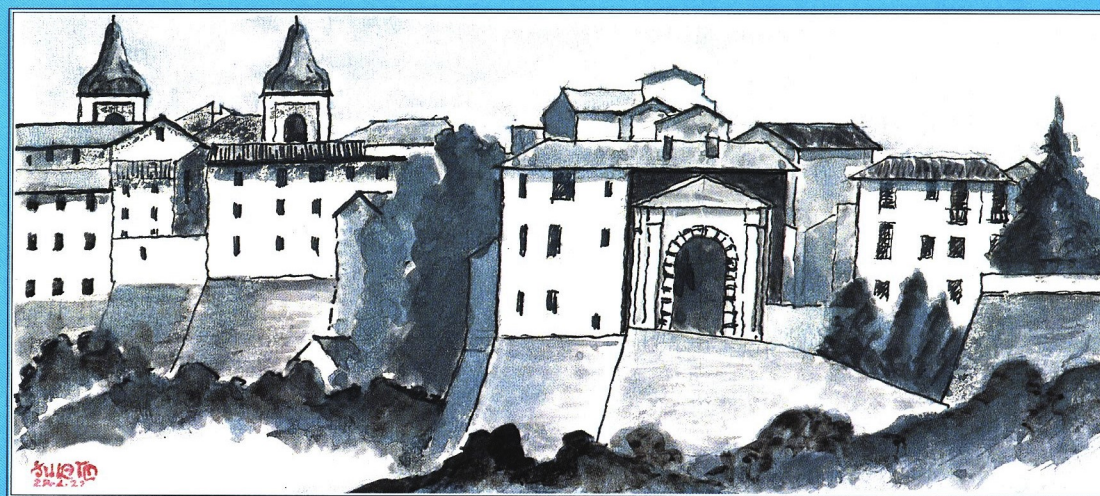


# STUDI STORICI PER SANDRO CORRADINI

G. Baratta  
R. Cicconi  
A. De Marchi  
G. De Rosa  
E. Di Stefano  
G. Falaschi  
P. L. Falaschi  
F. Ghergo  
M. Giannatiempo López

M. Mazzalupi  
O. Migliorelli  
F. M. Orsolini  
E. Orsomando  
F. Paino  
L. Palozzi  
G. Remiddi  
V. Vitalini Sacconi  
C. Zucconi G. Fonseca



a cura di Giuseppe De Rosa





FIGURELLA PAINO

## A tavola con i da Varano

Un breve scritto del 1948<sup>1</sup> mi dà lo spunto per trattare un argomento finora poco presente ed analizzato nella vasta bibliografia relativa ai da Varano. Sulle feste, i banchetti e gli aspetti conviviali così importanti nella vita di una corte rinascimentale, come quella dei signori di Camerino, non vi sono infatti molte testimonianze, per cui si dovrà far riferimento alle poche fonti disponibili per poi passare dal particolare al generale. Lo scritto narra di una visita ufficiale fatta a Fabriano nel 1496 da Giulio Cesare da Varano insieme al figlio Giovanni Maria accompagnati da ventidue cavalieri di cui, però, non solo non è nota la motivazione<sup>2</sup>, ma nessun riferimento ne è riportato nelle *Riformanze* del Comune relative a questo periodo. Il fatto potrebbe ben essere giustificato dal fatto che il signore di Camerino fu ospitato dai canonici del Capitolo di San Venanzio, istituito già secoli prima dal Capitolo di Camerino, che riconosceva il Varano quale «*nostro signiore*», e come tale viene citato nei libri contabili. La visita è dunque testimoniata essere avvenuta un martedì di Quaresima, esattamente l'8 marzo 1496, ragione per la quale nel rispetto del calendario liturgico, essendo proibiti tutti i cibi di grasso, i canonici dovettero imbandire un banchetto di magro. Il precetto della Chiesa cattolica, infatti, disponeva che i giorni di magro nei quali era imposta l'astinenza dalle carni fossero ben

centosessantaquattro l'anno e includevano, oltre al periodo quaresimale, i martedì, i venerdì, il mercoledì delle Ceneri, le vigilie delle feste di Pentecoste, Natale, Ognissanti e Assunzione della Vergine.

Lo *spenditore* e il cuoco del capitolo, tale messer don Vittore, ebbero quindi l'incombenza di provvedere e organizzare un *desinar* di magro che, visti i nobili invitati, doveva essere ricco, gustoso e diversificato. Non abbiamo una descrizione delle pietanze, ma la nota della spesa, dettagliata e correlata di pesi e di costi<sup>3</sup> espressi in bolognini e anconetani, può ben far immaginare i manicaretti portati sulle tavole. Qui di seguito la lista come riportata dal Sassi:

[...] *E più la chiesa de mess. S.co Venanzo de dare a dicto di quale pagai per la venuta del n.<sup>ro</sup> signiore de camerino et lo signiore giovan maria figliolo del signiore giulio li quali venne a cena in dicto di: et prima pagai per spicaci bol. Cinque.*

*Et più de dare a dicto di quale pagai per lumache per la tavola de li dicti signori bol. cinque.*

*Et più de dare a dicto di quale pagai per fichi per la dicta tavola et famiglia in tucto bol. sei.*

