricchi. Questo si mangia tra i villani «fresco come si fa con l'aglio»<sup>135</sup>. Quest'ultima frase racconta molto di più di quella che essa mostra superficialmente. Non tutti i porri sono uguali: il porro dei ricchi è diverso da quello dei poveri; pertanto, non tutti i porri hanno lo stesso costo economico. Esiste il porro dei nobili e quello dei villani. La frase racconta una storia non molto antica: basta andare indietro di solo un secolo per poterne ritrovare le tracce. È quella di un Veneto rurale, fatto di capezzagne e argini, di canzoni cantate tra i filari di vite durante il lavoro. E durante quest'ultima attività, di tanto in tanto, «il villano/la villana» soleva chinarsi per raccogliere porri selvatici e altre piante, che avrebbero preso parte alla cena della sera. Inoltre, l'autore effettua l'accostamento all'aglio che, come si è potuto constatare in precedenza, fu l'emblema del cibo dei poveri per eccellenza. Se ne deduce che l'autore abbia voluto, così, rimarcare il fatto che il porro venisse consumato specialmente dalle classi meno abbienti. Si trova conferma di questo fatto quando si analizzano nel dettaglio i «zornali». Infatti, l'acquisto di questo prodotto compare poco frequentemente: viene menzionato solo cinque volte in tutti gli annali di cui si dispone e in due delle menzioni questo prodotto rappresentò un dono offerto da amici e conoscenti, spesso in compagnia di altri prodotti. Non si tratta certo, quindi, di un prodotto ricercato da questa famiglia nobile.

Tra la fine dell'inverno e il principio della primavera la povera gente era solita ripetere un proverbio: «ogni erba verde fa dell'insalata». Ciò spiega che dentro questa miscela di prodotti, ci finivano spesso moltissime piante di cui non si conosceva nemmeno il nome e «pochissimo usitate»<sup>136</sup>. Analizzando determinate opere di traduzione è possibile rimarcare errori che riportano agli usi contemporanei del traduttore; in questo caso un uomo del XVI secolo. Dalla traduzione del decimo libro dell'Iliade da parte di Ferrante Carafa capiamo che la cultura italiana del Cinquecento attribuì erroneamente il consumo dell'insalata anche agli eroi omerici. Più precisamente, a suscitare interesse è il punto in cui Ulisse cattura un gran cervo e lo offre in pasto ai compagni. In questo passo, il traduttore aggiunge «accompagnandolo d'alcuna herba fresca che condita l'havean con vin fatt'agro» (si intende l'aceto). Massonio, che riporta questo passo, nota ironicamente che «le parole appartenenti all'insalata non sono d'Homero, ma del Carafa»<sup>137</sup>. L'insalata giocò un ruolo di tale centralità, che risultò addirittura inconcepibile che Ulisse e i suoi compagni potessero farne a meno. Era considerato impensabile mangiare, come testimonia questa aggiunta di traduzione, un pezzo di carne senza che questo venisse accompagnato da tale miscela di alimenti vegetali. È un caso in cui la cultura Cinquecentesca opera la sua entrata nel mondo classico.

---

<sup>134</sup>M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 55.

<sup>135</sup>C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pp. 36-37.

<sup>136</sup>C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 75.

<sup>137</sup>M. Montanari, *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023, pag. 50.



La rapa era facilmente reperibile di autunno e d'inverno insieme ad altri cibi, mentre il raperonzolo forniva all'insalata le radici e le foglie nell'inverno e a inizio della primavera<sup>138</sup>. Se le rape non sono mai segnalate nei «zornali» di Fabio Monza, altrettanto non si può dire per i raperonzoli, che venivano usualmente serviti in tavola nei mesi autunno-invernali. Le fonti relative a questo prodotto nei diari dell'aristocratico vicentino permettono, quindi, di confermare il periodo di maturazione riportato da Felici. Il loro costo non era elevato: si aggirava intorno ai tre soldi (vicino, quindi, ai due soldi dell'insalata).

Il rafano era un cibo che si poteva mangiare crudo con l'insalata e la sua presenza era fondamentale in quanto, secondo le conoscenze generali dell'epoca, vantava la qualità di poter provocare l'appetito con il suo succo. Il medico, tuttavia, provò a formulare la contro-ipotesi di un suo utilizzo utile come facilitatore di digestione<sup>139</sup>. Sul rafano non ci sono molte informazioni dai «zornali», se non il fatto che il suo costo sembrava essere molto contenuto. Felici prosegue facendo una rapida carrellata delle radici presenti nelle insalate della stagione invernale, come la radice del sonco, detta cicerbita. Alcune erbe potevano distinguere l'appartenenza religiosa: l'appio acquatico si dice essere stato molto ricercato dagli ebrei<sup>140</sup>. La liquirizia è una radice dolce che le persone del XVI secolo erano solite masticare e poteva vantare un utilizzo per fini medici.

Gli asparagi al principio della primavera erano soliti far uscire il loro primo getto, che veniva raccolto per le insalate e fatto bollire. Anche questo, come altri prodotti, aveva delle zone vocate già nel XVI secolo: nella Repubblica di Venezia, ad esempio, i più rinomati potevano reperire in area vicentina<sup>141</sup>. A seguito di questa informazione si può presupporre, quindi, l'origine vicentina dei numerosi asparagi presenti nella lista delle spese di Fabio Monza. E si può anche comprendere perché, partendo dalla precedente affermazione, questi vengano così spesso donati ad amici o familiari dall'autore dei «zornali». Riporto un caso in cui quest'ultimo inviò sei mazzi di questi ortaggi a un parente esiliato, il capitano Francesco Monza, per il costo di sette lire e quattro soldi<sup>142</sup>. Un solo mazzo costava, quindi, più di una lira. Questo sembra essere stato, perciò, un prodotto relativamente costoso, non alla portata di tutti. Tale dono fu, probabilmente, studiato. Implicò un'offerta di un prodotto tipico della terra dove l'esiliato fu nato e cresciuto, e certamente ancora legato da un legame di forte nostalgia<sup>143</sup>.

Anche il rovo, con le sue cime tenere cotte, fece la sua apparizione nelle tavole<sup>144</sup>. Ma si analizzi ora la regina indiscussa delle «herbe» che venivano mangiate con l'insalata: la lattuga, trovata tra le fonti sotto il nome di «latuca». Viene detto che tra i vegetali che entravano nell'insalata, questa fosse stata la più salubre e che nutrisse più degli altri. Oltre alla forma classica cui tutti sono abituati a vederla, chi avrebbe mai potuto oggi immaginarla «confettata» in zucchero o miele? Eppure, in questa forma

---

<sup>138</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 37.

