

# **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA**

**Dipartimento dei Beni Culturali: archeologia, storia dell'arte, del  
cinema e della musica**

**Corso di Laurea in  
Progettazione e Gestione del Turismo Culturale**

## **La tavola dei laici nell'Europa medievale: l'arte come strumento di comunicazione della cultura gastronomica**

**Relatrice:**

**Prof.ssa Federica Toniolo**

**Laureanda:**

**Chiara Calabretto**

**Matricola n°1231053**

**ANNO ACCADEMICO: 2021/2022**



## INDICE

<b>Introduzione</b> .....	3
<b>I. La tavola e il cibo dei laici</b> .....	5
I.1 La tavola dei laici .....	5
I.2 Il cibo dei laici .....	12
<b>II. Arazzo di Ester e Assuero del Minneapolis Institute of Art di New York</b> .....	19
II.1 L'arazzo: storia, processo di creazione, utilizzo e caratteristiche .....	19
II.2 L'arazzo di Ester e Assuero .....	20
<b>III. La raffigurazione del Mese di Gennaio nelle “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry nel Museo Condé di Chantilly</b> .....	27
III.1 Les Très Riches Heures del Duca di Berry .....	27
III.2 Il Mese di Gennaio nelle Ore del Duca di Berry: banchetto .....	28
III.2.1 Esempi di oggetti rappresentati .....	30
<b>Conclusione</b> .....	35
<b>Appendice fotografica</b> .....	37
<b>Bibliografia</b> .....	51
<b>Sitografia</b> .....	53



## INTRODUZIONE

Durante il corso di laurea triennale in Progettazione e Gestione del Turismo Culturale, dopo aver frequentato il corso di Storia dell'arte medievale e un laboratorio intitolato "Itinerari per l'Arte Medievale", ho maturato l'idea di scrivere la tesi su un argomento di storia dell'arte medievale.

Nelle pagine che seguono, verrà approfondito il tema della tavola e del cibo dei laici nel Medioevo sotto un punto di vista storico-artistico e in questa analisi avrà un ruolo fondamentale l'immagine, intesa come strumento di conoscenza e comunicazione della cultura gastronomica.

Il banchetto, soprattutto in età tardo medievale, ebbe una grande importanza come luogo della manifestazione dello status sociale di chi organizzava ed offriva un banchetto e dei suoi invitati, come dimostrano ancora oggi le raffigurazioni rimaste e gli oggetti della tavola sopravvissuti o riprodotti. Sono state scelte due opere interessanti per questa tematica: l'arazzo di Ester e Assuero, oggi conservato al Minneapolis Institute of Art di New York e la miniatura del Mese di Gennaio delle "Les Très Riches Heures" del duca di Berry, manoscritto oggi conservato al Museo Condé di Chantilly. Esse verranno descritte, contestualizzate ed analizzate proprio in quanto immagini della tavola dei signori, cercando di mettere in evidenza usi e costumi del banchetto e anche di soffermarsi sugli oggetti in essi raffigurati, quali esempi della materialità che ad essi veniva conferita. Si tratta di oggetti in materiali preziosi, fatti con grande raffinatezza da artigiani abilissimi che avevano il ruolo di sensibilizzare i sensi di colui che partecipava al rito della tavola.

La ricerca si è basata sulla lettura di una serie di studi su questo argomento, che affrontano dal punto di vista storico e storico-artistico l'alimentazione, la tavola e il cibo del periodo medievale. Alcuni dei saggi presi in esame, come quelli di Martina Bagnoli e Christina Normore, sono stati fondamentali per comprendere come queste raffigurazioni mostrino ancora, insieme ad alcuni rari oggetti arrivati fino a noi, l'importanza della materialità degli oggetti che apre ad una analisi non solo visiva, ma legata a tutti i sensi che l'uomo medievale attivava nel loro uso durante il rito del banchetto.

Il mio lavoro di tesi è articolato in tre capitoli ed è accompagnato da immagini relative alle opere esaminate e citate all'interno del testo.

Il primo è un capitolo storico e le principali questioni ruotano attorno ai concetti di tavola e di cibo, intesi come strumenti di ostentazione della ricchezza e del potere dei nobili; vengono inoltre evidenziate le differenze sociali esistenti tra signori e contadini. Partendo da questa definizione, vengono approfondite alcune tematiche relative al banchetto medievale, quali il galateo e le regole di comportamento a tavola, l'intrattenimento, il ruolo del cibo, le caratteristiche di alcune stoviglie, i principali ricettari, i motivi per cui si organizzavano i banchetti, gli attori del banchetto e infine il

valore dell'esperienza sensoriale. All'interno del primo capitolo, viene fatta anche un'osservazione sulla tavola, definita come rito conviviale e sull'idea del vivere insieme, concetto posto alla base del banchetto.

Il secondo capitolo analizza l'arazzo quattrocentesco sopra citato, introducendolo con una breve descrizione sulla storia, sull'utilizzo e sulla produzione di arazzi durante il Medioevo e i primi anni del Rinascimento. L'arazzo preso in esame è stato realizzato nella seconda metà del XV secolo e ha come protagonisti due personaggi biblici, Ester e Assuero; di questa opera vengono descritte le caratteristiche e le scene raffigurate, in particolare quella avente come protagonista un ricco banchetto tipico della corte persiana, ma inserito in un contesto tardomedievale. All'interno di questa scena, vengono esaminati alcuni degli oggetti presenti nella sala e sulla tavola e le pietanze servite, mettendo in evidenza le loro peculiarità.

Il terzo e ultimo capitolo presenta la celebre miniatura con il mese di Gennaio delle "Les Très Riches Heures" del duca di Berry, risalente alla prima metà del Quattrocento. Essa raffigura un banchetto ricco di personaggi e di oggetti sia della tavola, che della sala.

Oltre ad una descrizione approfondita degli oggetti e delle pietanze, all'interno dei capitoli, vengono fatti anche dei confronti con gli stessi utensili ancora oggi esistenti e conservati nei più importanti musei del mondo.

Da questo lavoro di ricerca, sono emersi alcuni punti importanti relativi al Medioevo a tavola, con riferimento al contesto laico e mettendo in luce l'idea del banchetto come mezzo per mostrare la propria appartenenza sociale e la propria ricchezza. Questo è quanto i banchetti delle due opere vogliono comunicare e che sarà possibile comprendere attraverso una loro dettagliata analisi.

Tramite la tesi e le opere prese in esame, si vuole dare inoltre la possibilità a chi guarda oggi un'opera d'arte, di comprendere il suo contenuto e la sua materialità, in modo che possa avere un'idea generale sulla società medievale sotto un punto di vista artistico, culturale, storico e sociale.

# CAPITOLO I

## LA TAVOLA E IL CIBO DEI LAICI

### I.1 La tavola dei laici

Fin dall'antichità, mangiare era sinonimo di convivialità e condivisione. Prima di mangiare però, era tradizione dedicare del tempo alla preparazione della tavola, come d'altronde ancora oggi è tipico fare. Il termine più appropriato da utilizzare è "apparecchiare la tavola" e questo deriva proprio dal periodo medievale. Nei banchetti dei nobili, come durante il pasto dei contadini, si faceva uso di tavole in legno chiamate mensae, che venivano appoggiate a loro volta sopra a dei cavalletti. Il motivo per cui veniva compiuta questa pratica era duplice: per il popolo era un modo per recuperare spazio all'interno delle loro umili dimore; per la classe sociale più abbiente invece, questa preparazione permetteva l'allestimento delle sale per i banchetti. È proprio da questa usanza tipicamente medievale, che deriva l'espressione apparecchiare la tavola, utilizzata in sostituzione alla parola tavolo.<sup>1</sup>

Il banchetto medievale era il luogo in cui mostrare la collettività e la partecipazione sociale, con l'obiettivo di esprimere la vita di una comunità. Tutti potevano permettersi dei momenti di convivialità, seppur con delle disuguaglianze dettate dall'appartenenza sociale.

Le differenze sociali esistevano ed erano ben visibili anche nell'alimentazione e nella preparazione della tavola. Massimo Montanari, un grande studioso di storia dell'alimentazione, all'interno del volume "Il cibo come cultura" riporta la frase «dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei»<sup>2</sup>, dando quindi l'idea del cibo come status symbol del benessere e della ricchezza.

Un primo elemento da evidenziare riguardo alla tavola e al banchetto, è la differenza tra quotidianità e festività. Il contadino normalmente aveva la possibilità di mangiare in maniera diversa dalla quotidianità solo poche volte all'anno, ad esempio durante la Pasqua oppure durante il giorno dedicato al santo patrono; il signore o il principe invece, organizzavano dei ricchi banchetti più volte al mese. In quelle occasioni gli acquisti di cibo aumentavano, si provvedeva ad arricchire i magazzini di spezie oppure si andava a cacciare con molti giorni di anticipo.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> R. Omicciolo Valentini, *Mangiare medievale. Alimentazione e cucina medievale tra storia, ricette e curiosità*, Tuscania, Edizioni Penne e Papiri, 2005, p. 79.

<sup>2</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari, Economica Laterza, 2011, p. 99.

<sup>3</sup> O. Redon, F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel Medioevo. Con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Bari, Economica Laterza, 2012, pp.12 – 13.

Proprio per questo motivo, sono molte le testimonianze riguardanti la contrapposizione tra cibo di città e cibo di campagna. La cucina di città nel Medioevo era molto varia, soprattutto perché la ricca borghesia poteva permettersi grandi quantità di prodotti che acquistava presso i mercati e poi conservava all'interno dei propri magazzini; è quindi possibile parlare di una vera e propria arte culinaria, data dalla possibilità che principi, borghesi e prelati avevano di scegliere le giuste specialità per poter preparare le pietanze per i banchetti che venivano da loro organizzati. Al contrario in campagna, le persone consumavano cibo e specialità locali la cui produzione proveniva prevalentemente dal loro lavoro manuale.<sup>4</sup>

Per la classe sociale benestante, erano numerose le occasioni che davano la possibilità di organizzare dei banchetti, come l'arrivo in città di un ospite illustre, la celebrazione di matrimoni o altre cerimonie, l'elezione di re e principi oppure di esponenti ecclesiastici, la festa di laurea. Tutte queste occasioni avevano come primo obiettivo la condivisione del cibo e la convivialità.<sup>5</sup>

Un banchetto non era solo un momento di festa, anzi molto spesso aveva lo scopo di celebrare il potere del sovrano, diventando uno strumento politico per ottenere nuove alleanze, trattati di pace o iniziare campagne militari. Le decisioni prese durante questi momenti potevano avere conseguenze importanti e a lungo termine.<sup>6</sup>

Un esempio di banchetto tenutosi con questo fine è la cosiddetta "Festa del Fagiano", avvenuta nel 1454, poco prima della caduta di Costantinopoli. In quella occasione il re Filippo il Buono di Borgogna annuncia l'inizio di una nuova crociata. L'avvio di questa guerra è però influenzato dall'intervento della moglie Isabella di Portogallo, che organizza la Festa del Fagiano per convincere il figlio Carlo I di Borgogna ad entrare in battaglia in aiuto del padre, a differenza di quanto accaduto nella battaglia contro i sudditi della città di Gand, in cui il figlio era rimasto in disparte su consiglio dei membri della corte del padre. Tale banchetto ebbe un grandissimo successo, non solo perché Isabella era riuscita a convincere il figlio ad unirsi al padre nel campo di battaglia, ma anche per le lodi ricevute da tutta la corte per il coraggio avuto nel sacrificare il figlio in favore alle conquiste territoriali del Regno di Borgogna.<sup>7</sup>

Uno degli obiettivi principali del signore per organizzare un banchetto, era però mettere in luce il proprio potere e le proprie virtù. Tutto ciò che stava attorno alla preparazione del banchetto vedeva anche la partecipazione della comunità e questo aveva lo scopo di garantire al signore un maggiore consenso e di rafforzare il suo potere.<sup>8</sup>

---

<sup>5</sup> M. Scopel, *Cucina e convivialità a Padova nel Quattrocento*, Trento, Edizioni del Faro, 2017, p. 37.

<sup>6</sup> C. Normore, *Sensual wonder at the Medieval table*, in *A feast for the senses: Art and Experience in Medieval Europe*, a cura di Martina Bagnoli, Baltimora, Walters Art Museum, 2016, p. 78.

<sup>7</sup> Normore, 2016, p. 76.

<sup>8</sup> Scopel, 2017, p. 37.



Durante il Tre e il Quattrocento i banchetti, organizzati presso le dimore di borghesi o ricchi proprietari, si basavano su un protocollo molto rigido che poteva riguardare i posti assegnati ai commensali a tavola, la disposizione dei tavoli all'interno della sala, la natura delle portate.<sup>9</sup>

Un primo aspetto da mettere in luce, è la scelta della sala in cui si tenevano i banchetti. Il proprietario sceglieva la sala di rappresentanza della propria dimora, che veniva adornata con festoni di fiori e arazzi alle pareti, oppure durante la stagione più calda, le mense per i commensali si tenevano nel giardino.