*Et più de dicto di quale pagai per insalate bol. Uno et anc. duodeci.*

*Et più de dare a dicto di quale pagai per tondina la quale fo comparata una parte da andrea de parenzia et l'altra da benignio de mastro lorenzo a bol.3 la libra forma in tucto libre sette e meza vale bol. Vintidue et mezo (bol.22 anc.12)*

*Et più de dare a dicto di quale pagai per tenghe a borgione de uno bol. vechio la libra forno libre 16 vale bol. Vinti.*

*Et de dare a dicto di quale pagai per lasche per la venuta del dicto n.<sup>ro</sup> signiore in tucto bol. quindec.*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per anguilla fresca bol. sey.*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per storione quale tolsi da vincenzo de venanzo de vincenzo....*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per mela per fare la torta et per la tavola in tucto bol. dui.*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per riso per fare a bol. dui la libra vale bol.sey che foro libre 3.*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per zucharo per la tortha e lo riso libra una vale bol. sey.*

*E più de dare la sopra dicta chiesa de mess. s.co venanzo addi 8 de marzo 1496 quale pagai a geronammo de piero de corrado per*

*uno marzapane grande per la venuta de n.<sup>ro</sup> signiore et per doie scattule de penocchiate et per doie de confecti monta in tucto lo marzapane e le penocchiate et li anici in tucto fior. Uno et bol. trentatre.*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per nuciglie de mandola et per uva passara per lo riso et per la tavola et per la torta bol. tridece.*

*Et de dare a dicto di di quale pagai per garofani che fo meza libra bol. tridece*

Nella lista figurano gli spinaci, le insalate, i fichi, le mele e non manca il riso «per fare la menestra», pasticcini, lumache, storione e anguilla, confetti e spezie. La presenza di pesci d'acqua dolce era molto comune sulle tavole medio-rinascimentali, soprattutto in luoghi distanti dal mare. La difficoltà nei trasporti e la distanza dalla costa rendevano il pescato da fiumi e laghi di più facile reperibilità e consumo. Nel caso poi delle anguille, il trasporto era facilitato dal fatto che possono sopravvivere anche interi giorni all'asciutto, grazie al residuo di acqua e umidità che riescono a trattenere nel corpo. Non era inoltre affatto insolita, ma anzi pratica comune, la presenza di questo pesce nei pozzi e nelle cisterne, sia di castelli che di conventi: oltre ad essere fonte di cibo fresco, le anguille assicuravano anche acqua pulita e potabile, nutrendosi di vermetti, moscerini e altri piccoli insetti, mentre ossigenavano l'acqua con il loro movimento natatorio. Per quanto riguarda invece le lumache ben si sa come questo cibo, molto apprezz-



zato, sia uno degli alimenti più antichi presenti sulle tavole (ricette sono presenti, ad esempio, nel *De re coquinaria* di Apicio) e nella cucina medievale rientravano appunto fra i cibi di magro. Su di una mensa, sebbene quaresimale, non potevano mancare i dolci: ecco dunque zucchero <sup>4</sup>, marzapane, confetti e poi anici, uva *pàssara* e mandorle per la minestra di riso.

Per le modalità di svolgimento di questo banchetto non possiamo che fare riferimento alle fonti che narrano e descrivono convivi di famiglie nobili e benestanti allestiti in occasione di feste quali matrimoni, nascite, visite di personaggi illustri e per le festività religiose. Cibi e pietanze legati alle produzioni stagionali e al rispetto dei precetti del calendario ecclesiastico che, oltre a stabilire il consumo delle carni, ritualizzava addirittura la presenza di alcuni cibi sulle tavole in occasione di feste religiose come le lasagne a Natale, il farro a Carnevale, uova e formaggio per l'Ascensione, l'oca per Ognissanti e, naturalmente, l'agnello per Pasqua<sup>5</sup>.

Di solito il numero di servizi variava da tre a cinque, ma essendo questa una cena quaresimale possiamo ipotizzare la sola presenza di tre servizi. Di norma le tavole, ricoperte da bianche tovaglie di diversa produzione e provenienza (Italia, Francia, Fiandre) erano disposte a U o a L <sup>6</sup> (*fig. 1 e 2*). Seguendo un ben preciso cerimoniale su base gerarchica <sup>7</sup>, i commensali venivano fatti sedere sul solo lato esterno, per poter così godere di possibili spettacoli e intrattenimenti, mentre gli addetti ai servizi introducevano le varie portate composte in genere da un insieme di piatti diversi suddivisi in servizi di due tipi: di cre-

denza (piatti freddi) e di cucina (piatti caldi). Come d'uso all'epoca, la commistione di dolce e salato era di norma e le varie portate erano presentate contemporaneamente. Le lumache, presenti nella lista della spesa, servite probabilmente come antipasto avranno avuto l'accompagnamento delle verdure che, insieme alle insalate aprivano il banchetto al pari di frutta sia fresca che secca, sebbene quest'ultima, quali soprattutto fichi, pinoli, noci e uva passita, fosse servita anche a fine pasto in quanto "chiudeva" la bocca dello stomaco.

