

**G
A
G** 05

Giornale di **Agricoltura & Gastronomia**



Anno 5 **Numero 05** Settembre 2024

PERIODICO DELLA **BIBLIOTECA INTERNAZIONALE LA VIGNA**



GAG

**Giornale di Agricoltura
e Gastronomia**

Anno 5 _ Numero 05 _ Vicenza, 15 settembre 2024
ISSN 2975-0032

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento

Danilo Gasparini

Redazione

Alessia Scarparolo, caporedattrice
alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione

Gladys Dalla Chiara > segreteria@lavigna.it

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto

Registrazione Tribunale di Vicenza
n. 1170 del 3 marzo 2008





**PANEM ET
CIRCENSES**



INDICE



**G
A
G** 05

TITOLO Panem et circenses

04 EDITORIALE

SAGGI

- 08 **Massimo Montanari**
(Università di Bologna)
Cibo per i cittadini
- 22 **Paolo Anelli** (Chef)
Biografie, autobiografia
e una vista dal basso
- 42 **Marina Scopel** (Studiosa)
Mangiare e bere all'ombra del Bo

FONTI & DOCUMENTI

- 62 Treviso medievale

90 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

96 FRESCHI DI TORCHIO

DENTRO LE PAGINE, FUORI TEMA

- 100 **Maddalena Borsato**
(Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)
La via della soia

EDITORIALE

Panem et circenses: mangiare in città

Questo il titolo del quinto numero di GAG. Recitava uno slogan latino: «*duas tantum res anxius optat panem et circenses*» che tradotto significava «il popolo due sole cose ansiosamente desidera: pane e giochi circensi». Una versione più evoluta dell'espressione risale all'epoca del Regno delle due Sicilie ed è nota come quella delle "tre F", ossia "Feste, Farina e Forza". Potremmo aggiornare: pizza e calcio...pizza e Netflix. Così si governa pacificamente una città, una società urbana. La città ha fame e al risveglio deve trovare mercati e supermercati pieni... altrimenti si scende in piazza: è recente il ricordo delle Primavera arabe.

Nel 2015, durante EXPO, l'AISSU dedicò il VII Congresso al tema *Il cibo e la città*, con una sessione presso la Biblioteca "La Vigna" di Vicenza. L'argomento, esplorato dalla storiografia europea dagli anni '70 con studiosi come Jean Louis Flandrin e dalla scuola italiana di Massimo Montanari e Alberto Capatti, analizza come le città modellano territori e paesaggi agrari in base ai bisogni alimentari. La lista dei possibili temi è lunga: dalle politiche agricole al sistema di approvvigionamento coatto o meno, dai mercati cittadini all'organizzazione logistica e spaziale della distribuzione, dalla politica annonaria - soprattutto pane e vino - ai consumi, dai controlli sanitari alle carestie, dai problemi legati all'acqua all'ospitalità - osterie, locande - dagli spazi coltivati interni alla città ai regimi alimentari delle diverse classi fino alla nascita delle prime industrie alimentari. Montanari, in questo numero, riflette sulle politiche di approvvigionamento

delle città medievali. Senza dimenticare che è proprio dal Medioevo che la città nomina i prodotti, mette in atto delle strategie, diremo oggi, di branding, usando e rivendicando il prodotto come elemento di narrazione, di riconoscibilità, di identità. Sullo sfondo la dialettica città-campagna, la complicata contrapposizione ma anche incontro, risulta essere, anche per la storia alimentare del nostro paese, una chiave di lettura. Discorso lungo! E le fonti non mancano, anzi. Un assaggio lo proponiamo in questo numero rieditando l'antologia documentaria dello storico erudito trevigiano Angelo Marchesan.

Così, in una sorta di gioco con i piedi nell'oggi, potremmo porre alcune domande di prassi: all'origine della filiera, cosa produceva il territorio, l'agricoltura? Quello che reclamava la domanda, avrebbe risposto, forse, Adam Smith! Fosse così semplice! Quanto del prodotto interno era bastevole alla popolazione del tempo o si doveva tradire l'orgoglio "nazionale", scendere in piazza con Campagna amica - tanto per capirci - per difendere le quote latte o il grano, l'olio, il vino italiano, e aprirsi all'estero, insomma andare lungo le coste del Mediterraneo, nelle lontane Romania o in "Hongaria" o anche solo a Mantova, Ferrara a procurarci il grano necessario? E a tale proposito esisteva una sorta di PAC, ad esempio, da parte dei singoli stati regionali, Venezia compresa, volta a garantire il necessario attraverso divieti di esportazione, o viceversa, incentivi a importare, o magari attivare politiche daziarie ad hoc che in realtà molto rimpinguavano le casse degli stati e poco garantivano la borsa dei consumatori? Uno degli strumenti più usati per proteggere in parte il consumatore

era quello del calmiere dei prezzi, applicato soprattutto a pane e carne ma anche a formaggio, insaccati, olio e poco altro. E a chi era demandata l'organizzazione della GDO del tempo o ci si affidava alle botteghe di prossimità, ai *casolini*, ai mercati, ai banchi disseminati nelle decine di piazze dei grani o delle erbe? E quale organizzazione, quale moderna FIPE, Confcommercio, regolava l'universo mondo dei servizi del settore alimentare? Basta scorrere il lungo elenco dei mestieri del cibo in Venezia per darci conto della complessa macchina organizzatrice legata alla distribuzione. Stile Don Giovanni potremmo dire *Madamina il catalogo è questo*: «... pistori, fornai, scaletteri, farinati e molinari, casolini e venditori di olio, beccari e salumieri, speciali e droghieri, caffettieri, osti e bettolini, fruttaroli, lattari, crivellari, portatori e negozianti di biade, vino e oli». Per non parlare di «gallinari, butirranti, lasagneri, fritoleri, luganegheri, triperi, venditori di malvasie, mercanti e portadori de vin, bettolini, tavernieri, osti, grapinari, aromataro, naranzeri, ortolani». Tutti organizzati in fraglie, "mariegole", delle corporazioni di mestiere, più o meno potenti, pronte a fare azione di difesa delle posizioni. Molti di questi mestieri si esercitavano *on the road*, una sorta di *street food d'ancien régime*!

Gaetano Zompini ci ha raccontato questi mestieri nelle sue stupende incisioni raccolte nel volume *Le arti che vanno per via nella città di Venezia*, uscito nel 1785.

Insomma, prima di arrivare in tavola, il prodotto era ostaggio, merce di scambio politico, sociale ed economico. Secondo i dati pubblicati da Luciano Pezzolo, a Venezia, nel settore alimentare era occupata mediamente, tra il 1539 e

il 1690, il 15% della forza lavoro, con una punta del 19% nel 1690. Poi soprattutto cosa, come e quanto si mangiava e quanto incideva sulla spesa il vitto? A voler semplificare qual era il regime alimentare quotidiano - tralasciando banchetti per le diverse occasioni - degli aristocratici e dei cittadini nobili, degli artigiani e dei lavoratori, dei popolani e dei borghesi, delle comunità religiose, monastiche e no, degli studenti ad esempio di Padova, come ci racconta Marina Scopel nel suo prezioso contributo? Insomma, tante le domande a cui ha dato risposta una corposa storiografia. In questo numero cerchiamo di dare alcune, parziali risposte, alcune suggestioni.

Ma nell'allestire questo numero all'interno del progetto Cities 2030 il nostro sguardo non è rivolto solo al passato, anzi. Il tema è quantomai attuale: se nel passato si parlava di *police générale des grains*, per definire tutto l'insieme di norme e istituzioni che regolavano l'annona della città, tanta sarebbe stata l'ossessione per il pane, oggi si parla di *food policy*, di politiche urbane per il cibo sostenibili. I contributi di Chiara Guglielmi e Andrea Calori ci introducono in questo dibattito: sistemi alimentari urbani di città sostenibili. Sono molte le città in Italia e nel mondo che si sono dotate di strumenti normativi che sostanziano strategie e processi per un governo delle politiche alimentari.

Segnalo inoltre, il contributo di Paolo Anelli, chef di città, che ci racconta la cucina italiana nel mondo. Poi le consolidate rubriche rendono questo numero come sempre pieno di suggestioni.

Buona lettura.

Danilo Gasparini





Cibo per i cittadini. Politiche di approvvigionamento alimentare nell'Italia medievale e moderna (*)

Massimo Montanari

Università di Bologna

Nel Medioevo, come in altri periodi storici, le autorità pubbliche hanno avuto come loro primo impegno quello di garantire la sicurezza alimentare dei sudditi. L'immagine del 're fornaio', studiata da Steve Kaplan per la Francia di antico regime¹, rappresenta l'evoluzione - in termini di monarchia assoluta - di un modello politico valido anche nei secoli precedenti², sia per i sovrani dell'alto Medioevo, sia per i governi cittadini che a un certo punto, soprattutto in Italia, conquistano prerogative pubbliche e sono perciò tenuti agli impegni che quelle prerogative comportano. Dunque, anzitutto nutrire i propri uomini, mettendo in opera una attenta politica di approvvigionamento alimentare, la 'politica annonaria' come viene solitamente chiamata.

Gli uomini da nutrire sono teoricamente tutti: cittadini e non cittadini, uomini della *civitas* ma anche del *districtus* (lo spazio immediatamente circostante la città) e del *comitatus* (il territorio controllato dalla città, spesso ricalcato sui confini della diocesi). In realtà, il sostentamento dei comitatini è spesso lasciato ai meccanismi e agli equilibri della proprietà rurale. Il governo cittadino, tramite apposite magistrature addette

all'annona, si occupa soprattutto di garantire disponibilità di cibo agli abitanti della città.

La politica annonaria dei governi cittadini si articola lungo un percorso che mira a controllare l'intero ciclo della produzione e della distribuzione alimentare, talvolta anche del consumo.

Il primo passo è la tutela del paesaggio agrario, con disposizioni volte a mantenere e possibilmente ad accrescere la produttività dei terreni. I 'danni dati', di cui minuziosamente si occupa la legislazione urbana, vengono puniti non solo per proteggere la proprietà privata, ma anche per impedire che la produzione del territorio ne soffra. Allo stesso scopo si organizza e si tutela il regime delle acque, con lo scavo di fosse e fossati per irrigare i campi, far defluire l'acqua dai terreni, *costruire* un paesaggio utile e produttivo.

Il secondo passo è il controllo del lavoro contadino, sottomesso a una regolamentazione meticolosa, nei tempi e nelle modalità. Ci si preoccupa che la terra sia coltivata bene, che renda il più possibile, che nulla sia sottratto alla parte che spetta al *dominus*, il proprietario della terra, data in affitto o più spesso, in quest'epo-

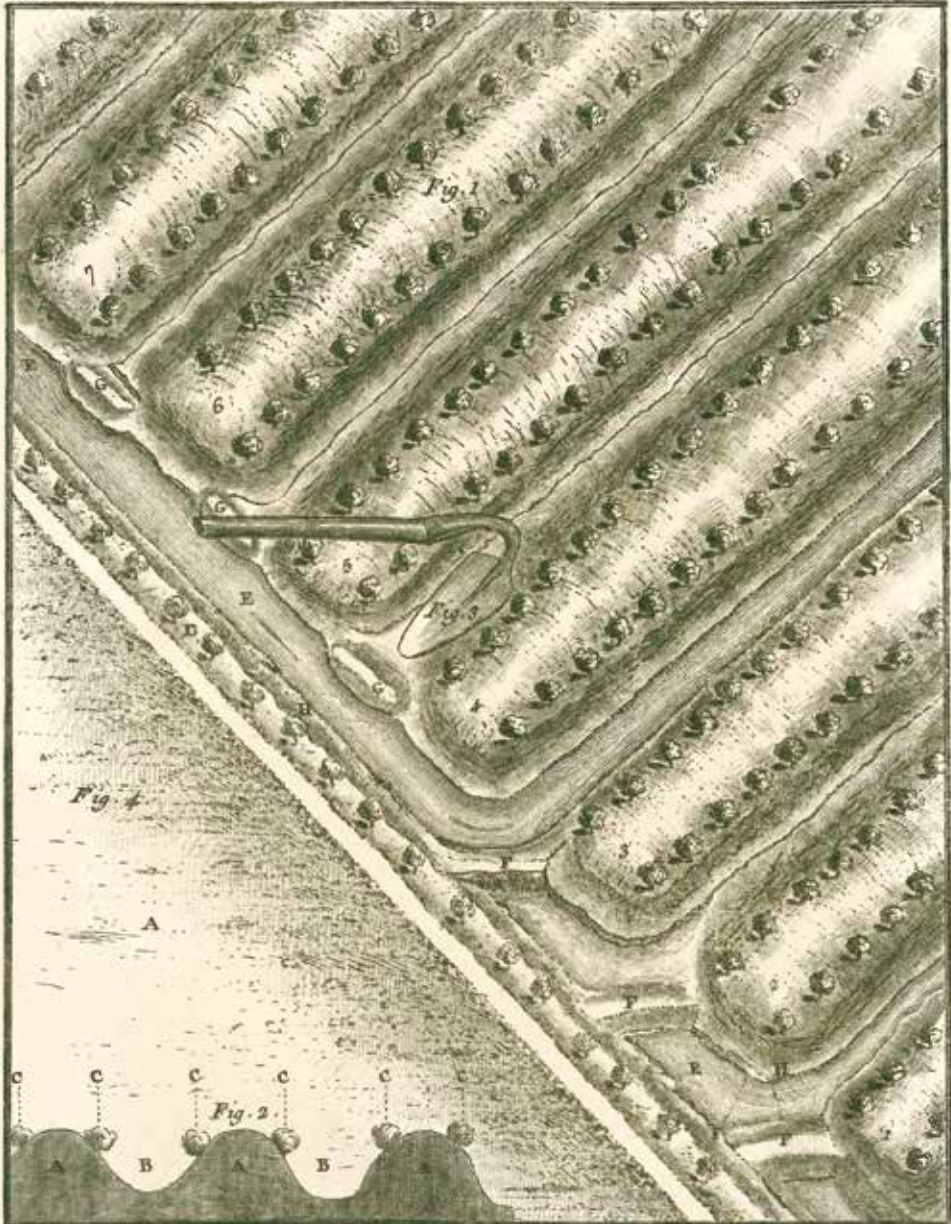


V.M. Publius, **Lopere di Virgilio montoano**, Venezia 1597

ca, a mezzadria³, a una o più famiglie di lavoratori. Questo, evidentemente, fa l'interesse del padrone. Ma anche della città che governa il territorio, poiché garantisce un surplus produttivo che almeno in parte finirà sul mercato urbano. Del resto, c'è da considerare che i ceti dirigenti della città sono spesso costituiti dalle medesime persone e famiglie che possiedono terre nel contado: la consegna dei prodotti, infatti, normalmente avviene in città, e in ogni caso la mezzadria è un contratto di natura tipicamente urbana, attivato il più delle volte da cittadini - come la storiografia ha ampiamente messo in luce: basti citare i lavori di Giovanni Cherubini, Giuliano Pinto, Gabriella Piccini. In ogni caso, gli statuti cittadini sostengono e

garantiscono con la forza dell'autorità pubblica l'interesse e le rendite dei proprietari. Negli statuti, apposite norme riguardano gli obblighi dei contadini verso i proprietari, spesso replicando, con le medesime identiche parole, le clausole contenute nei contratti agrari, stipulati - privatamente - da quei proprietari con i loro contadini⁴.

Gli statuti stabiliscono quante arature bisogna effettuare sui campi, e in quale periodo: è ancora questo, nel Medioevo, secondo una tradizione che risale all'antichità romana, il modo prevalente e di fatto unico (in assenza di adeguata concimazione) di rinnovare la fertilità dei campi. Il numero delle arature imposte ai contadini può essere di tre, quattro, cinque, secondo i



casi. Nelle campagne romagnole, nel XV secolo, prima della semina sono previste fino a cinque arature: *diligenter rumpere, reminare, reterzare, requare, et quinto sulco seminare congruo tempore*, come si legge negli statuti di Faenza⁵. Altre norme stabiliscono quanto concime si deve usare, quali coltivazioni vanno fatte, quanti alberi piantare, quanto lino o quanta canapa (che garantiscono l'industria urbana dei tessuti, oltre alla fabbricazione domestica), quanti gelsi (per nutrire i bachi da seta con le foglie), quanto salice (per legare le vigne) e così via. Norme che cambiano secondo i tempi e i luoghi, ma che sottendono sempre la stessa logica: *controllare* e *misurare* il lavoro contadino, con un'attenzione sconosciuta nei secoli precedenti.

Il tema della produttività è esplicito anche quando si arriva alle sanzioni: a Faenza - dove, come abbiamo appena visto, sono obbligatorie cinque arature prima della semina - si paga una multa per ogni aratura non fatta, per ogni tornatura di terreno non adeguatamente rivoltata. Il contadino è considerato con occhio nuovo: non è più semplicemente un dipendente da dominare (così, soprattutto, l'aveva visto la nobiltà tradizionale) ma ormai quasi uno strumento di lavoro, suscettibile di produrre di più per assicurare maggiori guadagni ai proprietari della terra. Nei rapporti fra proprietari e contadini l'ottica del *profitto* è la vera novità che scorgiamo in questi secoli nel modo di gestire la proprietà: è l'ottica che per intenderci chiamerei 'borghese' - ma con molta cautela, a indicare una realtà sociale composita, che comprende non solo i ceti produttivi della città, ma anche certi settori della piccola e media nobiltà cittadina, nonché del mondo ecclesiastico, pronti ad accogliere il nuovo clima, economico e mentale, che si va affermando.

L'obbligo del contadino di lavorare bene, di produrre il più possibile, di consegnare al proprietario la parte dovuta, in questo modo si con-

figura come obbligo *pubblico* oltre che privato. L'impegno a comportarsi *sicut bonus laborator, prout bonus laborator, secundum quod bonus laborator facere debet* (espressioni che tornano sia nei contratti agrari, sia negli statuti) non si configura semplicemente come impegno 'privato' verso il proprietario, ma assume l'aspetto di un impegno 'pubblico' nei confronti della comunità di cui il contadino fa parte. Inoltre, questo impegno non ha nulla di volontaristico. Il *bonus laborator* non è colui che si sforza di fare del suo meglio, ma colui che esegue per filo e per segno i compiti che le magistrature della comunità gli hanno affidato⁶. Non per nulla certi statuti - per esempio quello di Ravenna, nel XIII secolo - prevedono un *sacramentum sequimenti rusticorum*, vero e proprio giuramento che il contadino è tenuto a fare di fronte alle autorità cittadine, impegnandosi a osservare tutti gli obblighi quasi si trattasse di un pubblico ufficiale⁷.

In tutto ciò è palese un forte sentimento di diffidenza nei confronti dei contadini. Tutte queste norme - si legge - servono a evitare le 'malizie' e le 'frodì' dei rustici, che possono causare danno ai cittadini: *rusticorum maliciis et fraudibus obviare, que fraudes et malicie in grave dampnum civium [...] saepe vertuntur* (così gli statuti di Forlì, alla metà del secolo XIV)⁸.

Dopo il lavoro agricolo, i legislatori cittadini cercano di tenere sotto controllo le fasi altrettanto decisive del trasporto e dello scambio dei prodotti. Tutta una serie di norme cerca di impedire che il prodotto esca dal territorio della città, ovvero dal *comitatus*: è proibito portare i cereali fuori dal contado, è obbligatorio dirigerli al mercato cittadino. Statuto di Faenza: tutto il frumento e gli altri cereali, a cominciare dall'orzo e dalla spelta, devono essere portati in città *ut copia frumenti et bladi habeatur et haberi possit in civitate Faventie*. Questa del mercato da tenere ben fornito è, in tutti gli statuti, una sorta di ossessione. E chi viene al mercato da fuori

può, certo, riportarsi indietro le masserizie, ma *excepto grano et alia blava et aliis carnibus* ⁹.

I trasporti da un luogo all'altro del contado sono strettamente controllati, con particolare attenzione ai punti di confine. È proibito *extrahere in confinibus districtus vel prope confinia* si legge negli statuti trecenteschi di San Marino ¹⁰. È vietato (se non con apposita licenza dei capitani) portare fuori dal distretto «frumento, orzo e altri tipi di cereali o legumi, o farina, o pane, in misura superiore a sei pezzi». Se si trasgredisce è prevista una multa, e i prodotti sono confiscati. Ma come si potrà capire se qualcuno sta dirigendosi al di fuori dei confini comunali? Se il trasporto è fatto da uno straniero, sarà per ciò stesso condannato. Se invece è un abitante del luogo, la condanna scatta nel caso in cui la persona stia avviandosi in una direzione diversa da quella del luogo in cui abita. Negli statuti di età posteriore si intenderà che qualcuno sta esportando cereali «per il fatto stesso di essere diretto verso i confini, anche se non vi è ancora vicino».

Analoghe regole, anche se meno rigide, valgono per le altre derrate. Valgono per il vino.

Valgono per le carni, fresche e conservate (salate o secche). Valgono per i formaggi, per le verdure, per la frutta, per l'olio, per il sale. Valgono per il pesce, importante soprattutto nel periodo di Quaresima: gli statuti di Modena del 1327 stabiliscono che tutto il pescato della zona sia portato a vendere in città: *teneantur apportare et vendere totam piscem quem capiunt ad civitatem Mutine*.

Dazi e imposte sono un ulteriore strumento per regolamentare la materia alimentare. Le tasse sono differenziate, più basse o più alte a seconda che si voglia favorire l'importazione o l'esportazione. Generalmente, le tariffe sono più basse all'entrata, più alte all'uscita.

A questo punto scattano altre norme, per controllare la fase ulteriore del percorso alimentare, quella del commercio urbano, disciplinato nei

luoghi, nei tempi, nei modi. Il commercio non può svolgersi dappertutto, ma in luoghi precisi. Spazi particolari sono previsti per i banchi in cui i macellai vendono la carne, i pescatori il pesce, i *tricoli* o le *tricole* le verdure degli orti. Particolare importanza ha il mercato del grano, sottoposto a un controllo diretto da parte del comune. Ugualmente sono prescritti i tempi del mercato, le giornate e gli orari in cui può svolgersi, a cadenza quotidiana o settimanale.

Al di fuori di questi spazi e di questi tempi, il commercio è proibito. Il divieto di comprare e rivendere cibo vale anche per gli osti e i tavernieri ¹¹. Nell'esercizio delle attività commerciali il rispetto dei pesi e delle misure stabilite dall'autorità cittadina è garantito dalle misure ufficiali scolpite sui palazzi pubblici, *plumbea sive lapidea*, come si legge negli statuti di Forlì. Le frodi sul peso del grano, della farina o di altri prodotti sono punite sia per chi vende o trasporta prodotti, sia per chi li lavora nei mulini.

Le attività di trasformazione sono soggette a un controllo strettissimo, tanto più che mulini e forni sono spesso di proprietà comunale (così a Bologna e in altre città) e vengono dati in affitto a tempo e sempre a nuovi artigiani, che si alternano nel lavoro, in modo da non creare attorno a queste strutture delle situazioni di interesse permanente. Il controllo dei fornai arriva al punto che in certe città, come Bologna, essi appaiono quasi nella veste di ufficiali, che lavorano in locali privati ma sottoposti a pubblico controllo ¹².

Infine, il controllo delle autorità cittadine arriva alle botteghe e ai locali pubblici in cui si vendono alimenti preparati: il pane anzitutto, definito in composizione, peso, dimensioni. Ma anche le carni e altri cibi, i cui prezzi sono spesso soggetti a controllo, soprattutto negli anni difficili, quando l'approvvigionamento non è semplice né garantito. Ma anche a prescindere da questi momenti particolari, i calmieri sono



B. Dupuy-Demportes, *Le gentilhomme cultivateur*, Paris, 1761, vol. 2.

regolarmente aggiornati tenendo conto delle circostanze, non solo climatiche ma anche sociali: *secundum temporum varietatem et forensium multitudinem ac rerum carentium*, recita lo statuto forlivese del 1359¹³. Generalmente tuttavia si tende a non modificare troppo i prezzi, anche per motivi di ordine pubblico. Si cerca di mantenerli stabili e semmai, in mancanza di grano o di altro, non è il prezzo che aumenta ma il peso dell'unità di pane (o di altri prodotti) che diminuisce. E per impedire la 'tesaurizzazione' degli acquisti, quando non siano volti al consumo immediato ma allo stoccaggio di beni a fini speculativi, si pongono limiti alle quantità acquistabili.

L'altra grande preoccupazione delle autorità cittadine è garantire che il cibo sia sano e igienicamente controllato. Gli statuti medievali paiono assillati dalla necessità di assicurare la pulizia dei locali in cui si vende il cibo e delle strade in cui si riversano le immondizie. In questi casi, alle preoccupazioni ambientali si

affiancano norme per limitare le sofisticazioni alimentari, la vendita di cibi mal conservati, gli imbrogli di chi aggiunge acqua al vino o (peggio) calce alla farina.

Le regole sull'igiene riguardano in primo luogo i prodotti animali. Negli statuti di Forlì (che prendo a solo titolo di esempio, trattandosi di norme ampiamente attestate) c'è anzitutto il divieto di vendere animali malati o trovati morti (*aliquam bestiam morticinam vel infirmam*). Altra proibizione è di non simulare ingrassamenti artificiali dopo morte, *intus vel extra addendo aliquid*, con la specifica condanna della pratica, evidentemente diffusa, di gonfiare le bestie soffiando sotto la pelle con una canna o in altro modo: *insufflare vel inflare aliquam bestiam cum pipia [canna] vel cum aliqua alia re*¹⁴. È anche vietato 'rivestire' gli animali già macellati.

Le bestie vogliono essere freschissime e si fa obbligo di venderle lo stesso giorno della macellazione, al massimo il seguente. Né si possono vendere *carnes feminas pro masculinis, nec unam carnem pro alia*, e neppure tenerle insieme: *car-*



J. Vanière, *Prædium rusticum*, Amstelodami 1731

nes feminas cum masculinis retinere mixtas, nec unam mixtam cum alia. Allo stesso modo è proibito mescolare sui banchi del mercato carni di animali diversi: capre e pecore, per esempio.

Come il mercato della carne, anche quello del pesce è strettamente controllato - Francesca Pucci Donati ha esaminato con grande attenzione il caso bolognese¹⁵. Poi c'è il grande capitolo del mercato dei grani, a cui le autorità cittadine sono particolarmente sensibili. Alcune disposizioni, come il divieto di vendere *aliquod bla-*

dum seu farinam difectuosam (statuti di Forlì)¹⁶, sono legate a preoccupazioni di natura igienica, mentre hanno un carattere economico, di tutela degli acquisti, le sanzioni per chi frodasse il cliente mettendo sul fondo del sacco una merce diversa da quella che *ostenditur in superficie*. Ciò vale per i cereali come per i legumi, che devono corrispondere fino in fondo *secundum mostram factam [...] et que ostenditur in superfite sacchi seu vasi*.

Nel quadro della politica annonaria, l'approvvigionamento di cereali è quello su cui maggiormente si concentrano le attenzioni politiche. I Bentivoglio, signori di Bologna sul finire del XV secolo, decidono di decorare un'intera stanza del castello di Ponte Poledrano, la loro dimora di campagna, con un ciclo di affreschi dedicati alla fabbricazione del pane, partendo dal lavoro dei campi (e prima ancora dal dissodamento del terreno per renderlo adatto alla coltivazione) fino alla cottura nel forno e al banchetto finale, passando per tutte le operazioni intermedie (trasporto, macinatura, ecc.)¹⁷. È l'unico caso in Europa di un ciclo iconografico tutto dedicato al pane. Evidentemente si tratta di un messaggio politico: noi siamo in grado di controllare l'intero percorso alimentare, dalla campagna alla città, dalla terra alla tavola. Questo sta dicendo il signore di Bologna, rivolgendosi in prima istanza ai potenti che verranno a onorarlo e saranno ospiti nel suo castello (il ciclo di affreschi è collocato nella stanza centrale, quella di accoglienza) e in seconda istanza al popolo intero del contado bolognese.