Le tavole, che venivano ricoperte da una tovaglia bianca in lino ricamata, erano predisposte ad U e i commensali sedevano nella parte esterna, in modo che all'interno potessero posizionarsi coloro che si occupavano dell'intrattenimento. Molto spesso sulla tavola potevano trovarsi più tovaglie poste una sopra l'altra in modo che, a conclusione di ogni servizio, si potessero sostituire con quelle sottostanti ancora pulite.<sup>10</sup>

Ogni piatto veniva servito seguendo un ordine prestabilito. Un normale banchetto prevedeva una successione di servizi, ognuno dei quali possedeva un certo numero di pietanze diverse. Un esempio furono i banchetti organizzati nella Francia trecentesca. Qui le portate seguivano un ordine dettato dalle regole dietetiche: il pranzo o la cena iniziavano con il consumo di frutta di stagione o con verdure condite; si passava poi ai piatti in salsa e alle carni; dopo una pausa, in cui venivano servite pietanze dolci o salate (pasticci), il banchetto si concludeva con il dessert composto da dolci, formaggi e frutta candita. I commensali, alzati da tavola, erano chiamati a portare alla bocca dei pezzettini di zenzero che servivano ad un corretto processo di digestione.<sup>11</sup>

Durante un ricco banchetto, tra un servizio e l'altro, avevano luogo degli intermezzi con l'obiettivo di bilanciare i sapori forti della carne e far fare una pausa al commensale. Inizialmente questi intermezzi consistevano in piatti molto semplici, come il biancomangiare o un dolce alla frutta. In seguito, divennero dei veri e propri spettacoli con piatti a sorpresa, quali animali vivi, - conigli, pavoni, fagiani – oppure composizioni colorate, quali piccoli castelli, in pasta o di zucchero<sup>12</sup>. Tra fine Medioevo e Rinascimento, la spettacolarizzazione portò in tavola costruzioni non più commestibili, ma adatte solo a stupire gli invitati; questi nuovi intermezzi venivano chiamati “intermezzi dipinti” perché su questi apparati effimeri venivano rappresentate scene mitologiche o battaglie.<sup>13</sup> Se infatti si guarda alle numerose rappresentazioni di banchetti risalenti al XIV e al XV secolo, si può notare un ripetuto legame tra i nobili e il consumo di volatili, un tipo di carne

---

<sup>9</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, pp. 19 – 20.

<sup>10</sup> Omicciolo Valentini, 2005, pp. 86 – 87.

<sup>11</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, pp. 17 – 18.

<sup>12</sup> Questi castelli di zucchero era tipico trovarli durante i banchetti medievali inglesi.

<sup>13</sup> R. Omicciolo Valentini, *Alla tavola del nobile medievale. Fonti, notizie e ricette per allestire un banchetto medievale*, Tuscania, Edizioni Penne e Papiri, 2013, pp. 86 – 88.

considerata più proteica rispetto ad altre. Questa considerazione poteva assumere però anche un carattere cavalleresco, soprattutto se si fa riferimento ad un episodio relativo alle storie di Alessandro Magno; il protagonista di tale episodio è un pavone che, dopo essere stato ucciso, viene portato a tavola non solo per essere mangiato, ma anche per fare da tramite a giuramenti di guerra tra i commensali.<sup>14</sup> Questo episodio è rappresentato all'interno di una miniatura, contenuta nel "Libro delle conquiste e dei fatti di Alessandro Magno", opera risalente alla metà del Quattrocento e attribuita allo scrittore francese Jean Wauquelin (Fig. 1).

Anche la disposizione degli invitati a tavola seguiva una rigorosa gerarchia sociale: il padrone di casa sedeva al centro della tavola insieme agli ospiti più importanti, poi vi erano gli ospiti di riguardo che sedevano nei posti più vicini al padrone e infine gli ospiti di rango inferiore che si trovavano ai lati della tavola.<sup>15</sup>

È a partire dal XII secolo che iniziarono ad essere redatti i primi testi che davano consigli su come stare a tavola. Uno dei più importanti è quello scritto da Pietro Alfonsi, intitolato "Disciplina clericalis", in cui vengono evidenziati alcuni comportamenti fondamentali dell'educazione a tavola (lavarsi le mani prima di mangiare, mangiare senza esagerare, masticare con cura il cibo). Nei secoli successivi, i consigli di comportamento corretto vennero scritti anche sotto forma di brevi poesie in latino, dove, a volte, si raccomandava di ricordare i più poveri, con lo scopo di educare i commensali alla carità cristiana. In Italia, il primo autore a scrivere un testo dedicato alle buone maniere fu Bonvesin de la Riva, con l'opera intitolata "De quinquaginta curialitatibus ad mensam". Al suo interno, oltre a raccomandazioni di carattere religioso (pensare ai poveri e benedire il cibo prima di iniziare a mangiare), egli raccomanda prassi igieniche quali lavare le mani prima e dopo il pasto e tenere pulite le mani per tutto il banchetto.<sup>16</sup>

Durante il banchetto, le pietanze venivano divise per coppie di commensali e di conseguenza vi era la condivisione delle stoviglie (bicchieri, scodelle, taglieri) e del cibo con il proprio vicino di tavola. Questo comportava necessariamente rispetto e attenzione da parte di entrambi, che dovevano evitare di precipitarsi sul cibo e di scegliere i pezzi migliori.<sup>17</sup>

Era regola inoltre, lavarsi le mani prima e dopo il pasto, in quanto le posate non erano molto usate e si mangiava quasi esclusivamente con le mani. Esistevano dei veri e propri lavabi detti acquamanili, ovvero dei recipienti che servivano al lavaggio delle mani di tutti i commensali prima di sedersi a tavola e una volta concluso il pasto. Questo recipiente era molto diffuso nelle tavole delle classi sociali più abbienti e poteva avere diverse forme (animale, creature fantastiche, busto o testa

---

<sup>14</sup> Normore, 2016, pp. 80 – 81.

<sup>15</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, p. 20.

<sup>16</sup> Omicciolo Valentini, 2013, pp. 61 – 68.

<sup>17</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, p. 20.

umana). Uno dei più conosciuti acquamanili realizzati nel Medioevo è quello che raffigura Aristotele e Fillide, oggi conservato al Metropolitan Museum di New York. Si tratta di un oggetto di artigianato nordeuropeo (Paesi Bassi), risalente alla fine del XIV secolo, ad uso principalmente domestico, ma con lo scopo anche di intrattenere gli invitati (Fig. 2).

I commensali a tavola dovevano infine tenere un certo decoro nel bere. Nell'atto del bere esistevano anche delle differenze sociali; una persona appartenente ad una classe sociale modesta non poteva mai alzare il bicchiere di fronte ad una persona di rango sociale più alto oppure non poteva bere prima che colui che lo aveva invitato lo facesse. Era necessario pulirsi la bocca prima di bere, bere a sorsi e non far rumore durante la bevuta. Siccome il vino era praticamente una delle uniche bevande presenti a tavola, gli ospiti dovevano berlo con moderazione e diluirlo con l'acqua.<sup>18</sup>

La tavola di un banchetto poteva ospitare un grande numero di utensili: le forchette, i cucchiari, i coltelli, i bicchieri, le coppe, la saliera, i taglieri e i piatti. Un caso importante è quello della forchetta. Come ho già detto, nel Medioevo era tipico mangiare con le mani. Da galateo era però previsto che venissero utilizzate solamente le prime tre dita (pollice, indice e medio) per portare alla bocca soprattutto cibo solido. Le persone appartenenti ai ceti sociali più modesti invece, non avevano questa accortezza e per questo motivo mangiavano con tutte e cinque le dita (si diceva infatti "mangiare da villano").<sup>19</sup> Nella penisola italiana, la prima testimonianza scritta riguardante la forchetta risale all'XI secolo, e riguarda la storia di una principessa bizantina che, durante un banchetto organizzato da un doge veneziano, fece uso di una forchetta d'oro a due denti. È probabile che i primi esempi di forchetta siano nati però nel XIII secolo; anche se in questo periodo essa, insieme al coltello, serviva esclusivamente ad aiutare a tagliare la carne nei piatti da portata ad uso comune. La forchetta come utensile individuale non era ancora diffusa nelle tavole medievali europee, anche se in Italia esisteva fin dagli inizi del Trecento. Già in quegli anni infatti, la penisola italiana era conosciuta per il consumo di pasta, pietanza che doveva essere molto calda e spesso anche condita con burro o altre spezie; proprio per questo motivo era necessario che i commensali la utilizzassero.<sup>20</sup> Un esempio di forchetta a due rebbi in metallo sopravvissuto, è quello conservato a Palazzo Horne, a Firenze risalente alla prima metà del XV secolo<sup>21</sup> (Fig. 3).

Come ho detto prima, durante i banchetti si svolgevano delle pause "intermezzi", nelle quali si ballava e si suonava.<sup>22</sup> Si può parlare quindi di "musica da tavola", un'usanza esistente fin dall'antichità e che si mantenne anche nel periodo medievale. Ci sono molte testimonianze, anche di miniature, in cui compaiono banchetti affiancati dall'intrattenimento musicale. Nel Medioevo

---

<sup>18</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, pp. 22 – 24.

<sup>19</sup> M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari, Economica Laterza, 2014, pp. 238 – 244.

<sup>20</sup> Montanari, 2014, pp. 238 – 244.

<sup>21</sup> Catalogo Generale dei Beni Culturali. <https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900287788>.

<sup>22</sup> Omicciolo Valentini, 2013, pp. 86 – 88.

infatti, erano tanti gli artisti di strada, chiamati giullari, che si occupavano di attività culturali e musicali; si trattava di cantori, danzatori, musicisti, acrobati che venivano scelti dai nobili per l'intrattenimento durante i banchetti da loro organizzati. Questi artisti suonavano e cantavano una musica profana, che veniva quasi sempre improvvisata e per questo motivo oggi sono molto pochi i documenti che ne parlano.<sup>23</sup> Nel già citato “Libro delle conquiste e delle storie di Alessandro Magno” è presente una miniatura che rappresenta una scena di banchetto. Al suo interno, tra una portata e l'altra, i commensali vengono intrattenuti da tre musicisti che suonano rispettivamente un'arpa, una viella e un organo portativo (Fig. 4).

Oltre ai musicisti, un banchetto medievale contava la presenza di un numeroso gruppo di servitori, ognuno dei quali aveva le proprie mansioni. Essi erano definiti attori del banchetto:

- il maestro di casa o maggiordomo, che possedeva la più alta carica della corte nell'organizzazione di banchetti;
- lo scalco, che si occupava dell'organizzazione della tavola e della sala in cui si teneva il banchetto. Sottostava al maestro di casa, ma poteva coordinare il trinciante, il credenziere, il coppiere e il cuoco, in quanto era lui a pianificare i vari pasti;
- i coppieri e bottiglieri erano coloro che si dedicavano alla conservazione, alla scelta e alla distribuzione del vino;
- il canevaro, che era l'addetto al controllo del vino nelle cantine, nella sua quantità e nella sua qualità (era un incarico di fiducia, dato che in quegli anni, nelle corti, erano molto diffusi gli avvelenamenti);
- il trinciante, che si occupava del taglio della carne da distribuire a tavola. Tagliare la carne era una vera e propria arte, che veniva eseguita davanti agli invitati. Nel momento in cui era chiamato a tagliare la carne, egli si posizionava davanti al padrone di casa e agli ospiti più illustri con una forchetta a due rebbi da una parte, che serviva a infilzare la carne e con un coltello affilato dall'altra;
- il credenziere, che invece aveva come mansione la gestione del vasellame e dell'argenteria e la preparazione dei piatti freddi da servire.<sup>24</sup>

L'infinità di banchetti che si sono tenuti durante il Medioevo nelle principali corti europee, riassumono chiaramente quanto sopra riportato. Massimo Montanari, nel suo libro intitolato “I racconti della tavola”, propone una serie di banchetti organizzati da personaggi illustri della storia medievale nelle loro dimore, con l'obiettivo di mettere in mostra la cucina di quel periodo, già allora definita come patrimonio culturale. Uno di questi racconti fa riferimento al banchetto

---

<sup>23</sup> Informazioni all'interno del sito <https://tech.everyeye.it/notizie/com-era-giullare-corte-medioevo-540968.html>.

<sup>24</sup> Omicciolo Valentini, 2013, pp. 82 – 84 e sito web <https://lauramalinverni.wordpress.com/2013/12/28/scalco-trinciante-cuoco-e-credenziere/>.

organizzato in occasione del matrimonio tra Annibale Bentivoglio<sup>25</sup> e Lucrezia d'Este<sup>26</sup>, tenutosi nel 1487 nel Palazzo Bentivoglio a Bologna. Questa ricorrenza ha potuto dimostrare, attraverso una grande quantità di cibo e una sontuosa preparazione della tavola e della sala, la sfarzosità e la magnificenza nella quale questi due personaggi vivevano.<sup>27</sup>

Una tematica molto importante nel Medioevo legata alla tavola, è quella riguardante i cinque sensi. In questo periodo infatti, la conoscenza sensoriale è stata fondamentale, tanto che ogni singolo oggetto ed ogni singola immagine erano in grado di parlare non solo alla vista, ma anche a tutti gli altri sensi. Ad ogni singolo senso veniva attribuita una propria funzione: con l'olfatto si potevano riconoscere le pietre preziose e le ossa dei santi; il gusto permetteva di indagare sulla natura delle cose; il tatto fu considerato per secoli il senso più carnale, anche se a partire dal XIII secolo, la mano iniziò ad essere definita come strumento dell'anima.<sup>28</sup> Per poter comprendere meglio l'arte medievale, è necessario prendere in considerazione il rapporto tra lo spettatore dell'opera e l'oggetto rappresentato e riuscire quindi a restituire l'approccio sensoriale degli uomini e delle donne del tempo<sup>29</sup>; nel caso delle opere aventi come protagoniste scene di banchetto, tutti e cinque i sensi trovavano la loro applicazione: il gusto, nell'assaggio delle pietanze che venivano offerte ai commensali; il tatto, nel mangiare con le mani, nel sentire la consistenza di tutto ciò che si trovava in tavola (stoviglie, tovaglia) e la freschezza dell'acqua utilizzata per lavarsi le mani e infine nel percepire il calore delle pietanze appena preparate; l'olfatto, non solo per avvertire il profumo dei cibi, ma anche per la presenza di profumi e acqua profumata all'interno della sala; la vista, per ammirare gli arazzi appesi alle pareti, il grande numero di servitori che portavano le pietanze e l'aspetto dei piatti che venivano preparati con grande cura; l'udito infine, nell'ascoltare i giullari di corte che durante il banchetto si esibivano cantando, suonando oppure recitando una poesia.<sup>30</sup>

A conclusione di questo paragrafo, è importante sottolineare la definizione di tavola che ci viene data da Massimo Montanari, che la indica come un rito conviviale, ovvero un gesto attraverso cui si celebra la sopravvivenza quotidiana e che per questo, si fa portatore di numerosi significati.<sup>31</sup> Il banchetto infatti, era in grado di comunicare i valori della vita, soprattutto quella sociale. Fondamentale era quindi il concetto di convivialità, che era considerato un principio cardine del rito

---

<sup>25</sup> È stato un condottiero italiano, vissuto tra la seconda metà del Quattrocento e parte della prima metà del Cinquecento.