Ritornando al nostro banchetto quaresimale, al posto delle vietate carni, come validi sostituti, ecco dopo le portate con i manicaretti di varietà di pesci dal pregiato storione, alle anguille servite probabilmente in arrosto, alle tinche e alle laschette del Trasimeno. Salse speziate non saranno mancate per meglio condire i piatti, oltre che per guarnire la tavola con i loro colori per la delizia degli occhi. Non poteva mancare, su di una tavola aristocratica, la minestra di riso cotta nel latte di mandorla (in Quaresima poteva essere usato per sostituire quello di pecora o capra utilizzato di solito) condita appunto con mandorle, spezie quali cannella, zenzero, chiodi di garofano e zucchero <sup>8</sup>.

Nella nota della spesa non sono presenti i vini, che dovevano già essere in dispensa e serviti unitamente alle varie pietanze fino allo speziato ippocrasso<sup>9</sup> e alle malvasie<sup>10</sup>. Il vino, anche per la generalizzata poca salubrità delle acque, era ben presente nella quotidianità di tutte le classi e ceti sociali. Per il XIV e XV secolo in Toscana si parla di consumi medi



annuali pro capite di addirittura 300 fino a 400 litri. Nei banchetti i vini, bianchi, rossi, malvasie, versati dal coppiere, non erano serviti in base alle pietanze, ma piuttosto in base all'appartenenza sociale del commensale, alla sua attività e non ultimo alla sua costituzione fisica che, con riferimento alla teoria umorale di Ippocrate ancora molto seguita in epoca medio-rinascimentale, divideva in quattro gli umori degli uomini, determinandone il temperamento<sup>11</sup>. Documenti attestanti banchetti alla corte varanesca non sono noti, ma un particolare gastronomico, molto divertente, è presente nella Novella XLI nel *Trecentonovelle* del Sacchetti in cui si narra di una burla fatta da Rodolfo II da Varano ai danni degli ambasciatori, rappresentanti della città di Firenze con cui il nostro aveva un contenzioso per una commenda, a cui viene fatta servire una zuppa caldissima:

[...] *Poi seguendo alle vivande vennero capponi lessi, e le lasagne, le quali messer Ridolfo ordino che la sua scodella fosse minestrata tanto innanzi ch'ella fosse tiepida, e quelle degli ambasciatori venissono bollenti e caldissime in tavola. E così alla tavola gionte, messer Ridolfo comincia sicuramente pigliarne pieno il cusoliere (cucchiaio). Gli ambasciatori, così veggendo, ebbono per fermo poterle pigliare altresì sicuramente; onde al primo boccone tutto il palato si cossono, si che l'uno cominciò a lagrima, e l'altro cominciò a guatare il tetto, e a singhiozzar. Messer Ridolfo dice: 'Che miri?' E quelli dice: 'Guardo che questo tetto, che fu così ben fatto: chi lo fece?' Dice*

*messer Ridolfo: 'Fecelo maestro Sòffiaci, nol conosci tu?' Gli ambasciatori intesono il tedesco (capiro l'antifona)*<sup>12</sup>

Sempre a proposito di Rodolfo II, nei *Libri castelani e vicari della gaita di Ussita*<sup>13</sup> è registrata una nota delle spese sostenute dalla comunità ussitana per imbastire un banchetto in onore del «*magnifico domino Rodolfo*» che si recava in visita nella Valle di Ussita<sup>14</sup> con un suo seguito:

[...] *Item recepit dictus camerarius a Luca Baldi de corige ( ? ) cuiusdam vitelli enti per massarios universitatis Vallis Uxite causa faciendi honorem magnifico domino Rodolfo domini Gentilis de Camerino dum venit ad comendendum in dicta valle Uxite cum pluris familglis decem anconitane ... Item dedit et sol vit dictus camerarius Stephano Petri de Uxite pro vegintitres libbras carniurum valatarum datarum et insematarum magnifico domino Rodolfo domini Genti. lis de Camerino de voluptate et mandato dictorum massariorum ad rationem viginti denariorum pro libbram summa XXXVIII soldos et IV denarios ... Item soluit Bartholomeo Cole pro uno vitello ento ab ipso pro honore facto domino magnifico Rodolfo et cum ipsis familiaris suis, operato dum venit ad man docandum in dicta valle Uxite de voluptate et mandato dictorum massarium V anconitanas; item soluit Luce Cole pro duobus ciappis pro dicta causa V anc.; item soluit Anthonio Cole pro ovis pro dicta*



*causa V bononinos; item soluit Paulo Vannis Galassi pro corrigio dicti vitelli que dicebat ad se pertinere et expetare suo incarico ut cociiis magistro domini Rodulfi VI anconinas; item soluit Nofrigo Valterutii pro sale hoferato pro dicto honore VI sol anconitados et VI denarios; item soluit dicto Nofrigo pro vino duorum barillorum et duodecim pitictorum cum dimidio pro dicta de causa LII soldos et IV denarios; item soluit Anthonio Cole Thome pro VIII libbras carniium salatarum ad rationem XX denariorum per libbram pro dicta de causa XIII soldos et IV den. ; item soluit Cole Cicchi Piconis pro pane trium copparum enti ab eo pro dicta de causa XXII anconitanas; item soluit ser Petro ser Angeli pro uno par colummorum et tribus pollastris pro dicta de causa XIII soldos; item soluit dicto ser Petro pro lardo trium libbras cum dimidia pro dicta de causa VII soldos; item soluit ser Federico Vannis pro tribus octavi grochi ( ? ) pro dicta de causa anconitas; item soluit Petro Bevenuti pro lingnis operati pro dicta de causa II anconitas; ... Item dedit et soluit Johanni Fortini pro tribus paribus columborum hoferatis pro honore facto domini magnifici Rodulfi ad epulandum venit in dicta valle Uxitie; item dedit et soluit ser Petro ser Angeli pro uno inciso, tribus parasidis et una frascha vitacij domiscis ( ? ) dum ve VI magnificus dominus Rodulfus ad commendandum in valle Uxite VII soldos; item soluit Johanni Fortini pro tribus*