Mangiare a sufficienza, nutrirsi bene è il primo obiettivo di questa politica. Non sempre le attenzioni sono rivolte esclusivamente agli abitanti della città. In alcuni casi si rivolgono agli ospiti, ai viaggiatori, ai forestieri che per qualche motivo si trovano a passarvi, o a risiedervi per qualche tempo. Ciò vale soprattutto per



M. Bussato, **Giardino di agricoltura**, Venezia 1599

città come Bologna, che nel Medioevo costruiscono la loro gloria e la loro stessa identità sul paradigma dell'abbondanza alimentare. L'immagine di 'Bologna grassa', che nasce attorno al XIII secolo e si mantiene a lungo nel tempo, non è legata a una particolare eccellenza della gastronomia locale ma alle speciali attenzioni che il governo locale - nelle varie articolazioni che esso assume fra età medievale e moderna - riserva all'accoglienza degli 'stranieri', a cominciare da quelli che frequentano lo Studio come studenti o come professori, senza dimenticare mercanti e professionisti di passaggio¹⁸. In funzione di questi numerosi ospiti, oltre che dei cittadini, si organizza il mercato urbano e ci si preoccupa che il cibo sia sufficiente, anzi *abbondante*.

Quest'ultimo obiettivo appare esplicitamente nei 'bandi' del Cinquecento. Una provvigione del 1566, indirizzata ai *postieri et hosti*, prescrive le forniture alimentari minime da offrire ai forestieri, «per il mangiare così della sera, come della mattina». Nei giorni di grasso dovranno avere piccioni, pollastri, capponi, capretti, agnelli, castrato, vitella «o altro selvaticume, secondo la stagione de' tempi». Si entra anche

nel dettaglio delle preparazioni di cucina, che dovranno prevedere due qualità di arrosto e due di bollito (fra le quali, obbligatorio, il manzo), «con qualche antipasto». E «frutte con formaggio» dopo il pasto. Nei giorni di venerdì e sabato, riservati agli alimenti 'magri', gli osti dovranno servire uova, frittate, minestra, ravioli o «cose di pasta» condite col burro, e pesci freschi o salati; con gli inevitabili «frutti, e formaggio». Nei giorni delle vigilie comandate (di osservanza più stretta) solo pesce fresco e salato, minestra e «frutti, e altre cose, secondo li tempi». S'intende che non dovranno mai mancare «pane buono, e bello» e «vino buono di due sorti almeno». Per quanti non avranno fornito «vivande a sufficienza» è prevista una multa: mezzo scudo per ciascun ospite non adeguatamente soddisfatto¹⁹.

Si tratta di un caso eccezionale, quello di una città, Bologna, che si fa un punto d'onore di ben nutrire i forestieri - prima ancora dei cittadini, si direbbe. In ogni caso resta valida la norma generale, di prestare attenzione prioritariamente a ciò che accade *in città* e negli immediati dintorni. Il teorema è sempre il medesimo: i cittadini mangiano (*devono mangiare*) meglio dei con-



A. Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura*, Venezia, 1572

tadini. I contadini potranno sforzarsi di imitare i cittadini, ma non sapranno farlo - poiché sono diversi, socialmente e, ancor prima, antropologicamente.

La letteratura degli ultimi secoli medievali e della prima età moderna vede fiorire un vero e proprio genere, la cosiddetta 'satira del villano', che rappresenta contadini incapaci di adeguarsi alle 'buone maniere' dei cittadini nel goffo tentativo di scimmiottarle²⁰. Un anonimo novelliere senese del Quattrocento, già identificato con un fantomatico Gentile Sermini, deride il comportamento alimentare di Mattano, un contadino andato ad abitare in città, che, «essendo nato et allevato in contado, volendo usa-

re e costumi civili, non può et non sa». La sua vera natura si esprime anzitutto nel modo di mangiare: è abituato a «paneberbare la mattina duo o tre volte et merendare et poi cenare la sera el paperotto con cicerchiate, cavolate riscaldate più volte, o acque paze o rapucciate coll'aglio, enpiendo la minestra con lunghe fecte di pane partite sul pecto et ramorsarle, insupparle più volte»²¹. In un'altra novella incontriamo il 'villano' che, anche lui pretendendo di mangiare come un cittadino, si fa servire una vivanda di «riso col zucharo» (dietro cui intravediamo il famoso «biancomangiare» dei contemporanei libri di ricette) ma, incapace di apprezzare la finezza della vivanda, la tratta come una volgare zuppa di cavoli, soffocandola con enormi fette di pane (ecco, di nuovo, il gesto contadino) e girandola sottosopra come «comunemente in villa s'usi di fare»²².

Questa contrapposizione sociale e antropologica è uno dei punti fermi dell'ideologia e dell'immaginario alimentare degli ultimi secoli medievali, il simbolo (o piuttosto l'utopia) di una fissità di ruoli e condizioni di vita non sempre garantita, in un'epoca di significativa, anche se non generalizzata mobilità sociale. L'opposizione città-campagna si appoggia a simboli alimentari di semplice e immediata lettura: pane bianco di frumento *versus* pani scuri o polenta di cereali 'inferiori' (come li rappresenta e li denomina la letteratura). Per quanto concerne le carni, l'opposizione è anzitutto tra fresche (vendute sul mercato urbano) e salate (conservate nelle case contadine); ma c'è anche un contrasto fra la carne di maiale, che, dopo essere stata per secoli, e per tutti, la carne per eccellenza, sta diventando la carne tipica del mondo contadino, simbolo di un mondo tendenzialmente autarchico, mentre altri generi di carne (vitello e manzo soprattutto) sono assunti a immagine della dieta cittadina, legata al mercato. Perfino la carne ovina rientra in que-

sto gioco: pur non essendo troppo stimata sul piano gastronomico, è anch'essa legata al mercato urbano come effetto secondario dell'industria della lana²³.

I simboli alimentari di maggiore rilevanza e persistenza restano in ogni caso quelli legati alla cerealicoltura. Li si ritrova in fonti di ogni genere: documenti d'archivio, letteratura, cronache, testi di dietetica. I trattati di agronomia, che riappaiono in Italia dopo secoli di silenzio, costituiscono anch'essi un'espressione di questa ideologia cittadina, di cui traducono gli interessi. Paganino Bonafede, proprietario e agronomo bolognese del XIV secolo, si sofferma solo sulla coltivazione del 'nobile' frumento e sorvola su colture come il miglio, il panico, il sorgo, dato che *ogni homo sa quasi la staxone de la loro seminaxone*²⁴. Le *biade* (come sono chiamati in Italia i cereali diversi dal frumento) tutti sanno coltivarle. Il grano no, è necessario insegnarlo. È questo che interessa i mercati urbani, i proprietari cittadini.

A dire il vero, anche il pane dei cittadini continua a far posto - e non di rado - ai cereali 'inferiori', così come alle leguminose, talvolta perfino alle castagne. Gli statuti di Bologna del 1288 (è solo un solo esempio) prevedono tre tipi principali di farina: quella di puro frumento (per macinarla, si paga una tassa di 4 denari a corba), quella di *mistura* (2 denari), infine quella di fave e frumento, evidentemente considerata una *mistura* di qualità, visto che la tassa ammonta, in questo caso, a 3 denari²⁵. Ma ciò riguarda solo gli strati inferiori della popolazione urbana, e non sempre: rinunciare al frumento e al pane bianco, diventati uno status-symbol del regime alimentare e del modo di vita cittadino, poteva accadere ma solo eccezionalmente. La forza della legge, della diplomazia e delle armi - non mancano episodi in cui le autorità cittadine impongono con questo mezzo la requisizione dei cereali nelle campagne -

proteggono la città e la trasformano, in tempi normali, in un'isola di abbondanza artificiale²⁶. Sempre ci si mobilita perché il grano arrivi, da vicino o da lontano, se non altro per motivi di ordine pubblico: il ricorso alle *biade* era avvertito dai cittadini come un segno di umiliazione, come un ritorno a condizioni di vita 'rurali' che si erano in qualche modo esorcizzate. Quando erano costretti a farlo, i cittadini - parliamo ovviamente degli strati inferiori della popolazione - protestavano e se la prendevano con le autorità.

È anche per impedire «la furia del popolo e della povera gente» - non solo per dar loro da mangiare - che si adottano politiche annonarie di grande impegno finanziario. Ce lo assicura il cronista Giovanni Villani, quando racconta che durante la carestia del 1328-30 il comune di Firenze sborsò «più di sessantamila fiorini d'oro per sostenere il popolo» e mise in vendita grano e farina a prezzo politico. In tal modo riuscì a frenare «la furia del popolo e della povera gente, ch'almeno ciascuno potea avere pane per vivere»²⁷.

Nei periodi di penuria, anche i contadini si riversano nelle strade delle città sperando di trovare di che sfamarsi. «I contadini veneron a la citade» si legge nelle cronache bolognesi a proposito della carestia del 1347²⁸. Ugualmente in Toscana, durante le crisi del 1323, 1329, 1347, si verificò una grande affluenza di poveri dalla campagna alla città²⁹. Ma poteva succedere che le riserve si dimostrassero insufficienti per gli stessi abitanti della città. Allora erano i cittadini a uscire dalle mura in cerca di cibo: durante la carestia del 1338, racconta un anonimo cronista romano, «tutta la poveraglia de Roma, femine e uomini e zitielli, ne fuoro per le castella»³⁰.

Per i ceti urbani del tardo Medioevo, 'carestia' non significa solo mancanza (il cibo che *caret*) ma anche e soprattutto *carum tempus*, tempo dei prezzi alti³¹. Questo stato di dipendenza dal



P. de' Crescenzi, **De agricultura vulgare**, Venezia 1511

mercato, se in tempi normali assicura livelli di consumo più garantiti di quelli rurali, nei momenti di difficoltà può tradursi in una situazione ancora più rischiosa di quella dei contadini. In questi casi, la «ferocia borghese» - è la drammatica espressione coniata in proposito da Fernand Braudel³² - arriva a una mancanza totale di pietà, di comprensione non solo delle necessità dei contadini, ma dei 'poveri' in generale, tutti coloro che, provenienti da fuori, vanno a cercare alimenti in città, e i poveri stessi della città. Ciò che racconta il *Novellino*, raccolta di storie, favole e apologhi redatta verso la fine del XIII secolo, è a dir poco sconcertante:

«In Genova fu un tempo un gran caro, e là si trovavano più ribaldi sempre, che in niun'altra terra»: il caro, la carestia faceva affluire in città folle di miserabili. Le autorità armarono delle navi e fecero gridare per le strade «che tutti li poveri andassero alla riva ed avrebbero pane del comune». Una folla si assiepò sulle banchine del porto, non solo poveri della città ma *ribaldi* forestieri. Gli ufficiali del comune finsero di volerli distinguere: i cittadini salissero su una nave, i forestieri sull'altra. Tutti salirono. D'un tratto furono gettati i remi e tutti i poveri deportati in Sardegna. «E là li lasciaro, che v'era



J. Gay, **Fables**, Newcastle 1779

dovizia, ed in Genova cessò il caro»³³.

Anche ammettendo che l'episodio sia inventato, rimane che l'immaginario dell'epoca riteneva possibile raccontarlo. Del resto, nei secoli successivi, sono testi di ben altro spessore e credibilità (cronache, disposizioni legislative) a trasmetterci memoria di episodi o situazioni analoghe.

Un esempio del XVI secolo. Durante la carestia del 1590 il governo di Bologna, «desideroso di provvedere alle necessità de i poveri, ordinò che i contadini, i quali in grandissimo numero erano concorsi a mendicare per la città, fossero mandate fuori»³⁴. I contadini sono cacciati per provvedere anzitutto alle necessità dei poveri della città. Per carità umana, ma anche per tenerli lontani, a ciascuno di loro si garantisce una piccola razione quotidiana di cibo: «quattro oncie di riso accioché potessero ripararsi dalla fame fin che si arrivasse alla primavera». Episodio, certo, meno feroce di quello raccontato dal *Novellino*. Ma l'obiettivo di sbarazzarsi dei contadini, che rompono il precario equilibrio alimentare della città, è in ogni caso evidente.

Quando la situazione alimentare si complica, le manifestazioni di collera e di intolleranza prendono forme più esasperate e violente.



B. Lorenzi, *Della coltivazione de' monti*, Verona 1778

Ciò accade nei secoli dell'età moderna in modo ancora più grave che nel Medioevo, ma ciò che perdura è il contrasto fra abitanti della città e abitanti del contado, anche se (*soprattutto* se) questi ultimi si sono ormai inurbati.

Ordinanza emessa a Piacenza il 27 agosto 1636, periodo di penuria alimentare: «D'ordine dello illustrissimo e reverendissimo sig. Governatore di Piacenza, si comanda a tutti li Pristinari e Fornari e venditori di pane venale nella presente città di Piacenza che per l'avvenire non habbino da vendere pane bianco, né farina bianca di formento schietto a persona contadina di qualsivoglia sorte habitante di presente in questa città, o che vi habbi da venire ad abitare, ma solo vendergli pane mesturato, e bruno, e

farina simile di mistura», sotto pena di 50 scudi d'oro per ogni infrazione, e tre tratti di corda ³⁵.

Con queste e altre strategie, durante i secoli, la città italiana continuò a conformarsi a quell'immagine di *diversità* - di luogo protetto e privilegiato, in virtù dei suoi meriti e della sua potenza - che era stato concepito e messo a punto negli ultimi secoli del Medioevo e che, in Italia, è proseguita fino ai giorni nostri. Salvo che, negli ultimi decenni, tutto ciò che sapeva di 'rurale' è diventato di moda - mentre i contadini si eclissavano dalla società e dall'economia del paese. È davvero una bizzarria della storia che essi siano oggi resuscitati dalla cultura urbana: rivincita postuma, a cui guardiamo con tenerezza ³⁶.

NOTE

(*) Si ripropone qui il saggio già pubblicato in *Gli spazi del vissuto nel Medioevo. Scritti per Paola Galetti*, a cura di N. Mancassola, Sesto Fiorentino, All'Insegna del Giglio, 2024, pp. 105-111.

- (1) Kaplan, S. (1976). *Bread. Politics and political economy in the Reign of Louis XV*. The Hague.
- (2) Devroey, J.-P. (2021). Il re fornaio. Economia morale e politica del cibo nell'età di Luigi XIV (con uno sguardo a Carlo Magno). In Montanari, M. (Cur.) *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche* (pp. 75-95). Laterza.
- (3) Montanari, M. (1984). *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, pp. 86-108.
- (4) Per la coincidenza di contenuti fra statuti 'pubblici' e contratti 'privati' cfr. *ivi*, p. 163.
- (5) Per i quali rimando, qui e altrove, Baldassari, E. (1994-95). *Città e campagna negli Statuti di Faenza del XV secolo* [Tesi di laurea, relatore Massimo Montanari, Università di Bologna], a p. 63 per la norma sulle arature.
- (6) Montanari, M. (1994). *Contadini di Romagna nel Medioevo*. CLUEB, pp. 122-123.
- (7) Zoli, A., Bernicoli, S. (Cur.). (1904). *Statuto del secolo XIII del Comune di Ravenna*, XXXI, pp. 33-35. Cfr. Cirelli, C. (1987-88). *Tutela del paesaggio, rapporti di lavoro, politica annonaria negli Statuti di Ravenna dei secoli XIII-XV*. [Tesi di laurea, relatore M. Montanari, Università di Bologna].
- (8) Bagioni, A. (1986-87). *Tutela del paesaggio e controllo delle attività produttive negli Statuti di Forlì del XIV secolo*. [Tesi di laurea, relatore M. Montanari, Università di Bologna], p. 41. (6) Montanari, M. (1994). *Contadini di Romagna nel Medioevo*. CLUEB, pp. 122-123.
- (9) *Ivi*, p. 42.
- (10) Montanari, M. (1994). *Contadini di Romagna nel Medioevo*, pp. 113-114, anche per quanto segue.
- (11) Pucci Donati, F. (2018). *Luoghi e mestieri dell'ospitalità nel Medioevo. Alberghi, taverne e osterie a Bologna tra Due e Quattrocento*. Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, pp. 328-329.
- (12) Pucci Donati, F. (2014). *Il mercato del pane. Politiche alimentari e consumi cerealicoli a Bologna fra Due e Trecento*. Bononia University Press, pp. 129 ss.
- (13) Bagioni, A. (1986-87). *Tutela del paesaggio*, p. 128.
- (14) *Ivi*, p. 86.
- (15) Pucci Donati, F. (2016). *Approvvigionamento distribuzione e consumo in una città medievale. Il mercato del pesce a Bologna (secoli XIII-XV)*. Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo.
- (16) Bagioni, *Tutela del paesaggio*, p. 155.
- (17) Montanari, M. (2020). Ancora sulle "Storie del Pane" di Ponte Poledrano. In Lollini, F., Montanari, M. (Cur.) *Cucina, società e politica* (pp. 153-165).
- (18) Montanari, M. (2021). *Bologna, l'Italia a tavola*. Il Mulino, pp. 35-41.
- (19) *Ivi*, pp. 36-37.
- (20) Montanari, M. (2000). Immagine del contadino e codici di comportamento alimentare. In Montanari, M., Vasina, A. (Cur.) *Per Vito Fumagalli. Terra, uomini, istituzioni medievali* (pp. 199-213).
- (21) Sermini, G. (2012). *Novelle*. ETS, XXV, p. 458.
- (22) *Ivi*, XXXII, p. 543.
- (23) Montanari, M. (1993). *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Laterza, pp. 96-97.
- (24) Bonafede, P. (1915). *Thesaurus rusticorum*. In Frati, L. (Cur.) *Rimatori bolognesi del Trecento*, p. 108 (versi 169-170).
- (25) Fasoli, G., Sella P. (1937). *Statuti di Bologna dell'anno 1288*, I. Biblioteca apostolica vaticana, p. 123.
- (26) Montanari, M. (1993). *La fame e l'abbondanza*, p. 70.
- (27) Villani, G. (1979). *Cronica*, X, 118, p. 146.

- (28) Sorbelli, A. (Cur.). *Corpus chronicorum Bononiensium*. In *Rerum italicarum scriptores*, XVIII/I, vol. II, p. 563.
- (29) Pinto, G. (1978). *Il Libro del Biadaio. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*. Olschki, pp. 90-91.
- (30) Anonimo romano (1981), *Cronica*. Adelphi, p. 36.
- (31) Montanari, M. (1984). *Campagne medievali*, p.198.
- (32) Braudel, F. (1979). *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*. Colin (trad. it. (1982). *Le strutture del quotidiano*. Einaudi, p. 47).
- (33) Manganelli, G. (1957). *Novellino*, pp. 96-97 (novella LXXXV).
- (34) L'episodio è narrato nella cronaca coeva di Vizani, P. (1608). *I due ultimi libri delle historie della sua patria*. Bologna, pp. 138-139.
- (35) *Archivio di Stato di Parma*, registro Grida, vol. 34, n. 67. Ringrazio Silvana Chiesa per avermi segnalato questo documento.
- (36) Montanari, M. (2014). *La rivincita dei contadini*. In Malfitano, A., Preti, A., Tarozzi, F. (Cur.), *Per continuare il dialogo... gli amici ad Angelo Varni*. Bononia University Press, I, pp. 335-346.

Biografie, autobiografia e una vista dal basso

Paolo Anelli

chef

Una felice Odissea gastronomica

Nell'ottobre 1992, Folco Portinari, su *La Gola*, Mensile del cibo, del vino e delle tecniche di vita materiale - ne era direttore Alberto Capatti mentre Portinari era membro del Comitato scientifico insieme a Gualtiero Marchesi, Massimo Montanari, Paolo Scarpi e altri - raccontò, da «fortunato Ulisse», la «felice Odissea gastronomica» vissuta a New York, nell'aprile di quell'anno, per un convegno di tre giorni organizzato dall'American Institute of Wine and Food. Al di là del programma ufficiale, quell'incontro individuava l'obiettivo centrale dell'assemblea «nella cucina, nella gastronomia, nella cultura del cibo italiano». Descrivendo quel dibattito, dai toni «animati e polemici», si dichiarava attento non tanto alle idee generali che potevano emergere da un tale «evento sbalorditivo nelle sue dimensioni e nel suo rigore organizzativo», ma intendeva limitarsi al «micro», alle impressioni che aveva ricavato, utili per raccontare un semplice itinerario gastronomico. Andava così menzionando, di quella platea di alcune centinaia di persone, le «molte e anche assai prestigiose presenze», a partire dal nome, senza darne alcuna connotazione, di Tony May.

Figura leggendaria, lo diranno le cronache trent'anni dopo, alla notizia della morte (3 aprili

2022), ambasciatore infaticabile della cucina napoletana e italiana negli Stati Uniti, patron di sei ristoranti italo-americani che hanno fatto la storia culinaria di New York, Tony May fu un «geniale manager che realizzò il sogno americano con la vera cucina italiana» (*La Voce di New York*). Era nato a Torre del Greco il 6 dicembre 1937: «un ragazzo emigrato che conquistò New York» (*La Repubblica*). A 17 anni aveva fatto il cameriere di sala su due navi che attraversavano l'Atlantico, stracolme di emigranti, da Napoli a Buenos Aires. Ma, dichiara in una intervista, «Nel maggio del 1960 arrivai a New York. Mi innamorai subito della città». Cameriere in vari locali di Manhattan, Antonio Magliuolo (questo il suo vero nome, che modificò poi in Tony May, cioè Maggio, per onorare il mese in cui era arrivato nella Grande Mela dove quel cognome nativo era impronunciabile) fu assunto al *Rainbow Room*, uno dei ristoranti del *Rockefeller Center*, dove divenne maître di sala nel 1964, nel '68 direttore del locale, e nel '71 si inventa *Italian Fortnight*, una manifestazione di due settimane a New York con sette chef dei migliori ristoranti italiani per far conoscere agli americani i piatti classici della gastronomia del Belpaese.

Era convinto che i ristoratori italiani degli anni '60 non avessero mostrato l'alta cucina

The MOD Ball



Eula

THE RAINBOW ROOM
65th FLOOR — ROCKEFELLER CENTER

TUESDAY, NOVEMBER 16th, 1965 — 10:30 P.M. till dawn

with the King Bees, the Losers, the Rainmakers, the Tyree Glenn, Jr.s., the Berets and the Toys
Members: \$20.00 — Non-Members \$25.00 Buffet, Cocktails, Gratuities, Taxes Included

• TICKETS: La Cercle D'Or, 405 East 54th Street, PL 2-7585 or John D. Mirach, Inc., 53 East 54th Street •



Il ristoratore Tony May all'età di 82 anni

tradizionale italiana semplicemente perché non ne avevano fatto esperienza dato che prima di emigrare facevano un altro lavoro: avevano aperto ristoranti usando prodotti locali per interpretare il gusto della clientela americana. «Avevo capito - disse Tony May - che gli americani erano alla ricerca della cucina italiana di qualità». Per importare cuochi italiani o che avessero imparato l'arte italiana, e con l'obiettivo anche di migliorare l'immagine della cucina sia nella ristorazione sia a livello istituzionale nelle scuole, fondò nel '79 il *Gruppo Ristoratori Italiani* presso la Camera di Commercio Italo-Americana. Si organizzavano viaggi educativi, anche con giornalisti americani per vedere l'evoluzione delle usanze culinarie in ciascuna delle regioni italiane, dove si portavano anche giovani chef americani a fare specializzazione nelle scuole di cucina italiane¹. L'idea sarà ripresa e ampliata nel 2006 con l'*Italian Culinary Foundation*: portare cuochi e prodotti dall'Italia negli Stati Uniti fornendo a studenti e docenti esperienze di apprendimento pratico, e addirittura coordinare progetti con le scuole di cucina di tutto il mondo. Un visionario.

Forte del successo ottenuto da general manager del *Rainbow Room*, trasformò le sale al 65° piano del grattacielo in un ristorante ab-

binato a un night club, meta dei maggiori jazzisti del secondo Novecento. Aprì un nuovo ristorante, il *Palio* (1986), 51a strada, cuore di Manhattan, di fronte al *Bellini* di Cipriani, ricorda Portinari; quindi, nel 1988, il *San Domenico*, al n. 240 di Central Park South, tra la Settima Avenue e la Broadway Avenue. Considerato un tempio dell'italianità a tavola, frequentato dal jet-set internazionale, è il primo ristorante italiano ad aggiudicarsi le tre stelle del *New York Times* (fino ad allora la stampa aveva premiato ristoranti francesi). Da parte sua l'*Economist* sanziona: «Sta provocando una rivoluzione: gli italiani scavalcano i francesi nel mondo della haute cuisine». Aprirà nel '97 altri due ristoranti, nelle Torri gemelle, *Gemelli* e *Pasta Break*, distrutti l'11 settembre 2001 nell'attacco terroristico al World Trade Center. Eppure, non si arrende e, chiuso il *San Domenico* nel 2008 per la crisi economica, ecco *SD26*, a Madison Square Park, nuovo ristorante nel cuore di Manhattan.

Un giovane alla ricerca

In quell'anno, 1988, quando venne inaugurato il *San Domenico* a New York, mi sia concessa un po' di autobiografia, insegnavo ad Assisi, nell'Istituto Professionale di Stato Servizi Alberghieri e Ristorazione (I.P.S.S.A.R.); la disciplina era Cultura generale. Tra i miei alunni della seconda classe del corso per addetti ai servizi alberghieri di cucina c'era un ragazzo che sarebbe diventato un altro Tony May, Andrea Tiberi, che proprio alla fine di quell'anno scolastico, nel giugno 1988, fece una scelta importante per la sua vita. Così la racconta oggi:

“Quella mattina di domenica 12 giugno appena svegliato decido di trovare lavoro! Quante idee strane ha uno a 16 anni. Avevo finito la scuola da una settimana, e come l'anno precedente avrei passato l'estate con i miei nonni e uscendo con gli



Lo chef Andrea Tiberi

amici. Insomma, nessuno mi ha chiesto di cercare lavoro. Forse sono stanco di fare il contadino con mio nonno, mentre tutti i miei amici fanno tante cose che mi paiono più interessanti, come lavorare nei ristoranti! Forse voglio dimostrare che quest'anno contribuisco a mantenermi, influenzato sicuramente dal vedere che per anni i miei non sono andati in vacanza per costruire la casa dove abitiamo, mentre io c'ero andato ogni estate, con qualche parente. Quella mattina prendo l'elenco del telefono - allora esisteva un librone, dalle pagine sottilissime come quelle di una Bibbia, con tutti i nomi e numeri di telefono della provincia - e inizio a cerchiare i ristoranti il cui nome mi attraeva".

Finirà con un ballottaggio. Uno è ad Assisi, posizione distinta, accanto a Porta San Pietro; da casa ci si può arrivare con la Vespa in meno di 20 minuti. L'altro, nascosto nel centro di Perugia, tre quarti d'ora in Vespa, e paga inferiore. È qui che avvenne l'incontro decisivo.

"Il pomeriggio arrivo a quest'altro ristorante; in fondo a delle scalette leggermente lugubri (e tali sono ancora), incontro lo chef Claudio dentro una cucina piccola, sporca e abbastanza affollata di cuochi piuttosto cupi, non ricordo sorrisi mentre ero lì. Lo chef mi dice di seguirlo in un magazzino accanto al ristorante. Penso che voglia allontanarsi

dagli altri della cucina per fare il colloquio di lavoro con me. Invece ci siamo spostati lì perché deve finire di preparare la zuppa inglese, cominciata prima che arrivassi. (...) Parla soprattutto lui; cosa avrei potuto dire io che avevo passato la mia infanzia a lavorare come contadino con mio nonno? O che da qualche anno avevo saltuariamente "lavorato" con mio padre a levigare pavimenti? Insomma, mai lavorato in un ristorante. Mercoledì mattina ho la scelta della vita, forse la più semplice per me".