<sup>139</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 38.

<sup>140</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 50.

<sup>141</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 51.

<sup>142</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 283.

<sup>143</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, *Introduzione*, 2009 per saperne di più sulle avventure di Francesco Monza, arrivato agli alti ranghi dell'esercito degli estensi ed esiliato dalla Repubblica.

<sup>144</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 54.

questa costituiva un rimedio diffuso nel XVI secolo per «estinguere la sete agli amalati»<sup>145</sup>. È probabile che si tratti proprio della lattuga quella che Fabio Monza nel suo diario chiamò semplicemente «insalata». Questa deduzione avvenne anche per esclusione, in quanto era solito menzionare altri tipi di insalata, come l'endivia, in caso di acquisto. Si sa dalla lettera di Felici che la lattuga risultava essere molto diffusa, ma se ne trova raramente menzione nei «zornali». Ciò ha portato al collegamento tra i termini insalata e lattuga.

Entrando maggiormente nel dettaglio, l'endivia fu molto utilizzata nelle insalate nei mesi autunno-invernali. Anche i radicchi trovano un posto nelle insalate «d'ogne tempo», ad indicare tale uso anche in epoca antica. Cibi come le insalate di erbe o i radicchi di campo erano, inoltre, esempi di cibi ebraici tipicamente popolari<sup>146</sup>.

Il meloncello, detto anche «pimpinella de' Italiani», fu anch'esso molto frequente nelle insalate per il suo sapore e legò la sua fama ad un proverbio: «l'insalata non è né buona né bella se in essa non vi entra la pimpinella»<sup>147</sup>. Sempre il trattato di Felici collega l'uso di piante alla salute: la «borrage», infatti, è conosciuta per i suoi effetti salutistici, in quanto permette di generare buon sangue e di rallegrare il cuore. Oltre a servirla nelle insalate con le sue fronde tenere, era possibile farne conserve di zucchero.

Il basilico lo si poteva utilizzare in diverse vivande, oltre a insalate e minestre. Ma ciò che più conta per questa pianta, fu la sua espansione zonale in estate perché, grazie al suo profumo, «non si vede horto né fenestra che non ne sia adornata» e «pare che orni il petto e l'orecchie delle persone»<sup>148</sup>. Queste frasi, quindi, ci informano della presenza di una pianta ornamentale molto presente all'esterno delle case, e che all'evenienza poteva essere utilizzata per condire le insalate o per inserirla in altre vivande.

L'origano non fu davvero considerata una pianta da insalate, anche se vi entrò qualche volta. La menta faceva capolino in questa vivanda in primavera e veniva adoperata come insaporitrice di carne, legumi o pesce. La salvia risultava altrettanto utile per arrosti, pesci, uova, lumache e minestre, e le sue foglie vennero considerate un elemento prezioso per lo stomaco e per la testa. Con i suoi fiori, invece, potevano essere realizzate conserve di zucchero e miele.

Ci fu un'altra pianta di cui le cucine nobiliari non avrebbero probabilmente voluto fare a meno: il rosmarino. Questo venne molto utilizzato nella realizzazione degli arrosti, carne assurtata a *status symbol* nobiliare. L'ortica, invece, trovava posto nelle insalate amare al tempo della primavera. Altro esempio di come le piante venivano utilizzate in farmacia fu quello della malva; particolarmente adatta a chi aveva il ventre stitico e duro<sup>149</sup>. Anche le foglie degli spinaci potevano entrare nelle insalate, ma erano più utilizzati cotti in minestra, in torte magre e in altre pietanze. Analizzando gli scritti di Fabio Monza, si comprende che questo ne acquistasse spesso e che il loro prezzo fosse alquanto accessibile: si aggirava attorno ai due soldi, come l'insalata. Si è anche a conoscenza che il

---

<sup>145</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 57.

<sup>146</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 32.

<sup>147</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 60.

<sup>148</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 66-67 per le citazioni.

<sup>149</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pp 70-74.

9 febbraio 1565 acquistò degli spinaci da regalare alle monache e ci racconta anche la destinazione di questi ultimi: sarebbero finiti all'interno di alcuni ravioli, realizzati mediante l'unione con il burro<sup>150</sup>.

La bietola, ci informa il testo, era molto usata per realizzare salse, minestre, torte e per «infinite altre vivande»<sup>151</sup>. I capperi venivano utilizzati nelle insalate, ed era possibile mangiare i fiori, le foglie e i frutti della pianta con aceto e olio. Le foglie della pianta di capperi si raccoglievano, di solito, a fine autunno, si facevano bollire e si conservavano in sale e aceto per tutto l'inverno, cambiando spesso l'acqua. Ci dice, inoltre, che si vedono molti sacchi di capperi a Venezia. Questa informazione ci viene confermata dai «zornali», che testimoniano l'acquisto di questi prodotti soprattutto quando Fabio si trovava a Venezia. Esiste anche un'indicazione del costo preciso di questo frutto: il 2 marzo 1571 spese per una libbra un totale di sette soldi<sup>152</sup>. I capperi erano particolarmente conosciuti e apprezzati per il loro gusto amaro, ma per alcuni questo era talmente forte da rendere il prodotto immangiabile. Così Felici informa che questi, qualora immersi nell'acqua bollente, avrebbero perso una parte della loro amarezza<sup>153</sup>.

Sebbene oggi l'immaginario collettivo non collochi la rosa in un piatto con fini nutritivi, sembra doveroso ricordare che nel XVI secolo fu un fiore ricercato per la sua delicatezza da un punto di vista organolettico. Questo fiore veniva sì utilizzato, come oggi, con fini decorativi, adornando così molte vivande, ma si poteva trovare anche confettato con lo zucchero e il miele per il suo gusto delicato. Ma non fu tutto: questa rientrò nel condimento dei cibi «con la sua acqua lambiccata e fa l'aceto rosato per condire perfettamente l'insalate»<sup>154</sup>. Danilo Gasparini, nel suo saggio<sup>155</sup> riporta un'altra testimonianza dell'epoca che testimonia l'effettivo uso di questo fiore per creare il suddetto prodotto: «al tempo si fa l'aqua rosata». Non c'è da stupirsi di un tale cambiamento d'utilizzo della rosa nel corso dei secoli: a cambiare fu semplicemente la concezione di tale infiorescenza, che venne nobilitata e assunta a fiore di un tal pregio da cancellare le sue caratteristiche alimentari che la rendevano altrettanto pregiata (un esempio su tutti: il celebre titolo del libro di Umberto Eco, «Il Nome Della Rosa», avrebbe avuto un'accezione molto diversa se al centro del titolo avesse preso posto una pianta di consumazione alimentare, anche se di pregio. Si tenti l'esperimento, ad esempio, con «Il Nome del Carciofo»).