<sup>26</sup> È stata una nobildonna italiana, appartenuta alla casata estense di Ferrara, figlia di Ercole I d'Este e di Ludovica Condolmieri.

<sup>27</sup> M. Montanari, *I racconti della tavola*, Bari, Economica Laterza, 2016, pp. 121 – 134.

<sup>28</sup> M. Bagnoli, *The Materiality of Sensation in the Art of the Later Middle Ages, in Knowing Bodies, Passionate souls. Sense Perceptions in Byzantium*, Cambridge, 2017, pp. 34 – 42.

<sup>29</sup> Bagnoli, 2017, p. 33.

<sup>30</sup> Normore, 2016, p. 75.

<sup>31</sup> Montanari, 2014, p. 217.

della mensa.<sup>32</sup> Durante un banchetto poteva accadere di tutto, situazioni positive<sup>33</sup> e situazioni negative<sup>34</sup>, inclusione o esclusione dei commensali dalla tavola, differenze sociali tra gli invitati, dimostrazione del proprio potere, condivisione del cibo e degli utensili. Tutto questo permetteva di definire il valore della tavola e del banchetto, come strumenti di condivisione, ricchezza, incontro, confronto e soprattutto comunicazione.<sup>35</sup>

## 1.2 Il cibo dei laici

Fin dall'antichità, il cibo viene definito come elemento di identità culturale e come strumento per entrare in contatto con culture diverse. Inoltre, il cibo ha avuto e ha ancora oggi una valenza sociale, tanto che la sua qualità e la sua quantità sono sinonimo di valore comunicativo e di appartenenza sociale.<sup>36</sup>

Durante l'Alto Medioevo esistevano due culture alimentari diverse e in contrasto tra loro, quella romana e quella germanica; nel momento in cui i barbari entrarono nei territori dell'Impero, conobbero l'alimentazione romana e allo stesso tempo fecero conoscere la propria agli abitanti dell'Impero.<sup>37</sup> Questo scambio culturale segnò le basi della cultura alimentare europea e da quel momento, questi due modelli alimentari divennero parte di uno stesso sistema di valori, caratterizzato da una grande varietà di risorse; da questa varietà nacque quel patrimonio alimentare e gastronomico europeo, che ancora oggi conosciamo.<sup>38</sup> Sulla base di questo, è possibile definire l'alimentazione medievale come l'insieme del cibo, delle abitudini alimentari, dei metodi di cottura e delle cucine delle culture europee nel periodo medievale (dalla caduta dell'Impero romano d'Occidente alla scoperta dell'America).<sup>39</sup> Nel Medioevo quindi, si può dire che si posero le basi della cucina europea, nata dall'incontro tra quella romana, che metteva in primo piano il pane, l'olio e il vino e quella barbarica, caratterizzata dal consumo di carne, grassi animali e birra.<sup>40</sup>

È possibile conoscere la cucina medievale nelle sue caratteristiche, attraverso una grande quantità di fonti scritte, rappresentate principalmente dai ricettari trecenteschi e quattrocenteschi. C'è però una netta differenza tra mondo contadino e aristocratico: sono poche infatti le testimonianze legate alla

---

<sup>32</sup> Montanari, 2011, p. 130.

<sup>33</sup> Ad esempio amicizie tra i commensali oppure alleanze politiche.

<sup>34</sup> Ad esempio tradimenti, rotture, uccisioni e avvelenamenti.

<sup>35</sup> Montanari, 2014, p. 218.

<sup>36</sup> Montanari, 2011, p. 99.

<sup>37</sup> Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Urbino, Economica Laterza, 1988, pp.13 – 14.

<sup>38</sup> Montanari, 2011, pp. 14 – 15.

<sup>39</sup> Wikipedia, [https://it.wikipedia.org/wiki/Alimentazione\\_medievale](https://it.wikipedia.org/wiki/Alimentazione_medievale).

<sup>40</sup> Montanari, 2011, p. 155.

cucina della classe povera (atti notarili e cronache), rispetto a quelle che si possono ricavare dalla classe sociale benestante (ricettari, conti delle case principesche e libri della ragione dei borghesi).

I primi ricettari risalgono al XIII e al XIV secolo e costituiscono una documentazione fondamentale per conoscere la cultura culinaria di questo periodo. Un primo esempio molto importante è “Le Viandier”<sup>41</sup>, una raccolta di ricette medievali risalente al 1380 di cui oggi esistono quattro manoscritti, realizzati nei secoli successivi. Quest’opera viene attribuita a Guillaume Tirel, che è stato il cuoco di Carlo V e Carlo VI nella corte francese. Le ricette presenti sono divise in quattro sezioni e sono dedicate alla preparazione della carne, del pesce, delle salse e dei dolci. L’autore ha voluto trattare la cucina medievale trecentesca dell’alta società, mettendo in evidenza tre aspetti importanti: l’uso delle spezie, il modo corretto nel presentare un piatto e la separazione della preparazione di carne e pesce dalla preparazione delle salse.

In Italia, i primi manoscritti contenenti ricette risalgono agli ultimi secoli del Medioevo (XIV e XV). Questi ricettari mettevano in luce non tanto una cultura culinaria locale, quanto una cultura gastronomica comune, che nasceva dai rapporti di scambio tra le varie realtà cittadine esistenti nella penisola. Da un punto di vista politico infatti, nel Medioevo l’Italia non esisteva, però alla base aveva già una propria identità gastronomica ben definita.<sup>42</sup> Il primo ricettario redatto nella penisola è il cosiddetto “Liber de coquina”, realizzato nei primi anni del Trecento, probabilmente presso la corte angioina di Napoli. Questo libro di cucina presenta due elementi che confermano che si tratti di una documentazione di origine meridionale: il primo è il modo in cui le ricette sono state scritte nel linguaggio, che lo fanno ricondurre al dialetto napoletano e pugliese; il secondo invece, riguarda la cucina, i prodotti e le ricette presenti, ricollegabili alla cultura culinaria dell’Italia meridionale.<sup>43</sup> Da questo ricettario, ne derivano altri scritti però in lingua volgare, adattati alle varie realtà locali. Come ad esempio il “Libro della cocina” dell’Anonimo toscano, il “Libro della cucina” dell’Anonimo veneziano e i “Due libri di cucina” dell’Anonimo meridionale. Secondo gli ultimi studi, tutti questi ricettari deriverebbero da un lavoro molto più grande realizzato presso la corte di Federico II di Svevia e oggi non rinvenuto.<sup>44</sup> Un secondo importante ricettario ha come punto di partenza un manoscritto realizzato a Siena tra il 1338 e il 1339, diventando in un secondo momento, un esempio per riadattamenti a livello di contenuto e di lingua per altre aree della penisola italiana (Liguria, Veneto, Bologna, Italia meridionale). Diversamente dal ricettario precedente, questo redatto a Siena non si diffuse fuori dal territorio italiano.

---

<sup>41</sup> Opera di riferimento per la cucina francese medievale del XIV secolo.

<sup>42</sup> Montanari, 2014, p. 15.

<sup>43</sup> Montanari, 2014, p. 16.

<sup>44</sup> Omicciolo Valentini, 2013, pp. 41 – 42.

Tra i due ricettari, ci sono però delle importanti differenze:

- il primo è nato in un ambiente cortese, quello della corte angioina di Napoli. Per questo motivo, esso si rivolgeva principalmente ai signori. Inoltre al suo interno, sono presenti delle indicazioni libere sulle dosi di cibo, probabilmente perché i cuochi delle corti erano esperti e di conseguenza non avevano bisogno di indicazioni precise.
- il secondo invece, è nato all'interno di una città comunale e per questo si rivolgeva all'alta borghesia. A differenza del primo, qui le varie dosi di cibo sono scritte con più precisione perché in questo modo, si potevano fare delle previsioni di costi e di spese per il loro acquisto.<sup>45</sup>

Questi due esempi di ricettari erano rivolti perlopiù ai signori e ai cuochi, anche se i più curiosi spesso si cimentavano nella loro lettura. Un caso particolare è quello di un prete bongustaio che portava sempre con sé un libro di ricette, facendolo passare per il suo breviario; si tratta di un personaggio messo in scena dal novelliere Gentile Sermini nel XIV secolo che ci fa capire come la cultura culinaria fosse già una tematica di grande interesse per molte persone.<sup>46</sup>

Riguardo alla cucina italiana, Mastro Martino de Rossi (detto anche Martino da Como), è stato il primo a scrivere un ricettario tutto italiano, intitolato “Libro de arte Coquinaria”. Questo ricettario mette in risalto alcune peculiarità tipiche della sua cucina, come ad esempio l'influenza della cultura araba nella preparazione di salse e di dolci e l'utilizzo di cibi provenienti dalla campagna, escludendo però i puré di verdure, i cereali, l'aglio e la cipolla, che infatti erano considerati alimenti poveri e adatti solo alla cucina dei contadini. Un personaggio con cui Mastro Martino entrò in contatto fu l'umanista e gastronomo Bartolomeo Sacchi<sup>47</sup>, che scrisse, tra il 1470 e il 1474, un trattato all'interno del quale tradusse in latino tutte le ricette scritte in volgare da Mastro Martino. È un'opera molto innovativa per l'epoca, sia per la sua impostazione, sia per la sua trattazione sistematica e al suo interno sono contenute anche tematiche relative all'arte culinaria, all'arte della dietetica, al piacere della tavola e all'igiene alimentare. Le ricette che Platina ha tradotto si basano perlopiù sui cibi dolci e sull'uso dello zucchero, una spezia che, a partire dagli inizi del Trecento, aveva preso sempre più piede nella cucina europea. L'opera è suddivisa in dieci capitoli e rappresenta una testimonianza fondamentale della cucina italiana quattrocentesca, soprattutto per la presenza di consigli su come preparare la tavola, sull'ora più adatta per mangiare e sui metodi più adeguati per cuocere i cibi. Essa si rivolgeva ad un ceto medio-alto, con capacità culturali che gli davano la possibilità di applicare quanto previsto al suo interno. La figura di Mastro Martino è stata fondamentale, soprattutto perché egli ha saputo concepire le ricette della sua opera, in maniera

---

<sup>45</sup> Montanari, 2014, p. 18.

<sup>46</sup> Montanari, 2014, p. 18.

<sup>47</sup> Detto il Platina, vissuto nel Quattrocento. Prese il soprannome dalla città natale, Piadena.



molto innovativa: al suo interno infatti vi è chiarezza, in quanto il procedimento delle varie ricette è spiegato in tutte le sue fasi attraverso una sensibilità didattica non presente nei ricettari precedenti e vi è anche un ordine significativo delle ricette, che seguiva una classificazione merceologica e gastronomica.<sup>48</sup>

Secondo Massimo Montanari, «il sistema alimentare funziona, in tutte le società, come un vero e proprio codice di comunicazione, regolato da convenzioni analoghe a quelle che danno senso e stabilità ai linguaggi verbali»<sup>49</sup>. Questo gruppo di convenzioni viene definito con il termine di grammatica e nei sistemi alimentari, essa consiste non solo in una sommatoria di cibi e prodotti, ma anche in una struttura in cui ogni singolo elemento ha il proprio significato. Durante il Medioevo infatti, esistevano dei sistemi alimentari in tutta Europa che possono ancora oggi essere analizzati attraverso la loro dimensione linguistica, composta a sua volta da una struttura interna e da una struttura esterna. Nella struttura interna, si possono ritrovare i concetti di grammatica, lessico, morfologia, sintassi e retorica, applicabili al sistema alimentare medievale.<sup>50</sup>

Il lessico consiste in un conglomerato di prodotti che nel Medioevo erano messi a disposizione delle persone per la loro alimentazione. Questo lessico nel corso dei secoli cambiò molto, a causa della situazione ambientale, della differenza tra contesto domestico e selvatico e della situazione sociale e culturale.<sup>51</sup> Per quanto riguarda il mondo animale, il lessico comprendeva perlopiù carne di suino e ovino<sup>52</sup>, all'interno del quale ogni animale aveva una propria funzione<sup>53</sup>. Per quanto riguarda invece il mondo vegetale, avevano un ruolo importante i cereali, tra cui la segale e l'avena<sup>54</sup>. Non potevano mancare i legumi, come fagioli, ceci, piselli e fave. A partire dal Basso Medioevo, grazie anche all'influenza araba, nel meridione italiano si diffusero alcune tipologie di verdure, quali il carciofo e la melanzana. Per quanto riguarda la frutta invece, sono state riscontrate maggiori difficoltà a reperire informazioni, che però non impediscono di affermare un'assenza totale di frutta nell'alimentazione medievale.<sup>55</sup>

La morfologia è un altro elemento importante del sistema alimentare e consiste in tutte quelle modalità necessarie ad elaborare e adattare i prodotti da consumare, attraverso delle pratiche da cucina. Queste pratiche permettevano la trasformazione degli alimenti in veri e propri piatti da servire e mangiare, principalmente durante i banchetti.<sup>56</sup>

---

<sup>48</sup> Montanari, 2014, pp. 20 – 22.