*paribus picchionum pro honore facto magnifico domino Rodulfo III anconitanas.*

In questo caso le vivande servite sono ben lontane da un pranzo di magro. Il banchetto allestito vede una ricchezza di carni diverse: dai vitelli, alle pecore (*ovis*), ai polli (*pollastris*) e ai colombi (*tribus paribus columborum*). Non manca nella lista il vino (*duorum barillorum*), il pane, e financo il sale e il lardo (*lardo trium libbras*). Possiamo dunque ben immaginare il trionfo di carni *allesse*, in civieri<sup>15</sup> e arrosto che furono servite alla tavola del «*magnifico domino Rodulfo*».

Le fonti non ci tramandano nessun'altra descrizione di banchetti, pur certamente tenutisi in varie occasioni alla corte dei da Varano. Tra i molti eventi non possiamo tacere del matrimonio tra Costanza da Varano, figlia dello sfortunato Piergentile e di Elisabetta Malatesta, andata in sposa ad Alessandro Sforza, fratello del più famoso Francesco, l'8 dicembre 1444. In quell'occasione Camerino vide la presenza, invitato a insegnare e a dirigere le danze, di Guglielmo Ebreo da Pesaro, uno dei maestri più celebrati del tempo che fu coreografo, danzatore e compositore. Le cronache parlano di sponsali tenutisi nella Rocca di Sentino a poca distanza da Camerino, ma ben poco altro è noto.

Anche dei banchetti che, insieme a giostre e spettacoli, rallegrarono i convitati alle nozze (1451) fra Giulio Cesare da Varano e la giovanissima Giovanna Malatesta, figlia del signore di Rimini, non si conser-



va memoria. Le cronache del tempo ne sono prive e già il Lili, nella sua *Historia* (XVII secolo), lamenta la mancanza di «rincontro delle pompe», di notizie cioè relative ai festeggiamenti e banchetti. Resta solo la lista degli invitati<sup>16</sup> che annovera rappresentanti delle più illustri signorie d'Italia del tempo ai quali di certo furono offerti ricchi e opulenti convivi allestiti nella Sala grande di Palazzo<sup>17</sup>, teatro e luogo deputato per tutte le cerimonie pubbliche e le feste di corte che, oltre a due camini e ganci per appendere arazzi, ospitava anche una credenza, mobile imprescindibile per l'allestimento di banchetti oltre che per mettere in mostra il vasellame più prezioso come brocche e piatti in metalli pregiati<sup>18</sup> (fig. 3).

Sicuramente i servizi principali avranno visto le carni come protagoniste assolute. I da Varano, amanti delle cacce con falconi ed altri rapaci<sup>19</sup>, non avranno di certo fatto mancare sulle tavole la selvaggina che, insieme agli arrostiti, erano di consuetudine la pietanza principe di tali banchetti. Lo si deduce anche da una curiosa annotazione nella lista dei partecipanti alle nozze: il Lili, infatti, cita «...*scalchi principali e secondi*». Gli scalchi sono figure molto importanti in epoca medievale e rinascimentale<sup>20</sup>: non semplici servitori, ma persone di alto rango di cui i signori si fidavano ciecamente. Sovrintendevano i banchetti, organizzavano le cucine e dirigevano cuochi e servitù. La loro presenza era indispensabile: nei banchetti, infatti, agli ospiti più prestigiosi le varie pietanze erano portate dai propri servitori personali. Tra il personale di sala, attori principali erano i trincianti. Per la loro maestria nell'usare coltelli e altri affilati

utensili atti a tagliare le carni erano persone di estrema fiducia, se non addirittura familiari dei signori. I pezzi di carne, oltre che posti su piatti di portata, potevano anche essere tagliati “in aria” e fatti cadere direttamente nel piatto sorretto dall'aiutante in ordine perfetto, in modo tale che potessero poi essere serviti senza ulteriori interventi all'ospite e ai commensali di più alto rango. Un detto che cita «dell'ala il ruspante, della coscia il volante» indica quali fossero le parti più pregiate e tenere da servire alle dame e ai nobili signori. I cibi solidi e le carni venivano tenuti fra le dita e portati con delicatezza alla bocca. c'è tuttavia da sottolineare che il solo uso del cucchiaio era individuale e che in Italia la forchetta a due rebbi era in uso sin dal secolo XIV.

L'arrosto e la selvaggina, variamente preparata in composizioni da “mangiare con gli occhi” erano atte a stupire gli ospiti e facevano seguito ai piatti di lessso (allessso) e in civieri, seguendo una rigida etichetta<sup>21</sup>. Che gli arrostiti rappresentassero il piatto principe e fossero serviti dopo altre carni diversamente cotte, lo ritroviamo curiosamente in un'affermazione dello stesso Giulio Cesare che, riferendosi all'intenzione di Cesare Borgia di impossessarsi dei territori di Camerino e di Urbino, usa un paragone culinario: «... si defini con molta autoironia 'lessso' o meglio con termine dialettale tuttora in vigore 'allessso', altri sarebbero stati 'arrosto' nella progressione della mangiata»<sup>22</sup>.