Altro frutto estivo per eccellenza, ci informa Felici, fu l'anguria, o cocomero. Questi frutti non furono molto reputati per il nutrimento che se ne poteva cavare ma, piuttosto, per estinguere la sete. Ci insegna, inoltre, qualche ricetta in cui potremmo cucinare le melanzane: fritte in padella o «cotte in guazzetti come li fonghi». Alla connotazione negativa di cui godeva all'epoca questo ortaggio si può arrivare semplicemente ragionando sull'etimologia della parola latina «*mala insana*» («frutto

---

<sup>150</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 158.

<sup>151</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 82.

<sup>152</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 373.

<sup>153</sup> È possibile collegare questo discorso a quello trattato in questo lavoro, capitolo «*Arance: il frutto tra arte e cultura e l'importanza dell'amaro*», pp. 27-28.

<sup>154</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 85.

<sup>155</sup> D. Gasparini, *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, nel capitolo «*Ond'è necessario per supplir al bisogno provedersi alle basse*», Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020, pag. 101.

insano»), pertanto pericoloso per la salute<sup>156</sup>. Bartolomeo Scappi la definì «Pomo sdegnoso» mentre il naturalista Pietro Andrea Mattioli nel 1568 la chiamò «Pianta volgare», in quanto riporta essere un ortaggio alquanto diffuso nelle tavole dei contadini. Anche Mattioli studiò medicina all'Università di Padova e ci riporta anch'esso una modalità di preparazione: «Mangiansi volgarmente fritte nell'olio con sale e pepe come i fonghi»<sup>157</sup>. Inoltre, questo alimento fu strettamente associato al mondo ebraico in Europa meridionale. È questo il prodotto più tipicamente preparato «alla giudea» o «alla giudia». La distinzione tra «cibo per ricchi» e «cibo per poveri» esisteva anche tra gli ebrei: erano soprattutto coloro che erano più poveri a nutrirsi di melanzane. Un ricco si sarebbe vergognato anche solo a mostrarla a tavola. La melanzana offrì, quindi, un altro esempio in cui la differenza della condizione socioeconomica venne ostentata soprattutto in ambito alimentare. Nel caso di Fabio Monza, ad esempio, non sembra quasi mai possibile trovare questo alimento servito come portata o parte di essa. Inoltre, i cristiani poterono avvicinarsi a un particolare alimento, in questo caso alla melanzana, a causa della pubblicità involontaria che venne svolta dagli ebrei. Erano molte le persone di fede cattolica che entravano nelle botteghe alimentari del ghetto veneziano anche per sola curiosità, o perché già ghiotti di quei prodotti. Come riporta Toaff: «Mangiare alla giudia era un po' come farsi ebreo nel piacere di un momento»<sup>158</sup>.

Nel suo trattato, Felici non tralasciò le novità culinarie, come il «Pomo d'oro» (pomodoro), di cui ci fornisce qualche modalità di preparazione (es. fritto in padella). A proposito di tale frutto, l'autore si affretta a dire «al mio gusto è presto più bello che buono»<sup>159</sup>. Si tratta, quindi, a suo avviso, di una pianta prevalentemente ornamentale, priva di evidenti qualità culinarie.

I carciofi godevano nel Cinquecento di una fama molto estesa, ma Felici ci avverte anche che erano considerati cibo da ricchi. La loro raffinatezza permise a questi frutti di effettuare quello che i sociologi definirebbero un «salto sociale», arrivando così alle tavole nobiliari. In effetti, questo alimento risultò molto in voga tra i ceti dominanti sia italiani che francesi<sup>160</sup>. Viene appositamente riportato il termine «frutto» per parlare del carciofo, e non quello di «verdura», come sarebbe oggi più consueto riconoscerlo. Ciò perché all'epoca il carciofo assunse lo *status* di frutto. Il fatto di essere considerato tale implicava una connotazione nobile marcata, legata alla deperibilità dell'alimento e, pertanto, da consumarsi in tempi rapidi. Come si è potuto constatare nell'*Introduzione*, non si tratta di una caratteristica ricercata da un contadino che, invece, doveva fare fronte alla paura della fame. Si tratta di un gusto troppo raffinato per un villano, secondo la percezione delle classi più abbienti. Ogni classe sociale può consumare dei cibi che gli sono socialmente destinati e la consumazione di un determinato alimento da parte di un individuo non appartenente a quel rango potrebbe venire interpretata come una volontà di sovvertire il potere costituito. È così che mangiare può divenire un atto di protesta o di profonda sfida nei riguardi di persone appartenenti a un'altra classe sociale. Un esempio di questo fenomeno di scontro tra classi ci viene narrato da una novella di Sabatino degli Arienti, letterato e notaio bolognese, che scrisse nel 1495 una raccolta di novelle dedicate al duca di Ferrara, Ercole d'Este. Le pesche erano un cibo strettamente riservato alle *élites* e in questa novella i protagonisti sono Zuco Padella e Lippo Ghislieri. Quest'ultimo ricopre il ruolo di un personaggio

---

<sup>156</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 31 per l'etimologia della parola.

<sup>157</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, a pag. 32 si può trovare la citazione.

<sup>158</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 11.

<sup>159</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pp. 89-90.

<sup>160</sup> P. Briost/ F. Quellier, *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018, pp. 211-228.

molto ricco, con un giardino contenente alberi di pesco ricchissimi di frutti, mentre il villano Zuco impersonifica un personaggio antagonista al nobile Lippo. La figura del villano qui presentata era solita penetrare nella siepe del giardino del ricco aristocratico per rubarne i frutti. Si tratta di una vera e propria sfida, sistematica e ripetuta, al privilegio di classe. Messer Lippo, dopo aver sistemato una serie di trappole, riuscì a catturare il malfattore e lo sentenziò con questa frase: «lascia stare le fructe de li miei pari e mangia de le tue, che sono le rape, gli agli, porri, cipolle e le scalogne col pan di sorgo. Le pesche sono solo per li miei pari»<sup>161</sup>. Questa storia, redatta al limite del XV secolo, può essere in grado di narrarci una mentalità dell'epoca rintracciabile anche nel XVI, in quanto viene raccontata la destinazione di consumo delle pesche, consumate soprattutto dalle classi abbienti. In effetti, il costo sostenuto per l'acquisto di questi frutti da Fabio Monza risulta essere parecchio elevato: si aggirava, infatti, intorno ai dieci soldi; cinque volte tanto la quantità di insalata quotidiana acquistata dal nobile vicentino. Le pesche, riporta la lettera sull'insalata di Felici, si potevano anche seccare come cibo per l'inverno.