La più semplice sarebbe stata la prima, però...

"Capivo fosse contro ogni logica - cosa che mi faranno notare le strillate dei miei genitori - eppure per me la scelta è immediata: Ristorante La Taverna con lo chef Claudio! Dimenticavo: nel suo quasi monologo mi aveva raccontato che era tornato da meno di un mese dall'America, dove in 15 anni aveva visitato oltre 40 città aprendo ristoranti italiani all'interno di una catena di hotel [Hyatt] e che era tornato a Perugia con l'obiettivo di far diventare quel ristorante uno dei migliori della città entro un anno e dell'Umbria a breve.

(...) Posso dire quasi con certezza che grazie a quella scelta "sbagliata", decisi di fare questo lavoro anche portando a termine gli studi all'Alberghiero. Ciò forse mi ha permesso di essere dove sono ora, a scrivere di qualcosa che potrebbe migliorare la vita e la salute di molti.

Avessi scelto quello che per tanti era "la cosa giusta" probabilmente avrei interrotto la scuola - era una mia intenzione ritrovata rileggendo sia i miei diari di allora sia alcune lettere che scrissi a mia madre. Allora scrivevo quasi tutte le lettere con la carta carbone, quindi ho ancora le copie. Avrei probabilmente smesso di fare il cuoco e quindi non avrei viaggiato in oltre venti paesi nel mondo".

Un po' come Tony May, ma i tempi erano diversi, né c'erano più italiani migranti, tranne

i cervelli, che però oggi sperano di rientrare, Tiberi non viaggiava da turista ma per promuovere la cucina italiana in grandi alberghi, di sei continenti (fa eccezione l'Antartide), con iniziative della Regione Umbria e di vari Consorzi di produttori di ingredienti *made in Italy*. Quali paesi e quali città? A chiedersi soltanto in quante città estere ha promosso la cucina italiana, occorre sostituire il segno d'interpunzione interrogativo in quello che esprime sorpresa e ammirazione: se infatti sono, come dice lui, oltre venti, le città 'visitare', questo è vero se ci si ferma al primo decennio della sua attività nel mondo, dal 1995 all'aprile 2005, quando, per la prima volta, gli capita di realizzare un evento a New York City, città che segna sì una svolta nella sua vita, ma è una vita che continua con altri eventi in una decina di altre nuove città nordamericane.

Per capire il giovane cuoco itinerante torniamo agli anni della formazione.

Se lo studente-lavoratore usava scrivere lettere alla madre tra le stesse mura domestiche, non mi sorprende, a posteriori, che una lettera, con busta e affrancatura, l'abbia indirizzata anche a me, suo ex insegnante, dopo aver concluso l'Alberghiero (1991). Un segno comunque insolito di riconoscenza che si accompagnava a un desiderio di continuare un rapporto legato forse alla curiosità sua di apprendere qualcosa di più attorno alla parola *cultura* su cui faceva perno, nonostante l'assonanza con *agricoltura*, ben presente nel suo Dna, l'insegnamento di una materia di studio un po' misteriosa, avulsa, nella sua percezione di aspirante cuoco, dalla professionalità culinaria.

Nel frattempo, ero stato trasferito al Liceo Classico di Assisi, cattedra di latino e greco, e dopo un anno avevo accettato un comando ministeriale P. I. presso l'Istituto Regionale Ricerca Sperimentazione Aggiornamento Educativi (IRRSAE dell'Umbria), dove, per due

fattori contingenti e concomitanti, la valenza di quella espressione, *cultura generale*, vaga per gli studenti del Professionale, che obbligava a leggere e scrivere chi doveva praticare pentole e fornelli, potei io stesso arricchirla coniugandola con la materia gastronomica amata da Tiberi, che pur apprezzava, per diventare un bravo cuoco, le scienze degli alimenti, soprattutto la chimica. Ma la cultura? Mi venne incontro la *cultura dell'alimentazione*. Infatti, nel 1991 entrai in contatto con l'associazione interuniversitaria *Homo Edens - Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, nata per creare occasioni d'incontro fra discipline "scientifiche" e "umanistiche", e superare la contrapposizione fra letterati e scienziati (le cosiddette "due culture"), che con la loro reciproca diffidenza, talvolta arrivavano a mostrare persino ostilità e disprezzo. Avvenne così che nel 1995 collaborai attivamente a organizzare il quinto colloquio di *Homo Edens, Il dono e la quiete - il mare verde dell'olio*, in Umbria, nelle città di Perugia, Spoleto e Spello, passando per Trevi, dal 27 al 29 aprile 1995, coinvolgendo l'organizzazione dell'IRRSAE, e con il sostegno anche finanziario dell'Unione nazionale tra le associazioni di produttori di olive (UNAPROL, presidente regionale Giulio Scatolini) e la partecipazione, oltre a esperti e docenti universitari, di diciassette istituti scolastici umbri di ogni ordine e grado con progetti e produzioni proprie. Del resto, l'Università di Padova aveva allora un Centro Interdipartimentale per lo studio multidisciplinare della cultura dell'alimentazione con cui l'associazione collaborava.

La partecipazione collaborativa di Andrea Tiberi a questo evento ha poi reso possibile una sua cooperazione organizzativa piena, insieme al collega Antonio Petruzzi, suo ex compagno dell'Alberghiero, e al fratello Moreno, per il convegno *Il dolce nell'anno e nella vita* (Foligno, 1998), sotto l'egida di *Homo Edens* e dell'IRR-

La felice Odissea gastronomica di un fortunato Ulisse

New York

Folco Portinari

Confesso di aver sempre nutrito una qualche dispettosa diffidenza per come che, dopo una visita d'una settimana in Cina, piuttosto che nel Congo, tornano a casa e scrivono un libro spiegando a cinesi e conglisi cosa siano veramente Cina e Congo. A maggior ragione la stessa cosa vale per New York, otto giorni a New York. Eppure qualcosina vorrei raccontare dei miei reami otto giorni, lasciando da parte tutto il «macro» e il generale, per limitarmi al «micro» e al particolare. Magari la semplice descrizione di un itinerario gastronomico, dal quale non pretendere di tirar fuori idee generali, appunto. Niente più del racconto. Non senza una premessa, che potrebbe essere anche più ampia del raccontocostoso stesso.

L'occasione del viaggio è stata il convegno organizzato in aprile a New York dall'American Institute of Wine and Food. Tre giorni di dibattiti, a volte assai animati e polemici, con una platea attenta di

alcune centinaia di persone, che erano già lì alle nove del mattino. Un evento impensabile in Italia e perciò sbalorditivo nelle sue dimensioni e nel suo rigore organizzativo. Per dibattere di che? Lascio perdere il programma ufficiale. Il filo sostanziale che legava e avviluppava il convegno era, grosso modo, individuabile nella cucina, nella gastronomia, nella cultura del cibo italiano. Mostrando un doppio interesse o due chiavi interpretative, entrambi presenti e reali e complementari: da un lato c'è la particolare fortuna che pare goda il «made in Italy» in America in questo momento, ancorché sia tesi quantitativamente controversa (però ho visto in New York una quindicina di negozi di Benetton, per esempio, mica cosa da poco); dall'altro invece avvertibile, come un'ansia preoccupata, una sorta di crisi di identità da parte della ristorazione italiana d'America, ricca di molte e anche assai prestigiose presenze, da Tony May a Mauro Vincenti, da Piero Selvaggio a

Nancy Barocci, da Eugenio Pozzolini a Corby Kummer, da Nancy Harmon Jenkins a Jame Grigson, per fare solo alcuni nomi. Da far invidia alla madre patria.

Che si tratti di una crisi di identità è l'impressione che ne ho tratto io, sorretta fino al convincimento, proprio per la natura della discussione, per gli interessi, le argomentazioni e le preoccupazioni che trasparivano. La domanda sospesa nell'aria diceva: cos'è la cucina italiana? Che poi vuol dire: come ci si deve comportare per essere riconoscibili e riconosciuti quali autoi di cucina italiana? Può darsi che questo sia, comunque e dovunque, un falso problema, un problema che diventa astrattamente filologico, buttato fuori da ogni contesto di storia e di cultura (confuse troppo spesso con l'archeologia). Sarebbe un falso problema se invece, proprio faggiù, in quella situazione, cioè con quella popolazione immigrata (con quel che comporta di conflittualità, di diversità, di soggezione, di emula-

zione, di inferiority complex, di ambizioso antagonismo, ecc.), con quelle radici, non diventasse più esigente la ricerca di una connotazione tipizzante. La qual cosa si traduce spesso nella ricerca di una sicurezza filologica, nella fatispicce gastronomia, in una certezza cui far corrispondere una fedeltà. Fino all'assurda, per me, ricerca e formulazione di un codice, che certifichi e garantisca. Spaghetti con le vongole: così e così. Brastato al barolo: così e così. Risi e bisi: così e così. E via di seguito imballando.

Che ciò accada è naturale per poco che ci si fermi a considerare come questo, che stiamo vivendo, sia un momento storico di massima crisi e scardinamento di ordinamenti che credevamo immutabili ormai. In ogni campo e quindi pure in quello dell'alimentazione, in tutto il mondo e con evidenza, un fenomeno riconducibile alla profonda modificazione dell'organizzazione sociale (sistemi di lavoro, luoghi di lavoro, orari...) con



SAE Umbria, al fine di allestire la Mostra dei materiali costruiti dalle diciotto scuole partecipanti, tra le quali, oltre alle 16 ombre, l'Istituto Professionale Alberghiero di Potenza e l'Istituto Tecnico Commerciale "Alberti" di S. Marco dei Cavoti (Benevento).

E dunque Italia, Nord Centro e Sud.

Successivamente, con lo storico Ivo Picchiarrelli, all'IRRSAE, creiamo un progetto di ricerca e aggiornamento sulla cultura dell'alimentazione, e nel 1999 si attiva un progetto di ricerca triennale su *Cibo e scuola: tradizione e innovazione* con un gruppo di lavoro di cui fece parte Andrea Tiberi come chef di rappresentanza.

Due indirizzi culturali, quello interuniversitario e internazionale di *Homo Edens* e quello scolastico educativo dell'IRRSAE Umbria, si uniscono nel progetto realizzato a Morcone (Benevento) nel '98: *Le armonie del maiale* (pensato a Perugia, nella sede IRRSAE, da Paolo Scarpi e Paolo Anelli insieme al promotore dell'iniziativa, Tommaso Paulucci), al quale partecipò anche il Liceo di Norcia, scelta non casuale, la città che in connubio con Preci ha dato vita alla storica *Schola chirurgica* in cui le conoscenze anatomiche dei monaci benedettini si fusero con le pratiche chirurgiche degli allevatori nursini. A un altro convegno sannitico è intervenuto il fratello, Moreno Tiberi, a illustrare il rito dell'uccisione del maiale nella tradizione contadina.

Non due culture, ma due progetti si integrano nel nome della *cultura*, la parola oscura nella scuola alberghiera di allora.

Attività di promozione della cucina italiana all'estero condotte da Tiberi tra giugno 1995 e il 2001: Varsavia (Polonia, giu. 1995 - prima uscita dall'Italia e terrorizzante esperienza del primo volo; anche giu. '96); Bogotà (Colombia, ott. '95); Tübingen (Germania, sett. '96); Grand Rapids (Michigan, USA, sett. '96); Caracas (Ve-

nezuela, mar. '98 e mar. '99); Sydney (Australia, giu. '98 e ott. '99); Miami (Florida, USA, sett. '98); Madrid (Spagna, ott. '98); Sharm El Sheik (Egitto, maggio '99); Pechino (Cina, maggio '99); Stoccolma (Svezia, ag. '99); Seattle (Washington, USA, sett. 1999); Kyoto (Giappone, ott. '99); Düsseldorf (Germania, feb. 2000); Pechino (Cina, mag. '99 e mar. 2000); Londra (Gran Bretagna, apr. 2000 e marzo 2001); Melbourne (Australia, giu. 2000); Praga (Repubblica Ceca, feb. 2001); Melbourne (sett. 2001 - A Fiumicino riceve una telefonata da un amico che pensava stesse partendo per l'America: "Non muoverti... due aerei si sono schiantati..."); Dubai (Emirati Arabi Uniti, ott. 2001).

Il tempo scorre o, come dicevano i latini, *tempus fugit*. Nell'autunno 2001, in conseguenza dell'attentato alle Torri Gemelle e alla cessazione delle promozioni enogastronomiche finanziate da enti pubblici italiani, l'attività del nostro giovane cuoco all'estero si riduce ai minimi termini, e resta "bloccato" alla Domus Pacis di Assisi, hotel dei Frati Francescani, nondimeno con un nuovo progetto.

Nello stesso periodo '95-2001, ha frequentato la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia e ha svolto altri lavori in Italia (Milano feb. 2000 e inverno 2001; Toscana e Umbria nell'estate 2000 in varie e molteplici località, hotel e agriturismi). In queste attività era suo collega Angelo Franchini di Spoleto, cuoco di maggiore esperienza che da giovane aveva anche lavorato per il rinomato chef Angelo Paracucchi. In vista dell'apertura di una scuola di cucina, promossa e finanziata dalla Camera di Commercio di Perugia e dalla Regione Umbria, chiamata *Università dei sapori* (1998), Franchini e Tiberi diedero vita l'anno prima a una Associazione Cuochi Umbri, con circa 20 associati, che preparò programmi utili per le attività didattiche della nuova scuola, ma non si chiusero accordi

per la gestione dei corsi, così nel 2000 fu chiusa l'associazione.

Nel 2002 sono soltanto due gli eventi all'estero, a Puerto Vallarta (Messico) e a Mulhouse (Alsazia, Francia). Data la carenza di turisti in Italia, conseguenza degli attacchi terroristici, e non essendo ancora ben definito il progetto di sviluppo della Domus Pacis, Tiberi decise di andare qualche mese in Francia per meglio apprendere l'arte della pasticceria. A Mulhouse era stato presentato da Antonio Passaseo, presidente della Federazione Italiana Cuochi di Francia, alla *Pâtisserie Jacques* di Monsieur Gérard Bannwarth (1938-2020), un signore - venne a sapere dai dipendenti - che entrato da lavapiatti ne era diventato proprietario, e da poco era presidente onorario della Confédération Européenne de Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs et Glaciers. Si lavorava in tutti i reparti dalle 3:30 di notte alle 2 pomeridiane, "in totale silenzio", salvo i venti minuti di pausa della mattina, un obbligo antico consolidato dall'abitudine; soltanto lui, chef italiano ospite, si permetteva di parlare, per fare domande su domande, e dalle risposte, un po' imbarazzate ma quasi sempre gentili, potrà dire: *Qui appresi moltissimo, sia della pasticceria francese, sia di alcuni metodi di lavoro, che continuo a usare. A casa in Italia lo aspettava intanto uno stupendo avvenimento: "La mia fidanzata è incinta! Pensai che questo avrebbe peggiorato e distrutto tutti i progetti che avevo, invece li ha solo migliorati!"*

Nasce Eatalian Style

Comincia a prendere corpo, insieme al fratello Moreno e ad Antonio Petruzzi, l'idea di istituire una SRL, con l'obiettivo di promuovere la cucina italiana, in hotel e ristoranti, in città italiane e straniere, e fornire lezioni di cucina, anche in francese e in inglese. Per dare un nome alla società, un giorno tra il '99 e il 2000,

mentre Andrea stava studiando per un esame di Agraria a casa di Simone Garavelloni, a Perugia, durante la loro conversazione emerse che, se l'inglese *eat* è mangiare e si pronuncia *it*, scrivendo *eatalian* ma pronunciando *italian* il significato sarebbe stato *mangiare italiano*. Allora, chiamando *Eatalian Style Corporation*² la SRL si sarebbe inteso *lo stile del mangiare italiano*. Registrato il nome all'Ufficio Brevetti nel 2002, nascerà il 17 marzo 2003, data dell'atto notarile, un'impresa con grandi ambizioni, come si legge nel biglietto da visita: *we are able to improve the world... around us* (noi siamo in grado di migliorare il mondo... intorno a noi).

È il maggio 2003. A Sarreguemines, in Lorena, regione francese che era meta di emigrazione italiana per le miniere di carbone, l'Associazione Culturale Leonardo Da Vinci chiama Tiberi per offrire ai soci una degustazione di ricette, vini e oli italiani. Le copertine del menu sono personalizzate da dipinti originali di Cristina Esmeralda Marchionni. L'arte non litiga mai con la gastronomia.

Dall'estate 2003 all'autunno 2004 lo chef Tiberi rimane in Italia, senza viaggiare almeno una volta al mese come da anni aveva fatto, a eccezione di Vienna, 27 giugno 2004, al Palais Coburg, residenza storica nobiliare trasformata in hotel nel novembre '03, dove, su incarico della Regione Umbria per la promozione dei prodotti tipici (tartufo, legumi, carne chianina, pecorino), realizza una cena con abbinamento di vini dell'Umbria.

Ora è *Eatalian* la forza trainante. Si formalizzano contratti con strutture in molte parti dell'Umbria, e si realizzano eventi anche in altre regioni d'Italia coinvolgendo chef, sommelier, pizzaioli e bartender. Sentivano che stavano creando qualcosa di importante e innovativo, però i *Business Accomplishments* (risultati nel business) non erano soddisfacenti.

Una sera, dopo un decennio di voli intercontinentali, e mesi e mesi di costrizioni, il cuoco Tiberi ha dei brividi che interpreta così:

“Mi riprese il desiderio di ripartire (che forse non mi era mai passato) e ho ripreso i contatti con i clienti precedenti per aprire una sede di Eatalian in America.”

America America

Ottobre 2004. Festival Italiano di Cucina e vini a Seattle, Stato di Washington.

Quando l'Ufficio Rapporti internazionali della Regione Umbria gli chiese se fosse disposto ad andare a Seattle per realizzare cene e lezioni di cucina per l'Associazione Perugia Seattle Sister City (era oltre un anno che non viaggiava) non ci pensò affatto e ottenne in breve che la moglie e la figlia di circa un anno potessero accompagnarlo: biglietti e alloggio per tutti. Però doveva ancora convincere la moglie, e non solo lei, a fare quel viaggio in aereo di quasi 20 ore:

“La convinsi due volte: la prima spiegando le bellezze di Seattle e la seconda aggiungendo che saremmo potuti andare in un posto ancora più spettacolare: New York, dove io volevo incontrare varie persone per finalizzare l'idea di Eatalian in America. Inoltre, doveti convincere anche me stesso, perché la settimana prima di partire - tutto già organizzato - scoprimmo che eravamo in attesa del secondo figlio.”

Cresce la “fregola”

Per una settimana furono ospiti in una villa con spiaggia privata sul lago, e una moto d'acqua a disposizione, ma il lavoro non mancava. Si susseguivano cene e lezioni di cucina, anche dal palco dell'annuale Festa Italiana, dove si

esibivano chef statunitensi, mentre lui, cuoco umbro, proponeva ricette semplici: crescita farcita con prosciutto, pasta alla norcina, e porchetta (secondo la ricetta tradizionale umbra di Costano: maiale, erbe aromatiche, aglio, sale e pepe, ma con prodotti locali).

Qui ebbe modo di conversare a lungo con Giuliano Bugialli (1931-2019). Arrivato da giovane a New York per insegnare italiano in un college privato, ma con la passione per la cucina, divenne in breve, con libri e tv, un maestro di enogastronomia italiana in un'epoca in cui negli Stati Uniti primeggiava la cucina francese. Bugialli è stato «lo chef fiorentino che ha esportato a New York la cucina toscana», scrive La Repubblica il 28 aprile 2019. Noto in tutti gli USA per i libri sulla cucina regionale italiana, recensiti anche dal New York Times e dal Washington Post, fra i quali *Foods of Sicily and Sardinia and the Smaller Islands* (1996), Bugialli aveva, anche lui, dal palco del Festival di Seattle, presentato le sue ricette, tra cui la *frégula* sarda. Gli stimoli di quella conversazione empatica con lo chef toscano ultrasettantenne, che da 30 anni viveva a New York, e che qui ora apprezzava le sue prospettive, fecero crescere in Tiberi il desiderio:

“Rafforzarono la mia motivazione a trasferirmi in America per promuovere la cucina italiana.”

Nelle due settimane successive, a New York, oltre al piacere di visitare la metropoli, porta avanti i progetti centrati sulla volontà di portare *Eatalian Style* nella Grande Mela. È così che, fra le altre cose, si iscrive al Manhattan Chamber of Commerce, dove partecipa a un incontro in cui ogni socio in tre minuti doveva presentare la propria società e le intenzioni di espansione a Manhattan. Prima di partire, riesce a entrare in contatto con un italiano che aveva grande successo negli Stati Uniti, il cav.

Vincenzo Marra, segnalatogli dal dott. Andrea Jengo, direttore della Rai Umbria e Toscana. Sarà proprio Vincenzo Marra il primo cliente di *Eatalian*.

Grazie al cav. Marra, presidente di ILICA - Italian Language InterCultural Alliance (fondazione dedita alla promozione della lingua italiana come strumento di comprensione e studio di una cultura in costante evoluzione diretta in particolare agli americani di origine italiana), riuscì a finalizzare accordi dettagliati per aprire *Eatalian* a New York (a partire dalla non facile acquisizione del visto di lavoro). Le due settimane a New York, dice Tiberi, «furono tra le più proficue che avessi mai realizzato».

Fra le tante cose, Marra gli fece incontrare Sirio Maccioni (Montecatini Terme, 1932-2020), quando, al top della sua fama, dopo una lunga gavetta, aveva pubblicato il libro sul suo prestigioso *Le Cirque*, il ristorante francese che Maccioni, come scrisse Gianni Riotta vent'anni prima, "governa" nella 65a strada, tra le Avenues Park e Madison (*Natale a New York*, La Gola, dic. 1984). Un ristorante che - parola di Maccioni stesso - a Natale, giorno *straordinario*, proponeva un menu *normale* perché lui odia tutti coloro che penalizzano il cliente nel giorno di festa triplicando i prezzi, e Riotta precisa che per *normale* in quel posto s'intende «poter scegliere in un menu che la classifica *Tradizione e qualità* della cucina francese ha immesso tra i dieci migliori al mondo». Sulla clientela, disse Maccioni a Riotta: «Noi puntiamo sempre sulla stessa, ci teniamo a rivedere le stesse facce, se ci piacciono ovviamente». Attento alle facce, ma anche al "vestire ammodo" (con obbligo di cravatta). Quel giorno, lui, elegante come sempre, fece notare a Tiberi, a tavola nel suo *Le Cirque*, un cliente che era entrato con le scarpe da ginnastica: «Ecco perché voglio chiudere questo posto e riaprirne uno dove questi non li farò nemmeno entrare». Un posto che si distingueva per la filosofia del

gusto: «Non esistono cucine francesi o italiane o chissacché. Esiste la buona e la cattiva cucina». «Il mio è un ristorante francese, ma io sono italiano, cucino con burro francese ma olio toscano». «Non ci sono strategie di cucina. Un buon semplice piatto è tutto» (La Gola, cit.). E Riotta commenta: «Dietro a questa filosofia c'è un mestiere senza confini».

Non ha dubbi Riotta nel porre il miglior ristorante francese in una lista di ristoranti italiani: «Sirio Maccioni's *Le Cirque* - scrive nell'articolo bilingue *Chef italiani a New York*, La Gola ottobre 1985 - is "the best Italian restaurant" in town»: l'impronta è *decidedly* (decisamente) italiana; esemplare è la *pasta primavera*, ricetta pubblicata sul *New York Times*, «delizia veramente italiana», «con il pomodoro sudista, le creme del nord, le verdure laziali e toscane». Nell'articolo Riotta passa in rassegna tredici ristoranti della città, che ne ha più di duemila, mettendo in ballo, insieme con le pietanze, la letteratura, anche cinema e teatro, per via di metafore e suggestioni, e arriva, alla fine, ad accostare Maccioni a Umberto Eco (*Il Nome della Rosa* era il best seller di quegli anni) in quanto «italiani che fanno commercio di tutte le altre culture, incantando i nuovi americani, facendo vivere il nostro passato in modo né erudito né imbalsamato».

Quando muore, il 20 aprile 2020, scrivono: «A New York fondò un impero del gusto». «*Le Cirque* di New York oggi conta 10 locali nel mondo». «Un mito della ristorazione italiana». «Ha realizzato il ristorante dei sogni di un emigrato italiano».

Nella sua settimana newyorkese del '92 Portinari a sua volta trovò la *tradizione* come "oggetto speculare" in due pranzi particolari: uno di gala, da *The Pierre*, in cui cinque cuochi italiani "regionali" (Friuli, Lombardia, Toscana, Lazio, Calabria) hanno proposto i loro cinque menu; l'altro al *Meridien*, dove alcuni

*

Menù del cibo
e delle tecniche di vita materiale
Dicembre 1984
Anno 3 • Numero 26
Lire 4.000

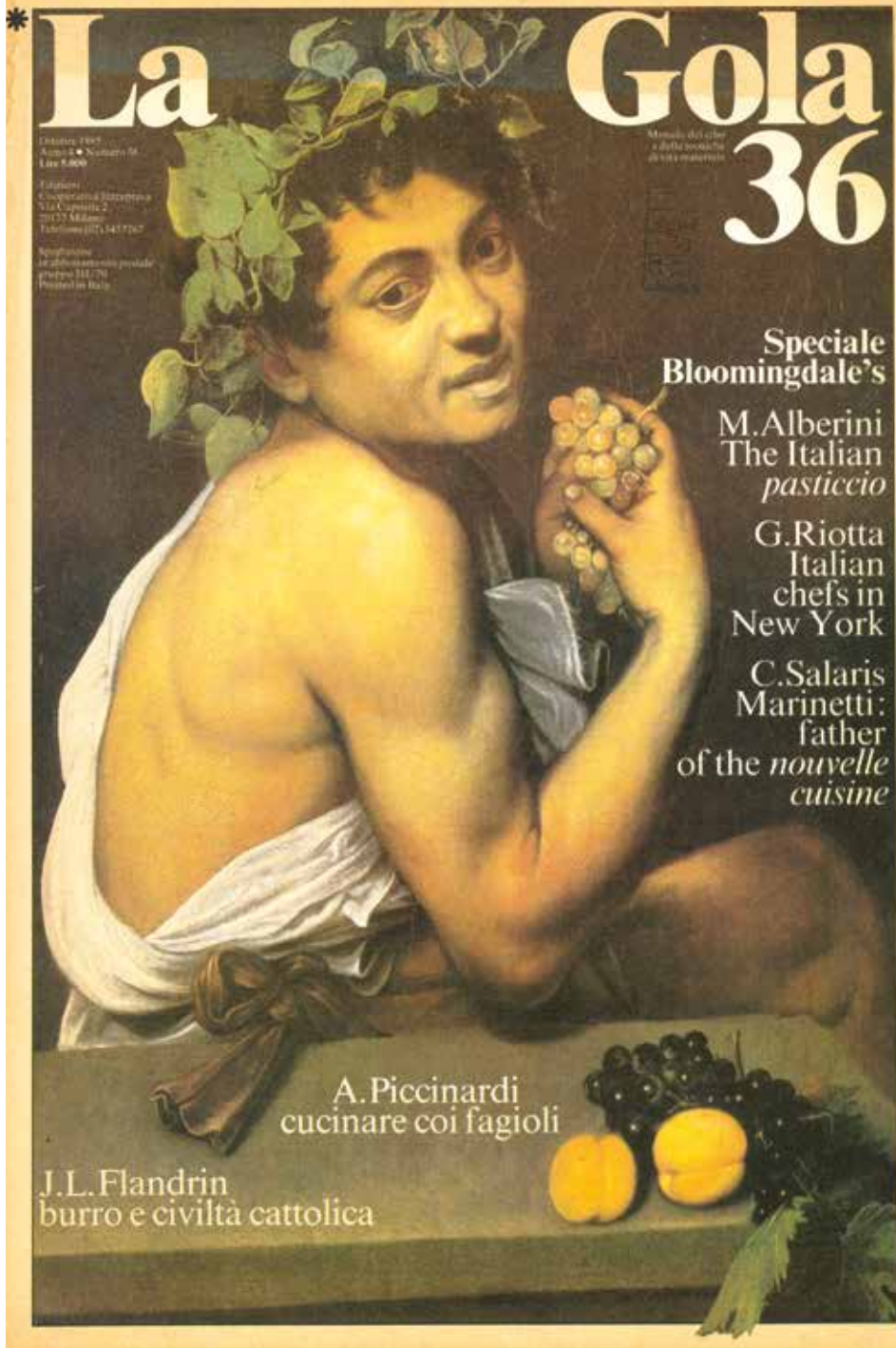
Edizioni
Cooperative Internazionali
Via Caposile 2
20137 Milano
Telefono (02) 5457267

Spedizione
in abbonamento postale
gruppo III/70
Printed in Italy

La Gola 26



La guerra del fostoro
P. Carta: Sepolcri imbiancati
M. Vighi: Lo sporco e il veleno
M. Brusatin: Una mano di bianco
E. Faccioli: La gran «pacciatoria» della scapigliatura
V. Squarzialupi: Leggi, Europa e vini
A. Piccinardi: Menu di Natale
Vini da seduzione e cocktail «caldi»
Natale a New York, Palermo e in Russia
Index: La battaglia del palato globale



Il n. 36 de «La Gola» (ott. 1985) con l'articolo di Gianni Riotta, *Chef Italiani a New York*

noti cuochi americani (Ali Barker, Todd English, Joyce Goldstein, Evan Kleiman) hanno lavorato all'insegna dell'*Italy as inspiration* (cioè bruschetta, tonno tonnato, filetto speziato, lucanica), «una loro interpretazione di quel che l'idea-Italia riesce a suggerire, con un oceano e una ben "altra" cultura di mezzo». Insomma: «un esotico capovolto».