<sup>49</sup> Montanari, 2014, p. 24.

<sup>50</sup> Montanari, 2014, p. 24.

<sup>51</sup> Montanari, 2014, pp. 24 – 29.

<sup>52</sup> Definiti bestie minute nel mondo contadino.

<sup>53</sup> Ad esempio il maiale era l'animale per la carne, mentre la pecora per il latte e il formaggio.

<sup>54</sup> Conosciute per la loro produttività e resistenza alle problematiche climatiche.

<sup>55</sup> Montanari, 2014, pp. 23 – 29.

<sup>56</sup> Montanari, 2014, pp. 29 – 32.

Le attività normalmente svolte per la preparazione delle pietanze nelle cucine medievali erano:

- tritare, utilizzando il coltello che serviva a sminuzzare la carne, ma anche la verdura e altri cibi più elaborati;
- macinare, attraverso il mortaio e il pestello che servivano a “pestare” vari alimenti, come spezie, pane, mandorle e qualche volta anche la carne. Un alimento ben macinato permetteva di ottenere piatti gustosi e ben fatti;
- filtrare, pratica che concludeva la macinazione del cibo. Nel mortaio infatti, si poteva trovare un filtro, ovvero un tessuto che serviva a rendere limpido un liquido omogeneo;
- cuocere, sicuramente una delle pratiche più importanti della cucina medievale. Sono state individuate dagli studiosi alcune fasi che precedevano la cottura di un cibo. Una di queste era la precottura, che poteva interessare la carne per la sua ripulitura o doratura e le verdure per fissarne il colore o toglierne l’amaro;
- condire, essendo le spezie fondamentali nella cucina medievale, questa pratica era una delle più utilizzate dai cuochi dell’epoca. Le spezie erano presenti in quasi tutte le portate, anche se era raro ritrovarle nelle verdure o nei piatti di colore chiaro (in questi casi si usava lo zafferano). Esse venivano inserite nelle pietanze attraverso una tecnica precisa; infatti, dopo essere state macinate e ridotte in polvere, venivano fatte sciogliere in una salsa o in un liquido, per poi inserirle nel piatto;
- diffondere, pratica compiuta per le spezie che venivano inserite in piatti liquidi come i brodi. Il cuoco medievale doveva essere in grado anche di rielaborare i vari liquidi aggiunti alla pietanza durante la sua cottura, in modo da ottenere un altro preparato. Per fare questo, era necessaria la pratica della legatura. Alcuni dei cibi usati come leganti erano il pane, il rosso d’uovo e l’amido di grano.<sup>57</sup>

La sintassi equivale invece al pasto vero e proprio, che ha al suo interno una serie di piatti, che seguono alcuni criteri quali la successione, l’accostamento e la relazione. Un pasto poteva essere composto da un unico piatto, come accadeva nelle case contadine o da un grande numero di piatti, come accadeva nelle dimore dei nobili e dei principi. Con la parola “pulmentarium”, si indicava un piatto o una vivanda cucinata, che poteva avere una composizione più o meno specifica a seconda della situazione e della circostanza in cui veniva preparato.<sup>58</sup>

Si parla infine della retorica, che nel linguaggio della cucina, consiste nel modo in cui il cibo viene preparato, servito e consumato. Nel modo di mangiare si possono ritrovare alcune differenze tra i nobili e i contadini. Per quanto riguarda i nobili, un esempio è quello di Adelchi, figlio di un re

---

<sup>57</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, pp. 29 – 33.

<sup>58</sup> Montanari, 2014, pp. 32 – 33.

longobardo a cui viene attribuito il “mangiare come un leone affamato che divori la preda”; questa ingordigia nel mangiare aveva l’obiettivo di mettere in risalto la forza fisica e il coraggio di questo personaggio. Riguardo al modo di mangiare dei contadini invece, non sono rinvenute molte informazioni, anche se è molto probabile che esso fosse molto simile a quello dei nobili; quello che poteva cambiare tra i due era lo scopo, che per i contadini era semplicemente quello di bloccare la fame.

La grammatica del cibo appena analizzata prevedeva delle differenze sociali, ma questo non escludeva la presenza di una vera e propria convivialità e l’idea di condividere il cibo sia nella tavola dei ricchi, che in quella dei contadini.<sup>59</sup>

Nel Medioevo, come ancora oggi, il cibo non era qualcosa che andava a soddisfare esclusivamente un bisogno fisiologico, ma anche estetico e infatti doveva far provare ai commensali piacere sia al gusto che alla vista. Un primo elemento importante è il colore del cibo, che era fondamentale perché andava a definire una specifica pietanza piuttosto che un’altra. Il colore giocava un ruolo importante soprattutto nelle salse e in base ad esso, i commensali potevano scegliere tra un grande numero di esse: salsa saracena (nera), salsa bianca, blu, gialla, rosa, verde. Questi colori si ottenevano attraverso l’utilizzo di prodotti naturali, come ad esempio le foglie (spinaci), le erbe (prezzemolo), le spezie (zafferano, cannella), l’uva nera, ecc. Accanto ai prodotti naturali, esistevano però anche i coloranti artificiali che i cuochi molto spesso utilizzavano nella preparazione dei piatti, per ottenere colori come il rosa e il rosso. Ad esempio, il rosa antico lo si otteneva dal liquido rossastro, che derivava dal legno di sandalo; un rosso più acceso lo si otteneva dalla radice di alcanna; infine il viola e il blu potevano nascere dai licheni foliacei. Come il colore, anche la forma e la consistenza del cibo erano elementi che un cuoco professionista prendeva in considerazione. Nella cucina medievale non esisteva un principio fisso nel definire le consistenze dei cibi, in quanto era il cuoco a deciderle in base anche alle proprie capacità. Una consistenza piuttosto che un’altra non andava a soddisfare solo il palato, ma anche la vista diventando quindi una componente decorativa del piatto. Peculiare per il cibo era infine la forma, che metteva in luce le abilità del cuoco nel lavorare cibi più elaborati come i pasticci, le torte, i tortelli, le frittate o i piatti a base di carne.<sup>60</sup>

Come si è potuto vedere, in questo capitolo mi sono concentrata sulle modalità di preparazione della tavola durante i banchetti dei laici e sul cibo che veniva consumato nel Medioevo. Oltre all’importanza del cibo che, come già detto, era un elemento che andava a determinare il benessere economico e sociale di una persona, vi era anche un’attenzione particolare alla preparazione della

---

<sup>59</sup> Montanari, 2014, pp. 41 – 42.

<sup>60</sup> Redon, Sabban, Serventi, 2012, pp. 36 – 37.

tavola e della sala dove si tenevano i banchetti. Le decorazioni delle sale, con credenze e arazzi appesi alla parete e la tavola, con oggetti in oro e argento, permettevano a re, imperatori, signori, principi, nobili e ricchi prelati di ostentare a pieno il proprio benessere e il proprio potere. Sono molte le rappresentazioni risalenti al periodo medievale che raffigurano banchetti laici: dipinti, miniature, affreschi, arazzi.

## CAPITOLO II

### ARAZZO DI ESTER E ASSUERO DEL MINNEAPOLIS INSTITUTE OF ART DI NEW YORK

#### II.1 L'arazzo: storia, processo di creazione, utilizzo e caratteristiche

L'arazzo è un panno istoriato con motivi araldici, ornamentali o narrativi eseguito con una tecnica particolare su telaio verticale, detto anche alto liccio e orizzontale, detto anche basso liccio.

La sua produzione era molto diffusa nel Medioevo in gran parte d'Europa, anche se erano la Francia e le Fiandre i centri più importanti per la loro lavorazione. Il termine italiano arazzo deriva dalla città francese Arras, all'interno della quale abili artigiani si cimentavano nella loro produzione su commissione di personaggi importanti come i duchi di Borgogna<sup>1</sup>. Durante il Rinascimento invece, la Francia passò il testimone alle Fiandre che producevano arazzi molto più sofisticati, utilizzando fili più sottili e materiali preziosi come l'oro e l'argento. Le Fiandre divennero così un centro molto importante, anche perché gli artigiani si avvalevano di pittori conosciuti per l'esecuzione del cartone preparatorio.

I materiali più utilizzati per la loro lavorazione erano il cotone, la seta, il lino e la lana. La prima fase consisteva nella preparazione di un disegno da parte di un artista; successivamente, si passava all'intreccio dell'ordito, ovvero dei fili verticali e della trama, ovvero dei fili orizzontali. La lavorazione dell'arazzo sul telaio avveniva dal basso verso l'alto e una volta concluso, veniva fatto ruotare di 90°. L'arazziere poteva mettere in pratica questa tecnica attraverso l'utilizzo di due tipologie diverse di telaio: il telaio ad alto liccio e il telaio a basso liccio.<sup>2</sup> Il telaio ad alto liccio era un tipo di telaio verticale che permetteva la produzione di arazzi di grandi dimensioni, con tempi molto lunghi di lavorazione. Il telaio a basso liccio invece, era un tipo di telaio che permetteva la produzione di arazzi nel breve tempo e di piccole dimensioni.

Gli arazzi sono stati considerati fin dall'antichità delle vere e proprie opere d'arte. Avevano una duplice funzione, decorativa e pratica. Infatti, potevano essere appesi alle pareti per abbellire la sala, ma anche per motivi di isolamento termico; durante l'inverno, capitava che le pareti dei castelli e delle dimore principesche fossero molto fredde e per questo, tramite l'arazzo, si andavano a riscaldare le sale utilizzate per i banchetti. Se l'arazzo era di piccole dimensioni, poteva rivestire

---

<sup>1</sup> Titolo della nobiltà francese, che governò il ducato di Borgogna a partire dall'800. Il ducato comprendeva inizialmente il Regno dei Burgundi e queste terre divennero poi parte del Regno franco; successivamente questi territori divennero parte del Regno di Borgogna, guidati dalla carica del duca.

<sup>2</sup> Enciclopedia dell'arte medievale, Treccani [https://www.treccani.it/enciclopedia/arazzo\\_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/arazzo_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/).

mobili, cuscini, letti oppure fungere da tendaggi.<sup>3</sup> Non tutti potevano permettersi l'acquisto di arazzi; erano infatti nobili, principi e ricchi ecclesiastici a possedere queste opere. Attraverso gli arazzi infatti, i signori potevano comunicare il proprio status sociale, anche perché essi venivano esposti durante un banchetto, in modo che gli ospiti potessero ammirarne la loro bellezza.

Gli arazzi potevano esporre cicli narrativi complessi come qualsiasi affresco, con la differenza però, che essi erano facilmente trasportabili; ciò permetteva ai nobili di spostare il proprio arazzo da una dimora all'altra senza nessuna difficoltà.

L'arazzo poteva raffigurare una grande varietà di soggetti, sia di carattere sacro, che profano. Potevano rappresentare vicende di eroi dell'Antichità e del Medioevo, eventi vittoriosi contemporanei<sup>4</sup>, trame di poemi e di romanzi cavallereschi, scene tratte da fonti scritte rilevanti<sup>5</sup>, scene di caccia, scene con soggetti allegorici e infine rappresentazioni paesaggistiche, di animali o floreali.<sup>6</sup>

## II.2 L'arazzo di Ester e Assuero

Un arazzo molto significativo per le raffigurazioni di banchetto è quello conservato all'Istituto di Arte del Minneapolis di New York; esso fa parte del dipartimento di arti decorative, tessili e scultura, ma non è in mostra. È stato donato dalla signora C.J. Martin per la collezione commemorativa di Charles Jarius Martin.<sup>7</sup> Raffigura due episodi biblici tratti dal Libro di Ester, un libro dell'Antico Testamento. Venne realizzato tra il 1475 e il 1485 nelle Fiandre, uno dei centri più importanti del Basso Medioevo per l'attività di arazzeria. I materiali utilizzati per la sua produzione sono la lana e la seta. Si tratta di un frammento di un arazzo più grande, che aveva al suo interno altre tre scene più grandi e alcune scene più piccole e probabilmente apparteneva ad un ciclo di sei arazzi (Fig. 5). All'interno dell'arazzo sono presenti due scene, di cui sono protagonisti la regina Ester e il re Assuero. Ester fu una donna ebrea, che venne proclamata regina da re Assuero. Per la storia ebraica fu un'eroina, in quanto salvò il popolo dallo sterminio progettato da Aman<sup>8</sup>. Re Assuero invece, viene identificato con il re di Persia Serse I, che governò un grande impero, dall'Etiopia all'India, dal 485 al 465 a.C.

---

<sup>3</sup> Informazioni ricavate all'interno del sito web <https://historiemedievali.blogspot.com/2018/10/larazzo-nel-medioevo.html>.

<sup>4</sup> Ad esempio battaglie importanti e significative.