Felici provvede con l'enumerazione di altri frutti visibili di consueto nelle tavole. È il caso delle pere, che potevano essere mangiate cotte e crude, non perfettamente mature o cotte nel fuoco e in tegami, o, infine, essiccate. Il testo ci mette al corrente anche di un'altra realtà, propria delle zone montane nei tempi di carestia: una storia di estrema povertà, di persone che non disponevano di nulla da mangiare, ma previdenti come la formica nella favola di Jean de La Fontaine<sup>162</sup>. Questi individui che abitarono i rilievi montuosi furono soliti essiccare una gran quantità di quei frutti per poi ridurli in farina e trasformarli in pane. Le pere potevano essere mangiate anche secche com'erano<sup>163</sup>. Per il giorno 13 gennaio 1365, i «zornali» riportano una specifica varietà di peri, detti «garzagnoli» (la garzignolo identifica una varietà di pera contraddistinta da una polpa durissima, forse in origine proveniente da Galzignano, sui colli euganei). Questi frutti di questa specifica varietà poterono essere adoperati anche per la realizzazione di mostarde.

Le mele si mangiavano, anch'esse, crude o cotte nel fuoco o nel forno, e con esse era possibile realizzare minestre o torte. La cotogna, ci racconta Felici, costituiva una varietà di mela apprezzata nei cibi per il suo buon odore, il suo sapore e le sue virtù: potevano essere consumate crude e cotte nel forno, nel mosto, nell'acqua e nel vino. Potevano essere accompagnate da miele e zucchero. Le mele non erano un alimento frequente nella tavola dei Monza: i «pomi» vengono, infatti, citati una sola volta.

I cedri si potevano gustare con zucchero e miele, mentre il limone avrebbe potuto accompagnare arrostiti e insalate e fu ritenuto benefico in quanto in grado di incitare l'appetito<sup>164</sup>. Se le prugne e le susine potevano essere mangiate fresche o secche, era possibile anche adoperarle per realizzare conserve. Sulle more, invece, Felici si mostra scettico, in quanto afferma che queste giungano in tavola più «per certe stranezze de gusto d'homini che altrimenti». Questi frutti potevano essere

---

<sup>161</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, a pp. 36-37 si possono trovare sia la citazione che la storia di messer Lippo.

<sup>162</sup> J. De La Fontaine, *La Cigale et la Fourmi*, poetica.fr. Di seguito il link consultato: [La Cigale et la Fourmi, poème de Jean de La Fontaine - poetica.fr](http://poetica.fr) Oltre all'insegnamento che la favola ha il fine di proporre, sono ricorrenti i termini «*famine*» (carestia), lo scorrere delle stagioni e così delle diverse attività agricole (estate e «*temps chaud*» come tempo di lavoro nelle campagne, agosto come riparazione dei debiti e, infine, la brutalità dell'esistenza per chi si ritrova senza alimenti, destinato inevitabilmente alla morte.

<sup>163</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 92.

<sup>164</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 95.

selvatici o coltivati: i primi provenivano dai boschi, dai monti o dai campi, mentre i secondi avevano la particolarità di essere più grossi e furono maggiormente utilizzati come alimenti<sup>165</sup>. I fichi raggiungevano in gran numero le tavole, sia freschi che secchi. Il loro consumo avveniva usualmente prima del pasto e ci viene riportato «che così è cibo utilissimo»: se ne deduce che stimolino l'appetito e che, forse, preparino il corpo a una corretta digestione. Un altro punto di forza del fico è dato dalla sua ampia reperibilità stagionale, che va da inizio primavera fino alla fine dell'autunno. I frutti primaverili (inizio aprile) sono descritti come neri e saporiti, quelli estivi, invece, godevano di maggiori dimensioni e si mangiavano da giugno ad agosto. Infine, quelli autunnali erano prodotti, ci viene detto, sempre dalle stesse piante, ma si distinguevano in quanto potevano assumere diverse colorazioni (neri, rossi, bianchi, verdi)<sup>166</sup>.

Fette di pane imburrito, uva passa e fichi secchi: questi erano gli elementi costitutivi della colazione mattutina nella Mantova ebraica di Leone de' Sommi Portaleone (1527-1592), sceneggiatore alla corte dei Gonzaga<sup>167</sup>. Tre dei frutti già analizzati nelle pagine che precedono ci regalano delle sorprese: le more, i fichi e il melone erano spesso consumati salati. Ma i fichi potevano essere serviti anche dolci come frutta fresca e secca per dessert, insieme a pere, aranci, frutta candita e cedri<sup>168</sup>. Fabio Monza era solito acquistarne molti. È probabilmente il frutto da lui più menzionato in assoluto: in certi periodi ne acquistava con una cadenza quasi quotidiana e ciò era dovuto anche, lo si è visto, alla loro ampia reperibilità.

L'uva era consueta, secondo Felici, nelle tavole di ogni stagione: era possibile seccare sia quella grossa che quella minuta. Quest'ultima era solita essere trasformata in uva passa, utile per adornare tavole e insalate. Con l'uva matura, poi, si realizzava il vino che, a sua volta, era possibile trasformare in aceto, elemento principale dell'insalata. Ci sono, inoltre, uve che danno il proprio nome al vino con esse prodotto, quale la malvasia, il moscato, il greco, l'albano. Sul tema dell'uva le fonti sono numerose e permettono, pertanto, un maggiore approfondimento. Questo frutto fu molto acquistato dai Monza, ma fu soprattutto da loro coltivato. Negli appezzamenti di Breganze, infatti, Fabio stima i danni ricevuti nel giorno 23 giugno 1566 e giudica l'uva totalmente rovinata, tanto da non credere che con il ricavato si possa ancora farne vino<sup>169</sup>. Possediamo, inoltre, anche la quantità di uva passa acquistata con il relativo prezzo: il 15 febbraio 1566 acquistò ben cinquanta libbre di uva passa, spendendo cinque lire e quattordici soldi. Guardando alle cifre presenti nei «zornali», verrebbe da dire che l'uva passa fosse venduta a un prezzo maggiore dell'uva fresca, probabilmente a causa del suo sapore più dolce. In ogni caso, questa era sicuramente più apprezzata per fini alimentari da Fabio Monza rispetto all'uva fresca. Il 21 luglio 1565 acquistò, invece, dell'uva acerba, detta «gresta», dal quale si poteva ricavare un condimento, detto «agresta»<sup>170</sup>. Il 27 gennaio comprò venti libbre di uva

---

<sup>165</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 99.