Per la cucina di Maccioni lo stesso Portinari passò alla fine di quella sua «felice Odissea gastronomica». Dopo la ristorazione italiana in America, il *made in USA* e la "Cina di quaggiù", restava la Francia: «È ben nota, anche al di qua dell'Atlantico, la fama di *Le cirque*. (...) Dico che non è facile neppure nella terra madre aver a che fare con una cucina di così alta qualità. Non è facile mangiare un altrettale *Riz de veau aux morilles et foies gras* o, omaggio all'Italia assolutamente sopra il rigo, la *Paupiette di Black Sea bass croustillante au Barolo*». Salito sull'aereo alla fine, «per non guastar la memoria» della felice Odissea gastronomica, lui, Folco Portinari, che è autore de *Il piacere della gola* ed è tra i fondatori di *Slow Food* (cose del 1986), rifiuta il vassoio.

Nel periodo, in cui consolida il progetto di trasferirsi a New York, Tiberi conosce, e lavora insieme a Tony May, e lo ricorda così:

"Grande personaggio, tipico Napoletano. Mi ha ricevuto nel 2004 su appuntamento nel suo ufficio al San Domenico e abbiamo parlato dell'idea di promuovere la cucina italiana coinvolgendo le scuole alberghiere, sia italiane sia americane. Mi ha ascoltato, mi ha fatto tanti auguri, e mi ha detto che non poteva aiutarmi. Poi nel 2005, l'Umbria organizzò una promozione a Manhattan incaricandomi come chef e coinvolgendo per uno degli eventi il San Domenico come catering. Lo incontrai di nuovo, quindi, all'Helen Mills Theatre

di Manhattan, dove abbiamo lavorato insieme. Lui era molto orientato nel business. L'anno dopo lessi in un giornale un progetto suo molto simile a quello di cui gli avevo parlato nell'unico incontro precedente, lasciandogli in quella occasione un CD che lo descriveva. Business is business."

Il valzer delle prime volte

30 Aprile 2005. Surf Club, New Rochelle, New York: Prima iniziativa in America a cui partecipa Eatalian Style Corporation.

È il primo *Gala Dinner* di ILICA (Italian Language InterCultural Alliance), da realizzare nella sede rinomata e lussuosa del *Surf Club* di New Rochelle, New York. Un luogo che ospita cerimonie di alto livello, dove tutto, dagli arredi, compresi quelli della spiaggia privata, a piatti, stoviglie, bicchieri e accessori da tavola devono avere uno stile da restare impresso nella memoria dei clienti.

Il presidente e fondatore di ILICA, il cav. Marra, nell'aprile 2005, accettò di affidare, per la prima volta, a *Eatalian Style* l'incarico di contribuire a realizzare il primo *Gala Dinner* della Fondazione, per oltre 500 persone.

È la prima volta che, per una manifestazione, *Eatalian* fa venire dall'Italia quattro chef, un gelataio (Palmiro Bruschi) e un sommelier, e offre vari prodotti, tra cui vino e olio, a proprie spese, per dimostrare l'interesse della società per iniziare l'attività in America. Pur sapendo che ILICA avrebbe potuto sostenere l'evento sul piano economico e logistico, Tiberi durante il colloquio nell'ufficio del presidente Marra, era rimasto fermo sulla propria offerta, con cui intendeva rispondere a una sfida che il chairman di ILICA gli aveva di fatto lanciato: "Su quella sedia si sono seduti tanti italiani, e ho imparato

a distinguerli in due tipi: quelli che dicono che faranno tante cose e poi spariscono e quelli che fanno quello che dicono: vediamo quale tipo sei”.

Nel menu per questo *gala dinner*, in tale sfarzosa struttura, dove i clienti erano abituati da molti anni alle ottime ricette dello chef Tony³, si doveva servire un menu in grado di stupire tutti. Questa volta le ricette erano tutte *Eatalian*, preparate insieme allo staff del Surf Club diretto da Tony. Pasta fresca fatta a mano (nonostante che la macchina stendi-sfoglia si fosse rotta proprio qualche giorno prima), salsa al tartufo, gelato, dolci e tutti i vini abbinati, serviti dal sommelier venuto da Firenze solo per questo evento.

Per la prima volta, in quella serata, lo staff di *Eatalian* offre il suo servizio a personaggi importanti della comunità italo-americana e a figure di rilievo sul piano istituzionale e imprenditoriale. Per la prima volta, come sempre negli eventi ILICA, si assiste, prima del convivio, alla sfilata dei vigili del fuoco di New York (in memoria dell’11 settembre), agli inni nazionali, americano e italiano, e, dopo l’apertura del presidente, al saluto, con benedizione, di Monsignor Hilary C. Franco (Chiesa di S. Agostino, Ossining, New York), consigliere della Santa Sede presso le Nazioni Unite.

Non era la prima, ma la seconda volta, che il cuoco-manager Tiberi viveva giornate di grande dispendio di energie fisiche e mentali da togliere il sonno, ma col cuore rivolto al di là dell’Atlantico, a 6828 km di distanza, dove Fiorenzo, il secondo figlio, sarebbe nato pochi giorni dopo il suo ritorno da New York.

Tiberi ripensa al vissuto e alle esperienze degli ultimi anni, all’idea di portare *Eatalian* a Manhattan, alle parole di Vincenzo Marra, al contatto con Tony May, all’esempio e all’inco-

raggiamento di Bugialli a Seattle e di Sirio Maccioni a New York. Al ricordo di *Le Cirque*, Tiberi associa, in particolare, una frase del patròn intervistato da una tv toscana, quando affermò che il successo eccezionale raggiunto non lo avrebbe assolutamente ottenuto se fosse rimasto a Montecatini, in primo luogo per le opportunità eccezionali che offre New York ma soprattutto perché era convinto che ogni italiano ha capacità straordinarie che emergono quasi solo quando si trova fuori dal suo paese, raramente quando ha tutte le comodità: una sorta di *nemo propheta in patria* ristretto alla tipologia caratteriale italiana. E allora così scrive:

“Tornato in Italia iniziai a concretizzare la decisione di trasferirmi con la famiglia a New York, non da solo, come molti suggerivano dato che non avevo risparmi e i costi là erano da tre a cinque volte superiori all’Italia. Ammetto di averlo preso in considerazione, ma l’idea di dover abbandonare la famiglia per il lavoro mi è passata subito.”

La prova del nove

Maggio 2005: “Italy Around The Table” event in Mount Vernon, New York.

Costituita *Eatalian* a New York (marzo 2005), questo, dal primo al 6 maggio, è il primo evento a New York City interamente organizzato e gestito - tutto il ristorante chiavi in mano - dallo staff di *Eatalian*.

Il racconto di Tiberi lascia intravedere come la maggior parte dei clienti italo americani fossero incuriositi dalla presenza di chef italiani, una novità in Mount Vernon, città decentrata rispetto a Manhattan, località in cui quasi tutti gli chef italiani preferivano invece andare a realizzare eventi culinari. Alla fine, venne qualche critica da clienti che si attendevano classiche ricette italo-americane.

Dal menu offerto da Eatalian Style balzano all'occhio queste ricette:

Timballo di panzanella con verdure croccanti, Zuppa di farro di Colfiorito, Fettuccine di pasta all'uovo al finocchio e tonno fresco, Gnudi di ricotta e spinaci con pecorino e funghi, Risotto allo zafferano con seppioline e bietolina, Baccalà alla Perugina, Tagliata di manzo con sale grosso del Tirreno, Torciglione del lago Trasimeno, Spumone ai Baci Perugina con nocciola e salsa all'arancio, Panna Cotta con salsa alla frutta. Tra i vini abbinati alle ricette: San Gimignano 2004, Panizzi; San Gimignano Vignacasanuova. Autentiche ricette regionali italiane e non quelle italo-americane che molti si attendevano.

Quel risotto allo zafferano con seppioline e bietolina, che per il giallo della spezia rimanda alla storia milanese, da cui ebbe origine il risottò che i francesi resero internazionale, mi ricorda un altro piatto di Tiberi, il *Risotto al sagrantino di Montefalco fiocchi di pere e gorgonzola*, dal sapore non solo umbro, giacché quel formaggio lombardo è uno dei più conosciuti nel mondo.

Questa ricetta Tiberi descrisse in appendice al mio studio *Leggendo tra i risi* presentato al convegno di Novara (*Il riso: un protagonista delle "due culture"*, 5-6 dicembre 2001), dove Ivo Picchiarelli, con *Il risotto alla parmigiana e il riso al burro e parmigiano*, mostrò uno spaccato dell'Italia anni '50: «Era un'altra Italia quella d'allora tanto più chiusa nei propri universi regionali e locali, con cesure rigide di comportamenti, di dialetti, di identità che gli usi e le basi alimentari confermavano come se fossero stimate di appartenenza».

La versatilità del riso, il cereale portato nell'area mediterranea forse dagli Arabi nel terzo secolo dopo Cristo, è testimoniata dalle

innumerevoli possibilità di abbinamento, dovute alle sue qualità assorbenti, per cui i suoi complementi, si tratti di legumi, erbe, verdure, carne, formaggi, pesce e quant'altro, vanno a indicare la tipicità di prodotti così peculiari da potersi costruire una mappa mondiale di varianti storico-geografiche, dipendenti dall'espansione commerciale, da contaminazioni o ibridazioni, e dalle caratteristiche dei territori in cui si svilupparono le diversissime varietà: un itinerario immenso attraverso paesi e città.

In questa mappa non mancano gli Stati Uniti d'America, dove il riso venne da un seme originario del Madagascar, coltivato nella Carolina del Nord, e da qui negli altri stati USA; un genotipo che assume importanza perché si presume che da questo materiale vegetale possa aver preso forma, per fasi selettive, la varietà Lady Wright, che è quella importata in Italia ad opera dell'ex Stazione di risicoltura di Vercelli negli anni '20 del secolo scorso ⁴.

La *regionalità* è la ragion d'essere delle esperienze di Tiberi nel mondo e, in modo particolare, nelle città degli USA, considerata la presenza di immigrati italiani, anche di seconda o terza generazione, e soprattutto data la committenza. Le stesse esperienze newyorkesi esaltano questa caratteristica, presente nella conversazione estemporanea di Seattle col fiorentino Giuliano Bugialli, e nel lavoro con Sandro Fioriti (nativo di Poggio Sant'Ercolano, frazione di Gualdo Tadino, Perugia), incontrato da Tiberi in uno dei campus della CUNY (The City University of New York) a Manhattan:

“L'ho conosciuto nel 2010, quando lo coinvolsi in un evento che realizzavo col mio catering, giacché un cliente mi parlava sempre di lui e delle sue ricette. Anche se lo avevo appena conosciuto gli chiesi: “Sandro vuoi preparare la tua famosa por-

chetta umbra per questo 'nostro' cliente? Se accetti dovrai esserci tu a servirla il giorno dell'evento". Avevo chiesto preventivamente al cliente se potevo coinvolgerlo, e mi rispose che anche se accettava di preparare la porchetta non sarebbe certo venuto a servirla: non aveva mai voluto fare catering: preferisce che i clienti vadano da lui, non viceversa. Invece accettò e servimmo quel pranzo insieme: la sua porchetta accanto al mio risotto al tartufo."

C'era anche Sandro nell'itinerario gastronomico newyorkese di Folco Portinari, per quel ristorante, *Sandro's*, dove "tutto concorre a ricreare un clima, come dire, italico-dialettale, da gran trattoria". Portinari lo metteva a confronto con lo stile creativo dello chef Andrea Hellrigl (l'Andrea di Merano come lo chiamava Tony May, al *Palio*), e ricordava l'altoatesino per una memorabile «zuppa di lumache e un ancor più indimenticabile baccalà mantecato, ricoperto di patate sottili croccanti morbide». Peraltro, se Andrea «punta tutto sull'elegante creatività», Sandro «gioca tutte le sue carte sulla tradizione, pur emigrata (o *pour cause* [per buoni motivi]) che sia. Dunque, spaghetti e trippa, ma d'alto livello. Insomma, due modelli *made in Italy*».

Per gli americani le ricette che rappresentavano meglio la vera cucina italiana erano: Spaghetti with meatballs or Marinara sauce or Bolognese sauce, Linguine with vongole, Penne Alfredo sauce, Penne Chicken or Veal parmigiana, Chicken or Veal milanese, Chicken scarpariello, Chicken or Fish francese, Sausage and peppers, Eggplant Parmigiana, e varie altre. Il fatto è che ancora oggi le ricette suddette sono entrate nella cultura americana, compresa quella degli italiani in America, a tal punto che tutte queste ricette "italiane" sono quasi indispensabili tanto da ritrovarle in ogni ristorante italiano nei 50 Stati in USA compresi quelli di recente apertura. In Italia invece gli chef tendono a personalizzare ogni ricetta, e i clienti

possono chiedere variazioni o addirittura altre ricette di quella regione, o di quella città, o di quella stagione.

Nei primi anni del nuovo secolo, e millennio, lo chef Tiberi tocca con mano, nel rapporto con i clienti italo-americani, il problema per dimensioni più profondo, a cui faceva riferimento Portinari nel suo excursus newyorkese: la persistenza nella popolazione italiana immigrata (con quel che comporta di conflittualità, emulazione, antagonismo e complesso d'inferiorità) di una «ricerca di connotazione tipizzante», di una «sicurezza gastronomica», da far corrispondere a un codice di certificazione che garantisca: «Spaghetti con le vongole: così e così. Brasato al barolo: così e così. Risi e bisi: così e cosà. E via di seguito imbalsamando». Ricerca assurda diceva Folco, anche se il fenomeno è naturale, in campo gastronomico, come in ogni altro campo in cui si vive «la crisi e lo scardinamento di ordinamenti che credevamo immutabili».

Il problema non può essere quello di «opporre all'evoluzione storica le nostalgie di retroguardia». Ciò pareva a Portinari che trapelasse e avvolgesse come un velo l'intero convegno newyorkese: incertezza, confusione, contraddittorietà. «Al di là del bene o del mal mangiare».

L'esperienza di Tiberi in anni più recenti lo ha portato a queste riflessioni:

"Nel 2002, costretti a restare in Italia, notiamo la costante ed eccessiva "francesizzazione" della cucina italiana da parte degli chef italiani. Eravamo appena entrati nel periodo in cui la cucina italiana stava esplodendo in tutto il mondo, e ciò grazie alle ricette più classiche e semplici, più autentiche, che erano entrate nella cultura di molti altri paesi. Dal 2000 circa la cucina italiana ha iniziato a surclassare seriamente, anche sul piano economico, quella francese, che per decenni aveva dominato nel

mondo. Fino ad allora nessun hotel internazionale si era mai azzardato ad aprire un ristorante italiano. Ricordo ancora quando il General Manager del Great Wall Sheraton Hotel di Pechino, ci ha informato che, dato il successo del nostro evento, aveva deciso di chiudere il ristorante francese per aprirvi "The Silk Road Trattoria Italiana."

Nel 2005 mi contattò Jean-Pierre Etcheberrygaray, il Food & Beverage Director dell'intera catena InterContinental Hotel (col quale avevo realizzato per anni nei suoi hotel eventi italiani) dicendo con enfasi: "Hai vinto: apriamo a San Francisco il primo Hotel con un ristorante italiano invece che francese". Lui era lo stesso che qualche anno prima nel suo Headquarter in Atlanta mi aveva detto, scherzando: "La nostra è vera cucina, con ricette elaborate. La vostra è poco più di farina e acqua". Proprio quel giorno ci incaricò di realizzare un grande evento, *Italy Around the Table*, all'InterContinental di Miami. Quello è stato un altro evento realizzato da Eatalian e non più dal Consorzio per cui prima lavoravo. Insomma, nel mondo la cucina italiana si è evoluta passando da cucina etnica fino ad essere trendy e salutare."

Da settembre 2006, Andrea Tiberi si trasferisce a Greenwich (Connecticut), dove abita stabilmente fino al marzo 2011, organizzando eventi con la società Eatalian, specializzata in catering di cucina italiana, spesso regionale tipica. I servizi di catering vengono realizzati ovunque il cliente desideri: hotel, ristoranti o residenze private. Nel 2011 torna in Italia a Roma per aprire Il Cantico, un hotel dei Frati Francescani di Assisi, dove rimane fino all'estate del 2013. Da giugno 2015 vive in Assisi, proseguendo a realizzare eventi in Umbria, a Roma e a New York.

Eventi tra settembre 2005 e 2019: Nocera Umbra (Italia; sett. 2005), Miami (Florida, USA; nov. 2005; feb. 2007; nov. 2008), Los Angeles

(California, USA; ott. 2005 e 2019), Phoenix (Arizona, USA; gen. 2006), Atlanta (Georgia, USA; feb. 2006), Roma (Italia; 2011-2013), Connecticut (USA; estate 2006), Toronto (Canada; gen. 2007); Montreal (Canada; apr. 2007), Washington DC (USA; nov. 2007), McLean (Virginia, USA; nov. 2007), Hungtinton (NY, USA; giugno 2008), Manhattan (NY, USA; 2007-2011), Greenwich (Connecticut, USA; ott. 2013).

Aprile 2014. The Carlyle Hotel in New York.

Lussuoso albergo situato nell'Upper East Side di New York, con 190 stanze e suite in affitto, nonché 60 abitazioni private, una delle quali, al 34° dei 35 piani dell'edificio, era del Presidente Kennedy, per cui fu chiamata "la Casa Bianca di New York". Fu anche definito dal The New York Times, nel 2000, "Palazzo dei Segreti" per l'assoluta osservanza della discrezione richiesta ai dipendenti. Me ne dà conferma lo chef Tiberi: chi rivelava il nome dei proprietari degli appartamenti veniva licenziato.

Nell'aprile 2014 fu chiamato dal General Manager del Carlyle, conosciuto a Caracas nel '98, per svolgere il ruolo di *Italian chef* con l'incarico di consulenza nella formazione dello staff interno su alcune ricette italiane. Doveva durare 40 giorni ma si prolungherà fino al 2019.

Tra le esperienze più significative per la sua formazione professionale e personale c'è stato l'annuale *Met Gala*, prestigioso evento di beneficenza tenuto il primo lunedì di maggio presso il Metropolitan Museum of Art, organizzato dal *Costume Institut* con la direzione di Vogue, che invitava gli stilisti a vestire le celebrità, soprattutto del cinema e della musica.

Molti gli eventi privati memorabili, non solo perché i clienti hanno affittato tutti e quattro i ristoranti e bar dell'Hotel, non solo per la raffinata elaborazione delle preparazioni in sala e in cucina, non solo per la presenza di big del jet set.

Di particolare fascino sono state: la cena per la presentazione della collezione Gucci (giugno 2014), con ricette speciali, come il dessert *Le scarpe con tacco a spillo di cioccolato fondente*, e la cena offerta a cento ospiti dal *New York Times*, realizzata dallo chef Massimo Bottura nel novembre 2016, in occasione del premio conferito al suo ristorante *Osteria Francescana* di Modena, primo assoluto nella graduatoria compilata da *The World's 50 Best Restaurants*. Ospite a sorpresa Lady Gaga che prima di iniziare la cena ha cantato una sua canzone in anteprima, suonando al pianoforte accanto ai tavoli.

Massimo Bottura: «*Un maestro - dice l'italian chef - che ho avuto l'onore di assistere lavorando con lui e con lo chef Taka, il suo secondo cuoco, per quattro giorni consecutivi, al Carlyle Hotel di Manhattan, dov'ero in servizio da due anni*». Nell'onore di assistere (stare vicino, fianco a fianco) è compresa un'emblematica sgridata, in cucina, dove non era lui, il cuoco italiano, a parlare ai colleghi cuochi americani, ma doveva lui ascoltare, per riuscire ad affettare il tartufo nella maniera che voleva il maestro italiano. Così poi...

“*Quando andavo al tavolo a servire una delle ricette che avevamo messo nel menu: la pasta cacio e pepe in una forma scavata di pecorino, che io facevo flambé (metodo per cui davanti al cliente viene saltata la pasta, dopo aver fatto una fiammata, in questo caso dentro alla forma del formaggio), affettavo il tartufo bianco (che negli USA costa più del doppio che in Italia) direttamente sul piatto di pasta che il cliente aveva ordinato, concludendo sempre con la battuta: “Madam/Sir: you suppose to tell me to stop” [Signora o Signore, lei dovrebbe dirmi basta], e tutti ridevano.*”

Le ricette che sarebbero state servite per la cena, alcune tra quelle rinomate dell'*Osteria Francescana*, per le quali Bottura aveva ricevuto il premio, Tiberi le aveva viste nel suo libro,

che qualche giorno prima tre ragazzi dello staff del Carlyle gli avevano regalato. Era un dono mirato, perché il titolo corrispondeva parola per parola a quanto gli avevano iniziato a dire già poche settimane dopo la sua assunzione al Carlyle: *Never trust a skinny Italian chef* [mai fidarsi di uno chef italiano magro], vedendo la sua corporatura asciutta (a tutt'oggi, a più di cinquant'anni, pratica il *parkour*, percorso ginnico nato come addestramento militare). L'empatia ironica non poteva dispiacere a un cuoco che non ha simpatia per gli chef italiani grassi che predicano la dieta mediterranea.

Il cibo visto dal basso

A tutto questo percorso parallelo, se pure a distanza fra loro di qualche decennio, tra le panoramiche gastronomiche italo-americane newyorkesi di Folco Portinari e di Gianni Riotta da una parte, e il vissuto culinario di Andrea Tiberi, cuoco umbro, dall'altra, tutte riguardanti i piani alti o altissimi dell'offerta e della fruizione alimentare, pongo a fare da contrappunto uno scorcio della vita quotidiana della metropoli, una visione dal basso, dalle strade di Manhattan, perlustrate, a piedi o in autobus, da Alberto Capatti, che osserva e riconosce, nei dettagli e nel profondo, la «gratificazione alimentare» ch'è onnipresente nel tempo e negli spazi della città, e la descrive in un articolo de *La Gola* marzo 1983.

Sulla 25a da est a ovest sfilano le insegne: fast-food sempre aperti, fish and chips, chips and chicken, Kentucky fried chicken, pizze, hamburgers Mc Donald's. Sui marciapiedi ogni tanto il carretto di un gelataio o un banco per gli hot-dogs; lungo la 2a Avenue i fruttivendoli, occupando metà marciapiede, si distinguono dagli altri negozi che vendono frutta secca, prodotti italiani, delikatessen, gelati, e altro; in una salumeria italiana anche giornali; da un

tabaccaio prendi dal frigo una bibita e paghi; nello spaccio di alcolici («lontano erede del proibizionismo») trovi varietà di vini d'importazione. La birra circola ovunque, e la Budweiser, statunitense, compare alla televisione durante le partite di *socket* a ogni interruzione di gioco, anche corner, rigori, parate del portiere.

La gratificazione alimentare, la *instant gratification* riempie il vuoto delle attese: «serve da supporto al lavoro, al tragitto, allo svago; permette di trasformare il denaro, direttamente in consumo». Parola chiave, il consumo: dove l'offerta si moltiplica, la fruizione, grazie alla pubblicità e ai terminali della distribuzione, è diffusa e continua: «Ci si nutre a qualunque ora, nelle pause di qualsiasi attività». «Si mangia durante i concerti all'aperto e nei musei». Spiega Capatti: «Nutrirsi non significa dare alimento al corpo, *causarne* la crescita o il sostentamento; nutrirsi è un *effetto* dell'essere-nel-mondo secondo la modalità del consumo». E «proprio perché l'alimentazione è un effetto, proprio perché il cibo è sempre a portata di mano, nella strada o in casa (...), la *instant gratification* assume il valore di una eroizzazione infantile del consumatore (...). Nella presentazione commerciale o iconica, il cibo conferisce, a chi lo divora, un dominio oggettivo sul mondo».

Dove invece vige «il tabù del cibo», dove è proibito mangiare, cioè nelle sale Hard core, nelle biblioteche e nei saloni di giochi elettronici, quando l'ingestione va sospesa, tutte le energie s'indirizzano altrove. Ma al cinema, dove mangiare si può, anche se al buio e con le mani, ecco il trionfo del pop-corn; se poi il film più cercato è, com'era in quell'estate del 1982, E. T., la scena è questa:

«Nella sala il rumore delle mandibole accompagna la colonna sonora. Il pop-corn, infatti, è destinato a segnalare il bisogno dell'alimento, a ripeterne il richiamo in una catena di piccoli atti di assunzione gustativa, a prolungare la nutrizione

durante lo spettacolo. (...) Sullo schermo E. T. è solo in cucina, attinge dal frigorifero tutto quanto è a portata di mano, sotto gli occhi del cane allibito, sfonda scatole, ne getta altre, barcolla ebbro. Successivamente E. T. si mette davanti al televisore, assiste a un film continuando a sturare lattine di birra, rutta e singhiozza, gorgoglia e mugugna. Venti minuti dopo finirà cadaverico sopra un letto da campo; gli spettatori allora smetteranno lentamente di sgranocchiare, per darsi alle lacrime».