<sup>5</sup> Ad esempio le Metamorfosi di Ovidio, la Bibbia e quindi scene tratte dall'Antico e dal Nuovo Testamento.

<sup>6</sup> Informazioni ricavate all'interno del sito web <https://www.antiquanuovaserie.it/gli-arazzi-breve-storia-e-aspetti-tecnici/>.

<sup>7</sup> M. Bagnoli, *A Feast for the Senses. Art and Experience in Medieval Europe*, Baltimora, The Walters Art Museum, 2016.

<sup>8</sup> Primo ministro del re Assuero e personaggio importante nel libro, in quanto antagonista della regina Ester e soprattutto del cugino Mardocheo. La sua importanza è sottolineata dal fatto che tutti i sudditi dovevano inchinarsi anche davanti a lui, oltre che davanti al re; questo gesto non viene però compiuto da Mardocheo.

Nel libro di Ester, il banchetto ha un ruolo fondamentale, in quanto durante il suo svolgimento, la regina Ester comunicò ad Assuero l'intenzione di Aman di sterminare il popolo ebraico di Persia; Ester, attraverso un momento di intrattenimento, riesce a raggiungere i suoi scopi politici. Il tema del banchetto inoltre compare più di una volta all'interno del libro. All'inizio del racconto infatti, il banchetto che re Assuero organizza, viene descritto dettagliatamente, non solo nelle pietanze servite agli ospiti, ma anche nella decorazione della sala in cui il banchetto si svolge. La sala è infatti decorata con arazzi di lino e all'interno di essa erano presenti divani dorati e argentati. La tavola invece, è imbandita con coppe in oro e argento.<sup>9</sup>

Nell'arazzo, le due scene sono divise da un pilastro blu ed entrambe sono ambientate in un contesto tipicamente medievale, che ricorda quello delle più importanti corti europee della seconda metà del Quattrocento: sulla scena di sinistra è rappresentata Ester nel momento in cui si trova al cospetto del re. Nessuno poteva presentarsi davanti al re, a meno che non si venisse convocati personalmente; questo gesto era punibile con la morte. Ester però, ha corso questo pericolo e infatti nella scena è raffigurata inginocchiata, mentre sta baciando lo scettro per chiedere perdono al re per essersi presentata al suo cospetto senza invito (Fig. 6). Nello stesso momento, la regina invita re Assuero ad un banchetto organizzato in suo onore. Oltre al re e alla regina, nella stessa scena compare una giovane donna inginocchiata accanto ad Ester, che viene identificata come la figlia del padrone di casa, ovvero di colui che era in possesso dell'arazzo e che probabilmente aveva spesso esposto questo oggetto nella sala in cui organizzava i banchetti (Fig. 7). Questa donna indossa un abito molto elegante, è pettinata con un coda di cavallo, tiene in mano un rosario di perle d'oro e corallo e viene paragonata ad una donna nubile; quindi è molto probabile che sia stata rappresentata all'interno dell'arazzo come un possibile oggetto matrimoniale, rivolto a coloro che avrebbero osservato tale opera.<sup>10</sup>

Sulla scena di destra invece, è rappresentato il momento del banchetto (Fig. 8), voluto dalla regina Ester con l'obiettivo di rivelare la sua identità al re, ovvero di essere ebrea e di convincerlo a revocare il decreto che sanciva lo sterminio di tutti gli ebrei di Persia. La scena di destra racchiude un grande numero di elementi che mostrano i modi in cui veniva preparato un banchetto nel tardo Medioevo. Ester e Assuero sono raffigurati al centro della scena e risultano allo stesso tempo attori e spettatori; attori, perché sono parte integrante dell'opera e per questo osservati da tutti coloro che avrebbero ammirato l'arazzo; spettatori, perché guardano ai commensali che partecipano al banchetto preparato all'interno della sala in cui l'arazzo è appeso.<sup>11</sup> Sono seduti su una panca dal tessuto blu e con degli ornamenti dorati e alle loro spalle, appeso alla parete, vi è un arazzo

---

<sup>9</sup> La Sacra Bibbia, Libro di Ester, 2008, p. 611.

<sup>10</sup> Bagnoli, 2016, p. 210.

<sup>11</sup> Normore, 2016, p. 77.

millefiori. Alla sinistra della regina, è invece presente un cantore accompagnato da due musicisti, che stanno suonando l'arpa e il liuto (Fig. 9). Durante i banchetti medievali, l'intrattenimento era molto importante e veniva svolto tra un servizio e l'altro per sospendere momentaneamente il pasto.<sup>12</sup>

In questa scena però, è la tavola la componente principale (Fig. 10). È ricoperta da una tovaglia bianca, decorata con losanghe e su di essa sono presenti numerosi oggetti che mettono in risalto la sfarzosità della corte persiana di re Assuero. Questi oggetti sono i coltelli, i piatti, un bicchiere cerimoniale, una coppa e infine una saliera.

Il primo utensile che si può vedere sulla tavola è la saliera, un centrotavola molto raffinato che veniva riconosciuto come simbolo di potere e di ricchezza del signore. La saliera poteva avere varie forme (draghi, conchiglie, leoni) e poteva essere costruita con diversi materiali e decorata con pietre preziose, smalti e perle. Questo oggetto conteneva quasi sempre il sale, una spezia molto preziosa nel Medioevo che era presente quasi esclusivamente nei banchetti dei nobili. Sebbene nella raffigurazione dell'arazzo non si riesca a percepire, la saliera sopra la tavola aveva una posizione strategica e andava a definire i posti dei commensali; gli invitati più importanti erano seduti "sopra il sale", ovvero in prossimità della saliera, mentre gli invitati di rango sociale più basso erano posti "sotto il sale", ovvero distanti dal contenitore.<sup>13</sup> Quella raffigurata nell'arazzo è una tipica saliera a nef ed è dorata (la forma è quella di una nave); è costituita anche da quattro ruote, che agevolavano il suo spostamento sopra la tavola da un ospite all'altro. Un utensile di questo tipo poteva contenere anche altre spezie e piccoli oggetti, come i tovaglioli e i coltelli.<sup>14</sup> La saliera raffigurata è molto simile ad un esemplare ancora esistente in bronzo, risalente agli inizi del Quattrocento, oggi conservato al Walters Art Museum di Baltimora e proveniente da manifattura nordeuropea (Fig. 11). Questo oggetto stimolava diversi sensi nella percezione del commensale quali il tatto, la vista ed attraverso l'assaggio e l'uso del sale anche il gusto.<sup>15</sup> Sopra alla tavola sono disposti anche tre coltelli riccamente decorati. Il coltello era uno strumento molto importante e utilizzato fin dall'antichità per difendersi e cacciare. Nel Medioevo, esso veniva utilizzato come arma e tutti gli uomini lo possedevano; lo tenevano legato alla cintura o all'interno di un'apposita custodia. Nelle tavole medievali, tale oggetto non era sempre previsto perché ogni commensale poteva usare il suo personale, che portava ogni volta che partecipava ad un convito.<sup>16</sup> Un esempio importante di coltello utilizzato nella tavola medievale risale alla seconda metà del XV secolo e proviene da una bottega milanese, famosa per la produzione di posate sofisticate in quel periodo. Questo coltello era

---

<sup>12</sup> Omicciolo Valentini, 2013, p. 86.

<sup>13</sup> Omicciolo Valentini, 2013, p. 81.

<sup>14</sup> Bagnoli, 2016, p. 210.

<sup>15</sup> Normore, 2016, p. 77.

<sup>16</sup> Omicciolo Valentini, 2013, p. 79.



riccamente decorato nel manico e faceva parte di un gruppo di venti coltelli, contenuti all'interno di un'apposita custodia; oggi esso è conservato nella città di Siena (Fig. 12).<sup>17</sup> Altri esempi di coltelli medievali sono oggi conservati al Victoria and Albert Museum di Londra e nel Museo nazionale del Rinascimento a Château in Francia. Si tratta di un set di coltelli risalenti all'XVI secolo, provenienti dall'Italia e chiamati "coltelli di notazione" (Fig. 13). Una particolarità di questi coltelli è la loro decorazione; sulla lama sono raffigurati infatti degli spartiti musicali, che servivano probabilmente ai coreuti che si esibivano durante il banchetto. Da una parte, sono rappresentati dei versi di benedizione, che venivano cantati prima di iniziare il pasto; dall'altra invece, vi sono dei versi di gratitudine, che venivano invece cantati dopo il pasto.<sup>18</sup> Questo set di coltelli mette in gioco tre sensi umani: la vista, perché la loro decorazione conteneva delle annotazioni musicali, che venivano lette dai commensali o dai cantori; il tatto, perché con essi veniva tagliato il cibo; il suono, per la presenza di scritture musicali necessarie al canto o al suono di uno strumento. Nel Medioevo, i coltelli avevano la lama in acciaio, che si chiudeva con una punta triangolare spesso decorata con piccole lamine dorate; il manico invece, era spesso realizzato in avorio, legno, osso e pietra dura. Il coltello rappresentato sull'arazzo sono pronti per essere utilizzati dal trinciante, posto davanti alla tavola.

Un ultimo oggetto da analizzare, presente nella tavola raffigurata nell'arazzo è il bicchiere cerimoniale; si tratta di un bicchiere in argento dorato, decorato e chiuso da un coperchio, molto diffuso nel XV secolo. Questo tipo di bicchiere era perlopiù utilizzato durante eventi e celebrazioni di grande rilevanza e per la sua forma veniva associato al calice impiegato durante la celebrazione eucaristica.<sup>19</sup> Nell'arazzo, esso è posto al centro della tavola ed è probabile che fosse appartenuto al re e alla regina, dato che nel Medioevo era diffusa la condivisione delle stoviglie. Un bicchiere cerimoniale ancora oggi esistente, risalente al Quattrocento e probabilmente proveniente da una bottega fiorentina, è costruito con cristallo di rocca e nella sua forma assomiglia molto a quello raffigurato nell'arazzo; oggi è conservato nella città di Firenze, sotto la tutela del Museo del Bargello (Fig. 14).<sup>20</sup>

Altri oggetti presenti sulla tavola di Ester e Assuero sono i piatti d'argento, che contengono del coniglio arrosto. Lo scalco<sup>21</sup> in primo piano invece, tiene in mano un piatto da portata più grande con all'interno un cigno cotto e altri volatili. Dalla presenza di queste due pietanze, è possibile intuire il valore che veniva attribuito alla carne nel Medioevo, soprattutto nella tavola dei nobili.

<sup>17</sup> Catalogo Generale dei Beni Culturali, <https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900185874>.

<sup>18</sup> Dettagli su questi coltelli si trovano all'interno del sito web [http://collections.vam.ac.uk/item/O110614/serving\\_knife\\_unknown/](http://collections.vam.ac.uk/item/O110614/serving_knife_unknown/).

<sup>19</sup> S. Malaguzzi, *Il cibo e la tavola*, 2006, p. 352.

<sup>20</sup> Catalogo Generale dei Beni Culturali, <https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900281347-2>.

<sup>21</sup> Lo scalco era colui che si occupava dell'organizzazione della tavola e della sala in cui si teneva il banchetto.

Nei primi secoli del Medioevo, la carne era accessibile a tutte le classi sociali in seguito all'intensa economia silvo-pastorale di quel periodo; a partire dall'IX secolo, la situazione cambiò perché l'aumento della popolazione portò i contadini a dedicarsi maggiormente alla coltivazione dei cereali, permettendo quindi ai nobili un acquisto consistente di carne. Mangiare carne diventò, per la classe nobiliare, un vero e proprio status symbol.<sup>22</sup> Un grande consumo di carne però provocava la gotta, una malattia del metabolismo tipica dei nobili che portava all'infermità e in alcuni casi anche alla morte. Nella scena dell'arazzo è raffigurata carne di volatile, che a partire dai secoli XIV e XV iniziò ad essere considerata la più adatta alla la dieta dei signori. Infatti, sia dal punto di vista dietetico che simbolico, il volatile esprimeva leggerezza e per questo era ritenuto adeguato alle capacità intellettuali dei nobili, che andavano a sostituire la forza fisica necessaria e richiesta nei secoli precedenti in seguito al consumo di carne.<sup>23</sup> Il cigno, come altri volatili (pavone, fagiano), veniva cucinato e portato in tavola con le piume; molto probabilmente, questi animali avevano solo una funzione decorativa e simbolica.<sup>24</sup>

Oltre al trinciante e allo scalco, sulla destra dell'arazzo è raffigurato il coppiere reale (Fig. 15) che sta versando un liquido da un oggetto dorato (è molto probabile che si tratti di vino, dato che era una delle bevande maggiormente presenti nelle tavole medievali).<sup>25</sup>

Queste due scene bibliche sono contenute in un frammento centrale di un arazzo molto più grande, l'unico reperto giunto fino a noi. È probabile però che, accanto a re Assuero, fosse rappresentato anche il ministro Aman, invitato anche lui al banchetto organizzato dalla regina Ester; queste parti dell'arazzo non sono però rinvenute.<sup>26</sup>

Nella parte sottostante l'arazzo, all'interno di pennoni rossi, sono presenti tre gruppi di frasi scritte in latino. Tra le frasi ben conservate è possibile leggere:

- in dei populum: in nome del popolo;
- ministrat anulum: servire/consegnare in segno di impegno l'anello (come impegno a partecipare ad un banchetto e pagare la propria parte - citazione di Terenzio);
- hic rumor execrabilis reuelatur: questa calunnia (voce maledetta) si svela. Con questo gesto si compie la consegna dell'anello, che consiste nel prendere un impegno. Tale gesto però svela l'inganno che c'è sotto;
- sed regina/maesta dolens ac humilis doli fuit medicina: ma per la regina fu medicina (rimedio) dolente e umile (per il suo dolore);

---

<sup>22</sup> Montanari, 2014, p. 75.