<sup>166</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pp. 100-101.

<sup>167</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 127.

<sup>168</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pp. 109-110.

<sup>169</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 308.

<sup>170</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 424.

passa da Zante, probabilmente una zona vocata, per tre lire<sup>171</sup>. Ma è l'uva di Smirne che sembra essere, almeno dagli scritti del nobile preso in esame, il prodotto più eccellente. L'uva con questa provenienza viene, infatti, ribadita più volte come ricercata<sup>172</sup>. Ne acquista anche in grandi quantità: è il caso del 3 marzo 1565 in cui compra quarantatré libbre per casa e per le monache, spendendo sette lire e dodici soldi.

La castagna, secondo Felici, si poteva mangiare cruda, cotta, lessa e arrosta. In quest'ultimo caso, la si può trovare sotto il nome di «balocia» e di «brusciatella». Nel XVI secolo si consideravano tre modi di mangiare questo frutto: essiccato, così come lo si trovava in natura, o con ceci e minestre. Con questa si potevano realizzare pane, polente, dolci... e questa versatilità gli valse il nome nell'area mediterranea di «albero del pane». L'autore effettua un'ulteriore differenziazione: sono detti «maroni» i frutti più grossi, mentre il termine «castagne» veniva attribuito a quelli più piccoli e selvatici. Questi due elementi si differenziavano uno dall'altro: riporta, infatti, che i «maroni sono più estimati assai che le castagne per il cibo del'homo»<sup>173</sup>. Porta, ancora, un'altra testimonianza di luoghi montani, ancora di grande povertà, cioè quella di coloro che «magnano il frutto del faggio». Il giudizio che l'autore ne dà è canzonatorio: «più cibo da ghiri e da porci che da uomini». Uomini che, almeno se ne deduce dai tempi e dai luoghi, non sembrano avere avuto sempre la possibilità di fare altrimenti. Ed è qui che la storia del paesaggio si lega a quella dell'alimentazione: i querceti che dominavano le valli nei secoli precedenti furono in gran parte sostituiti da «boschi coltivati»<sup>174</sup>. Felici riprende rammaricandosi dell'utilizzo della ghianda come cibo per l'uomo: per lui tale condizione è un elemento da ascrivere alle prime popolazioni umane, e sembra rattristarsi del fatto che questa pratica sia ancora in voga nel XVI secolo. Tuttavia, riconosce che solo in situazioni di bisogno i più poveri ne fanno il pane e che «quando non ci è altro che la fame incalza, serve molto bene»<sup>175</sup>. Agostino Gallo fu un agronomo bresciano che scrive nel XVI secolo e ci conferma che «gran parte della popolazione (montana) non vive d'altro che di questo frutto»<sup>176</sup>. Nelle zone più ricche e negli anni meno difficili, castagne e «maroni» finivano nei mercati lontani e potevano restare in vendita molti mesi, trasformando così lo *status* alimentare. Si passò, infatti, dal bisogno di soddisfare un'esigenza (quella della fame) a quella di soddisfare un capriccio.

Fabio Monza ci informa che nell'autunno del 1565 il valore di una quarta di castagne si aggirava attorno agli otto soldi. Inoltre, si trattava di un prodotto durevole nel tempo, che per tale ragione veniva spostato da una residenza all'altra durante i viaggi. È un prodotto che poteva essere reperibile, fornendo degli estremi cronologici, dagli ultimi giorni di settembre ai primi di novembre, e ciò viene dedotto analizzando il periodo degli acquisti di tale alimento. Vi era, poi, tutta una serie di ricette e metodi di preparazione che delineavano l'appartenenza religiosa: a fornire da esempio sono le polente

---

<sup>171</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 147. La zona vocata viene dedotta per la continua menzione e relazione tra quel prodotto e l'isola di Zante all'interno del volume consultato.

<sup>172</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 170 (per fornire uno dei diversi esempi che è possibile trovare nelle pagine precedenti).

<sup>173</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, citazione di pag. 107, come le altre due che seguono.

<sup>174</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 34.

<sup>175</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 108 per la citazione.

<sup>176</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 34 per la citazione. L'elemento tra parentesi è un'aggiunta che vuole riportare il contesto a cui l'autore si riferisce.

di castagne consumate con l'uva passa (detti «castagnacci»), tipicamente ebraiche<sup>177</sup>. Nel Seicento le classi più abbienti erano solite farcire con le castagne le carni di volatili. La dinamica ci è raccontata da Giacomo Castelvetro: «ne riempiono i capponi, le oche, i tacchini che vogliono arrostitire, con susine secche, uva passa e pane grattugiato»<sup>178</sup>: una ricetta europea oggi molto usata nel continente americano. Non sono state trovate fonti, però, che permettano di retrodatare la ricetta al XVI secolo in ambito europeo.