Nel suo saggio sulla visita di Isabella d'Este nel viaggio verso Loreto, Assisi e Gubbio, il Feliciangeli<sup>23</sup> scrive che la marchesa sostò nel castello di Ser-



ravalle per poi soggiornare nel Palazzo di Camerino «...quale è molto bello et era benissimo apparato» due giorni, sabato 5 e domenica 6 aprile 1494. L'illustre ospite fu poi al Castello di Lanciano, Pioraco e Fiuminata, da dove l'8 aprile partì alla volta di Gubbio. Non si recò dunque a Esanatoglia (Santa Anatolia) nonostante le profferte del da Varano. Unico accenno alle cibarie offerte durante il breve soggiorno nelle terre varanesche è dato da una missiva inviata dallo stesso Giulio Cesare a Isabella il 12 aprile proprio da Esanatoglia in cui il signore di Camerino prega la marchesa di accettare come dono «...*alcuni fructi de montagna*» quali prosciutti (*presueti*), teste e lingue salate.

Questo documento ben testimonia la locale tradizione della lavorazione delle carni di maiale, un sicuro vanto per queste terre, allora come ora. La presenza di un tipo di suino dalla bianca cinta più piccolo e magro, la cui presenza in zona è testimoniata anche da una raffigurazione pittorica nella piccola chiesa di Laverino (Fiuminata), conferma l'allevamento libero e allo stato semi-brado di maiali in zone boschive dove si nutrivano di ghiande, castagne e altre bacche che rendevano le carni più saporite e profumate e il cui prodotto lavorato ben meritava l'appellativo di "fructo de montagna".

Testimonianze di banchetti offerti dalla città di Camerino in occasioni di visite e passaggi di illustri personalità, desunte da documenti conservati nell'Archivio di Stato di Camerino, sono riferite al periodo post-devoluzione del ducato varanesco, che era entrato a far parte dei più vasti possedimen-

ti dello Stato Pontificio nel 1545. Pur di notevole interesse, non rientrano nel periodo qui trattato, le cui cronache e i documenti pervenuti non registrano nessuno di questi aspetti legati alla vita di corte. Lo stesso per le grandi celebrazioni che accompagnarono nel 1515 l'investitura di Giovanni Maria, primo duca dello Stato di Camerino, tramandate senza alcun cenno ai banchetti che sicuramente vi ebbero luogo <sup>24</sup>. Una testimonianza interessante la offre un documento conservato presso l'Archivio di Stato di Camerino (catasto 5, c. 35°, da cartolazione) in cui è citato il nome di tal «*Magister Ambrosius Porrus de Mediolano, cocus illustrissimi Domino Giovanni Maria de Varano de Camerino...*» <sup>25</sup> che risulta possedere pezzi di terra in contrada Cisterna e a Pievebovigliana.

Nonostante dunque questa sorta di culinaria *damnatio memoriae*, essendo di certo la tavola dei signori di Camerino non seconda ad altre dello stesso tenore <sup>26</sup>, non è un azzardo poter affermare che fosse ben fornita anche grazie alle produzioni agricolo-pastorali offerte dal contado, nel quale, oltre alla cacciagione e alla presenza di suini, non mancavano di certo prodotti quali formaggi e ricotte prodotti con il latte degli armenti e delle greggi che prosperavano sui locali pascoli montani dei Sibillini e sulla gran piana di Colfiorito fatta bonificare da Giulio Cesare <sup>27</sup>. La conformazione geologica del territorio permetteva inoltre l'impianto di viti, con una conseguente buona produzione di vino, principalmente dall'autoctono vitigno bianco di pecorino e sue derivazioni <sup>24</sup> e le pianure verso Tolentino <sup>29</sup> assicuravano l'approvvigi-



gionamenti di grano. Gli ortaggi e le verdure, coltivati e curati negli orti cittadini, così come in quello dello stesso Palazzo<sup>30</sup> protetto dalle mura cittadine ne assicuravano la presenza anche per la preparazione di zuppe e brodi. Le spezie, inoltre, non dovevano certo mancare visti i proficui e continui rapporti commerciali con Venezia dove i mercanti camerti, *in primis* Paoluccio di Mastro Paolo, tra i maggiori corrispondenti del famoso mercante pratese Francesco di Marco Datini, disponevano di fondaci e godevano di esenzioni<sup>31</sup>.