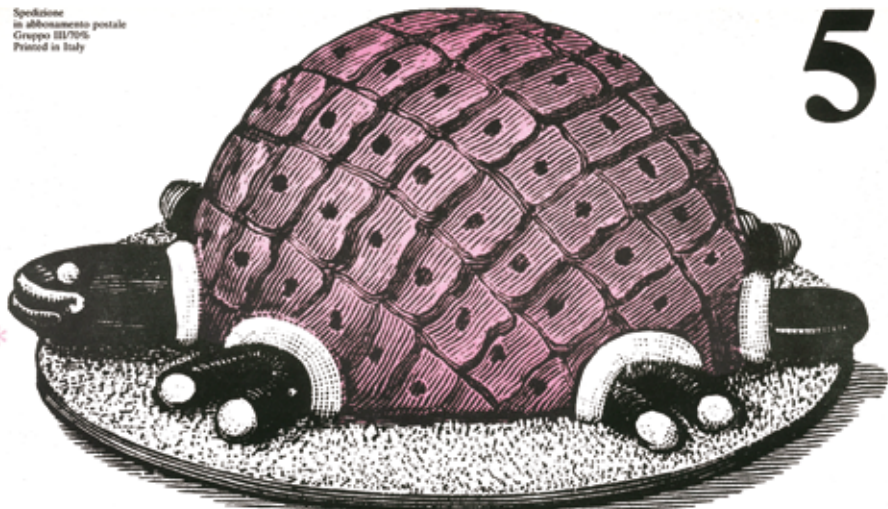
Però, quando l'ingestione è proprio vietata, il divieto non contempla la masticazione (definita «il contrappunto coatto della vita quotidiana della megalopoli» nell'occhiello dell'articolo), la quale «potrà egualmente continuare con il chewing-gum». Da qui il titolo perfetto: *Masticare Manhattan*.

Note

- (1) Si veda progetto-radici.it.
- (2) Da non confondere con il brand *Eataly* di Oscar Farinetti aperto a Torino nel settembre 2006 e a NY nel 2010.
- (3) Antonino Ciolino. Siciliano, dal Gritti Palace di Venezia va a New York a 22 anni: inizio molto difficile, racconta ("Non si trovavano proprio i prodotti a cui ero abituato!"), in due anni è lo chef dell'intero Rockefeller Group; nel 1988 insieme a Tony May crea *Flavour of Italy* che presenta a New York prodotti *made in Italy*. È vicepresidente dell'Associazione Italiana Chef di New York, nata nel 2013 per proteggere l'originalità dei prodotti e promuovere il *made in Italy*. (da: www.iitaly.org, 24 maggio 2019, Francesca Pili, Antonino Ciolino, lo chef "in volo" - un esperto di alta cucina sulla terra e tra le nuvole).
- (4) Si veda Antonio Tinarelli, *I risicoltori italiani costitutori di varietà di riso*, in *Il riso: un protagonista delle "due culture"*, Atti del convegno, 5-6 dicembre (Fondazione Agraria Novarese), Novara 2001, pp. 87-95.

Spedizione
in abbonamento postale
Gruppo III/70%
Printed in Italy

5



Marzo 1983
Anno 2 • Numero 5
Lire 3.000

La Gola

Edizioni
Cooperativa Intrapresa
Via Caprinie 2
20137 Milano
Telefono (02) 5457267



- Alberto Capatti: *Masticare Manhattan*
Giovanni Pacchiano: *Le cucine in Huysmans*
Patrizia Bellieni, Corrado Giannone:
New York come modello alimentare
Silvia Tocco: *Quaderni di casa* * Mirella Kàrpati: *Kha tire mule*
Luigi Firpo: *A tavola con Monsignor Della Casa*
Romano Canosa, Isabella Colonnello: *La festa delle streghe*
Anna Malerba: *I banchetti delle streghe*
Rubriche: *Passim, Doc., Vedi* * Index: *Esodo africano*
Caterina Perrone: *Un'educazione alimentare dell'infanzia*
Francesca Pasini: *Mangiare con gli occhi*
Antonio Piccinardi: *I termini della degustazione*
Piero Meldini: *L'invenzione della pralina*
Marco Margnelli: *Del digiuno mistico*
Maristella Casciato, Franco Panzini: *Cucina razionale*
Gaio Fratini: *Panzanella, pappa, lumache*
Angelo Sorzio: *La cucina come teatro*
Gabriella D'Amato: *Cucina prorazionale*
Cena del 29 gennaio 1983
(cronaca di Antonio Porta)
Antonio Caronia: *Occhio mangia sesso*
Roberto Giacomelli: *La pizza*
Documento: *La biblioteca della Gola (I)*
(a cura di Emilio Faccioli)



Mangiare e bere all'ombra del Bo all'inizio dell'età moderna

Marina Scopel

Studiosa di Storia della Gastronomia

Studiare fuori sede: il problema del vitto

Vi sono alcune città che non godrebbero di alcuna fama se non fosse per la presenza di stranieri attratti dagli studi o da altri motivi - affermava nel 1288 Bonvesin de la Riva confrontando la prosperità *per se naturaliter* raggiunta da Milano con quella delle popolose Parigi e Bologna.

Il letterato meneghino non cita Padova, di certo non una metropoli, ma che a quell'altezza cronologica richiamava anche d'oltralpe numerosi studenti desiderosi di frequentare la già celebre Università. L'afflusso di stranieri non era tuttavia esclusivo dei tanti 'scolari' - così venivano chiamati gli studenti dello Studio - che si trasferivano nel centro padano per raggiungere ambiti traguardi accademici. La città attirava, infatti, anche molti pellegrini che arrivavano per manifestare la loro devozione davanti alle spoglie di Sant'Antonio. La loro presenza era maggiore in giugno, quando, in occasione della ricorrenza religiosa, una moltitudine di devoti animava gli spazi urbani. Nel rimanente periodo dell'anno, il flusso dei pellegrini non era né costante né prevedibile, ma restava comunque assorbibile dalle strutture di accoglienza presenti sul territorio.

Padova era dotata di alberghi e osterie in grado di accogliere un buon numero di viaggiatori, rispettando la possibilità economica di ciascuno. Luoghi non sempre di provata reputazione, talora malfamati, poco accoglienti e sporchi. Michel de Montaigne, nel suo diario di viaggio scritto alla fine del XVI secolo, annotava che «le locande non possono paragonarsi, sotto alcun aspetto, a quelle della Germania», ma «sono meno care d'un terzo e si avvicinano molto al grado di quelle francesi».

Il numero degli studenti, arrivati sia da altri stati italiani che dal nord Europa, era di più facile determinazione. La presenza costante degli scolari durante il periodo delle lezioni, dall'autunno alla fine di giugno, salve le interruzioni previste dagli statuti universitari, permetteva di garantire un adeguato sostegno alla loro permanenza. L'impegno era di non poco conto, se si stima che nel Cinquecento risiedessero entro le mura da mille a millecinquecento studenti su una popolazione che si aggirava intorno ai trentamila abitanti. La disponibilità degli alloggi, la fornitura abbondante dei prodotti alimentari sui banchi del mercato, le agevolazioni concesse in termini di dazio, in particolare per l'importazione del vino, erano solo alcune delle strategie che gli amministratori locali metteva-



Paese di Chucagna. Stamperie Remondini, Bassano, sec. XVII

no in atto per sostenere la massa studentesca, considerata un elemento prezioso per l'economia padovana.

Se la ricerca di una abitazione era la prima preoccupazione di uno studente appena arrivato, la certezza di un pasto quotidiano adeguato ne garantiva un prolungato soggiorno.

La maggior parte dei giovani doveva in genere arrabattarsi alla ricerca di un vitto e di un alloggio adeguato alla propria capacità di spesa. La coabitazione presso un professore o famiglie nobili, molto spesso scambiando l'ospitalità con la prestazione di ripetitore, rimaneva la scelta più gettonata. Questa soluzione è registrata, ad esempio, da Andrea Bembo, patrizio veneto e

canonico della cattedrale, che accoglie come ripetitore nel 1467 Andrea da Recanati; da Venceslao Buzzacarini che tiene in casa nel 1486 Giovanni Dal Bove di Feltre; dal notaio Guido Cortellieri che ospita nel 1471 Paolo da Fermo per seguire i figli negli studi.

Il successo di questa formula abitativa viene confermato all'inizio del Seicento dall'accoglienza fornita ai suoi allievi da Galileo Galilei. L'importanza del personaggio e delle sue scoperte attirava insigni studiosi, nobili rappresentanti di casati illustri o, più semplicemente, stranieri che vedevano nel soggiorno italiano una possibilità di coniugare la conoscenza scientifica alla vita mondana. Nella grande

casa affittata in Borgo dei Vignali nella contrada di S. Antonio, alle dense lezioni di prospettiva, aritmetica, cosmografia supportate da uno «strumento chiamato cannone ovvero ochiale» facevano seguito festosi momenti conviviali, a cui provvedevano i servitori assunti a tal scopo. Visto l'interesse suscitato dallo scienziato è lecito supporre che la spaziosa abitazione ospitasse in alcuni periodi più di una decina di ascoltatori, presenze avvalorate dal cospicuo numero di documenti conservati autografi, note di spesa e pagamenti per servizi diversi che Galileo annotava meticolosamente, talora sul retro di altri scritti, a memoria di una attenta registrazione del bilancio famigliare.

Il quadro della ricettività a pagamento si completa scorrendo i contratti di affitto in alloggi privati, dove il problema relativo al cibo veniva di regola definito nel dettaglio. Alcuni stabilivano che il locatore fornisse carne di vitello nei giorni 'di grasso' e, in quelli 'di magro', uova e pesce, facilmente reperibile nei numerosi corsi d'acqua che attraversavano la città. Altri si limitavano a concedere l'uso in comune della cucina, permettendo di usufruire dell'ambiente riscaldato durante i pasti. Altri ancora potevano offrire condizioni più favorevoli, ma questo, ovviamente, era in stretta correlazione all'affitto versato. Così, gli accordi intercorsi tra lo studente in arti Francesco Quarto e maestro Corrado tedesco da Trento, presentati al notaio il 30 settembre 1497, precisavano quanto di competenza di entrambi i contraenti. Maestro Corrado, a fronte di un canone complessivo di cinque ducati annui, si impegnava a cucinare «a sue spese et a sue legne le sue cosse che [lo studente] el ge darà a cusinare», di permettere al giovane la preparazione del pane in casa e di «darli ogni di una menestra consà cum oio over cum altra cossa» nonché «el sale pro toto l'ano che fruirà in tola».¹

Solo pochi fortunati potevano sperare

nell'ammissione in collegi sorti con la finalità di accogliere gratuitamente studenti 'poveri'. A Padova nel XV secolo i posti in queste particolari strutture erano limitati e assai ambiti, per via dell'accesso legato a un rigido sistema di selezione: il Tornacense o Campion ospitava sei scolari, il Da Rio sei, l'Engleschi quattro, il più grande, il Pratense, poteva arrivare fino a venti. Se il numero dei collegi nei due secoli successivi andrà crescendo, i posti disponibili rimarranno sempre inadeguati alla domanda, tant'è che i tredici istituti che si contavano al tempo di Galileo arrivavano ad accogliere poco più di un centinaio di studenti.

Oltre alla residenza, agli aventi diritto - i collegi erano nati soprattutto da lasciti di privati che definivano nel dettaglio i requisiti di accoglimento - era di regola assegnato anche un contributo per il vitto e le spese quotidiane. Nel 1537, il collegio Feltrino sosteneva per sette anni tre studenti con vino, una certa quantità di frumento e 24 ducati. Verso la fine del secolo, il collegio di Santa Caterina garantiva l'alloggio, 22 staia di frumento, del vino e 14 lire per ogni scolaro; era compreso l'arredo di «scanni, cadreghe et massariccie, dovendo essi [studenti] portarsi le biancarie et letti». Chi vi poteva accedere trovava qui una condizione migliore rispetto altri istituti che magari offrivano, come il collegio Ravenna, solo stanze nude, col servizio del custode che si occupava dei pasti.

Nei registri di spese del collegio Pratense, che coprono un lungo periodo a partire dalla seconda metà del Quattrocento, rimane traccia di un'alimentazione parca e poco costosa. Scorrendo le liste redatte settimanalmente dai convittori, l'istituto sembra godere di una invidiabile autosufficienza alimentare, in grado di assicurare i generi non prodotti direttamente. Le fonti archivistiche ci rendono noti gli acquisti di carni, condimenti (olio e burro), verdure

usate come ingredienti nei primi piatti, uova, il cui impiego è rilevante: insieme con il pesce, e in misura minore col formaggio, sostituivano l'apporto proteico carneo nei giorni di 'magro'. Tutti prodotti di largo consumo che, in considerazione della loro facile deperibilità, venivano comperati ogni giorno in piccole quantità.

Si tratta tuttavia della sola registrazione delle uscite in denaro, mancando quasi sempre la quantificazione delle merci acquistate. A titolo di esempio, la quota per il vitto di una settimana di quaresima, nell'aprile del 1484, ammonta a 10 lire e 15 soldi, distribuiti fra minestra - *ferculum* -, verdure - *salata, salatutium, erbicundium* - e pesce. Il mese seguente viene comprata carne tutti i giorni, tranne in quelli di rispetto dell'astinenza, quando la preferenza va alle uova, che rappresentano, nell'economia alimentare, un genere di primaria importanza.

Le successive annotazioni poco si discostano nella formulazione. È possibile comunque rilevare che nelle settimane di quaresima si comprano *lactuca* e *cicorea*, morona, cioè storione salato, pesci generici e noci quotidianamente. Per Natale si duplica l'acquisto di carne e solo in occasione di particolari feste studentesche compaiono in elenco il pregiato zafferano, il cinnamomo, la senape e la mostarda. Nel periodo invernale la spesa «*pro ferculo, oleo, cepis et aromatibus [...] melle, aceto e acetario*» consente di ipotizzare la preparazione di conserve delle quali, visto l'uso consueto soprattutto nelle comunità monastiche, era facile reperire le ricette.

Quasi nulla si conosce di altri generi prodotti direttamente dalla casa. Sappiamo che il collegio possedeva orto, vigneto e frutteto, spesso oggetto di contestazioni tra il priore Angelieri e gli studenti: sono documentati il taglio arbitrario di alberi da frutto, vitigni e pianticelle di meli comprati a spese del collegio e inviati nelle campagne del priore ad uso privato. Il

malumore studentesco nei confronti della cattiva amministrazione investiva anche il vitto, fornito, sembra, con troppa parsimonia. La pessima qualità del vino provocò la vendetta dei goliardi che inferociti ne rovesciarono un secchio «*modica urina mixtum*» addosso al priore, al grido di «*Prior, gusta hoc vinum et illum bibe!*».

La genericità delle informazioni non permette di identificare nello specifico i generi alimentari presenti sulle tavole quotidiane. È facile immaginare che gli studenti, come la maggior parte della popolazione cittadina, acquistassero, soprattutto nel lungo periodo invernale, carne di maiale venduta salata, insaccata in budelli sotto forma di *luganeghe, mortandele*, sanguinacci per torte e per *baldoni*. Sulle mense dei più agiati potevano comparire i saporiti *persuti verzelati*, venati di grasso, di cui rimane traccia nel crudo *dolze* di Montagnana, perfetto accompagnamento di frutti per equilibrarne umidità e freddezza.

Stando alle fonti a nostra disposizione, gli scolari potevano contare su una notevole varietà di derrate in tutte le stagioni. Nelle ben fornite rivendite, i *becheri* esponevano pregiati tagli di carne di vitello, castrato, *brasole* e *cosciotti* di selvaggina, accanto alle frattaglie, indispensabili per la preparazione di *composteli di menuse*, insalate gelatinose rese aspre da abbondante aceto. Al mercato, apposite aree erano riservate alla vendita dei volatili da cortile che caratterizzano da sempre la cucina locale: galli e galline di razza padovana godevano di buona fama e nei trattati medico-dietetici erano segnalati per le carni delicate.

Tra i pesci disponibili in conserva era molto ricercata la *morona* salata, da ammolare in acqua tiepida prima del consumo. Fatta con la ventresca di storione, era meno pregiata dello *schienale*, importato in tutta la valle padana legato in fasci, simili a assicelle di legno di larice. Il consumo dei pezzi migliori prevedeva una

cottura alla graticola, in fette più volte rivoltate e bagnate alternativamente con olio e aceto. Legati in un binomio indissolubile, morona e schienale erano disponibili in abbondanza nei periodi di astinenza dalla carne fissati dal calendario ecclesiastico, insieme alle più modeste aringhe, a sarde e a merluzzi salati.

I prodotti ittici freschi provenivano dai numerosi corsi d'acqua che lambivano Padova o arrivavano dalla laguna, per le vie fluviali, freschi di giornata. Gli Statuti patavini, che fissavano rigorose regole per il commercio alimentare, stabilivano che il pesce vivo fosse venduto separatamente da quello morto. Un'attenzione particolare era riservata allo smercio di quello del fiume Brenta, assai pregiato, che non poteva essere distribuito direttamente dai pescatori. Lucci, *raïne*², storioni, trote, tinche, anguille, varoli - i branzini dell'area veneta - si trovavano a fianco di ostriche, caviale nero, gamberi e grancipori, i grossi granchi marini provenienti dall'Adriatico, per accontentare i palati più esigenti nei giorni di 'magro'.

Nella piazza riservata agli erbaggi, le ortolane offrivano verdure di ogni genere, aglio e cipolla, *salata* e scalogni, fagioli - della varietà cosiddetta 'dell'occhio' - e *pizolis* cioè ceci, verze e finocchi. Sempre disponibili nelle botteghe svariati condimenti, il lardo, lo *smalzum*, strutto o burro, e l'olio di oliva.

Le farine di cereali minori da usarsi nei pani di mistura e nelle tradizionali polente povere, a fianco di minestre e pappe, lungamente cotte e rimestate, erano acquistabili dalla maggior parte degli studenti. Rimanevano invece un lusso per pochi le saporose lasagne ben condite con burro e formaggio o cotte in grasso brodo con gli 'occhi' e i *macaroni*, gnocchi di farina passati, allora come oggi, sulla grattugia. Sogno 'letterario' di un contado famelico e indigente, ma anche di larghi strati della popolazione residente nell'area urbana patavina.

Feste studentesche

Se minestra, verdura, uova scandivano l'alimentazione quotidiana della maggior parte degli studenti, le occasioni per diversificare i monotoni pasti con festosi banchetti non mancavano di certo.

Soprattutto in vista della laurea o della nomina a rettore, gli scolari convergevano la loro attenzione al momento conviviale, che offriva ottimi motivi per instaurare relazioni politiche, procurare legami professionali o più semplicemente offrire visibilità al benessere economico e al prestigio familiare.

I giovani frequentatori del Bo non aspettavano di giungere al dottorato per festeggiare allegramente in compagnia; ogni occasione era buona, meglio ancora se poco dispendiosa.

Il lungo periodo invernale di sospensione delle lezioni permetteva di allentare lo studio in favore di raduni all'insegna della convivialità. Al cadere dei primi fiocchi, che in quegli anni imbiancavano spesso la città, era facoltà degli scolari riscuotere un tributo in gallinacci dai monasteri, dagli ebrei e dai professori per le annuali goliardiche adunanze: la festa detta 'della prima neve' e la festa 'del cappone'. Le cronache riportano la notizia per tutto il XV secolo - un accenno si ha per 1519 - poi l'uso lentamente scompare, lasciando posto ad un tributo in denaro.

Le settimane che precedevano la Quaresima vedevano le vie animarsi di giovani chiassosi indaffarati in rappresentazioni teatrali, mascherate, giostre, tornei. Nei palazzi signorili i conviti gareggiavano in originalità, presentando vivande 'camuffate', alla ricerca di effetti ingannevoli e seducenti, in grado di suscitare meraviglia - e talvolta disgusto - nei commensali.

È «lieto e festoso» il banchetto di carnevale offerto da un Frigimelica a 45 scolari suoi amici, nel primo Cinquecento, pubblicato da Emilio



Rettore dell'Università di Padova. Codicetto Bottacin, Museo Bottacin, Padova

Lovarini in un libretto per nozze. Il servizio a tavola si svolge tra balli caricaturali e facezie, sulla mensa sono disposti fantasiosi coperti individuali, insalate servite in abbeveratoi per colombi dal foro strettissimo, che permette solo il passaggio di una molletta da candele, vino versato in ampolline da profumi, salse in cui intingere pane... grattugiato! Accoglienza all'insegna dello scherzo, ma che accende all'improvviso la curiosità degli ospiti quando vengono presentate su grandi vassoi delle 'pive sordine' composte da diversi alimenti in modo da sembrare dei veri strumenti musicali. Per la stravagante creazione il cuoco aveva utilizzato stomaci di maiale, cotti interi, riempiti di ravioli

e polpe di gallina, disposti su un piatto di portata con il foro d'apertura rivolto verso il basso e decorati con sapore d'uva e zafferano; al lungo trombone aveva sostituito un pezzo di *luganega* arrosta e un grosso salsiccone, ottenendo così una perfetta imitazione della piva. La somiglianza è tale che gli invitati si accorgono della finzione solo quando lo scalco, operando un taglio in croce, permette la fuoriuscita del succoso ripieno che viene mangiato avidamente.

Dopo la burlesca presentazione, la cena prosegue con grande soddisfazione dei commensali. In successione arrivano in tavola lunghi spiedi di carni di capponi, anatre, polpe di vitello, agnello su fette di arance e limoni, focacce

bollite in luogo dei piatti, sapori, pere 'guaste', castagne cotte nel vino, marroni, pistacchi, carrube e confetti, il tutto annaffiato da vino in abbondanza. Una sequenza di pietanze che riflette con monotonia le liste di *disnari* che caratterizzano la cucina del tempo e che le cronache ci hanno trasmesso, sfortunatamente senza soffermarsi sulle modalità di preparazione dei singoli piatti.

Lauree e cariche elettive: i banchetti di Anonimo Padovano

Giunto al momento conclusivo del suo ciclo di studi, il tanto atteso dottorato, allo scolaro toccava l'oneroso impegno di salutare amici e docenti davanti alla tavola imbandita. Per molti giovani le somme fissate dagli Statuti per doni e emolumenti al Vescovo, al Collegio dei dottori, ai promotori e a tutti quelli che in un modo o nell'altro avevano a che fare con gli esami di laurea, risultavano uno sforzo economico non indifferente. A ciò si doveva aggiungere il costo per la *colatione*, un modello conviviale corrispondente all'odierno rinfresco, che in ambiente universitario si presentava solitamente in forma autonoma, ben distinta dal successivo pranzo riservato ad una ristretta cerchia di amici e famigliari.

Rimane memoria delle spese per una *colatione* in alcune annotazioni segnate sul foglio di guardia di un manoscritto, trascritte integralmente da Jacques Le Goff alla fine del secolo scorso.

Nel 1427 lo studente di diritto Matteo de Grandis, siracusano, giunto ormai alla conclusione delle sue fatiche patavine, deve organizzare come d'uso gli *astiludia*, giochi in pubblico in cui squadre di giovani, per lo più nobili, in armi, fingono - ma non sempre - di battersi con lance e spade, seguendo schemi ludici consolidati. La predisposizione degli *astiludia* risulta piuttosto impegnativa, anche economicamente.

A questa si somma il costo della colatione, con un servizio di piccoli dolci canditi, di differenti forme e colori, presentati in grandi confettiere e accompagnati da vini dolci, marzapani indorati, pignoccati, confetti, cialde inzuccherate: costosi prodotti confezionati con zucchero, spezie e foglia d'oro, ad opera di specialisti.

Lo studente siciliano annota, tra le spese sostenute in privato examine, cioè nella prima delle due prove necessarie per ottenere la laurea, l'acquisto di cinque libbre di dolciumi, cinque bottiglie di pregiata malvasia e quattro di vino montano, con molta probabilità proveniente dai vicini colli già a quel tempo noti per la produzione vinicola di qualità. L'esborso ammonta a circa sei lire, cifra che verrà in seguito fissata dagli Statuti nel 1463. Il giovane segna inoltre la spesa di quattordici soldi per otto bottiglie e trenta bicchieri, indicando in questo modo il presumibile numero di partecipanti al ricevimento e nel contempo l'uso assai diffuso di servirsi, in queste occasioni, di stoviglie e tovagliame in affitto. La precisione contabile di Matteo de Grandis fa rimpiangere la mancanza di un elenco di spese per il banchetto, sicuramente avvenuto, che avrebbe potuto aggiungere nuove informazioni su un aspetto di economia studentesca difficilmente rintracciabile con questi dettagli.

Possono essere di aiuto alcuni atti notarili, che si rivelano una miniera inaspettata e preziosa di informazioni. Un registro del 1459 ci informa sulla domanda di rimborso delle spese sostenute per il banchetto di laurea del figlio Pietro che il maestro di grammatica Francesco da Lendinara affida alle vie legali. Per il convito erano stati acquistati polli, anatre, oche e colombi in quantità, vini pregiati nonché la tradizionale pasticceria, con *fongi* e i *caliscioni*. Ma un agguato perpetrato ai danni del laureando proprio poche ore prima che si addottorasse in medicina non aveva permesso lo svolgimento

della festa, obbligando i famigliari a un consumo veloce delle pietanze per ammortizzare le già grosse perdite. Oltre alle spese per gli alimenti, Francesco elenca quelle per il medico che aveva curato le ferite riportate dal giovane: alle quotidiane visite a domicilio si sommano gli esborsi per i salassi e i delicatissimi cibi previsti dalla dieta prescritta. In tutto la richiesta di indennizzo ammonta a 6 ducati, cifra considerevole, ma forse non molto lontana dalla realtà.³

Il costo dei banchetti poteva lievitare tantissimo. La sontuosità dei raduni conviviali si rendeva indispensabile per rendere visibili la ricchezza dello studente e il ruolo sociale occupato dalla sua famiglia in seno alla comunità. Il numero degli invitati, frutto di una opportuna selezione, era talvolta piuttosto elevato. Ne rimane impressionato Giovanni Antonio da Corte, mansionario della cattedrale, che in un suo diario della prima metà del Cinquecento non manca di enumerare i «confeti, calisoni, pignocadi, fongi, storte e poy bochali de arzeno de vino a chi ne volea» serviti alla colazione della laurea del vicentino Giovanni Battista Da Porto, offerta a 196 studenti, alla quale segue una cena per 70 persone di riguardo; né può dimenticare l'affollato «pasto grandissimo» per 400 persone imbandito in una simile occasione da Alvise Descalzi per il neolaureato figlio Antonio.⁴

Le testimonianze di carattere gastronomico che vedono protagonisti gli scolari investono i festeggiamenti per un'altra importante occasione che scandisce la carriera universitaria: la nomina elettiva a rettore dello Studio. Per il rigido protocollo cui doveva sottostare, era riservata a pochissimi fortunati. Secondo quanto stabilito dallo Statuto, l'aspirante rettore doveva infatti possedere alcune qualità indispensabili per portare a termine l'incarico assegnatogli: «virtute, nobilitate, disciplinis, eloquentia, divitiis». Ma ciò non era sufficiente. Per i Giuristi, regole rigorose impedivano che fosse coniu-

to; prevedevano inoltre che avesse compiuto ventidue anni d'età e completato cinque anni di studi. Ma il punto che maggiormente limitava l'accesso a questo ambito ruolo definiva con precisione le capacità economiche richieste. Il rettore doveva essere in grado di mantenersi *del suo*, assumere personale addetto alla sua persona, alla casa e alla cucina, godere in ogni pubblica occasione dei qualificati servizi di un ben remunerato bidello. È evidente che il nuovo eletto doveva appartenere a una famiglia facoltosa, con importanti legami politici, in grado di confermare il prestigio dell'incarico.

Le nomine dei rettori dei Giuristi sono ben attestate dagli atti dell'Archivio Antico dell'Università, ma per conoscere l'aspetto conviviale legato ad esse bisogna uscire dalle austere aule del Bo e raggiungere Sheffield, in Inghilterra.

È in questa città che si conserva un raro ricettario manoscritto di cucina. Il prezioso codice R 3550 della collezione della Gilda di Saint George della Ruskin Gallery ci consegna particolareggiate informazioni sulle sontuose feste che gli studenti in legge appena laureati o eletti alla carica di rettore dell'università padovana offrivano in quelle occasioni. I numerosi riferimenti allo Studio convincono che questo sia il luogo della stesura del ricettario che per tale ragione si è voluto indicare come *Anonimo Padovano*. Molteplici i riferimenti di tempo segnalati dal copista: le date indicate nel manoscritto spaziano dal 25 marzo 1475 al 26 settembre 1502; quest'ultima, posta a chiusura della silloge, induce ad assegnare a quest'anno il probabile limite cronologico *ante quem*.