Si passi ora da un cibo delle classi povere a uno delle classi abbienti: le mandorle. Queste, spiega Felici, «prima sono laudate accerbe e con il pelo, poi fresche o secche». Era possibile realizzare dei marzapani con miele, con zucchero e mandorlato per Natale. Si tratta di un frutto legato, perciò, alla festa. Era possibile «confettarle» con miele e zucchero o conservarle secche e mature per poi ricoprirle di zucchero. Ancora, si tendeva a ricavarne olio e a comporre insalate con i fiori di mandorlo e di pesco, anche se riconosce che queste insalate, più che per il piacere, servivano da medicinali per l'uomo perché, soprattutto quelle di pesco, aiutavano il corpo nelle sue funzioni<sup>179</sup>. È anch'esso un alimento rintracciabile frequentemente nei periodi freddi dell'anno nella tavola di Fabio Monza. E, anche per questo prodotto, è disponibile una stima del costo di questa frutta secca con annessa la quantità acquistata. Il 23 dicembre 1564, ad esempio, acquista venticinque libbre di mandorle per due lire e quindici soldi. Probabilmente l'acquisto di una tale quantità sotto le festività natalizie fa pensare a un consumo previsto durante tutto il periodo festivo. Il 12 gennaio 1565, invece, ci informa di aver pagato la pestata di dodici libbre di mandorle, spendendo tredici soldi e sei ducati<sup>180</sup>. Si tratta di un servizio offerto all'epoca di cui oggi si è perduta la conoscenza, ma che per anni ha continuato a prosperare. Talvolta ci informa anche dell'acquisto di una specifica varietà: è il caso del giorno 27 gennaio 1565, in cui acquistò venti libbre di mandorle ambrosine, pagando sei lire e quindici soldi. Inoltre, nello stesso giorno, acquistò anche cinquanta libbre di mandorle, pagandole diciassette lire<sup>181</sup>. In definitiva, si può asserire che la differenza di costo tra le due varietà non risulti particolarmente evidente. Il Monte Sinai era, invece, un dolce di pasta di mandorle alquanto diffuso tra gli ebrei italiani ed era preparato nei periodi di festa. Altro dolce ebraico molto antico in voga nel XVI secolo era la nocchiata, o «nociata», simile al torrone di noci, mandorle e nocciole, fritte nel miele<sup>182</sup>. La festa ebraica che, però, individuava maggiormente la mandorla come protagonista era quella di *Shavuot*. Questa si svolgeva in primavera e, dato il periodo, si era soliti decorare case e sinagoghe con piante e frutta di stagione. In tale festività, si organizzava un lussuoso pranzo di magro. Cibi caratteristici della festa erano, appunto, il riso con le mandorle, detto anche «biancomangiare», a cui potevano aggiungersi cannella e uva passa, e si poteva concludere il pasto con le dolci nocchiate o con torroni di mandorle e pistacchi. Anche qui, inoltre, la scenicità degli alimenti giocava un ruolo di rilievo. Un esempio di ciò può riguardare la consumazione dei «dieci comandamenti», realizzati in pasta di

---

<sup>177</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 33.

<sup>178</sup> M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011, pag. 35 per la citazione.

<sup>179</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 109 (inclusa la citazione).

<sup>180</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 138.

<sup>181</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 148.

<sup>182</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 109 per il peculiare utilizzo delle mandorle nel mondo ebraico.



mandorle. Si tratta, ancora, di un continuo gioco di ostentazione di opulenza e ricchezza<sup>183</sup>. Questi dolci erano comuni soprattutto presso le *élites* ebraiche.

Anche la noce era molto diffusa nelle tavole e poteva essere consumata così com'era o in compagnia di altre vivande. Con essa, era possibile condire minestre di diverso tipo o farne olio. Poteva aprirsi anche la possibilità di preparare un dolce molto in voga anche nel mondo cristiano dell'epoca, la «nociata». Le noci potevano essere mangiate fresche, secche e mature, e ci viene detto che le famiglie più povere tendevano ad utilizzarle molto<sup>184</sup>. Fabio Monza, il 15 febbraio 1566, riporta l'acquisto di noci «per il dopo-pasto», svelando così uno degli usi per cui consumavano questi frutti. In generale, però, le feste si aprivano con la frutta secca e fresca, come mele, uva, noci e pere, e si concludeva con pasticceria e confetti, di cui pignoccate e marzapani<sup>185</sup>. Il 19 ottobre 1566, Fabio Monza fece comprare otto minali di noci, spendendo diciassette lire e quattro soldi<sup>186</sup>.

I pistacchi erano, invece, secondo il trattato sull'insalata, molto desiderati nei cibi non tanto per il gusto, quanto per le loro qualità curative verso i «deboli di schiena»<sup>187</sup>. Il nobile vicentino preso in esame non comprava spesso questo genere di frutta fresca ma, quando lo faceva, ne acquistava diverse libbre. Il 27 gennaio 1565, ad esempio, acquistò quindici libbre di pistacchi per la cifra di sette lire e dieci soldi, pagando quindi dieci soldi alla libbra.

La veccia viene rappresentata, invece, come alimento per «gente povera e contadini»: nella lettera si asserisce che questa facesse buon pane. La cicerchia era, invece, adoperata per la realizzazione di pane e di minestre. Per quest'ultima funzione poteva essere adoperata anche la lenticchia. I bisi, o piselli, erano anch'essi molto noti nelle tavole, più freschi che secchi per una ragione di conservabilità. Felici ci racconta, infatti, che se freschi risultavano meno soggetti alla moltitudine di insetti che vi nascevano all'interno. Per ovviare a questo problema, ci spiega che se si fosse deciso di seccarli, si sarebbero dovuti prima bollire e poi provvedere all'essiccazione, così da non permettere la riproduzione degli insetti all'interno del baccello. Ci suggerisce anche un rimedio, qualora avessimo problemi con questa sorta di animali: utilizzare i piselli in minestre, frittelle e torte varie, così da non dover gettare i prodotti<sup>188</sup>. Fabio Monza acquista «bisi» nei mesi di giugno, elemento che lascia presagire una disponibilità di tale prodotto soprattutto in questo mese.

I fagioli venivano molto usati nei periodi di vigilia, consumati lessi, nelle minestre e conditi con olio, aceto, pepe e sale, come la cicerchia. I fagioli turchi, riporta Felici, si consumavano più freschi che secchi, anche se i loro effetti sul corpo venivano considerati terribili, perché molto inflativi e «dimora(vano) assai sullo stomaco»<sup>189</sup>. Si tratta, comunque, di un legume ad altro nutrimento e a lunga conservazione, spesso acquistato da Fabio Monza anche in copiose quantità. Il cece fu un

---

<sup>183</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pp. 137-138.

<sup>184</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 110.

<sup>185</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 165.

<sup>186</sup> F. Lomastro (curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009, pag. 339.

<sup>187</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 111.

<sup>188</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pp. 126-127 per le informazioni relative ai piselli.

<sup>189</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 127 per la citazione.

legume ben conosciuto e utilizzato «al tempo delle vigilie», contribuendo alla realizzazione di varie minestre e utilizzato fresco come secco. Poteva essere bianco, rosso o nero. La fava era, in genere, mangiata dai nobili e accompagnata da dell'uva passa. Diventava, così, un «cibo delicatissimo»<sup>190</sup>. In generale, il grande consumo di fagioli, ceci, lenti e fave era proprio delle famiglie più povere; gli altri tendevano a farne un uso limitato alle sole giornate di magro. Per gli ebrei, i legumi rappresentavano ancora qualcosa di più: erano un cibo di lutto, paragonabili alle uova sode<sup>191</sup>.