<sup>23</sup> Montanari, 2014, p. 79.

<sup>24</sup> Malaguzzi, 2006, p. 155.

<sup>25</sup> Bagnoli, 2016, p. 210.

<sup>26</sup> Bagnoli, 2016, p. 210.

- rex et aman cum regina...vbi rex absque ruina: Il re e Aman con la regina... dove fu per il re la rovina.

Questi versi, purtroppo in parte perduti, evidenziano come il gesto dell'anello, cioè l'invito al banchetto (cerimonia tipica del periodo medievale) abbia portato poi alla rovina del re. Molto probabilmente, i versi appartenevano ad una canzone o ad un poema che veniva recitato durante i banchetti per intrattenere gli ospiti. I versi potevano servire anche a rendere meno distante il passato e il presente, la realtà e l'invenzione, rendendo labile il diaframma tra quello che succedeva nel banchetto vero e proprio (in epoca medievale) e quello che succedeva nel banchetto raffigurato nell'arazzo (racconto biblico in un contesto medievale).<sup>27</sup>

All'interno di questo arazzo possono essere individuati altri elementi importanti: la fastosità tipica della corte, il gusto cortese medievale, l'eleganza e la sfarzosità negli abiti dei personaggi, l'attenzione ai minimi dettagli e i colori molto accesi.

Nel Medioevo, la conoscenza sensoriale è stata molto importante, soprattutto se veniva applicata al tema del banchetto.<sup>28</sup> Nell'osservare la scena di banchetto rappresentata nell'arazzo, è possibile applicare i cinque sensi ad ogni singolo dettaglio raffigurato. I cinque sensi possono quindi essere così applicati:

- il gusto è collegato alle pietanze che vengono portate in tavola, in particolare il coniglio arrosto, il cigno e gli altri volatili e al contenuto della saliera. Inoltre, sulla sinistra della scena compare il coppiere reale che sta versando del vino, anche questo elemento da mettere in relazione con il senso del gusto;
- il tatto viene associato al modo in cui si mangiava nel Medioevo, ovvero con le mani. Questo gesto rendeva quindi il mangiare un atto sensoriale.<sup>29</sup> L'importanza di questo senso era data anche dalla poca diffusione della forchetta, che in molti casi veniva utilizzata, insieme al coltello, solo dal trinciante o da un altro attore del banchetto. Questo senso entrava in gioco anche quando si utilizzavano gli oggetti della tavola, che in questo caso sono il bicchiere cerimoniale, la saliera, i piatti, la coppa e i coltelli;
- la vista è uno dei sensi più importanti e in questo caso può essere legata alla predisposizione dei piatti e delle pietanze, alla preparazione della tavola e alle decorazioni presenti all'interno della sala (arazzo millefiori). Il tutto poteva attirare l'attenzione dei commensali e permettere al signore di mostrare la propria sfarzosità;

---

<sup>27</sup> Bagnoli, 2016, p. 211.

<sup>28</sup> Bagnoli, 2016, p. 32.

<sup>29</sup> Omicciolo Valentini, 2005, p. 82.

- l'udito, in questa scena, trova spazio nel contesto dell'intrattenimento organizzato per il banchetto di Ester e Assuero. Sono infatti raffigurati un cantore e due musicisti, che suonano rispettivamente l'arpa e il liuto;
- l'olfatto infine, è importante perché i cibi serviti emanavano profumi buoni e accattivanti. Spesso, la sala da banchetti veniva anche cosparsa di essenze profumate, altro elemento collegato al senso dell'olfatto.

## CAPITOLO III

### LA RAFFIGURAZIONE DEL MESE DI GENNAIO NELLE “LES TRÈS RICHES HEURES” DEL DUCA DI BERRY NEL MUSEO CONDÉ DI CHANTILLY

#### III.1 Les Très Riches Heures del Duca di Berry

« Les Très Riches Heures » è un codice miniato realizzato tra il 1412 e il 1416 ed è considerato un vero e proprio capolavoro della miniatura fiamminga (Fig. 16). Nello specifico si tratta di un libro d'ore<sup>1</sup>, commissionato dal duca di Berry Jean de Valois, fratello del re di Francia Carlo V, ai fratelli Limbourg. I fratelli Limbourg, ovvero Paul, Jean Hennequin ed Hermann sono stati tra i più importanti miniatori della pittura franco-fiamminga del XV secolo. Il codice, conservato oggi al Museo Condé di Chantilly, è formato da 206 fogli di pergamena, con all'interno circa tremila iniziali in oro e 131 miniature in oro e argento. Sono due le parti principali di cui il codice è composto: una parte è dedicata ai salmi e alle preghiere e un'altra è dedicata alla serie dei mesi con dodici miniature e il relativo calendario; il calendario era sempre presente nei libri d'ore perché era necessario al lettore, in modo che potesse trovare la preghiera corrispondente al giorno dell'anno. Alcune caratteristiche che emergono dalle scene dipinte nel manoscritto sono: l'armonia tra uomo e natura, l'utilizzo di colori molto luminosi<sup>2</sup>, l'uso dell'oro sia in lamina che in conchiglia, il raffinato disegno e l'impiego di una prospettiva empirica.

Nella parte dedicata ai mesi, in ogni foglio e sotto una lunetta con i segni zodiacali, sono rappresentate scene legate alla vita contadina e alla vita dei nobili, le cui attività vengono svolte all'interno di un grande paesaggio, avente come sfondo le residenze e i castelli del duca di Berry. I nobili vengono rappresentati in una forma allungata e idealizzata, che dimostra il comportamento cortese dell'epoca, mentre i contadini sono raffigurati in maniera più grossolana. Ogni mese è rappresentato in una miniatura che occupa l'intera pagina del codice. Oltre alle dodici miniature dei mesi, il codice ospita anche altre raffigurazioni importanti. Una di queste è “l'uomo anatomico” (Fig. 17), miniata nel 1416 come chiusura del calendario e con l'obiettivo di mettere in luce l'influenza degli astri sugli individui. Nella parte superiore della pagina compaiono gli stemmi del duca, con i tre gigli dorati su uno sfondo blu; la mandorla che racchiude l'uomo anatomico è contornata da due calendari, mentre il corpo dello stesso presenta, in ogni sua parte, un segno zodiacale<sup>3</sup>. Dopo questa miniatura hanno inizio le preghiere; questa parte del manoscritto inizia con

---

<sup>1</sup> Si tratta di un libro contenente una sintesi di testi devozionali ad uso dei laici, caratterizzato al suo interno da miniature che avevano il compito di segnalare i testi più importanti.

<sup>2</sup> Questi colori richiamano le vetrate delle cattedrali gotiche.

<sup>3</sup> Nel Medioevo infatti si credeva al rapporto tra uomo e segni zodiacali.

il Vangelo di Giovanni, che è rappresentato nella prima miniatura della sezione. Ogni sezione presenta al suo interno un numero significativo di miniature.

Il manoscritto viene definito come allegoria del tempo, delle ore felici che però possono in poco tempo incupirsi, dell'abbondanza e della miseria, della festa e del dolore, della pace e della guerra e ci mostra un ciclo che, seppur con qualche modifica, si ripete sempre e allo stesso modo nella vita degli individui.

Il codice infine, rappresenta una documentazione significativa, perché le miniature sono ambientate nella seconda metà del Quattrocento. Di questo periodo vengono messi in evidenza gli usi e le tradizioni del mondo cortese, come l'abbigliamento<sup>4</sup>, la tavola, il rapporto con gli animali domestici e gli usi e le tradizioni del mondo contadino, come il lavoro nei campi, le attrezzature e le tecniche utilizzate. Vengono mostrati anche gli aspetti architettonici della Francia quattrocentesca, data la numerosa presenza di castelli, residenze e palazzi appartenuti al committente.

La miniatura che andrò ad analizzare nel prossimo paragrafo è quella corrispondente al Mese di Gennaio.

### **III.2 Il Mese di Gennaio nelle Ore del Duca di Berry: banchetto**

Il manoscritto si apre con dodici miniature che corrispondono ai dodici mesi dell'anno, ognuna delle quali è dedicata a degli episodi tratti dalla vita quotidiana dei contadini e dei nobili. La prima miniatura coincide con il mese di Gennaio e come per gli altri mesi, è divisa in due parti (Fig. 18). Nella lunetta in alto è raffigurato il Sole che, con il suo carro, attraversa il cielo di questo mese accompagnato dai segni zodiacali del Capricorno e dell'Acquario (Fig. 19). Nella parte inferiore invece, è rappresentato un banchetto. La scena si svolge all'interno del Castello di Vincennes e il protagonista è il duca di Berry<sup>5</sup>, committente dell'opera che viene rappresentato di profilo per mettere in risalto il suo status sociale.<sup>6</sup>

La scelta di collocare un banchetto nel primo mese dell'anno non è casuale; si tratta infatti di un convito organizzato in occasione di una festività importante, che potrebbe essere il Capodanno oppure il 6 gennaio, giorno di Epifania. È molto più probabile che si tratti del 6 gennaio e durante questo giorno, secondo la tradizione cristiana, avviene la consegna dei doni a Gesù bambino da parte dei re Magi; nello stesso giorno, anche tra i nobili avveniva uno scambio di doni.

Al centro della scena compare una grande tavola imbandita, coperta da una tovaglia bianca ricamata e contenente un grande numero di pietanze (simbolo di abbondanza), stoviglie e vasellame in oro e

---

<sup>4</sup> L. Bellosi, *Il calendario dei mesi e le miniature delle "Très riches heures" del duca di Berry*, Milano, Abscondita, 2021, p. 144.

<sup>5</sup> È rappresentato di profilo e questa scelta mette in luce il voler paragonare questo personaggio agli imperatori romani.

<sup>6</sup> Normore, 2016, pp. 75 – 76.

argento (simbolo di opulenza). Nella parte centrale della tavola, seduto su una sorta di divano, si trova il padrone di casa, il Duca di Berry (Fig. 20). Egli indossa un abito blu, colore simbolo della sua casata, molto elegante e riccamente adornato con ricami dorati e in pelliccia, come nel caso del copricapo.<sup>7</sup> Egli è circondato dai membri della sua corte, anche loro abbigliati in maniera molto raffinata. Eleganza e raffinatezza erano simbolo del benessere sociale di cui i componenti della sua corte godevano. Sullo sfondo in alto, compaiono lo stemma della casata, in cui sono raffigurati gigli, cigni e orsi<sup>8</sup> (Fig. 21) e un grande arazzo che rappresenta le vicende della Guerra di Troia; questa scena di guerra può essere intesa come un'antitesi all'evento che si sta festeggiando, ma che in realtà allude al fatto che la nobiltà acquisisca potere e ricchezza attraverso l'uso delle armi. Sempre all'interno dell'arazzo, sulla destra è rappresentato un castello, identificato come un'altra residenza del duca. Tra gli invitati al banchetto vi sono Paul Limbourg (Fig. 22), uno degli autori delle miniature e il vescovo di Chartres (Fig. 23), vestito con un abito bianco, simbolo di purezza e un mantello rosso, simbolo dello spirito santo e icona del sangue di Cristo. Tra i personaggi in primo piano, ce ne sono due (uno vestito in blu e uno vestito in verde) che indossano una cintura con legata una custodia in pelle contenente un pugnale, riconosciuto come simbolo del loro benessere economico e delle loro capacità militari. Il personaggio vestito in verde è probabilmente il trinciante, dato che è rappresentato con il coltello in mano (Fig. 24). Il personaggio alla sinistra della miniatura invece, tiene in mano una coppa dorata di vino e per questo motivo potrebbe essere il coppiere reale; più nello specifico si tratta del calice cerimoniale, che in questo contesto simboleggia l'obiettivo di questo banchetto, che è quello di promuovere un accordo politico.<sup>9</sup> All'estrema destra e all'estrema sinistra sono presenti altri due giovani membri della servitù, vestiti allo stesso modo: indossano infatti una sopravveste rossa e grigia circondata da una cintura nera, delle calze bianche e degli stivali neri. Dietro al padrone di casa, un gruppo di invitati si sta scaldando davanti ad un grande camino, ascoltando le parole di un dignitario che sta dicendo "avvicinatevi, avvicinatevi"<sup>10</sup> (Fig. 25). Molto particolare è la presenza dei due cagnolini del duca sopra il tavolo, intenti a giocare e curiosare tra le pietanze e di un levriero posto in basso a destra (Fig. 26). Il levriero era una razza molto diffusa nel Medioevo, soprattutto nel contesto inglese e normanno; venivano spesso raffigurati in scene di caccia e nelle scene di banchetto.<sup>11</sup>

Il banchetto raffigurato in questa prima pagina del manoscritto non fa riferimento solo alla festività dell'Epifania, ma è stato rappresentato anche per affermare il potere del duca all'interno del suo regno.

---

<sup>7</sup> Informazioni all'interno del sito web <https://vestioevo.com/2015/01/02/il-mese-di-gennaio/>.

<sup>8</sup> È probabile che la presenza dell'orso sullo stemma faccia riferimento ad Ursina, una dama amata dal duca.

<sup>9</sup> Malaguzzi, 2006, p. 317.

<sup>10</sup> Particolare è il fatto che queste due parole siano scritte sopra la testa del personaggio che le dice.