La motivazione alla base di quanto qui proposto vuole essere un invito non solo a ricercare nuove fonti e documenti, ma soprattutto a considerare l'importanza insita in testimonianze che apparentemente trattano aspetti secondari di grandi e piccoli avvenimenti. La recente rinnovata attenzione di studi e critica rivolta al dato legato all'alimentazione ad ai riti, agli usi e le usanze ad essa connessi contribuiscono ad una comprensione globale di periodi ed epoche storiche che confluiscono in parte in quella disciplina nota come *public history*. Espressione di *status symbol*, strumento di ostentazione del potere, propaganda politica e rappresentazione di privilegio: parlare di banchetti<sup>32</sup> significa entrare fra le pieghe della storia perché dietro l'immagine di una tavola imbandita con cibi ricchi e costosi a celebrazione di un evento, sia esso pubblico che privato, molti possono essere gli attori e molte le motivazioni: alleanze matrimoniali a scopi politici, scopi politici *sic et simpliciter*, leghe militari, complotti, amori, tradimenti. E di tutto ciò non saranno state di certo avulse «le pompe», per

dirla con il Lili, alla corte dei da Varano di Camerino e a quelle celebrate in loro onore, dove “nell'ombra”, tra musiche, stoffe seriche, pellicce, odori di spezie e libagioni, sono state tessute tele e trame: piccole storie che hanno contribuito a creare il grande affresco della storia d'Italia del Rinascimento.

## Bibliografia

- Breve ed essenziale la bibliografia di riferimento.  
F. ANTINUCCI, *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso*, Laterza, Roma-Bari, 2014.
- O. BAGNASCO, *Il banchetto*, Mondadori, Milano, 1997.
- L. CARDONA, *Il castello di Ussita nell'alta Valnerina, elementi per una tipologia dei castelli nei sec. XIII-XIV*, in E. SARACCO PREVITI (a cura di), *Per una ricostruzione degli insediamenti medievali nell'entroterra della Marchia*, Macerata, 1985, pp. 139-180.
- L. CARDONA - S. CHERICI, *Ussita. Vita economica e sociale del castello. Ordinanze e Riformanze dal 1354 al 1865*, Mierma, Pieve Torina 1986.
- E. DI STEFANO, *Una città mercantile. Camerino nel tardo medioevo*, Per la storia dell'Università di Camerino, Studi e testi 4, Camerino, 1998.
- P.L. FALASCHI, *Studium generale vigeat. Alle origini dell'Università di Camerino*, Per la storia dell'Università di Camerino, Studi e testi 5, Camerino 2000.
- P.L. FALASCHI, *La Signoria di Giulio Cesare da Varano*, in *Camilla Battista da Varano e il suo tempo in Atti del Convegno di studi sul V centenario del monastero delle clarisse di Camerino*, Castello di

Lanciano – Palazzo ducale e cattedrale di Camerino, 7-8-9 settembre 1984”, centro stampa ORAC, Camerino 1987.

B. FELICIANGELI, *Isabella d'Este Gonzaga marchesa di Mantova a Camerino e Pioraco, aprile 1494*, in *Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche*, 8, Ancona 1912.

*Inventario delle stantie delo S.re in Ragioni e descrizione del Ducato di Camerino* (Archivio di Stato di Modena, fondo Estense), in S. CORRADINI *Camerino e i Borgia: cronistoria dell'occupazione e inventario del Ducato, luglio 1502-agosto 1503*, in *Studi camerti in onore di Giacomo Boccanera*, a cura di G. TOMASSINI, Camerino, 1993, pp. 55-103.

LILI C., *Istoria della città di Camerino di Camillo Lillii istoriografo di Luigi XIV il grande re di Francia supplita da FILIPPO CAMERINI*, tipografia Marchi, Camerino 1835. Vedasi anche ristampa anastatica dell'editore Forni, Sala Bolognese 1991.

S. MALAGUZZI, *Arte e cibo*, Art e Dossier n. 300, Giunti, Firenze-Milano 2013.

*Ordine et Officij de casa de lo Illustrissimo Signor Duca de Urbino* a cura di S. EICHEL, Accademia Raffaello, Urbino, 1999.

F. PAINO (a cura di), *La sala del palazzo de questi Varani... Storia e decorazione della Sala Grande del Palazzo Ducale di Camerino*, La Nuova Stampa, Camerino 2020.

O. REDON, F. SABBAN, S. SERVENTI, *A tavola nel Medioevo con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, prefazione di Georges Duby, ed. Stack, Parigi 1993.

M.E. ROMANO, *Il cibo nell'arte dal Medioevo all'Età Moderna*, <https://docplayer.it>

M. SANTARELLI, *L'apparecchio del gusto. Contributi ad una archeologia della gastronomia moderna*. Volume primo: *I documenti dell'Archivio di Stato di Camerino tra il XVI e il XVIII secolo*, Quodlibet, Macerata 2004.

R. SASSI, *Una lieta cena quaresimale dei Signori di Camerino* in *Studia Picena* vol. XVIII, Pontificio Seminario Marchigiano Pio XI, Fano 1948.

Qui di seguito, alcuni fra i trattati e ricettari del tempo più famosi e in voga:

*Le Menagier de Paris*, XIV secolo, di autore ignoto Banchetti, *Composizioni, di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo de Messisbugo, scalco alla corte estense in Ferrara (1549).

*Libro de arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coqvo* (Martino da Como) *olim dei Reverendiss Monsignor Camorlengo et Patriarca de Aqvileia* (1450).

*De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, scalco alla corte dei Gonzaga (1474).

*Ordine de le imbandisone per le nozze fra Gian Galeazzo Sforza ed Isabella d'Aragona*, incunabolo (1489).