Come molte altre raccolte coeve, il codice racchiude compilazioni della tradizione medioevale e risulta essere un testimone importante della cucina conosciuta e praticata in città alla fine del Quattrocento, ma verosimilmente in tutta l'area veneta. Non solo: raccogliendo testimonianze di epoche differenti, riveste un

particolare interesse per chi intende approfondire l'evoluzione sia del gusto sia delle tecniche culinarie in termini più ampi della regionalità, a partire dalle prime compilazioni del XIII secolo fino al Cinquecento. Vi si trovano indicazioni dietetiche che fanno capo alla medicina galenica, impiegate a supporto di una alimentazione quotidiana, affiancate a preparazioni, talvolta autonomamente rielaborate, che riflettono la cultura umanistica che in questo torno di tempo investe anche il cibo. Le oltre 600 ricette elencate, pur rispecchiando i costumi alimentari del periodo, permettono infatti di cogliere nuove aperture a un modello più libero e autonomo, che trova conferma nelle indicazioni culinarie riprese dal celebre cuoco Maestro Martino, manoscritte o divulgate a stampa attraverso l'opera di Platina. Il manoscritto si colloca dunque come momento conclusivo di un percorso lungo almeno due secoli che, recependo e sintetizzando modelli gastronomici diversi, ha portato la cucina 'italiana' a definire la propria identità.

In una sezione del ricettario, più aderente all'ufficio dello scalco che non a quello del cuoco, l'anonimo compilatore riporta la descrizione «a ricordo» della pianificazione degli elaborati banchetti, a cominciare dal luogo dove organizzare il ricevimento, a seconda della stagione - «in corte o in palazzo o in qualche zardin» - proseguendo con l'apparecchio della tavola - «un tribunale aparechiado bellissima... con el suo tapedo dalmaschin suxo e da poi uno mantile de rens che vada quasi in terra da i cavi... le credenze con i soi parichi adorni con li soi arzenti dignissimi d'ogni sorte» - . Sopra il tappeto orientale, vanno stese le candide tovaglie di lino, che possono raggiungere il numero di tre, e una corsia lunga e stretta - guardanapoli - che serve in sostituzione dei tovaglioli. Completa l'apparecchiatura il piatto individuale - tagliere - con sale, pane, coltelli e

forchette, protetti da un tovagliolo. Trova qui conferma l'uso tutto veneto di porre «le ingestare del vino a doi a doi, cioè una de bianco et l'altra de negro», ossia caraffe di vino disposte appaiate sulla tavola, che sostituiscono il servizio di bottigliera in uso in altre corti.

Le liste dei pranzi riportate nel manoscritto non rivelano originalità nelle portate, omologate su modelli noti. Tuttavia, alcuni appunti riferiti a particolari preparazioni, aggiunti negli elenchi e non rintracciabili in altre parti del ricettario, sembrano confermare l'ambiente gastronomico in cui è stato concepito. Nella raccolta padovana, tra le indicazioni dei festeggiamenti previsti dagli statuti universitari, l'anonimo copista inserisce in un pranzo quaresimale le *fritole* che oggi appartengono alla tradizione veneta, a base di fichi secchi e uvetta:

«Fritole con figi con uva passa. E fare queste fritole de quarexema tore uno pocho de levamento insieme e butar dentro in un chain e sbatere queste cose insieme. Quando l'è molto ben batu, metige uno pocho de soffran e uno pocho de sale e mettere su uno pocho de cenere calda e lasela stare per spacio de meza hora e tuo [=prendi] i figi e taia ben menu con la uva passa e altre cose zentile, specie e chanela zucharo mandole. Misia dentro insieme e fare le fritole che l'olio superchia le fritole».

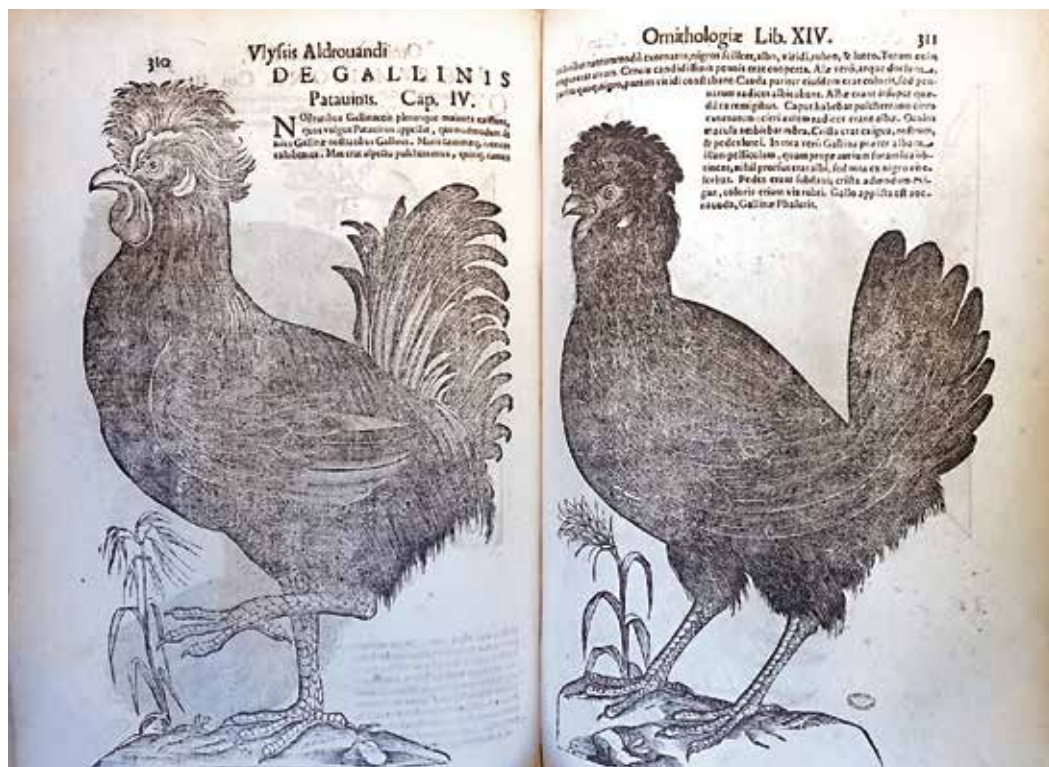
Giunte fino ai nostri giorni praticamente immutate, queste *fritole* addolcite dalla presenza della frutta secca vanto di una convivialità d'élite nei periodi di 'di magro' sono passate a rallegrare il carnevale di larghi strati di popolazione.

Nel ricettario, in forma più evidente rispetto ad altri, è possibile individuare alcuni frammenti che riflettono la legislazione padovana. Così i *disnari* sono lo specchio di una decisione del Consiglio cittadino del 1506, confermata

Vna Contadina Vicina della Città di Padova
portando le suoy mercj all mercato Verdiza
di maniera come sogliono andar se accaderà
qualche festa che si fa per consuetudine nell
giorno ordinario del mercato



Contadina padovana. Codicetto Bottacin, Museo Bottacin, Padova



Gallina padovana. U. Aldrovandi, Ornithologiae, Bologna 1645

senza sostanziali variazioni, sembra, nel 1532. Seguendo la modalità consueta, il pranzo si apre con «una prexa de pistachea» da gustare, come nell'uso, in piedi, prima della lavanda delle mani con acqua rosata; seguono calissini e bracciatelli con mandorle e pinoli, ricoperti di zucchero e spezie, quindi carni e fegatini, sostituibili con composte nel periodo invernale, accompagnati da vari sapori, gelatine profumate con cannella, garofani, cinnamomo; all'ultimo servizio si presentano pere guaste in tazza, cotte nel vino rosso con anice, giuncate polverizzate di zucchero e marzapane.

A caratterizzare una convivialità che si è mantenuta a lungo nel tempo sono soprattutto le indicazioni che l'Anonimo Padovano intro-

duce fra una portata e l'altra. Seguendo l'ordine con cui i piatti vengono serviti in tavola, ecco le succinte ricette delle preparazioni semiliquide, meno comuni, ma ascrivibili all'ambito locale: minestra di capi di latte con pinoli e midolla di vitello; minestra di mandorle, pinoli e brodo di pollo; minestra di crispino e prezzemolo e, secondo un uso comune in questa regione, minestra di riso cotto nel latte, guarnita, qui, con chicchi di melagrana. Importante la presenza del riso che rimarrà un ingrediente fondamentale nella cucina veneta. Questo cereale, venduto a caro prezzo nelle spezierie come altri prodotti di provenienza oltremarina, conobbe nel nord Italia una notevole diffusione dovuta alle coltivazioni introdotte in Lombardia

dalla seconda metà del XV secolo. Divenne ben presto di largo utilizzo in area padana, in alternativa alla più costosa pasta secca, contraddistinguendo con l'aggiunta di carni, legumi e verdure molte preparazioni. Rimangono distintivi di una alimentazione popolare i 'risi' cotti 'all'onda': con i piselli - *bisi* -, i molluschi o le intramontabili frattaglie, tra cui i fegatini di pollo, che fino a non molti anni fa, in aree periferiche del Veneto, era ancora usanza servire il giorno delle nozze.

La cucina descritta dall'Anonimo Padovano è frutto di evidenti ibridazioni. Significativa l'influenza mediorientale, di cui eredita i gusti, soprattutto l'agrodolce, e le tecniche di cottura - i brodetti e i savori -; l'insistente impiego della frutta secca e dello zucchero, che andranno a comporre le preparazioni dolci e la confetteria minuta; le onnipresenti spezie, mutate dalla farmacopea e lustro dei commerci veneziani, che sopravvivono nel nome delle *peverade* e panpepati. Appaiono rilevanti anche gli esiti della tradizione 'toscana' e di quella 'meridionale' divulgata dai ricettari di maestro Martino, che uniti a quella locale danno origine a interessanti incroci. Così il «brodetto venetiano», una minestra addensata con uova e formaggio che accompagna le carni di cappone e vitello, inserita nel lungo elenco di «vivande per scudelle», si differenzia dagli altri brodetti esclusivamente per la presenza molto abbondante di cannella, zafferano, chiodi di garofano che si aggiungono alla normale dose di «spetie fine».

Giocano un ruolo determinante le materie prime disponibili sul territorio. Carni e verdure prodotti in loco, innestandosi con successo su proposte più antiche, hanno permesso la lunga durata di alcune preparazioni, determinandone più di altre la 'tipicità'.

È grazie alla fama raggiunta nel Quattrocento dalla 'gallina padovana', segnalata nel trattato di Platina come razza di grossa taglia, che potrà

avere facile circolazione una ricetta medioevale di successo. La dettagliata preparazione, che è indicata da Maestro Martino come 'gallina in caraffa', vede protagonista la gallina dal vistoso piumaggio, ricercata sia a scopo ornamentale che gastronomico. Scuoiato con delicatezza e farcito fra pelle e carne dopo una prima leggera bollitura, l'animale viene inserito in un contenitore di vetro, dal collo lungo per permettere una lenta evaporazione, a sua volta immerso in acqua bollente e portato a completa cottura. Il laborioso processo, facilmente realizzabile in una cucina ricca, viene nel tempo semplificato mantenendo inalterate le costanti della preparazione: la cottura in un contenitore chiuso che vede rimpiazzato il vaso in vetro, fragile e costoso, con la vescica di maiale; l'uscita del vapore permessa dalla canavèra (o caneavèra), la canna palustre (*Phragmites australis*) presente in abbondanza nel territorio, solitamente usata per la copertura dei tetti dei casoni di valle e di terraferma. Alla farcia di riempimento, che richiede una manualità elaborata, si sostituisce la cottura della gallina intera, una modalità che si accontenta di abilità casalinghe, non professionali, con notevole risparmio di tempo. Riproposta con successo dai ristoratori padovani, la quattrocentesca ricetta arriverà fino ai giorni nostri sostanzialmente immutata.

Dalla cattedra al banchetto: come il docente accoglie i suoi ospiti

In modo del tutto inatteso, nel testo miscelaneo di Anonimo Padovano diventano protagonisti di sfarzosi conviti alcuni alti esponenti della società cittadina. Cene e desinari destinati alla emergente ricca borghesia rimandano a nomi noti dell'ambiente universitario, strettamente connesso a un quadro mercantile sempre più influente. Il celebre medico e docente dello Studio, quel Girolamo Dalle Valli ritratto

da Andrea Mantegna sulle pareti affrescate della Cappella Ovetari, opera ora scomparsa, condivide una cena lussuosa con Ser Arrigo Da Stra, ricco e potente commerciante di seta e tessuti di qualità.

Il copista, che si definisce «romano scriptore a questo tempo [1475] in padoa» fissa nero su bianco l'immagine di raffinata opulenza imbandita in casa di «Maestro Ieronimo dale valle medigo» nella contrada di Santa Sofia.

In questa cena quaresimale, a testimonianza della elevata posizione sociale occupata dal padrone di casa, l'oro diventa protagonista: *calissoni indorati* esibiti in apertura, bottarghe, lucci, arrostiti di anguille rivestiti d'oro, peverada dorata in accompagnamento alla *raina*, torte bianche e di brodo dorate, per chiudere con «marzapane indorato, zonzchade con zucharo indorate, confetto bon indorato zoè pestachea». Nella gelatina composta da tagli a due colori, a contrastare il paonazzo compare il giallo, generalmente ottenuto con abbondanti dosi di zafferano che sostituisce, imitandone la lucentezza, la polvere d'oro. La sobrietà richiesta dall'occasione - è la vigilia di Pasqua - rispettata dalla presenza di pesce, cibo 'di magro' per eccellenza presente nelle numerose portate, contrasta con lo sfavillio della foglia d'oro che ricopre tutte le pietanze, testimoniando l'elevata posizione che il padrone di casa occupa all'interno della comunità cittadina.

Ancora sfarzo e ricchezza contraddistinguono un'altra cena, offerta a un vescovo di cui si ignora l'identità, impostata su moduli conviviali 'alla todescha' con tavole quadrate apparecchiate per 46 convitati. Mi limiterò qui a qualche cenno sulla ricchissima sequenza di portate che saranno oggetto di un'analisi più specifica nell'edizione critica del manoscritto in corso di pubblicazione.

Il primo servizio di credenza prevede piatti freddi: insalate di erbe selvatiche in misti-

canza, opportunamente selezionate tra quelle 'aperitive' cioè atte a predisporre lo stomaco al pasto successivo; le accompagnano insalate cotte di carne e, in questo caso, di grancipori, servite fredde e macerate nell'aceto. Si tratta di preparazioni che fanno capo ai 'solci' o alle gelatine, assai comuni nel Quattrocento, che prevedono tagli di carne di minor pregio: interiora di volatili - oggi non particolarmente presenti nella nostra alimentazione, ma a quel tempo utilizzate di frequente, finemente tagliuzzate, anche come ripieno di paste -, colli, teste e estremità preposte al movimento, come ali e zampe. Le carni cotte in acqua, vino e aceto, scolate, devono riposare in un idoneo recipiente, coperte con il liquido di cottura, prezzemolo, salvia e spezie prima di essere consumate.

I piccioni che giungono in tavola con il primo servizio di cucina sono preparati secondo la nuova moda che vede utilizzare il biancomangiare come salsa di accompagnamento, secondo i dettami di Maestro Martino che propone una cucina fortemente debitrice a quella catalana. Sui vassoi fanno bella mostra gli immancabili pollastri, vanto della 'corte padovana', accompagnati da una *pavonazza* salsa di marasche. La selvaggina che compare in abbondanza nella cena rimane un alimento pregiato, da destinarsi a nobili e clero: «qualie in taze», «pizoni con limoni & marasche», «pizoni in taze al modo catelano» confermano la preferenza accordata in questa occasione. Fra l'arrosto *menudo*, di volatili, e l'arrosto *grosso* di quadrupedi, in questo caso spalle di vitello ripiene, è servita una torta. Le ricette sono facilmente rinvenibili nel ricettario: la torta bianca prevede mandorle, pinoli, una spruzzata di acqua rosata e molto zucchero, con una doratura in superficie; per variare il colore, basta utilizzare uva passa, erbe, pere, secondo una tradizione che ancor oggi si tramanda. La torta *negra* della portata successiva è fiorita con can-

nella confetta e spezie dolci. All'ultimo servizio sono servite coloratissime gelatine: variegata di paonazzo e giallo, verdi d'erbe succulente - prezzemolo, basilico, maggiorana- turchine con fiori di borraggine. Anche nei conviti, al pari che nelle vesti, l'uso del colore che caratterizza tutto il Medioevo si rivela indispensabile. Lo si ritrova nella riproduzione degli stemmi di famiglia, che il commensale individua sia in tavola, nelle gelatine e sulle banderuole infilzate nelle carni, sia alle pareti finemente affrescate o rivestite di arazzi.

La cena si conclude con giuncate, formaggelle fresche asciugate in ceste di vimini da cui prendono il nome, spolverate di zucchero, marzapani decorati in vari modi e, per concludere, 20 vassoi di ricercati «confeti de piu sorte menuti adornati».

La «zena fata a monsignor el vescovo» pur svolgendosi nel 1501 esprime una cucina fortemente debitrice a modelli trecenteschi che faticano a tramontare. Vi compaiono infatti composizioni di alberi modellati con pasta, fantasiosamente addobbati con alimenti e piccoli gingilli, che intervallavano le portate in luogo delle buffonate con giocolieri o momarie, e i 'pastelli volativi', grandi forme di pasta cotta al forno, con una cavità interna dove nascondere uccelli e piccoli animali pronti a scorrizzare sulle tavole tra lo stupore dei convitati. Questi *entremets* saranno sostituiti, a partire dal secolo successivo, da *trionfi* o *desseri* di zucchero, figure a tutto tondo, alte una trentina di centimetri, rappresentanti personaggi mitologici, animali e armi, ideate per comporre le splendide scenografie di cui rimane memoria nelle cronache contemporanee.

Scolari 'stranieri'

La cena servita 'alla todescha' rimanda alla fiorentina comunità di studenti alemanni che vi-

vevano nel centro urbano. Non abbiamo documenti che permettano di accertare quale fosse la loro alimentazione quotidiana. È probabile che amassero ritrovarsi insieme, cucinare e gustare piatti della loro tradizione, o frequentare le molte locande dove prestavano servizio cuochi tedeschi, la cui presenza è ben testimoniata in città. Non è escluso che la curiosità li spingesse a provare i piatti locali e a utilizzare i prodotti freschi, soprattutto frutti e erbe che coloravano i banchi del mercato, e ad eccedere nel consumo di vino che potevano procurarsi più facilmente che non al loro paese di origine. La ricca offerta di esperienze che investiva l'ambito culinario si rendeva propedeutica alla carriera professionale e risultava una valida alternativa a un dottorato talora incerto. Gli scolari nordici, conquistati dall'etichetta e dalle buone maniere a tavola, recependo con immediatezza i moderni moduli conviviali, furono ben presto in grado di organizzare e coordinare un banchetto alla 'maniera italiana'. Ad attrarre maggiormente era la manualità del trinciante, l'*uffiziale di bocca* che presenziava alle tavole più importanti per eseguire il taglio delle vivande provenienti dalla cucina. La perizia nell'usare affilati coltelli sezionando le carni direttamente al cospetto dei convitati diventava, per estensione, la dimostrazione galante dell'uso disinvolto delle armi da taglio, appreso dai maestri schermidori.

Sotto la spinta delle istanze studentesche erano sorte un po' ovunque delle scuole dove specifiche figure professionali istruivano i gentiluomini su come allestire un convito. A Roma, soprattutto, sembra che fossero molto frequentate le lezioni dei trincianti, i quali, elaborando le abilità manuali che dalla Spagna si erano diffuse nelle corti cardinalizie capitoline, avevano dato luogo a un modello tutto italiano: la bravura consisteva nell'affettare grossi pezzi di quadrupedi tenendoli sollevati con una for-

cina sopra i piatti, 'in aria'; cosa che prevedeva notevole forza fisica, una preparazione specifica e lunga esperienza.⁵

Padova accolse prontamente le sollecitazioni che provenivano dagli scolari, particolarmente di quelli riuniti nella *natio Alemanna*, che formavano la comunità più numerosa e spendereccia di studenti stranieri - stando a quanto calcolato da Michel de Montaigne uno scolaro pagava sette scudi al mese per la sua pensione e sei per il valletto - tanto da godere di una posizione privilegiata nell'ambito dello Studio. Di grande interesse risulta pertanto seguire le tracce dei giovani nordici che, rientrati in patria, si faranno portavoce dell'elegante convivialità italiana in un ambiente noto per la scarsa raffinatezza a tavola. Su questo le attestazioni non mancano: rozzi, rumorosi e sovente ubriachi per abbondanti libagioni li descrive Merlin Cocai nella *Macaronea* terziadecima e Guglielmo detto Giuggiola (?), autore di un *Canuto di Lanzi trinciatori a tavola*, ne sottolinea l'impacciata manualità.

Testimone della raffinata 'arte cisoria' è Mattia Giegher, «bavaro di Mosburc», che nei suoi trattati esemplifica con dovizia alcune minute di pasti pensate per ogni stagione. In un composito manuale compilato nei primi anni del '600 e dato alle stampe in più edizioni, Giegher «trinciante dell'Illustrissima Nazione Alemanna in Padova» è il riferimento costante per la conoscenza della cucina praticata dagli studenti del nord Europa in questo periodo. Dalle dettagliate liste di pranzo, è possibile conoscere le preparazioni che con buona probabilità si avvicendavano sulle mense 'straniere'. Così, nelle giornate invernali il trinciante consiglia di servire teste di vitella o sovranelle - vitella che ha oltrepassato l'anno - allesse, accompagnate da una dadolata di pane e lardo fritti nell'aceto o più semplicemente da prezzemolo tritato; cosce di bue lessate e stufate con garo-

fani e limoncelli; gelatina di piedi di oche e di porco con le mandorle, accompagnata da cedri trinciati cosparsi di zucchero, mostarda dolce, grappoli d'uva bianca e negra conservata. Non manca di indicare le paste preparate in molte maniere, cotte al forno, ripiene o fritte, i ravioli conditi con burro, formaggio e cannella, il cavolo cappuccio ripieno, la salsa di mele cotogne. Piatti non eccessivamente elaborati, caratterizzati dalla adattabilità a palati diversi, anche se improntati al gusto nordico. Per soddisfare esigenze non omogenee, raccomanda di porre al centro della tavola una *oglia podrida*, ricca vivanda di derivazione spagnola composta da svariati ingredienti come uccellagione, pollame, salsicce e prosciutti, cavoli, rape, fave, spezie e numerosi tipi di pesci. Presentata in un grande piatto, ciascun invitato potrà servirsi a piacimento, selezionando i pezzi di proprio gradimento e mescolandoli secondo il gusto personale.

Le successive proposte sono la conferma di una cucina che si configura come il risultato di apporti da tradizioni diverse - tedesca, catalana, italiana - conseguenza di una scelta consapevole, dichiarata dallo stesso trinciante: «Emmi piaciuto parimenti mescolare in tutte queste liste il modo italiano col nostro [alemanno], per render con la varietà tanto più vaghi i conviti».

Ma il viaggio del cibo non si compie a senso unico. Come altri centri universitari, anche Padova, per la sua attitudine di apertura alle innovazioni, rappresenta un luogo di incontro in grado di coinvolgere diversi saperi culinari. Sarà il flusso costante e rinnovato di studenti a diventare nel tempo il volano necessario per far dialogare differenti culture gastronomiche, lasciando un'impronta rintracciabile nelle ricette locali.

Una ricerca che documenti come la cucina padovana - e più in generale veneta - sia stata

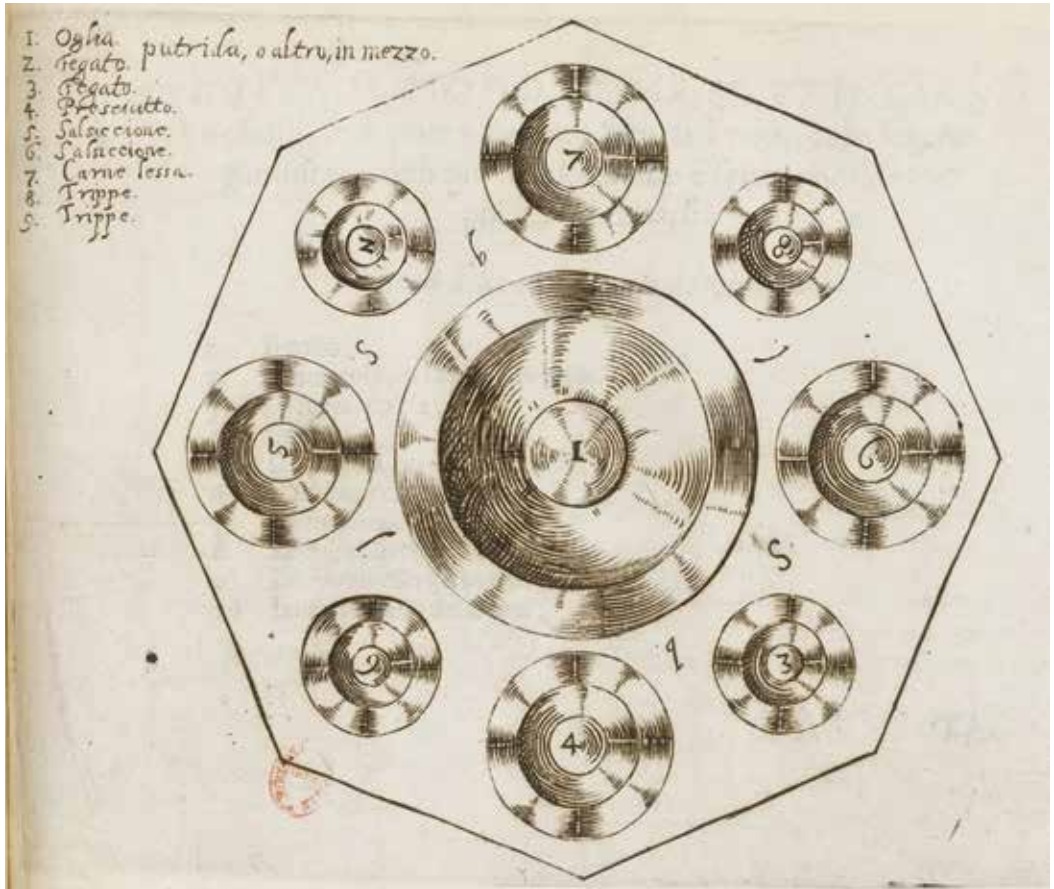


Tavola 'alla tedescha. M. Giegher, *Li Tre Trattati*, Padova 1639

influenzata da apporti 'stranieri', qui centrati sulla popolazione studentesca ma allargabili ad altre forme di mobilità, non è ancora stata oggetto di un'indagine sistematica. Le fonti a disposizione, si è visto, non mancano, altre se ne possono individuare: utili strumenti che permettono di far rivivere nella loro quotidianità, fatta non solo di studio ma di necessità materiali, i molti giovani uomini che con la città si dovettero confrontare nel passato.

Note

- (1) Per questo e altri contratti d'affitto si rimanda a Martellozzo Forin 1993.
- (2) *Cyprinus Carpio*, carpa.
- (3) Riferimenti archivistici in Martellozzo Forin 1998.
- (4) Citazione da Piovan 1998, p. 342.
- (5) La presenza di altre 'scuole per trincianti', segnalata in modo generico nei trattati di scalcheria, non è ancora stata documentata.