<sup>11</sup> Informazioni all'interno del sito web <https://www.petlevrieri.it/lurcher/le-origini-dal-medioevo-ad-oggi>.

Nel Medioevo, il banchetto definiva anche il tempo dell'anno, segnando il passare delle stagioni ed evidenziandone le festività principali. I mesi di dicembre e gennaio ad esempio, erano quelli legati alle feste e ai banchetti.<sup>12</sup>

### III.2.1 Esempi di oggetti rappresentati

Nella miniatura con il mese di Gennaio, vera protagonista della scena è una grande tavola imbandita (Fig. 27). Sulla tavola sono presenti diversi oggetti, tra cui dei piatti di varia misura sia in argento che in oro, un coltello tenuto in mano dal trinciante, una grande saliera dorata a forma di nave e un tovagliolo che viene piegato a triangolo da uno scalco. Alla sinistra della miniatura invece, il coppiere e il bottigliere stanno riempiendo i bicchieri di vino e accanto a loro vi è una credenza ricca di vasellame.

Tra gli oggetti rappresentati in questa tavola vi è la saliera, di cui oggi esistono ancora esempi conservati. Come nell'arazzo di Ester e Assuero, la saliera è a forma di nave; negli inventari di corte viene menzionata come "salière du pavillon" (Fig. 28).<sup>13</sup> Questo oggetto poteva contenere, non solo il sale, ma molto spesso anche tutto il necessario per il pasto del signore, ad esempio il tovagliolo, il cucchiaino, il coltello e il piatto.<sup>14</sup> Questa saliera è formata da un piedistallo, sopra il quale si trova una nave decorata ai lati esterni e alle estremità con delle riproduzioni di due animali, un orso e un cigno.<sup>15</sup>

Altri oggetti presenti sulla tavola di questa miniatura sono i piatti. Essi hanno varie dimensioni e come si può vedere non ce ne sono per tutti i commensali. Infatti, il piatto come il tagliere, nel Medioevo veniva condiviso con il proprio vicino di tavola. I piatti erano costruiti in peltro o ceramica fine, se si trattava di una tavola nobiliare; se invece, la tavola era quella contadina oppure di una taverna, i piatti erano realizzati in legno o terracotta rudimentale.<sup>16</sup> Molto spesso, il piatto veniva creato utilizzando delle fette di pane che venivano ricavate da una pagnotta più grande; venivano per questo definiti "piatti di pane".<sup>17</sup> Nella tavola del duca di Berry, i piatti sono in oro e argento e hanno quindi l'obiettivo di mettere in luce la propria ricchezza e quella della casata. Oggi sono conservati molti esempi di piatti risalenti al periodo medievale: un piatto costruito in maiolica e decorato con dello smalto colorato, della fine del XV secolo, di artigianato toscano è conservato nel Palazzo Bruni Ciocchi, nella città di Arezzo (Fig. 29).<sup>18</sup> Un'altra curiosità relativa ai piatti

---

<sup>12</sup> Normore, 2016, p. 75.

<sup>13</sup> Normore, 2016, p. 76.

<sup>14</sup> Malaguzzi, 2006, p. 355.

<sup>15</sup> Questi due animali non sono stati inseriti casualmente, dato che corrispondono ai simboli della casata del duca di Berry.

<sup>16</sup> Omicciolo Valentini, 2005, p. 73.

<sup>17</sup> Omicciolo Valentini, 2013, p. 74.

<sup>18</sup> Catalogo Generale dei Beni Culturali. <https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900224107>.



riguarda il modo in cui venivano portati in tavola, ovvero contemporaneamente e di conseguenza era il singolo commensale a scegliere da quale pietanza iniziare; oggi, al contrario, viene eseguito il cosiddetto “servizio alla russa”, in cui i piatti vengono serviti seguendo un ordine preciso e uguale per tutti i commensali.<sup>19</sup>

Sulla tavola è raffigurato anche un tovagliolo, che viene piegato a triangolo da uno scalco. Nel Medioevo il tovagliolo non era particolarmente diffuso, anzi spesso veniva posto davanti ai commensali di rango sociale più basso per differenziarli da quelli appartenenti alla nobiltà.<sup>20</sup> Il tovagliolo veniva sostituito con tovaglie molto lunghe, che permettevano ai commensali di pulirsi le mani e la bocca dopo ogni portata.<sup>21</sup> Con il passare dei secoli, il tovagliolo ha assunto un ruolo sempre più importante, andando a definire l’idea di individualità del singolo commensale.

Proprio in sostituzione al tovagliolo, nelle tavole medievali molto importante era la tovaglia. Sulla tavola del duca, vi è una tovaglia bianca ricamata nella parte finale. Molto spesso però sulla tavola, veniva posizionata più di una tovaglia in modo che, a conclusione di ogni servizio, i commensali potessero mangiare su una pulita. Nei primi secoli del Medioevo, la tovaglia era un panno molto semplice, bianco e con delle frange nei bordi. A partire dagli inizi del Trecento invece, le tovaglie iniziarono ad essere maggiormente decorate, con figure stilizzate e bordi colorati e ad essere realizzate con stoffe più sofisticate<sup>22</sup>. La tovaglia veniva molto spesso scelta con colori e decorazioni intonati con quelli delle pietanze servite.

Alla sinistra della miniatura vi è una credenza, sopra alla quale è posizionato del vasellame dorato che viene messo in mostra ai commensali, che possono quindi ammirare i tesori della casa del duca.<sup>23</sup> Davanti alla credenza è raffigurato il coppiere che sta versando del vino su un bicchiere da un grande boccale dorato; lo scalco accanto a lui invece, tiene in mano un bicchiere cerimoniale. Molto importante è il significato cristiano che ha il calice, in quanto contenitore per il vino, che per la Chiesa corrisponde al sangue di Cristo.<sup>24</sup> Tra il ricco vasellame posto sulla credenza, compaiono anche alcuni bicchieri, anch’essi dorati. Una delle caratteristiche più importanti del bicchiere nel periodo medievale era la varietà di forme. In Italia, già dal XV secolo, il bicchiere veniva prodotto in vetro e aveva la classica forma cilindrica; in seguito, questa produzione si diffuse in gran parte d’Europa.<sup>25</sup> Sono numerosi i bicchieri ancora oggi conservati. All’interno del Catalogo dei beni

---

<sup>19</sup> Montanari, 2014, p. 9.

<sup>20</sup> Omicciolo Valentini, 2005, p. 87.

<sup>21</sup> Omicciolo Valentini, 2005, p. 87.

<sup>22</sup> Tipiche sono le tovaglie perugine, considerate un prodotto tessile prezioso soprattutto tra il XIII e il XIV secolo.

<sup>23</sup> Malaguzzi, 2006, p. 317.

<sup>24</sup> Malaguzzi, 2006, p. 344.

<sup>25</sup> Malaguzzi, 2006, p. 344.

culturali, ho trovato un caso di un bicchiere risalente al XVI secolo in vetro di Murano, che si trova oggi nella città di Chiusi della Verna; si tratta di un bicchiere a forma cilindrica (Fig. 30).<sup>26</sup>

Il vino era una delle bevande più frequenti nella tavola medievale e veniva definito, fin dall'epoca romana, come simbolo di civiltà, alla pari del pane e dell'olio. È proprio nel Medioevo che il vino diventa un prodotto di maggior consumo da parte delle classi sociali di alto rango, anche se a riguardo esistono delle differenze di carattere culturale e geografico. Nel Nord Europa, la produzione vinicola era minore e per questo tale bevanda era considerata pregiata; nelle aree in cui la sua produzione era molto diffusa invece, il vino rimaneva una bevanda di uso comune. Le differenze sociali interessavano perlopiù la tipologia di vino; infatti quello dei contadini era diverso rispetto a quello consumato dai signori.<sup>27</sup> La ragione per cui il vino veniva consumato da tutti nell'epoca medievale, derivava dal fatto che l'acqua era stata abolita dalle tavole; l'acqua poteva provenire sia dai pozzi che dalle sorgenti, ma in entrambi i casi era poco sicura, non era buona e gli stessi medici la sconsigliavano perché poteva creare problemi allo stomaco.<sup>28</sup>

Il personaggio posto davanti alla tavola in primo piano, tiene in mano un coltello e per questo motivo egli è identificato come il trinciante, colui che tagliava pubblicamente la carne come se fosse uno vero e proprio spettacolo.<sup>29</sup> Nell'XVI secolo, con l'eliminazione definitiva del mangiare con le mani, nascono le posate individuali, tra cui il coltello.<sup>30</sup> L'arrivo del coltello come posata individuale ha portato alla sparizione del trinciante ed è quindi il singolo commensale ad occuparsi del taglio del cibo che gli viene dato.

Gli ultimi due elementi raffigurati all'interno della miniatura, sono il tavolo e la panca. Come già detto nel primo capitolo, nelle sale da banchetto venivano posizionate le cosiddette "mensae"<sup>31</sup>, che potevano essere montate e smontate in base alle esigenze del padrone di casa, come nel caso della tavola rappresentata nella miniatura. Nel corso dei secoli, l'uso del tavolo ha conosciuto un mutamento importante, tanto che nel Rinascimento diventò un oggetto fisso da posizionare in una sala adatta al consumo di un pasto.<sup>32</sup> Cambiò inoltre la sua costruzione, non più semplicemente in legno, ma con le gambe scolpite in varie forme e con materiali diversi, quali ad esempio il marmo e la pietra dura.<sup>33</sup> Il duca di Berry e il cardinale sono seduti su una panca ricoperta da un drappo a righe blu e grigie. La panca era molto diffusa nel Medioevo e nel Rinascimento ed una tipologia molto importante era la panca a dossale, prodotta in Toscana. In questo periodo, la sedia ad uso

---

<sup>26</sup> Catalogo Generale dei Beni Culturali. <https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900258587>.

<sup>27</sup> Montanari, 2014, pp. 155 – 164.

<sup>28</sup> Omicciolo Valentini, 2005, p. 127.

<sup>29</sup> Malaguzzi, 2006, p. 317.

<sup>30</sup> Malaguzzi, 2006, p. 335.

<sup>31</sup> Si trattava di tavole in legno che venivano poste sopra a dei cavalletti.

<sup>32</sup> Malaguzzi, 2006, p. 75.

<sup>33</sup> Enciclopedia Treccani. <https://www.treccani.it/enciclopedia/tavolo>.

singolo non ebbe la stessa diffusione della panca, in quanto era utilizzata perlopiù dalla classe sociale aristocratica.

La sala dove si tiene il banchetto è riccamente decorata e alla parete è appeso un grande arazzo (Fig. 31) che, oltre a riscaldare l'ambiente, serviva ad esaltare lo status sociale del duca. Nell'arazzo è rappresentata la Guerra di Troia, vista come allusione alla Guerra dei Cent'anni<sup>34</sup>, che si stava combattendo proprio in quegli anni. Il momento di festa descritto nella miniatura si contrappone però a quanto raffigurato nell'arazzo; anche se, la scelta di rappresentare una scena di guerra, può testimoniare l'importanza dell'esercito a difesa del ducato di Giovanni di Valois.

---

<sup>34</sup> Guerra che durò, con delle interruzioni, dal 1337 al 1453 e vide contrapposti il Regno di Francia e il Regno d'Inghilterra.



## CONCLUSIONE

L'elaborato ha inteso portare attenzione al tema del cibo e della tavola dei laici nel Tardo Medioevo, attraverso l'analisi storico-artistica di alcune opere raffiguranti i banchetti o utilizzate durante il rito della mensa. Da questa analisi, emerge chiaramente come il banchetto venisse inteso in età tardomedievale, in continuità con la prassi del mondo antico, quale l'occasione per esprimere il potere sociale ed economico della classe aristocratica, con l'obiettivo di mettere in luce l'abilità strategica, la potenza dei signori e la loro sfarzosità. L'arazzo di Ester e Assuero del Minneapolis Institute of Art di New York e la miniatura con il mese di Gennaio del libro d'ore del Duca di Berry, sono testimonianze importanti di tale interpretazione della mensa conviviale dei benestanti. In entrambe le opere, infatti, gli oggetti della tavola, le decorazioni della sala e la tipologia di cibo servito hanno fatto emergere a pieno questo aspetto. Vanno aggiunti anche i servitori e i commensali, ognuno dei quali aveva il proprio ruolo stabilito dalla loro appartenenza sociale; basti pensare alla figura del trinciante, raffigurato in entrambe le opere prese in esame mentre è intento al taglio della carne, attraverso cui dimostrava la sua forza e la sua eleganza. Il suo compito poteva diventare, nello svolgersi del banchetto, un vero e proprio spettacolo. Anche le tipologie di opere in cui le scene di banchetto sono rappresentate, potevano esprimere la ricchezza di cui il signore godeva. L'arazzo e la miniatura erano infatti opere che potevano permettersi solamente gli esponenti della nobiltà ed attraverso esse, potevano esibire il proprio status sociale.

Un'altra riflessione è stata fatta sul concetto di convivialità, inteso come elemento base di un banchetto perché in grado di avviare relazioni politiche e professionali o semplicemente garantire visibilità ad una casata nobiliare.

La ricerca si è potuta giovare di numerose fonti e testimonianze della storia e della cultura alimentare dell'epoca medievale che sono arrivate fino a noi e sono già state ben lette e interpretate dagli studi. Tra le fonti, i ricettari occupano un posto di primo piano. In questo elaborato però, si è potuto vedere come le immagini dipinte o tessute siano altre fonti importanti, che vanno indagate dal punto di vista iconografico, ma anche come documenti per interpretare le funzioni degli oggetti in esse raffigurati e di come essi venissero sensorialmente vissuti dall'uomo medievale. Sono numerose le opere d'arte risalenti a questo periodo in grado di comunicare e mostrare forme e dimensioni degli utensili, sistemi di cottura utilizzati, tipologie di cibo e di pietanze e regole di comportamento a tavola.