L'anice si trovava in moltissimi cibi, come nelle minestre e nel pane, ma i Monza limitavano l'assunzione di questo frutto alla consumazione di confetti realizzati con tale alimento. Felici riporta che i chiodi di garofano arrivavano dalle Molucche e che questi erano molto stimati dalle cucine importanti per il loro odore e sapore. Ne raccomanda, però, il consumo di una dose assai ridotta. La nobile famiglia vicentina si procurava direttamente la polvere di garofani. Si sa anche che il 13 gennaio 1565 acquistò quattro once di questo prodotto, spendendo due lire e quattro soldi. Da ciò se ne comprende che fosse un prodotto alquanto costoso.

Il fatto che la Repubblica veneta del XVI secolo andasse oltre i confini dell'attuale regione veneto è stato preso in considerazione ai fini della ricerca e, nel limite del possibile, si sono cercate informazioni anche per i domini di nuova acquisizione. Si prenda questa fonte in visita alle isole dell'Egeo e a Cipro nel 1563: il viaggiatore Elia da Pesaro, in tale anno si recò al mercato di Famagosta e riportò quale specie di frutta e verdura lì fosse facilmente reperibile. Ci riporta di aver trovato zucca gialla a collo lungo, riso e legumi. Tra questi ultimi, si annoveravano piselli, fagioli e fave. Fa menzione anche della frutta, sia fresca che secca, come agrumi, limoni, pesche, mele, capperi, fichi secchi e freschi. Ci informa, infine, anche di ciò che si faceva difficoltà a trovare, come castagne e giuggiole, mentre asserisce che le pere risultavano costose. Resta visibilmente stupefatto dell'ottima qualità dell'uva passa, dei melograni e delle olive di quei territori. Un'altra testimonianza ci arriva, invece, da un territorio circostante a quello della Repubblica. A fornircela il banchiere Abramo Isaia da Fano, che tra il 1560-1570 divideva la sua residenza tra Cesena e Lugo di Romagna. Ci dice di rifornirsi di sacchetti da una libbra di uva passa, di mandorle, nocciole e melograni, di sacchi di pere da settanta pezzi e di diverse olive dolci<sup>192</sup>.

Nelle case del ghetto di Venezia del XVI secolo si offrivano agli ospiti anche frutta fresca di stagione, soprattutto pere e ciliegie, con cui si aprivano anche conviti ebraici sfarzosi, composti da mele, pere, noci e uva, e si concludevano generalmente con pignoccate, marzapani e mostaccioli<sup>193</sup>.

I libri di famiglia rappresentano una risorsa alquanto rara in Veneto e non sono soliti contenere informazioni alimentari. Eppure, nelle memorie riportate in una trascrizione da J. S. Grubb, si scopre la figura di un medico, Bernardino Fracastoro, vissuto tra il XV e XVI secolo a Verona, che annotò due ricette che riporto testualmente di seguito:

- 1) «*Recetta da marville: primo tore gambari diese e tanta sonza quanto è uno ovo, e posa tore una branchà de quelli paparoti che nase su li muri, e pestare ogni quosa insieme e posa metere*

---

<sup>190</sup> C. Felici, *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986, pag. 129.

<sup>191</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 127.

<sup>192</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, da pag. 23-26 provengono le due fonti.

<sup>193</sup> A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pag. 109.

*ogni quosa insieme in una ramina. Meterge una ingistara de aqua e lasalla bolire tanto che la cala le due parte, e posa tore ogni quosa e meterla in una peza bianca e struchare ogni quosa in seme in uno plateleto, e quello se se-r-varà de sopra via. E posa tore de quello sevo e conzarse le dite marvele quando le ge da fastidio. Quosa provata».*

Questa «ricetta da meraviglie» fu da lui sperimentata con successo e a noi interessa per il peculiare utilizzo dei capperi («queli paparoti che nase su li muri») mischiati ai gamberi e messi a bollire. Entrambe le ricette avevano un fine medico. Questa su riportata, ad esempio, assolveva la funzione di alleviare il fastidio delle dita. Entrambe le ricette vengono riportate all'ultima pagina delle memorie di Bernardino Fracastoro. Si è già discusso nell'*Introduzione*<sup>194</sup> del collegamento che esiste tra medicina e alimentazione. Si vuole ricordare, però, che la medicina dell'epoca non prevedeva che tutti gli uomini fossero fatti in egual modo. Viene proposta un'altra fonte contemporanea ai fatti: Michele Savonarola fu un medico padovano vissuto nella seconda metà del Cinquecento che si mise al servizio di Borso d'Este. Lui riteneva che gli uomini robusti, ovvero i contadini, andassero trattati diversamente dagli uomini che vivevano nelle città e che erano soliti fare poco esercizio fisico<sup>195</sup>. La conformazione fisica rappresentava, quindi un'altra linea di demarcazione sociale, che rimarcava quelle che già erano le profonde differenze di classe.

Si analizzi, ora, la seconda ricetta del Fracastoro, che venne realizzata per uno scopo medico ben diverso dalla prima:

2) «*Receta da dolie osia dolori de mal de quoliqua: primo tore de le verze e farle far in minestra cum del'olio e quoserge dentro cavi quatro de alio, e posa manzar quele verze e manzar uno osia dui de quelli cavi de agio che ge sum quoti dentro e sorbir el brodo. Quosa aprobata*»<sup>196</sup>.

Anche questo scritto risulta interessante, in quanto sono molti gli alimenti di origine vegetale contenuti in tale trascrizione che si possono trovare menzionati nelle pagine di questo lavoro che precedono. In questo caso, il fine sembra essere quello di alleviare le doglie attraverso la consumazione di verze accompagnate da olio e aglio. Questa fonte per la città di Verona del XVI secolo dimostra, ancora una volta che gli alimenti furono strettamente correlati alla salute.

## Conclusioni

In questo breve lavoro si è discusso di un settore specifico della storia dell'alimentazione; quello dell'utilizzo di ortaggi e frutta nel XVI secolo. Si è notato nell'*Introduzione* che tale ricerca è comunque da ritenersi soggettiva e che fonti che trattano specificatamente questo argomento

---

<sup>194</sup> Questo lavoro, *Introduzione*, pag. 5.

<sup>195</sup> A. Campanini, *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo*, Carocci editore, Roma, 2016, pp. 110-111 per l'approfondimento della figura di Michele Savonarola e il legame tra cibo e medicina dell'epoca.