*Da i primi de settembre in fin a magio
Che le piegore, e vache vu in montagna
Vendo puina smalto, e bon formagio.*

BIBLIOGRAFIA

- Giegher, M.** (1639). *Li Tre Trattati*. Paolo Frambotto
- Lovarini, E.** (1889). *Un allegro convito di studenti a Padova nel Cinquecento*. Stab. Tip. L. Crescini e C.
- Giomo, G.** (1893). *L'Archivio antico della Università di Padova*. Fratelli Visentini
- Medin, A., Tolomei, G.** (1911). *Per la storia aneddotica dell'Università di Padova nel secolo XVI*. Randi
- Montaigne (de) M.** (1580- 1956). *Viaggio in Italia*. Rizzoli
- Le Goff, J.** (1977). «*Tempo della Chiesa e tempo del mercante*». Einaudi
- Montanari, M.** (1988). *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Laterza
- Martellozzo Forin, E.** (1993). Gli alloggi studenteschi. Sistemazioni logistiche, arredi, clausole contrattuali. *Padova e il suo territorio*, 46, 69-72
- Martellozzo Forin, E.** (1998). Sul maestro di grammatica Francesco da Lendinara e sul medico Pietro da Monselice suo figlio. *Quaderni per la storia dell'Università di Padova*, 31, 215-226
- Piovan, F.** (2001). Studenti e città nel diario di Giovanni Antonio da Corte. In Piovan-Sitran Rea (Cur.), *Studenti, università, città nella storia padovana*. Atti del convegno, Padova 6-8 febbraio 1998, LINT
- Del Negro, P.** (2003). *I Collegi per studenti dell'Università di Padova. Una storia plurisecolare*. Signum
- Benporat, C.** (2012). Il manoscritto R3550 della Guild of St. George, Ruskin Gallery di Sheffield. *Appunti di Gastronomia*, 67, 5-144
- Carnevale Schianca, E.** (2015). *Platina. De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e della buona salute*. Olschki Editore
- Dal Negro, P., Piovan, F.** (2017). *L'Università di Padova nei secoli (1222-2000)*. Antilia
- Scopel, M.** (2017). *Cucina e convivialità a Padova nel Quattrocento*. Edizioni del Faro.
- Montanari, M.** (2018). *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*. Laterza
- La Rocca, M.G., Zornetta, G.** (2022). *Stranieri. Itinerari di vita studentesca tra XIII e XVIII secolo*. Padova University Press e Donzelli Editore
- Scopel, M.** (2022). *Mattia Giegher e la scuola di scalcheria per studenti tedeschi a Padova (sec. XVII)*. *Studi Trentini. Storia*, 101- 2, ora in <https://independent.academia.edu/marinascopel>



Come si è detto, il Partito, in brevissimo tempo, è riuscito ad attrezzarsi per affrontare la situazione con quella decisione che gli è caratteristica e col prestigio che gli deriva di essere l'organo politico orientatore e disciplinatore di tutta l'attività nazionale.

È di recente il provvedimento di dare la qualifica di guardie giurate ai fascisti incaricati

nell'interesse di tutti.

Il patriottismo degli italiani mancherà di manifestarsi appassionato anche in questa stazione di autentico spiritualismo e di aperta solidarietà.

I contadini per i primi l'alta giustizia della causa superiore necessità tendenti su ogni fronte, di tutti gli esercito solo. GIUSEPPE

La disciplina nelle vendite è il requisito principale.



Massaie e domestiche al mercato.

Treviso medievale

Treviso medievale: istituzioni, usi, costumi, aneddoti, curiosità. *Studio storico documentato del canonico professore Angelo Marchesan.* Treviso, Tipografia funzionari comunali, 1923

Nelle città venete dell'Ottocento (ma non solo in esse: anche il laico laicissimo Gaetano Salvemini in Puglia aveva studiato dai preti) i licei-ginnasi dei Seminari vescovili furono luoghi di formazione importantissimi, sia per coloro che poi si avviarono effettivamente alla carriera clericale, sia anche per i rampolli delle buone famiglie cittadine. Questo stato di cose durò per quasi tutto il secolo, fino a che non si consolidò definitivamente il liceo classico, inventato, come luogo di formazione delle classi dirigenti, dal Regno d'Italia.

Talvolta, questi preti colti e intelligenti si spretavano, 'laicizzandosi': così il cremonese Stefano Bissolati (che aveva concepito il figlio Leonida quando era ancora canonico), così il veronese Gaetano Trezza (chiamato poi da Pasquale Villari a insegnare alla Scuola Superiore di Firenze), oppure il suo concittadino Carlo Belviglieri (primo docente di Storia moderna alla Sapienza di Roma).

Ma più spesso - a Vicenza, a Verona, a Treviso, in Venezia stessa - questi preti trovarono il modo di giovare sia alla Chiesa, che alla propria città, che alla Patria, continuando a vesti-

re la tonaca. Un buon numero, tra di loro, fu liberale, filounitario, antitemporalista. Diversi furono mal visti dai vescovi, che non di rado li sospesero *a divinis*. Soprattutto, qui interessa il fatto che furono direttori e funzionari nelle biblioteche civiche; fondarono musei civici; furono tutti fanatici di Dante, icona della Nazione; insegnarono per decenni, appunto, nei licei di stato e nei seminari. Giovò a molti di loro la buona e solida formazione filologica e storica ottenuta alla facoltà umanistica dell'Università di Padova: una buona facoltà, che rispetto alle altre del Regno d'Italia partì con una incollatura di vantaggio, potendo avvalersi da subito del solido curriculum della tradizione asburgica (e dunque viennese, e dunque tedesca).

Gli esempi sono numerosi, e naturalmente non si adattano tutti allo stesso modo allo schema molto semplificato che ho abbozzato qua sopra. C'entra, fra l'altro, anche il *turn-over* sociale: se uno studioso eminente come il canonico e bibliotecario veronese Giambattista Carlo Giuliani (n. 1810) è un conte, se di famiglia benestante e autorevole è il bellunese Francesco Pellegrini (fondatore del Museo Civico), ecco che i preti colti dei decenni centrali della diocesi vicentina sono di estrazione piccolo-borghese, oppure sono intelligenze rastrellate nelle campagne (Morsolin, Bortolan, Schiavo, ecc. ecc.).

La tradizione dei preti colti trevigiani, che inizia col geniale e poliedrico canonico Luigi Bailo (n. 1835) e si concluderà nel secondo Novecento con Giuseppe Liberali, laureato con Roberto Cessi a Padova ed editore degli Statuti duecenteschi di Treviso, ha come anello significativo mons. Angelo Marchesan (Ramon di Loria 20 settembre 1859 - Treviso 22 maggio 1932), «canonico professore... bibliotecario della Capitolare ed archivista vescovile», come recita il frontespizio di *Treviso medievale. Istituzioni - usi - costumi - aneddoti - curiosità*. Non è un caso che i due cospicui volumi, di quasi 500 pagine (ristampati nel 1990 per cura di Luciano Gargan) siano stati editi a Treviso nel 1923 dalla «Tipografia Funzionari Comunali». Si tratta infatti di un'opera 'civica' e laica, che racconta con grandissimo garbo non soltanto gli aspetti istituzionali e l'organizzazione politica di Treviso, ma anche la vita quotidiana di Treviso medievale. L'opera non ha un *focus* cronologico esplicito, nel titolo, ma chiunque la scorra capisce subito che il baricentro si colloca nel primo Trecento, tra la fine della signoria caminese (1312) e la definitiva perdita della libertà cittadina (1329, con la conquista scaligera). È una Treviso comunale un po' oleografica quella che viene raccontata con indulgente bonarietà e profondo senso di umanità: una Treviso sobria e pudica, come direbbe Dante, che stava in pace, dentro la sua cerchia antica (ma il contado e la vita rurale non sono fuori dall'orizzonte degli interessi di Marchesan, tutt'altro).

Inutile dire che la ricerca di Marchesan, organizzata in 35 capitoli tematici, numerati continuamente nei due tomi, è basata su una conoscenza profondissima e di prima mano di tutte le fonti documentarie trevigiane, ma soprattutto della documentazione comunale del secondo e terzo decennio del secolo XIV, assolutamente eccezionale (almeno nelle città venete) per quantità e qualità. Si tratta certa-

mente dell'opera più importante di Marchesan, che si occupò - come usava - anche di cose dantesche (*Gaia da Camino, Dante a Treviso*), di Lorenzo da Ponte, della biografia di papa Sarto; ma tra le sue altre ricerche piace segnalare quella giovanile sull'*Università di Treviso nei secoli XIII e XIV* (1892).

Introduzione a cura di Gian Maria Varanini, Università di Verona.

CAPITOLO XVI

La vita dei trivigiani medievali, come quella, del resto, della maggior parte dei loro contemporanei, era piuttosto semplice e modesta; semplice e modesto era quindi anche il modo della loro alimentazione. Perciò, dopo d'aver parlato della legislazione, che riguardava il grano, e dell'opera assidua e premurosa del Comune, perché esso non avesse mai a mancare, non credo fuor di luogo, per la piena conoscenza di quei tempi, dire pure una parola sui provvedimenti statutari, che disciplinavano la sua macinazione ed i *mugnai*, la confezione del pane e i *prestinaï*; e poi una, o più parole, pure sugli ordinamenti, che riguardavano le carni ed i *beccai*, il formaggio e i *formaggiai* o *casolini*, l'olio, il sale, le spezie, le medicine e i loro venditori. Ma prima però vediamo quali e quanti fossero i *pasti* della giornata del trivigiano medievale. I pasti giornalieri del trivigiano di quel tempo erano, generalmente, soltanto due: il pranzo o *desinare* e la cena. Che il pranzo o *desinare* fosse realmente il primo pasto della giornata, ce lo dice il vocabolo stesso *desinare*, derivato dal latino medievale *dejejunare* o *disjejunare*, cioè rompere il digiuno; e in altre parole: fare il primo pasto. Gli uomini del medio evo, come risulta anche dall'orario degli ufficiali del Comune, non dividevano la giornata, quanto ai

pasti, (appunto perché due soltanto) come oggi la dividiamo noi, che al pranzo facciamo precedere la colazione.

Infatti il pubblico ufficiale si recava al suo ufficio al segno della campanella del Comune, che sonava al sorgere del sole, e vi doveva rimanere fino al suono di *terza*, cioè per tre ore, le quali però variavano assai in lunghezza o durata col variare delle stagioni. Dividendosi infatti allora le 24 ore della giornata solare o civile in 12 ore di giorno e in 12 di notte, e chiamando giorno lo spazio di tempo, che corre dall'ascendere al tramontare sull'orizzonte terrestre della luce solare, ne veniva di necessità, che le 12 ore del giorno fossero ora più lunghe ed ora più brevi, non solo in confronto fra di esse, ma in confronto altresì con l'ora solare; più brevi, cioè, nell'inverno; più lunghe nell'estate; quindi la cosiddetta ora di terza, in una stagione era uno spazio di tempo più breve, ed in altra uno spazio di tempo più lungo, di tre ore reali solari, e perciò non sempre corrispondeva essa alle ore 9 antimeridiane dell'odierno orologio, ma talvolta corrispondeva ad uno spazio di tempo anteriore, tal altra ad uno spazio posteriore ad esse; ad ogni modo però essa doveva cadere fra le 8 e le 10 ore odierne del mattino.

Altrettanto credo si possa dire delle ore pomeridiane, cioè della *nona* e del *vespero*; queste pure, per la medesima ragione della terza, variavano; più costante invece doveva essere l'ora *sesta*, cioè, il mezzogiorno, il quale prendeva sua norma dal punto meridiano del sole. Il *desinare* pertanto aveva luogo a *terza* o poco appresso: ora questa, che per il primo dei due pasti della giornata si continua ad osservare pur oggi, per ragioni economiche insieme e di lavoro, dagli abitanti delle nostre montagne. La cena si faceva invece verso il tramonto del sole; questo orario, del resto, si osserva anche ai di nostri dai soldati nei loro due pasti; il primo dei quali ha luogo nel mattino tra le 9 e le 10 ore; il

secondo nel pomeriggio verso le 17, o poco prima o poco dopo, secondo la stagione.

Il caffè non c'era; e quindi l'impiegato e l'operaio, appena alzati da letto, al sorgere del sole si recavano ciascuno al proprio lavoro; all'ora del primo pasto ritornavano a casa, e, desinato, gli operai riprendevano il lavoro sino al tramonto, e verso quest'ora, lasciato il lavoro, ritornavano a casa per cena; gli ufficiali invece del Comune, come già si vide, dopo d'aver desinato accudivano alle loro faccende particolari in casa o fuori, secondo che la loro professione abituale esigeva, e poi, prima di nona, si recavano nel palazzo del Comune a riprendere il loro ufficio, cui attendevano fino all'ora del *vespero*, che, tenuto conto del variare delle stagioni, veniva a cadere fra le 4 e le 5 ore pomeridiane del nostro orologio; dopo quest'ora essi pure tornavano a casa per la cena.

La lista poi dei cibi era piuttosto semplice per la maggior parte dei cittadini. Fondamento principale per tutti i pasti era il *pane*, comunemente, di frumento, ma talora anche di segala o di miglio e anche di saggina (*sorgo*) o misto di tutti questi. Le *minestre* erano di fagioli, di lenticchie, di orzo, di fava e di piselli. Quanto alle *carni* si faceva molto uso di quelle di agnello castrato, di capretto, di montone, di pecora, di capra, di maiale, fresca e salata. Minor uso invece si faceva delle carni di bue, di vacca e di vitello. I polli, le oche, le anitre, il pesce e gli uccelli erano mangiati volentieri da tutti, e così le varie specie di formaggio. Su tutti questi generi d'alimentazione il Comune, come si vedrà, aveva fissato il suo calmiere.

Fra i *dolci* poi preferiti dai trivigiani medievali era anche la zonclada o zonchiada, la quale si faceva con latte rappreso, zucchero e che so altro, e doveva forse essere quella, che in lingua italiana si dice *giuncata*; il vocabolo forse, alquanto storpiato e con significato più largo, vive ancora in qualche villaggio della nostra provin-

cia, in *ganzega*, *zonzega* e, più doricamente, *dondega*. E a Treviso, a quei tempi codesto pasticcio doveva essere qualche cosa di prelibato, senza dubbio, e anche di uso frequente, giacchè uno statuto speciale ne regolava rigorosamente la *genuinità* della confezione. Secondo questo statuto infatti i confezionatori di *zonclade* (*omnes facientes çoncladas*) erano obbligati a farle *ben cotte* (*bene coctas*), del peso d'una libbra ciascuna (*unius libre pro qualibet*), e del costo, in vendita, di sei denari piccoli l'una, pena cinque soldi piccoli al confezionatore per ogni *zonclada*, non confezionata o venduta secondo codesta prescrizione statutaria. E poichè le *zonclade* si facevano col latte, era parimenti vietato di levare a questo la parte grassa (*pinguedinem lactis*) per farne la panna o il burro (*ad faciendum ex eo caput lactis vel butirum*), giacchè con tale prelevamento sarebbero riuscite insipide (*deiores et insipide*). Il contravventore a questa parte dello statuto doveva pagare l'ammenda di 20 soldi piccoli per ogni volta, e i giurati di giustizia erano obbligati, almeno tre volte per settimana (*ad minus ter in septimana*) ad una diligente ispezione (*inquirere de predictis*).

E l'ispezione infatti si faceva, e s'imponavano anche le penalità minacciate dagli statuti. Di fatto nel registro delle entrate del Comune del 1315 trovo, che un cotal Alberto, figlio di Tagliamento dalle *zonclade*, del borgo di S. Tommaso, dovette pagare l'ammenda di 55 soldi piccoli, perchè fu sorpreso a vendere undici *zonclade* di peso inferiore a quello designato dagli statuti. E parimenti dal registro delle entrate del 1316 si rileva, che il tintore Lanzarotto o Lanzalotto, il coniatore di monete, di cui si disse nel capitolo XII, pagò lire 3 e 15 soldi piccoli a nome di Endrigo da Conegliano (*animo rehabendi*), perchè questi fu colto a vendere, sotto la loggia del popolo, 15 *zonclade*, ciascuna inferiore di 3 onces al peso legale.

Del resto codeste *zonclade* non dovevano

punto essere una cosa dozzinale, ma sì bene una leccornia ricercata, giacchè si rileva dal registro delle spese, fatte dal Comune nel 1317, che ne furono regalate alcune persino agli ambasciatori di Cane della Scala, le quali costarono 23 soldi piccoli; e da questa nota economica si rileva altresì, che esse si chiamavano anche *balducci*: *in balducis sive zoncladis datis ambaxatoribus domini Canis*. Ed ora veniamo ai *mugnai*.

Ricca di corsi di acqua in città e nei dintorni, Treviso medievale, offriva forse più che oggi, bella ed utile opportunità per l'erezione di mulini; ed infatti essi erano qui numerosi, e parecchi erano anzi di proprietà del Comune, che li dava a fitto, ed oltre che macinare in essi per Treviso, si macinava anche per Venezia, la quale, spediva qui il suo grano, che poi riceveva in farina per il corso del Sile. La classe o *corporazione dei mugnai* pertanto era una delle più importanti, ed aveva anche modi assai da poter frodare il pubblico, e perciò giustamente il Comune cercò sempre di ben sorvegliarla e di bene disciplinarla coi suoi precetti e coi suoi divieti. Anzitutto una rubrica statutaria obbligava tutti i *mugnai* a porre e a tenere i loro mulini ad *rectum filum*; e a tale scopo il podestà era obbligato a designare una commissione di quattro uomini dabbene, i quali dovevano interessarsi della cosa e fare eseguire lo statuto del Comune. Prima della ribellione dei da Romano i mulini funzionavano bene quasi tutti, ma non così dopo di essa; la stessa Piave irrompendo su Treviso ne aveva sconvolti parecchi, ch'erano sui corsi principali del Cagnano. Tutti poi i *mugnai*, sì della città, che della campagna trivigiana, erano obbligati, sotto pena di pagare 20 soldi piccoli al Comune, di tenere *scaletas bonas et firmas* dinanzi alle ruote dei mulini, e di rifarle tosto, qualora esse fossero guastate. L'estirpazione inoltre delle erbe palustri e lo scavo dei Cagnani spettavano sempre ai *mugnai*, e ciascuno doveva compiere il dover suo

per il tratto, che gli era assegnato, il quale era poi sempre quello, in ciascuno aveva il proprio mulino; e il mugnaio che non l'avesse fatto doveva pagare nientemeno che 100 lire di piccoli.

Un altro statuto vietava ai mugnai, quando portavano alle famiglie il grano macinato sui loro asinelli, di montare sopra il sacco della farina; e chi l'avesse fatto, se colto in flagrante, doveva pagare per ogni volta 20 soldi piccoli; la qual multa doveva pure pagare chi fosse stato sorpreso ad andare col suo giumento, anzichè per la via, sotto i portici; e ciascuno poteva farsi accusatore, e il suo nome non era manifestato. Ognuno che fosse stato defraudato, nel peso o nella qualità del grano portato a macinare, aveva obbligo di denunciare il danno patito al podestà o al suo vicario o ai giudici del podestà dentro dieci giorni, passati i quali, il suo ricorso non era più accettato. Il mugnaio poi, reo di sottrazione o di sofisticazione del grano portato a macinare, accertata la sua reità, veniva multato, senza solenne processo (*absque aliqua solemnitate juris*) dal podestà o dai suoi giudici in quaranta soldi piccoli per ogni staio di grano sottratto o sofisticato, con l'obbligo inoltre di risarcire il danno alla persona defraudata. Nessun mugnaio poteva recarsi a prendere il grano per macinare, nè a riportare la farina senza tener seco la stadera regolata a giusto punto, colla quale doveva prima pesare il grano e poi la farina di ritorno, e ciò sotto pena di 20 soldi piccoli per ogni staio non trovato di giusto peso. Ogni mugnaio inoltre doveva avere un ponte della larghezza almeno di tre piedi nell'accesso al suo mulino, ed era altresì obbligato di tenerlo sempre in buono stato, il qual ponte doveva terminare alle due estremità con *graticole* di ferro, per impedire l'accesso ai quadrupedi ed ai ruotabili. Era pure vietato ai mugnai di tener asini sopra i ponti del Cagnano grande presso la fontana *Gaiarda* e presso la chiesa di S. Francesco; e parimenti vietato era di tener *mole* o le-

gna o pietre sulla piazza di S. Leonardo o sotto i portici, cosicchè se ne restringesse o impedisse lo spazio o il passaggio.

Nei giorni festivi era vietato di macinare; e perciò il mugnaio, che avesse tenuta ferma l'acqua in uno di tali giorni nella sua *vampadoria* o canale di raccolta, era multato in 20 soldi piccoli o in 10, a seconda dell'importanza del suo mulino. Nei registri delle spese e delle entrate del Comune appare chiaro, che la legge non era lettera morta, poichè sono frequenti le multe registrate e riscosse dal massaro del Comune per le infrazioni a codesti statuti riguardanti i mugnai.

Un bando del 6 marzo del 1340, quando Treviso s'era data a Venezia, vietava ai mugnai di trattenersi in grano o in farina il prezzo della macinatura, ma imponeva che questo si dovesse pagare in contanti, ed era fissato in due soldi per ogni staio di frumento, in 20 denari piccoli per ogni staio di miglio, in 16 denari per ogni staio di sorgo rosso; il qual bando provocò poi a sua volta un ricorso dei mugnai, i quali esigevano di pagare anche loro in contanti i loro fitti o livelli; e il Comune accolse la loro domanda fissando in 3 lire e 12 soldi piccoli il prezzo di ogni staio di frumento, che dovevano pagare.

Erano tempi quelli di grande penuria di grano, e gli accordi mugnai, nulla trascuravano per fare il proprio vantaggio, e talora mescolavano alla farina altre materie eterogenee, onde nel luglio del 1390 fu pubblicato un bando, col quale si vietava rigorosamente ai mugnai di mescolare alla farina *calce* o *cenere* o altre siffatte materie, sotto pena di pagare al Comune per ogni contravvenzione 50 lire di piccoli, e i mugnai o le mugnaie e i loro servi, rei di siffatta ribalderia, sarebbero stati frustati per la città, dalla porta dei Ss. Quaranta a quella di Santa Maria Maggiore, e poi incarcerati, e non rilasciati, se non dopo che avessero pagate le 50 lire imposte loro; che se poi per la detta miscela

alcuno fosse perito o si fosse malato, la pena sarebbe stata maggiore.

Ed ora una parola sul *pane* e sui *prestina*i o pancogoli, come allora si dicevano. In un tempo, nel quale qui ancora non si conosceva il granoturco o *mais*, ben si comprende come i *prestina*i dovessero essere parecchi, giacché il pane, se non l'esclusivo affatto, ma era certo il cibo ordinario del popolo, e come quindi il Comune dovesse, come vigilava sul grano e sui mugnai, vigilare pure sulla confezione e vendita del pane. Per conoscere pertanto con sicurezza i *prestina*i, i quali si fossero resi rei di frode nel peso o nella confezione del pane, il Comune trivigiano aveva già imposto, con uno statuto speciale, che ciascun *prestina*io o *pancogolo* (*pistor aut pancogolus*) dovesse apporre in ogni pane del suo forno, per mezzo di apposito sigillo, il proprio nome: *statuimus quod omnes pistores seu pancogoli et alie persone panem facientes venalem in civitate Tarvisii vel in burgis debeant illum bullare bulla habente nomen eorum signatum*, il qual nome veniva loro designato dai giurati di giustizia.

Inoltre, come aveva già fatto per le altre vittuarie, assegnò, il Comune il *calmiere* anche sulla vendita del pane, *ut famelici etiam modico pretio valeant saturari*. Perciò quando il frumento si vendeva a non più di 15 soldi piccoli allo staio, il pane di 12 once (circa mezzo kil.) si doveva vendere a due denari piccoli soltanto, pena 10 lire di piccoli al contravventore: più tardi un pane di tal peso si doveva pur vendere a 2 denari anche quando il frumento avesse costato 20 soldi allo staio; allorché però il frumento oltrepassò codesto prezzo, allora anche il *calmiere* fu elevato, stabilendo che un pane di 12 once si dovesse vendere a 4 denari.

Con bando poi del 23 luglio del podestà, Andrea Cornaro, si ordinò al gastaldo della scuola dei *prestina*i (*pistorum*), che la forma (*possa*) d'un pane in pasta (*crudi*) fosse di undici once

e mezzo, così che risultasse, cotta, di 9 once e mezzo. Per la carestia poi del grano, quando il frumento si vendeva a 62 soldi piccoli e 6 denari allo staio, la forma d'un pane doveva pesare soltanto 9 once. Inoltre si esigeva dal pubblico potere che il pane fosse ben cotto e bene confezionato (*bene coctus et sasonatus*), e qualora nelle varie ispezioni, non lo si fosse trovato tale, senz'altro veniva requisito e dato ai carcerati: *perdat panes et dentur carceratis*.

Con tutto questo le frodi, anche allora come oggi, non mancavano, e i registri delle entrate e delle spese del Comune ci danno, qua e là, i nomi dei *prestina*i e delle *prestina*ie (*pistores et pistoresse*), che furono multati in 100 soldi piccoli, perché trovati a vendere pani da quattro denari, del peso di due o più once inferiore al legale. Un altro statuto poi vietava alle pubbliche venditrici di pane e di altre vittuarie di filare, e di spidocchiarsi a vicenda sulla testa o per il dorso; e la donna, che avesse contravvenuto a siffatta legge, era multata in dieci soldi *tocies*, *quocies*, e ciascuno aveva facoltà di denunciare le contravventrici.

Nel 1317, il 2 maggio, data la penuria del grano, gli anziani e i consoli con una disposizione, che cominciava con questo solenne preambolo: *Cum nichil nobilius teperiatur in orbe quam gaudere fertilitate, penuria suffocata*: proposero che ogni suddito trivigiano, della città o del territorio, potesse far pane per vendere nella città o nei borghi, di qualunque grano, e venderlo senza dazio, e questo perché la città e il territorio trivigiano potessero godere del beneficio *abundantie et fertilitatis*, compensando però il Comune gli assuntori del dazio del pane col denaro avuto da loro stessi *pro rata temporis*.

La proposta passò con 28 voti, nessun contrario, dalle curie del podestà al consiglio dei *Quaranta*, e da questo a quello dei *Trecento*, in cui l'anziano Ridesio di Maggio consigliò, che si eleggessero quattro *savi* a sorte, i quali dovesse-

ro studiare ed esaminare la proposta, intendersela con quelli che avevano levato il dazio del pane, esaminare i quaderni dei *daziari* (*daciario-rum*) del tempo passato, e specialmente quelli dei mesi di maggio e di giugno, e trattar quindi coi *daziari*, e poi riferire al Consiglio. La proposta fu accolta e approvata con 223 voti contro due, e furono tosto eletti a sorte dai soliti *saculis* Beraldino di Casier, Giacomo da Pero, Guarniero della Vazzola e Baroncino di Baroncino. La quale commissione il 6 maggio presentò al Consiglio le sue provvisioni. Dopo di aver trattato la cosa con gli assuntori del dazio della città, dei borghi e di Porto, avendone esaminate le medie di parecchi degli ultimi anni, e consigliatisi con altre persone esperte e tenuto conto della carestia del momento, ed altresì degli ordinamenti del Comune, che aveva imposto che nessuno potesse comprare più di mezzo staio di frumento, e ciò anche soltanto in piazza e non nei campi, ordinamenti, che non furono mai osservati, proposero i detti savi, che si dovessero dare a Giacomino Sacchetto di Comirano, principale assuntore del dazio, per il danno che gliene sarebbe venuto dalla nuova provvisione, per le due rate di maggio e di giugno, 243 lire e 12 soldi di piccoli, somma, ch'egli avrebbe dovuto pagare al Comune per le due rate mensili, e 150 lire di piccoli, come indennità ai *daziari*, e che quindi fosse permesso a chiunque di vendere pane di qualunque grano, anche misto (*de quolibet blado ac etiam de mistura*), in Treviso e nei borghi e in Porto soltanto, salve alcune altre piccole clausole. Tale fu la provvisione dei *savi*, che l'anziano Alberto di Gaulello, approvò anche a nome dei suoi colleghi con l'aggiunta però, che il pane dovesse esser fatto di frumento e di giusto peso (*recti ponderis*), secondo le norme statutarie; si facessero pure anche altri pani di altro grano o misto, ma che poi si vendessero come tali. La proposta di Alberto di Gaulello fu approvata con 240 voti contro 10 (*decem discrepantibus*).