Nella descrizione dei vari oggetti presenti sulla tavola, sono state date anche delle informazioni su alcuni di questi che ancora oggi esistono. In questo modo, la ricerca ha voluto fare un confronto tra gli oggetti rappresentati nelle opere e quelli arrivati fino a noi, con lo scopo di trovare tra loro similitudini e differenze.

Analizzare l'arazzo e la miniatura mi ha permesso inoltre di entrare in contatto con una cultura gastronomica che conoscevo solo attraverso le rappresentazioni medievali che si svolgono in varie regioni d'Italia. Queste manifestazioni però, non rendono l'idea come lo può fare un'opera d'arte realizzata in quel determinato periodo storico. Chi ha realizzato le due opere, ha realmente vissuto o potuto vedere quei banchetti ed è quindi riuscito a rappresentare molto bene ogni minimo dettaglio: la forma degli oggetti, le tipologie di decorazioni, le differenze sociali, i ruoli dei partecipanti.

Significative sono state anche quelle parti dell'elaborato, in cui sono state fornite delle informazioni di carattere generale relative all'arazzo e alla miniatura. Per l'arazzo, sono state date alcune nozioni inerenti alla sua storia, al suo utilizzo e al suo processo di creazione; per la miniatura invece, è stata fatta una breve descrizione del manoscritto in cui è inserita.

Raffigurazioni e oggetti sono testimonianze importanti che, se accostate alle fonti scritte, possono restituire un quadro generale della cultura gastronomica e del rito della mensa nell'età medievale. Mostrano inoltre come, quando guardiamo scene di banchetti laici, sia necessario comprendere quanto ogni minimo dettaglio e soprattutto ogni oggetto della tavola, fosse studiato per entrare in comunicazione sensoriale con chi partecipava al banchetto. Colori, suoni e sapori sollecitavano la vista, l'udito e il gusto, allo stesso modo in cui la materia degli oggetti veniva esaltata dal tatto. Nulla veniva lasciato al caso e oggi, il fruitore moderno che vede queste opere e questi manufatti nei musei decontestualizzate dalla loro originaria funzione, deve riuscire a ricomporre la distanza con il passato.

Ogni elemento ed ogni dettaglio di un'opera possono infatti comunicare significati, percezioni o messaggi specifici che devono essere presi in considerazione per capire a pieno un'opera.

Concludo affermando come l'arte possa essere considerata uno strumento di comunicazione significativo della cultura gastronomica medievale, perché in grado di dare un'idea del taglio storico, artistico, sociale e culturale di una società e di un periodo fondamentali per la storia dell'Europa.

## APPENDICE FOTOGRAFICA



**Figura 1. Miniatura con scena di banchetto, Livre de conquêtes et faits d'Alexandre, 1396 – 1467, Parigi, Petit Palais  
(foto : Musei della città di Parigi).**



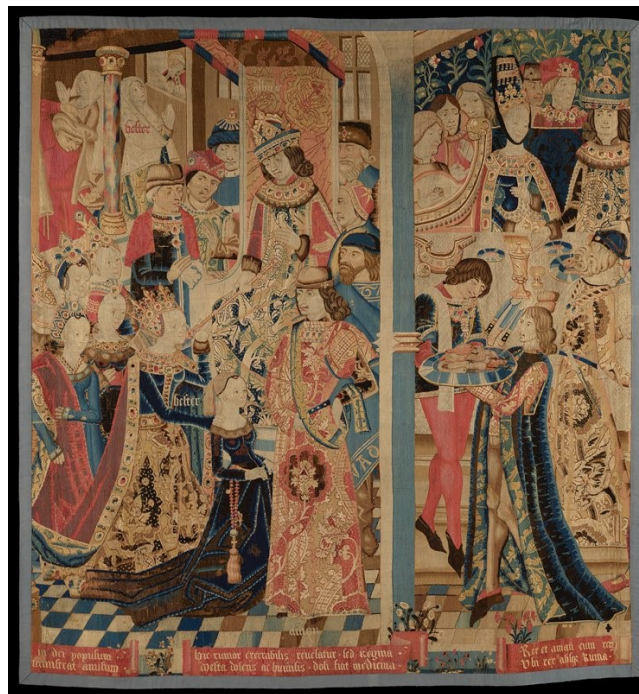
**Figura 2. Acquamanile di Aristotele e Fillide, XIV secolo, New York, Metropolitan Museum of Art, Lehman Collection  
(foto: The Metropolitan Museum of Art).**



**Figura 3. Forchetta a due rebbi, prima metà XV secolo, Firenze, Palazzo Horne  
(foto: Catalogo Generale dei Beni Culturali).**



**Figura 4. Miniatura con scena di banchetto, Livre de conquêtes et faits d'Alexandre, 1396 – 1467, Parigi, Petit Palais  
(foto : Musei della città di Parigi).**



**Figura 5. Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jairus Martin  
(foto: The Minneapolis Institute of Art).**





**Figura 6. Ester al cospetto del re, particolare dell'Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jairus Martin  
(foto: The Minneapolis Institute of Art).**



**Figura 7. Figura femminile, particolare dell'Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jairus Martin  
(foto: The Minneapolis Institute of Art).**



**Figura 8. Scena di banchetto, particolare dell’Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jairus Martin  
(foto: The Minneapolis Institute of Art).**



**Figura 9. Cantore e tre musicisti, particolare dell’Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jairus Martin  
(foto: The Minneapolis Institute of Art).**



**Figura 10. Tavola imbandita, particolare dell’Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jarius Martin (foto: Saggio di Christina Normore, 2016).**



**Figura 11. Saliera a Nef, Paesi Bassi, 1400, Baltimora, The Walters Art Museum, acquisto del museo (foto: The Walters Art Museum).**



**Figura 12. Coltello da tavola, 1477, bottega milanese, Siena (foto: Catalogo Generale dei Beni Culturali).**



**Figura 13. Coltelli di notazione, 1550, Londra, Victoria & Albert Museum (foto: My Modern Met).**



**Figura 14. Bicchiere cerimoniale, XV secolo, Firenze, Museo del Bargello (foto: Catalogo Generale dei Beni Culturali).**



**Figura 15. Coppiere reale, particolare dell’Arazzo di Ester e Assuero, Fiandre, 1475 – 1485 circa, New York, Minneapolis Institute of Art, dono della signora C. J. Martin per la collezione commemorativa Charles Jairus Martin  
(foto: The Minneapolis Institute of Art).**



**Figura 16. Les Très Riches Heures del Duca di Berry, codice miniato, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly  
(foto : Moleiro.com).**





**Figura 17. Uomo anatomico, 1412 – 1416, miniatura de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: Wikipedia).**



**Figura 18. Il Mese di Gennaio, 1412 – 1416, miniatura de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 19. Lunetta, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 20. Ritratto del Duca di Berry, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 21. Stemma della casata del Duca di Berry, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 22. Paul Limbourg, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 23. Vescovo di Chartres, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 24. Trinciante, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**





**Figura 25. Dignitario, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 26. Cane levriero, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: senzadedita.blogspot.com).**



**Figura 27. Tavola imbandita, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: senzadedita.blogspot.com).**



**Figura 28. Saliera a forma di nave, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: vestioevo.com).**



**Figura 29. Piatto, ultimo quarto XV secolo, bottega toscana, Arezzo, Palazzo Bruni Ciocchi (foto: Catalogo Generale dei Beni Culturali).**



**Figura 30. Bicchiere, seconda metà XVI secolo, bottega muranese, Chiusi della Verna (foto: Catalogo Generale dei Beni Culturali).**



**Figura 31. Arazzo con Guerra di Troia, particolare della miniatura del mese di Gennaio de “Les Très Riches Heures” del Duca di Berry, 1412 – 1416, Parigi, Museo Condé di Chantilly (foto: senzadedita.blogspot.com).**



## Bibliografia

### Opere a stampa:

**1988**

M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari-Roma, Economica Laterza, 1988.

**2005**

R. Omicciolo Valentini, *Mangiare Medievale. Alimentazione e cucina medievale tra storia, ricette e curiosità*, Tuscania, Edizioni Penne e Papiri, 2005.

**2006**

S. Malaguzzi, *Il cibo e la tavola*, Milano, Mondadori Electa, 2006.

**2008**

*La Sacra Bibbia*, Conferenza Episcopale Italiana, Alba, San Paolo Edizioni, 2008.

**2011**

M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari-Roma, Editori Laterza, 2011.

**2012**

O. Redon, F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel Medioevo con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Bari-Roma, Economica Laterza, 2012.

**2013**

R. Omicciolo Valentini, *Alla tavola del nobile medievale. Fonti, notizie e ricette per allestire un banchetto medievale*, Tuscania, Edizioni Penne e Papiri, 2013.

**2014**

M. Montanari, *Gusti del Medioevo: I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari-Roma, Economica Laterza, 2014.

**2016**

*A Feast for the Senses: Art and Experience in Medieval Europe*, catalogo della mostra, a cura di M. Bagnoli, Baltimora, Walters Art Gallery, 16 ottobre 2016 – 8 gennaio 2017, New Haven, 2016.

M. Bagnoli, *Making Sense*, in *A Feast for the Senses: Art and Experience in Medieval Europe*, catalogo della mostra, a cura di M. Bagnoli, Baltimora, Walters Art Gallery, 16 ottobre 2016 – 8 gennaio 2017, New Haven, 2016, pp. 17 – 30.

M. Montanari, *I racconti della tavola*, Bari-Roma, Economica Laterza, 2016.

C. Normore, *Sensual wonder at the Medieval table*, in *A Feast for the Senses: Art and Experience in Medieval Europe*, catalogo della mostra, a cura di M. Bagnoli, Baltimora, Walters Art Gallery, 16 ottobre 2016 – 8 gennaio 2017, New Haven, 2016, pp. 75 – 82.

## **2017**

M. Bagnoli, *A Feast for the Senses: Art and Experience in Medieval Europe*, in *Knowing Bodies, Passionate Souls. Sense Perceptions in Byzantium*, a cura di S. Ashbrook Harvey, M. Mullett, Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 16 ottobre 2016 – 8 gennaio 2017, Washington DC, 2017, pp. 1 – 63.

M. Scopel, *Cucina e convivialità a Padova nel Quattrocento*, Trento, Edizioni del Faro, 2017.

## **2021**

L. Bellosi, *Il calendario dei mesi e le miniature delle “Très Riches Heures del duca di Berry”*, Milano, Abscondita, 2021.

## Sitografia

<https://scriptamanentitalia.it/cucina-dieta-medievale/> (consultato in data 25/07/2022)

<https://lauramalinverni.wordpress.com/2013/12/28/scalco-trinciante-cuoco-e-credenziere/>  
(consultato in data 25/07/2022)

<https://armigerodauxetium.blogspot.com/2021/06/a-tavola-nel-medioevo.html> (consultato in data 26/07/2022)

<https://www.arechibirra.it/cucina-medievale/> (consultato in data 26/07/2022)

[https://www.treccani.it/enciclopedia/banchetto\\_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/banchetto_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/)  
(consultato in data 26/07/2022)

[https://www.treccani.it/enciclopedia/arazzo\\_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/arazzo_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/)  
(consultato in data 28/07/2022)

<https://historiemedievali.blogspot.com/2018/10/larazzo-nel-medioevo.html> (consultato in data 28/07/2022)

[https://www.historyofinformation.com/#entry\\_1484](https://www.historyofinformation.com/#entry_1484) (consultato in data 01/08/2022)

<http://senzadedita.blogspot.com/2012/01/gennaio.html> (consultato in data in data 01/08/2022)

<https://les-tres-riches-heures.chateaudechantilly.fr/> (consultato in data 03/09/2022)

<https://catalogo.beniculturali.it/> (consultato in data 03/10/2022)





## **Ringraziamenti**

A conclusione della mia tesi, desidero ringraziare le persone che mi sono state vicine in questo percorso.

Ringrazio il mio relatore, la professoressa Federica Toniolo, che mi ha seguito durante tutta la stesura della tesi con disponibilità, gentilezza e consigli preziosi. Nelle video lezioni del corso da Lei tenuto nel marzo del 2020, è riuscita a trasmettere entusiasmo per la materia e suscitare in me grande interesse, nonostante il periodo difficile dovuto al covid. Per questo motivo ho successivamente frequentato il Suo laboratorio che mi ha portato alla scelta di storia dell'arte medievale per concludere il mio percorso di studi.

Un grazie di cuore ai miei genitori per avermi sempre sostenuto, a partire dalla scelta del percorso intrapreso all'Università fino ad oggi. Grazie ai viaggi fatti con loro mi sono appassionata all'arte e questo mi ha portato a scegliere questa facoltà e a sperare che possa rappresentare il mio futuro.

Grazie anche a mia sorella Elena per il supporto da lei ricevuto in questi tre anni di studio.

Un ringraziamento speciale ai miei quattro nonni a cui voglio molto bene e che sono tanto orgogliosi di me.

Voglio ringraziare infine Daniela, Eve, Giulia e Antonio, le persone che mi hanno seguito nello stage al Museo Civico "La Terra e l'Uomo" di Crocetta del Montello, facendomi vivere un'esperienza importante e costruttiva.

*Chiara*