---

Di difficile elencazione e citazione, in quanto copiosa e diversificata, è la produzione di studi che analizzano il tema della cucina medievale e rinascimentale, i banchetti e loro organizzazione, oltre naturalmente alla preparazione dei cibi grazie ad un interesse sviluppatosi soprattutto negli ultimi anni con una crescente attenzione verso questi temi non solo da un punto di vista storico ma anche economico-sociale. Anche la rete offre spunti interessanti con



rimandi a pubblicazioni e ricerche unitamente a blog dedicati e a raccolte di articoli.

---

<sup>1</sup> R. SASSI *Una lieta cena quaresimale dei Signori di Camerino*, pp. 39-41.

<sup>2</sup> Il Sassi ne dà una possibile motivazione nel fatto che in quei giorni a Fabriano era presente il vice-legato della Marca, Niccolò Bonafede, ed il Varano avrebbe probabilmente cercato l'occasione per discutere con lui faccende relative alla somma da pagare alla Camera apostolica. Cfr. SASSI, p.40

<sup>3</sup> Archivio capitolare di San Venanzio, Libro d'entrata e uscita, 1495 e segg.

<sup>4</sup> Nel XV secolo, introdotto dagli arabi, ecco comparire sulle tavole più ricche il costosissimo zucchero di barbabietola. Prodotto in Spagna e Sicilia fu diffuso in Italia grazie ai commerci delle Repubbliche marinare: era venduto in pani dalla forma conica e veniva 'spolverato' sulle pietanze grazie ad un apposito utensile. Era molto utilizzato per la confezione di confetti.

<sup>5</sup> «...Et è da farse qualche differentia nelle cibi dale pasche ale solemnità et da le solemnità a le feste et da le feste ali altri di secundo li gradi et le stasone. Et in tucte le vivande observare li tempi [...] perché altro se richiede el verno et altro la state [...]le insalate et li piatti ali tempi ornati de fiori [...]li giorni di poi lo antipasto la matine de arosto o fricto e la sera de insalata de herbe, quando de interiori o extremità de ucellasone, quando piei de vitelli, quando capparri, quando carote, quando cepolle cote a chi piaccion, o gelatine o civieri [...] et dipoi el piacto ordinario cum lo lesso et rosto secundo le ore; di poi volendo altro commo sonno pasthieri et simile cose commo è torte o formaggio secundo li tempi et giorni...» S. EICHE, *Ordine et Officij*, cap VIII<sup>o</sup> *Officio de quelli che ministrano circa el victo del signore*, p. 97

<sup>6</sup> Molte sono le testimonianze da fonti iconografiche: dalle miniature (quali tra le più famose *Les très riches heures du Duc de Berry* dei Fratelli Limburg), ai dipinti ed affreschi da Botticelli al Lippi, al Ghirlandaio al Sodoma e di altri artisti del tempo che raffigurano la

disposizione dei tavoli in banchetti e feste.

<sup>7</sup> «El schalco de' far porre a tavola et sedere omne homo al locho suo et non lassare stare niuno im pe' [...] et non lassare prevarichare l'ordine a persona [...] E non seria forse inconveniente che omne tavola secondo li gradi soi da per sé havessero la lista sua, et operando li maggiore de grado da li minori che restano a mangiare poi siano serviti...», S. EICHE, *Ordine et Officij*, p. 107, XIII

<sup>8</sup> Molto probabilmente si tratta di *biancomangiare* così detto per la presenza di ingredienti di colore bianco simbolo di purezza: riso con le mandorle ovvero il bianco mangiare delle grandi vigilie. Questo piatto, molto in uso nella cucina medievale, poteva essere dolce o salato. L'agrodoce piuttosto imperante nella cucina romana è scarsamente presente in quella medievale. Per la sua preparazione veniva usato riso, così come altri cereali quali orzo, farro, spelta ben mondati, latte, zucchero, mandorle, noci e spezie. Non era insolita la presenza di lardo bianco fritto assolutamente escluso in un desinare in tempo di Quaresima che sostituiva il petto di pollo con polpa di pesce bianca.

<sup>9</sup> Questo vino dolcificato con il miele e piante aromatiche compare già nel trattato *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio citato come bevanda atta a stimolare l'attività dello stomaco e quindi della digestione. Dal XIV secolo furono aggiunti i sapori delle nuove spezie introdotte in Italia ed in Europa dai Veneziani, quali il cardamomo, la cannella, i chiodi di garofano.

<sup>10</sup> Sotto il nome di malvasia rientrano diversi vini prodotti da vari vitigni sia in Italia che altrove sebbene l'origine di questo vino dolce ed aromatico sia da ricercarsi in Grecia. Da qui i Veneziani trapiantarono il vitigno nell'isola di Creta iniziando la fortunata produzione della Malvasia di Creta ampiamente esportata in molti paesi.

<sup>11</sup> La teoria umorale o degli umori si basa sui quattro elementi naturali quali aria, terra, fuoco ed acqua collegati ognuno ad una parte del corpo umano, ai suoi organi ed ai fluidi (sangue, bile, flemma) che insieme determinavano nell'uomo il temperamento sanguigno, flemmatico, collerico e malinconico. Uno squilibrio fra queste quattro entità poteva essere l'origine delle malattie. La teoria ebbe vasto eco nel mondo islamico ed ebraico. La scuola Medica Salernitana la fece propria grazie anche a traduzioni dall'arabo.

<sup>12</sup> F. SACCHETTI (c.1344-1400) *Il Trecentonovelle*. Per una raccolta di 'Novelle e detti di messer Ridolfo' si veda l'appendice in P.L.