<sup>196</sup> J. S. Grubb, *Family memoirs from Verona and Vicenza (XV-XVI Centuries)*, Viella, Roma 2002, pp. 47-48.

sembrano essere limitate. Ciò ha pertanto richiesto l'utilizzo di una vasta bibliografia e di materiali affidabili provenienti da ambiti interdisciplinari per provare a ricostruire la storia, gli usi, i costumi e la cultura legata a questi alimenti. Ci si auspica, in conclusione, una prosecuzione dei lavori di ricerca in tale ambito che possa prendere in considerazione anche altri aspetti non analizzati in codesta sede. Quello che non viene mai esplicitamente dichiarato ma che si è cercato più volte di fare intendere, è che la cucina del XVI secolo nei territori analizzati abbia svolto soprattutto un ruolo di comunicazione. E sia stata (ed è tuttora) cultura. Se così non fosse, per quale motivo si arrivò a differenziare una cucina aulica da una popolare?

Tra i diversi campi in cui questo lavoro potrebbe ascrivarsi, il più indicato potrebbe essere quello relativo alla «cultura materiale», un'espressione che sembra includere diversi specifici settori di ricerca<sup>197</sup>.

---

<sup>197</sup> G. Reborà, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2018, pag. 185.

## Bibliografia:

- de Beatis A., *Voyage du cardinal d'Aragon en Allemagne, Hollande, Belgique, France et Italie (1517-1518)*, Perrin, Paris, 1913.
- Bigotti F., Marcacci F., Silvano G., Zampieri F., *Profili Rinascimentali. Politica, medicina e scienza fra XV e XVII secolo*, Marsilio Editore, Venezia, 2021.
- Blond G. e G., *Festins de tous les temps: histoire pittoresque de notre alimentation*, A. Fayard, Paris, 1976.
- Braudel F., *La Méditerranée et le Monde Méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Armand Colin, Paris, 1990.
- Briost P./ Quellier F., *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 2018.
- Campanini A., *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo*, Carocci editore, Roma, 2016.
- Capatti A./ Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2006.
- de Cervantes M., *Don Chisciotte della Manica*, a cura di V. Bodini, 2 voll., Einaudi, Torino, 2013.
- Cipolla C., *Introduzione alla Storia Economica*, Il Mulino, Bologna, 2003.
- Cipolla C., *Le avventure della lira*, Il Mulino, Bologna, 2012.
- Coyle N./ Chapien M., *Free to be thin*, Bethany House, Minnesota, 1994.
- Felici C., *Scritti Naturalistici: dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*, QuattroVenti, Urbino, 1986.
- Garrisson J., *Catherine de Médicis. L'impossible harmonie*, Payot, Paris, 2002.
- Gasparini D., *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari nella Terraferma veneta in età moderna*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2020.
- Grubb J.S., *Family memoirs from Verona and Vicenza (XV-XVI Centuries)*, Viella, Roma 2002.
- Lomastro F.(curatore), *I «zornali» di Fabio Monza: nella Vicenza di Palladio*, Viella, Roma, Collana Venetomondo 2, 2009.
- Mauss M., *Saggio sul Dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi, Torino, 2016.
- Mazzone C., *Golden Fruit: a cultural history of oranges in Italy*, University of Toronto Press, Toronto Buffalo London, 2018.
- Mesisbugo C., *Libro Novo nel qual s'insegna d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce*, Anguana Edizioni, Sossano (VI), 2021.
- Montanari M., *Amaro, un gusto italiano*, Editori Laterza, Bari-Roma, 2023.
- Montanari M., *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2010.
- Montanari M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2011.
- Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993.
- Montanari M., *Mangiare da cristiani: diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Rizzoli, Milano, 2015.
- Pisanelli B., *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Nabu Press, 2011.
- Quellier F., *La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022.
- Reborà G., *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2018.
- Revel J. F., *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Editions Plon, Paris, 1995.
- Toaff A., *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000.
- Tommaseo N.(editore), *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au xvi<sup>e</sup> siècle*, Hachette, Paris, tomo II, 1838 (apparizione originale).
- Verdier Y., *Le Petit Chaperon Rouge dans la Tradition Orale*, Allia, Paris, 2014.

### Documenti digitali

- Ambrosoli M., *Paesaggio Agrario: proprietà e conduzione di un territorio tra Piave e Sile nella prima metà del secolo XVI*, Treviso Edizioni Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Canova, 1997. Di seguito il link utilizzato: [Review \(jstor.org\)](#).

- Cornaro L., *Discorsi della vita sobria*, Padova, 1558, di seguito il link consultato: [Discorsi della vita sobria : Cornaro, Luigi, 1475-1566 : Free Download, Borrow, and Streaming : Internet Archive.](#)
- de La Fontaine J., *La Cigale et la Fourmi*, poetica.fr. Di seguito il link consultato: [La Cigale et la Fourmi, poème de Jean de La Fontaine - poetica.fr.](#)
- Maciver K.A., *Banqueting at the Lord's Table in Sixteenth-Century Venice*, University of California Press, Berkeley, California, 2008. Di seguito il link: [Banqueting at the Lord's Table in Sixteenth-Century Venice on JSTOR.](#)
- Momigliano A., *Study of Ancient History*, Wesleyan University, University of Chicago, Chicago, 2016, capitolo *The Rules Of The Game*. Segue il link consultato: [THE RULES OF THE GAME IN THE STUDY OF ANCIENT HISTORY - MOMIGLIANO - 2016 - History and Theory - Wiley Online Library.](#)
- Prevért J., *Sanguine*, nella raccolta *Paroles*, Editions Gallimard, Paris, 1946. Segue il link consultato: [https://culture.tv5monde.com/livres/prevert-exquis-plongee-dans-l-univers-du-poete/texte-sanguine.](https://culture.tv5monde.com/livres/prevert-exquis-plongee-dans-l-univers-du-poete/texte-sanguine)
- Varriano J., *At Supper with Leonardo*, University of California Press, Berkeley, California, 2008. Di seguito il link consultato: [At Supper with Leonardo \(jstor.org\).](#)
- [ricetta: definizioni, etimologia e citazioni nel Vocabolario Treccani.](#)

Tutti i documenti digitali sono stati permanentemente salvati all'interno dell'archivio digitale [Wayback Machine \(archive.org\)](#), così da essere consultabili in qualunque momento malgrado lo spostamento o l'eliminazione del materiale nei siti d'origine.