FALASCHI, *Studium generale vigeat*, pp.190-191.

<sup>13</sup> *Libri castellani e vicari*, fasc. 16, giugno-luglio 1397 “acquisti fatti dalla Guaita di Ussita per imbastire un pranzo in onore di Rodolfo II da Varano in L. CARDONA, S. CHIERICI, *Ussita*, p. 265

<sup>14</sup> Rodolfo II da Varano, in accordo con gli ussitani ma in contrasto con il comune di Visso, di cui Ussita era una delle cinque guaita (posto di guardia), volle edificare sul Colle Fantellino una munita fortezza per rispondere alla necessità non solo di popolare terre incolte, ma piuttosto per presidiare i punti di forza ai confini del territorio posseduto. CARDONA, *Il castello di Ussita*, pp. 139-180.

<sup>15</sup> Le carni cotte in civieri, paragonabili al nostro spezzatino, erano generalmente servite insieme al lessso e comunque prima degli arrostiti.

<sup>16</sup> C. LILLI, *Dell'Historia*, pp. 204-206

<sup>17</sup> F. PAINO (a cura di), *La Sala del Palazzo de questi Varani, passim*.

<sup>18</sup> Esempi di credenze apparate con *vasellamen* in argento ed oro sono raffigurato sia nel dipinto del ‘Quarto episodio della novella di Nastagio degli Onesti’ del Botticelli (1493) che negli affreschi di Giulio Romano a Palazzo Tè di Mantova nella Sala di Amore e Psiche (1525).

<sup>19</sup> «... et in le mura de dicta Logia sono alcune gabie de ucelli», «Item doi Stantie da tenere ucelli senza usci», «Item un'altra Camera appresso a quella dove se mecteva li ucelli a mutare...». Cfr. *Inventario*

<sup>20</sup> Tra gli scalchi più noti tra XV e XVI secolo, citiamo Bartolomeo Sacchi detto ‘Il Platina’ alla corte dei Gonzaga, Cristoforo da Messisbugo e Giovan Battista Rossetti alla corte degli Estensi. Del Platina, fra i vari scritti, si ricorda il *De honesta voluptate et valetudine* (1474), un trattato che ebbe molto successo e di certo presente nella biblioteca di *casa Varani*, in cui l'autore affronta non solo temi a carattere culinario e di organizzazione della casa e della servitù ma anche di come affrontare la vita in maniera serena, saggia con precetti di igiene utili per preservare la salute.

<sup>21</sup> «...Et questo tucto bisogna sia ordinato a tempo et impunto in cucina da non havere aspectare le vivande, ne le vivande havere aspectare chi le ha mangiare ultra messura...», EICH, *Ordine et Officii*, cap VIII, p. 97.

<sup>22</sup> P. L. FALASCHI, *Giulio Cesare*, p.34

<sup>23</sup> B. FELICIANGELI, *Isabella d'Este*, pp. 8-9

<sup>24</sup> La descrizione delle celebrazioni solenni è stata pubblicata integralmente da M. SANTONI, *Investitura di Giovanni Maria da Varano a Duca di Camerino*, Camerino, 1878

<sup>25</sup> Ringrazio Daniela Casadidio che me ne ha dato notizia.

<sup>26</sup> Il citato *Inventario* contiene varie annotazioni relative ad ambienti usati come cucine, cellari ed altri luoghi atti a conservare e tenere cibi.

<sup>27</sup> L'ampio altopiano di Colfiorito, acquitrinoso e di natura carsica, fra il 1458-1464 per volere di Giulio Cesare da Varano, da cui il nome di Botte dei Varano, vide un'importante opera di bonifica. Si tratta di un condotto sotterraneo di circa 200 metri, un complesso emissario artificiale realizzato da ingegneri idraulici fiorentini. Le acque che si diramano dai vari canali dell'altopiano venivano convogliate nel condotto sotterraneo dando origine al fiume Chienti a monte di Serravalle del Chienti. Non è noto se questa grande opera idraulica abbia tenuto o meno conto del condotto romano costruito secoli prima con lo stesso scopo, che corre parallelamente e scoperto solo recentemente.

<sup>28</sup> A Cupi di Visso da un vitigno di pecorino ultracentenario (qui storicamente detto Vissanello) è stato recuperato il materiale genetico dalla vite centenaria ancora presente a ridosso del cimitero del piccolo bordo a 1000 metri di altitudine, e ne è stato prodotto un vino molto interessante.

<sup>29</sup> Il Castello della Rancia, deformazione del termine *grancia* (granaio), costruito nel XIII sec. da monaci cistercensi come fattoria fortificata, fu poi ampliato da Rodolfo II da Varano nel XIV secolo.

<sup>30</sup> «L'Orto è longo canne 40 et l palmo largo canne 13». L'*Inventario* cita anche l'Ortolano a cui sono riservate «doi stantie».Cfr. *Inventario*

<sup>31</sup> E. Di Stefano, *Una città mercantile*; M. Santarelli, *L'apparecchio del gusto*, pp.38-42

<sup>32</sup> L'importanza di questo aspetto della vita di corte è già presente nel trattato *De Conviventia* (1498) da Giovanni Pontano (1429-1503) umanista, politico e diplomatico napoletano alla corte di Alfonso I d'Aragona.