In data poi del 15 luglio del 1327 era stata fatta dal Comune questa provvisione, che, cioè tutti i prestinaï e le prestinaie dovessero fare pane cotto di 12 once e mezzo per quattro denari, e che in pasta quindi fosse di 15 once.

Ma di codesta provvisione non furono punto contenti i prestinaï; ne fu contento chi aveva assunto all'incanto dal Comune il dazio del pane della città, dei borghi e di Porto, cioè Ridesio di Maggio, il quale, nel dicembre dello stesso anno, ritenendosi gravemente danneggiato da quella disposizione, ricorse al podestà, Albertino di Canossa, e alle sue corti, facendo loro notare che i prestinaï e le prestinaie, sotto la cessata podesteria di Corradino de' Bocchi, avevano dovuto smettere di far pane, cioè avevano fatto sciopero, come diremmo noi oggi: *cessaverunt facere panem*: e ciò in danno e pregiudizio del dazio, perchè le forme (*posse*) del detto pane erano state così accresciute e mutate, ch'essi non potevano più far pane senza danno; codeste *posse* infatti *erant ad modum duodecim denariorum grossorum*, e il frumento valeva 40 soldi piccoli, cioè eccedeva il prezzo del pane: *ultra quam posse forent*; il che sorpassava il contratto, fatto da Ridesio di Maggio col Comune, e perciò questi ne chiedeva un indennizzo.

Nell'ottobre del 1315, su istanza già fatta ancora in agosto, ottenne la scuola dei prestinaï di vendere pane anche sotto il palazzo del Comune, dove fu chiusa con assi e con una parete quella parte di questo, che da poco era stata guastata da un incendio: *ubi nuper fuit ignis*.

Come nelle tristi contingenze di questo nostro ultimo tempo, così anche nel medio evo, quando il bisogno e la disciplina annonaria lo richiedevano, per evitare inutili sperperi e consumi, il Comune passava esso stesso il frumento ai prestinaï per la confezione del pane, e nessuno di essi poteva per questa valersi di altro grano, che di codesto offerto dagli ufficiali del Comune a ciò deputati. Un esempio, tra

gli altri, lo abbiamo nel 1340, quando Treviso s'era data alla Repubblica di Venezia; un bando infatti del podestà, Pietro Canale, pubblicato l'ultimo di settembre di quell'anno, obbligava tutti i prestinai, maschili e femminili (*quilibet pistor et pistoressa*), e qualunque altro venditore di pane a presentarsi al podestà per ricevere il frumento del Comune per la confezione del pane, ed imponeva l'ammenda di un grosso per ogni pane venduto e confezionato contro l'ingiunzione fatta, e insieme la perdita totale dei pani. Inoltre nel detto bando si vietava a tutti i mugnai della città e dei borghi di macinare per i prestinai o per altre persone vendenti pane, altro frumento che quello ricevuto dal Comune, e ciò sotto pena di 10 lire di piccoli per ogni contravvenzione. Nella primavera del 1347 la scarsità del grano era siffatta, che il podestà con un bando, proclamato il 28 aprile, dava licenza a tutti gli abitanti sì della città, che dei borghi, di poter fare e vender pane di qualunque biada, cioè di frumento, di miglio, di sorgo e di altre granaglie adatte a ciò, senza alcun gravame di dazio (*facere panem frumenti, milley eturgi etc.*); il 20 maggio il miglio si pagava 3 lire allo stajo. Anche riguardo al pane, alla sua confezione, alla sua vendita, da quanto si vide sin qua, si capisce ancora una volta la verità dell'antico motto: *Nihil sub sole novum*. Ed ora passiamo ad altre vittuarie: alle carni e ai loro spacciatori, i beccai; e qui pure vedremo confermato il motto citato.

Le principali beccherie, con annesso macello, erano situate al Duomo, al Carubio e a S. Leonardo, presso, cioè, le tre maggiori piazze della città, e in esse, e non altrove, si dovevano uccidere le bestie: *et omnes bestias quas occidunt, occidere debeant ad beccarias et non alibi*.

Gente pratica, e perciò immune dalla futile retorica delle chiassose teorie, i trivigiani, ch'erano al governo del proprio Comune nei primi anni del sec. XIV, per frenare la cupidigia di

guadagno dei beccai imposero loro il *calmiere* (*calmerium*), e gli ufficiali pubblici dovevano vegliare, con molta oculatezza, perché esso fosse osservato; e vegliavano infatti e denunziavano alla pubblica autorità tutti i contravventori, e la pubblica autorità applicava ai rei le ammende pecuniarie, designate e decretate dai pubblici statuti.

Il sabato 26 gennaio del 1314 le corti degli anziani e dei consoli, presente il podestà, Francesco di Calbolo, provvidero con voto unanime (*nemine discrepante*), che i beccai dovessero fornire alla città carni *ad sufficientiam*, e giovani, belle e pingui: *carnes javenes, pulcras et crassas*; e le dovessero vendere a 10 denari la libbra, secondo la stima, che sarebbe stata fatta dai pubblici *estimatori* del Comune, e ciò fino alla prossima quaresima: *usque ad carnisprivium*. Codeste carni, che prima si vendevano a soli 8 denari la libbra, furono portate a 10, in seguito a lamenti degli stessi beccai, i quali dicevano che non potevano *ullo modo facere bonas carnes ad sufficientiam pro VIII denariis pro libra*, e questo perché le bestie erano cresciute di prezzo, e c'erano altresì difficoltà non piccole nell'acquisto: *eo quod bestie sunt carissime et non inveniuntur*.

Nel settembre di quello stesso anno, il Comune precisò meglio il suo calmiere, designando i prezzi per le varie specie di carni. La carne di *castrato* si doveva, secondo questa nuova provvisione, vendere a 14 denari piccoli, cioè a un soldo e 2 denari, alla libbra; quella di *montone* a 9 denari, *et non ultra*; quella di *agnello* a 10 denari; quella di *bue* e di *vacca* (non si faceva allora distinzione di sesso) a 8 denari, o meno, ma non più. Inoltre si provvide pure per la qualità. Nessun beccaio o garzone (*discipulus*) poteva vendere e pesare con le carni le parti delle gambe dal ginocchio in giù, *a genibus inferiorius*, ossia *gambetos vel caudas*, pena 100 soldi; né pesare insieme le carni d'una specie con le

carni d'un'altra, né tenere sopra lo stesso banco insieme carni di pecora, di capro o di capra con le altre. Ma erano tenuti a dire, interrogati che fossero, al compratore, di quale bestia era questa o quella carne, ch' egli avesse voluto comprare. Era inoltre vietato di vendere carni di bestia morta di malattia o non sana: *carnes mortuinas vel non sanas*; di togliere dalla carne d'una bestia la parte grassa, per collocarla sulla carne d'un'altra più magra, eccetto la *sonzam* (sugna) *porcorum et sepum boum et vaccarum grandium*; né vendere il fegato (*figatum*) in peso con le carni. Era pur fatto divieto al beccaio di levare dalle carni bovine i lombi, e di *insuflare* (vedi, come il mondo fu sempre il medesimo!) *in aliquam bestiam*; alcuni dei nostri fornitori di carne all'esercito combattente in Libia non si contentarono di soli *enfiamenti*, ma rimpinzarono d'acqua i bovini, che dovevano essere venduti a peso al R. Esercito: e questo, si capisce, era per loro un modo di manifestare l'amore per una patria più grande. Inoltre nessun beccaio poteva rifiutare la vendita della sua merce a chiunque l'avesse richiesta: *cuilibet petenti et emere volenti*. Dopo il suono della campana del mattino (*post sonum campane diei*) era vietato ad ogni beccaio di tenere nella beccheria lumi accesi; e le porte delle botteghe (*staciones*) durante il giorno dovevano stare aperte.

Nessun beccaio poteva inoltre ammazzare bestia alcuna bovina o porcina, se prima non fosse stata visitata dagli ufficiali del Comune a ciò deputati: *nisi fuerint vise vive per officiales ad hoc deputatos*. Questi poi, fatta la prescritta ispezione, lasciavano un apposito polizzino sul banco del beccaio, perché ciascun cittadino potesse vederlo, e non fosse quindi ingannato nella qualità delle carni, di cui voleva fare acquisto.

Nel caso poi che i beccai si fossero rifiutati di *facere carnes ad sufficientiam* era data facoltà ai podestà di permettere a chiunque l'avesse voluto di *facere et vendere carnes*, sebbene non si

fosse trovato iscritto nella scuola dei beccai: *in schola becariorum*. La contravvenzione inoltre ad uno qualunque dei fatti divieti era punita con l'ammenda di 100 soldi piccoli, da pagarsi al Comune *tocies, quocius*; e ciascuno dei consiglieri dei Trecento aveva piena facoltà di rivelare e di accusare in segreto (*in credencia*) il nome del contravventore.

In quella stessa seduta del settembre del 1314 fu stabilito altresì, che la carne fresca di *porco maschio* si fosse dovuta vendere a 13 denari la libbra; quella, pur fresca di *porca castrata* a 12 denari, e se di *porca non castrata*, pur fresca, a 10 denari piccoli.

Pare però che i beccai non fossero troppo rigidi osservatori dei patrii provvedimenti, presi dal Comune nel 1314, giacché nelle *reformationes* del 1315, in data dell'8 gennaio, trovo che questo insistette ancora con nuove deliberazioni affinché i beccai fossero provveduti di carni *bone et sufficientes de bonis bubus, vacis, manzis et vitulis*, e che si dovessero vendere a 10 denari la libbra o meno, secondo che fosse parso conveniente agli estimatori, e ciò fino ad *festum Carnisprivium*.

E a ciò era stato mosso il governo trivigiano, perché molti si lamentavano che i beccai trivigiani spacciassero pessime carni bovine con pregiudizio della pubblica salute: *cum plures clamaciones et lamentaciones undique habeantur quod becarii tarvisini faciant et fieri faciant malas et pessimas carnes bovinas pro quibus corporibus hominum incurrere possent mortales egritudines*.

Il Comune trivigiano operava bene; ma in causa degli sconvolgimenti politici del 1315, i beccai si trovavano in vere difficoltà di fornire le loro *staciones* non solo di carni buone, ma semplicemente di carne. Infatti, in data dell'11 agosto di quell'anno, rivolsero una speciale istanza al podestà, perché indicasse loro dove avessero potuto trovare *carnes castratinas et alias carnes*, non essendo essi stati capaci di

trovarne: *cum ipsi becarii nullatenus possint invenire propter guerras et discordias locorum circumstancium et specialiter de Foroiulio*. Le guerre pertanto e le discordie dei luoghi circostanti, e specialmente del Friuli, impedivano loro di far acquisti di animali; e perciò scongiuravano il Comune a non molestarli e a non danneggiarli ingiustamente con l'esigere, date quelle condizioni, carni a sufficienza.

La predica non fu fatta a un sordo; in data infatti del 18 agosto del 1315 il *calmiere* delle carni veniva modificato così: *carne di castrato*: 14 denari alla libbra e non più; *carne di vitello*, 10 denari *et non ultra*; di *maiale maschio*, fresca, 12 denari; di *porca castrata*, ma fresca, 10 denari alla libbra.

Nelle modificazioni fatte al *calmiere* il 25 aprile del 1318 le carni *edine*, cioè di *capra*, e le *castratine* si vendevano pure a 14 denari alla libbra, *et non ultra*; quelle di *agnello* a 12 denari; le *bovine* e quelle di *vitello*, secondo il prezzo, già stato fissato altre volte dagli ufficiali estimatori, *deputati ad carnes*.

E nemmeno più tardi l'autorità, ch'era veramente tutrice del pubblico bene, mancò di fissare il *calmiere* per la vendita delle carni. Ecco, per esempio, quello che fu stabilito per le carni fresche in data del 10 aprile del 1340, essendo podestà Pietro Canale. Da codesto *calmiere*, in confronto con quelli del passato, il lettore vedrà che il tempo, anziché far diminuire, fece crescere invece il prezzo delle merci. La carne di *castrato* dovevasi vendere a 17 denari piccoli alla libbra; quella di *capretto* a 20; quella di *pecora* e di *caprone* a 12; quella di *montone* a 15; quella di *vitello* a 15 o a 16, secondo il taglio. Inoltre si ordinava che le carni di pecora, di capra e di caprone non potessero vendersi alle beccherie del Carubio, ma soltanto a quelle di S. Leonardo, e ciò sotto pena della perdita delle carni e d'un'ammenda di 100 soldi piccoli per ogni contravvenzione. Di più, nel novembre di

quello stesso anno si proclamava, che nessun beccaio, lardaio e pizzicagnolo (*casolaro*) potessero vendere carni salate, se prima non fossero state esaminate dagli ufficiali del podestà, e ciò sotto pena di 25 lire di piccoli.

Nel 1344 poi si vietava a ciascun beccaio di togliere all'ariete o montone ucciso i contrassegni maschili, se prima non fosse stata venduta tutta la carne di esso, e ciò perché i beccai non spacciassero quella carne per carne di agnello o di castrato. In questo stesso anno il podestà, Filippo Orio, accolto i lagni di molti cittadini, vietò ai beccai di levare le *lonze* porcine dal lardo dei maiali e delle maiale, per poi vendere come carne di porco quelle ch'erano carni di porca, e ciò, s'intende, in danno dei compratori. Tutte le carni invece si dovevano vendere col proprio lardo; e perché si potesse meglio constatare la contravvenzione, il saggio podestà ordinò, che le carni delle maiale non si lavassero con acqua calda, ma invece si rosolassero (*teneantur brustolare*), affinché così si potessero nettamente distinguere le *carnes porcine femine a carnibus porchorum masculorum*; e ordinò altresì il podestà, che le carni di porca castrata non potessero vendersi oltre 9 denari alla libbra.

Ma siccome i beccai non cessavano punto di fare il comodo proprio a danno dei consumatori, i quali continuamente si lamentavano, il 2 d'aprile del 1345 il podestà, Andrea Cornaro, designò una commissione nelle persone di Odorico Bonaparte, di Pietro dei Gualdi e di Rigobono di Bedoia, la quale dovesse studiare accuratamente lo scabroso argomento per poi riferire le proprie provvisioni. Il giorno appresso la commissione, con bell'esempio di patria sollecitudine, presentò le sue conclusioni e i suoi provvedimenti, che il podestà accolse piena ed approvò, e fece quindi bandire il seguente *calmiere*. Le carni di *castrato* si dovevano vendere a 17 denari piccoli alla libbra; quelle di *agnello* a 15; quelle di *pecora*, di *capra* e di *ca-*

prone o becco a 12; quelle di *porco maschio* a 16; quelle di *maiala castrata* a 14, e quelle di *vitello* a 15. Inoltre fu ordinato, che i beccai e gli altri venditori di carni dovessero valersi di bilance e di stadere segnate con la bolla del podestà, e pesassero giustamente, sotto pena ai contravventori di pagare 10 soldi piccoli per ogni oncia trovata scarsa in una quantità di 3 once; di 20 soldi per ogni oncia deficiente in una quantità di carne superiore alle 3 once. Inoltre fu stabilito che ogni beccaio dovesse sempre avere carni a sufficienza e buone, e non si dovessero punto dare e pesare insieme con le carni buone i visceri come a dire: *plenças, figatos, rognonos, polmones* e simili; nè insieme due specie di carne; soltanto si potevano pesare insieme colle carni i rognoni (*rognonos*) dei capretti, degli agnelli e di altre bestie minute. Si vietava altresì di tenere carni nascoste nella propria beccheria, e ciò sotto pena di 100 soldi piccoli; vietatissimo poi era ad ogni beccaio non solo di vendere, ma altresì di tenere nella propria beccheria carni di bestia morta o fracide (*carnes mortisinas neque putridas*). Ma sulle bestie morte dovevano dare il loro giudizio gli ufficiali a ciò deputati. Di più si ribadiva l'ordine statutario di macellare le bestie soltanto nelle beccherie e non altrove, e di non tenere in queste armadio o cassa alcuna per occultare le carni; l'armadio o cassa in esse trovati sarebbero stati *ipso facto* distrutti (*destruantur*).

Di molta importanza poi, per la conoscenza della qualità e quantità di carne, che consumavano i trivigiani del sec. XIV, è il patto convenuto tra il Comune e i principali beccai della città, il 12 aprile del 1354; patto, che, qua e colà alquanto modificato, trovo poi rinnovato negli atti posteriori d'ogni podesteria. Il podestà era allora Giovanni Foscari; i beccai: Viviano, Burigaccio, Francesco, Romerio, Bonaldo e Zanetto, usuraio. Questi promettevano di ammazzare e di tenere nei loro tre banchi,

dal 15 di maggio in poi, ogni giorno, in cui si poteva mangiare carne (*omni die, qua manducabuntur carnes*), almeno 70 castrati, del peso, in media, di 20 libbre ciascuno; così da avere in pronto ogni giorno 1400 libbre di carne. Ogni sabato poi ed ogni domenica promettevano di ammazzarne 80, e inoltre di avere ogni giorno carne di vitello e di manzo (*vitulorum et mançorum*) a seconda della possibilità; e ciò per tutto l'anno, finché era permesso l'uso delle carni. Nella deficienza poi delle carni di castrato, si obbligavano i detti beccai a macellare ogni giorno, tra vitelli, buoi, porci e castrati buoni e pingui, fino alla festa di sessagesima (*usque ad festum carnisprivii*) tal quantità, da formare le quotidiane libbre castratine 1400, pattuite. Si lasciava poi ai beccai minori della città di far carne d'ogni specie (*cuiuscumque manierei*), eccettuate le carni, che si dovevano fare alle beccherie infime (*de minus*), pagando però l'affitto dei banchi ai detti principali beccai, che per lire 200 avevano assunto all'asta tutti i banchi delle beccherie del Comune.

Da ultimo i già detti beccai promettevano di vendere le carni di *castrato* a 20 denari piccoli alla libbra; quelle di *vitello*, di *bue* e di *vitello*, secondo la stima, che di volta in volta ne sarebbe stata fatta; quelle di *agnello* a 20 denari; quelle di *capretto* a due soldi, cioè a 24 denari; le *porcine* secondo che a tempo debito ne sarebbe stato stabilito il prezzo. Tutti codesti patti promisero di fedelmente osservare i sei nominati beccai, sotto pena di un'ammenda di 50 lire di piccoli, che si obbligavano di pagare *tocies, quociens per ipsos contrafactum fuerit aut non fuerit observatum*. Ciò premesso, il podestà approvò pienamente e confermò i detti patti: *ipsa pacta et omnia predicta laudavit et approbavit*.

Patti simili tra il Comune e i beccai, già lo dissi, si trovano negli atti delle varie podesterie stipulati ogni anno; ma nel 1367 i beccai, troppo esigenti, la ruppero col podestà, ch'era a quei

di Fantino Morosini, rifiutandosi di macellare e di vendere carne; in una parola, *scioperarono*; ma il nobile uomo però non si diede per vinto, e in data del 17 aprile fece pubblicamente proclamare, che qualunque cittadino avesse voluto vendere carne, di qualunque specie (*cuiuscumque manierei*), l'avrebbe potuto fare, purché l'avesse venduta, al prezzo ordinario, e pagando il solito dazio. Inoltre vietava il podestà ai beccai di macellare e di vendere carne per tre anni (*usque ad tres annos*), e di associarsi durante questo tempo con altre persone, che vendessero carne; e ciò sotto pena di pagare una ammenda di 100 lire di piccoli *tocies*, *quocies*, con facoltà a qualunque di accusare. Inoltre vietava il podestà agli stessi beccai per tre anni di mercanteggiare in bestie da macello (*a carnibus*); e tutto questo, se dentro il termine di otto giorni non si fossero accordati con lui; però dentro codesto spazio di tempo era loro assolutamente vietato di macellare e di vendere carne.

Il bando ottenne il suo effetto, perché poco appresso s'accordarono. Due documenti poi, uno del 1391, l'altro del 1402, ci fanno sapere altresì, che il Comune imponeva ai beccai quali animali avessero dovuto macellare nelle varie epoche dell'anno. I montoni, per esempio, non si potevano macellare, che dalla Pasqua di resurrezione fino alla metà di giugno, non più in là. Dalla metà di giugno in poi fino al 3 novembre si potevano però macellare agnelli, che non avessero ancora perduto alcun dente: *qui non proiecerint aliquem dentem*. Dal 3 novembre al Natale si potevano macellare buoi, castrati, vitellotti, vitellini lattanti o ancora senza alcun dente, e vendere le carni di vitello, di agnello e di castrato a due soldi (24 denari) alla libbra. Da Natale alla domenica di *carnisprivium* (sessagesima) si dovevano macellare bestie per ogni giorno, in cui si mangiava carne, invece che per 700, per 1500 libbre di carne.

Quanto alla qualità della carne, ch'era più comunemente consumata dai nostri padri medievali, diremo che quella di castrato, come appare da quanto sin qua fu detto, era la più largamente usata, ed era pur quella, che, dati i molti ed estesi pascoli di allora, come la *posta pecore*, ch'era in ogni paesello, ce lo conferma, poteva essere più abbondantemente fornita.

Un bando, per esempio, del 1371, porta il numero dei castrati, che ogni giorno dovevano essere uccisi, da 70, come già si vide nel patto coi beccai del 1354, a 100, e nei giorni di sabato e di domenica a 150; e a questo tempo codesta carne dovevasi vendere a 20 denari piccoli alla libbra.

Anche la confezione delle *carni porcine salate* veniva regolata dal Comune, e ciò per ovviare a parecchi inconvenienti d'indole diversa, tra i quali non ultimo quello che non mancasse ai cittadini la carne fresca, e i porci da ammazzare per uso della famiglia.

Un bando infatti, che trovo poi ripetuto quasi ogni anno nella stessa epoca, del podestà Marin Falier, in data del 2 dicembre del 1339, vietava ai cittadini, ai provinciali, e specialmente ai beccai e ai pizzicagnoli (*casolariis*), di comprare maiali, dell'uno e dell'altro sesso, in città, nei borghi e in qualunque terra trivigiana, per fare *salami*, e ciò fino al primo giorno di gennaio, sotto pena *perdendi salamen*, e d'un'ammenda pecuniaria equivalente al valore di esso. Era però permesso l'acquisto di maiali anche prima del gennaio, ma solo per venderne le carni fresche. Ciascuno poi poteva farsi accusatore della contravvenzione a siffatte ingiunzioni ed aveva metà della multa.

Ed anche della *luganega* (salsiccia) s'interessarono i podestà; interesse, prodotto dagli stessi motivi del divieto della confezione dei salami. Infatti un bando del 22 settembre del 1373 vietava a chiunque la confezione della *luganega* per vendere, e ciò sotto pena *perdendi dictam*

luganegam e di pagare 10 soldi d'ammenda per ciascun *rocchio* di essa: (*pro qualibet luganega*). Un bando poi del 21 gennaio del 1382 vietava sotto pena d'un'ammenda di lire 5 di piccoli e della perdita della merce, la confezione della *luganega* con altre carni, che non fossero quelle di maiale. Ancora poi nel 1356 se n'era designato il prezzo e il modo della vendita. Il modo era che la si doveva vendere a peso e non altrimenti, e il prezzo era stato fissato a 3 soldi piccoli alla libbra.

Che i beccai trivigiani poi avessero fatto l'orecchio del mercante al bando del podestà sulla confezione della salsiccia, che doveva essere di puro maiale, o che altro ne fosse stato il motivo, il fatto sta, che il 5 ottobre del 1405 troviamo dinanzi al podestà e ad alcuni testimoni, nel palazzo del Comune, un cotal ser Cristoforo del fu Antonio da Milano, ma allora dimorante a Treviso, il quale fa solenne promessa, e si obbliga di fornire alla città *luganega* buona e sufficiente di puro e vero *pesto* porcino, per uso di tutti i cittadini, ad un soldo alla spanna, con la condizione però di poter mandare a Venezia, previo il saldo del dazio, la quantità di essa, che gli fosse sopravanzata. E la buona proposta di ser Cristoforo fu accettata.

Era inoltre vietato ad ogni beccaio di vendere carni, e tener banco o uccidere bestie e squartarle (*aperire ventres*) o porre pelli di bestie dentro del colonnato (*intus a columnis*) della propria bottega. Il podestà poi era tenuto a far giurare tutti i beccai e i loro garzoni (*omnes becarios et eorum discipulos*) e gli altri loro assistenti, di osservare rigorosamente quanto loro il Comune, coi suoi provvedimenti, aveva prescritto. Fu pure ordinata dal Comune la demolizione di tutte quelle casette, che si trovavano allora dentro delle beccherie, e ciò perché le beccherie si volevano affatto aperte: *omnes domuncule posite intus a beccariis destruuntur, ita quod totaliter sint aperte*. Avvenuta poi la demolizione,

sarebbe anche tosto cessato l'obbligo di pagare la pigione, come prima per rate si pagava, al Comune: *postquam fuerint destructe pro rata temporis non molestentur*.

Dovevano altresì i beccai stare dentro dei loro banchi nel vendere le carni, e non fuori di essi; *intus bancas et non extra*; sotto pena d'un'ammenda di 100 soldi. Inoltre i beccai del *Carubio*, o centro principale della città, non potevano vendere carni, che alle vecchie beccherie, e a quella degli Zambarba, e all'altra fatta da Martino della Pesa (*de pensa*), pena 10 lire di piccoli; di più essi non potevano macellare altrove, che alle vecchie beccherie, che si trovavano sopra il Cagnano: *facere carnes ad becarias veteres, que sunt supra Cagnanum*; ogni contravventore a questo ordine preciso veniva punito con 10 lire di ammenda *tocies, quociens*, e il recidivo poteva anche essere incarcerato (*et eos alias carcerando*) ad arbitrio del podestà. Questo divieto, ognuno capisce, mirava a mantenere pulita e libera da poco gioconde esalazioni la vicina piazza del *Carubio*, ora dei Signori.

A giusto controllo del peso il Comune, come già si vide, aveva posto tre pesatori pubblici nelle tre maggiori piazze, ai quali ogni compratore doveva far pesare la carne, il formaggio o altre cose siffatte, che aveva acquistato, e se queste fossero state trovate di peso inferiore, il venditore veniva condannato ad una multa.

Per ogni oncia di peso trovata in meno, fino a tre once, il beccaio veniva condannato all'ammenda di 10 lire di piccoli e anche più ad arbitrio del podestà. Più tardi, sotto la podesteria di Giovanni Tiepolo, la multa fu ridotta a soli 10 soldi per oncia.

Ma non ostante tutta la vigilanza del Comune, i beccai facevano spesso il comodo loro e in modo specialissimo alla fiera di S. Michele; ma le multe fioccarono numerose e inesorabili; di tutto questo ci fanno sicura e copiosa testimonianza i registri delle entrate e delle uscite del

secondo decennio del sec. XIV. In data dell'11 agosto del 1315, affinché in città non avessero a mancare troppo presto le carni porcine: *ut uberius et lacius carniū suinarum copia habeatur el ne ipse carnes tempus anticipent et ante tempus debitum consumentur*, con una particolare provvisione si fece anche uno strappo agli statuti, che vietavano di tenere e di lasciar vagare per la città i porci, e si diede facoltà a chiunque l'avesse voluto, sì nella città che nei borghi, di tenere e di lasciar andare per la città, se ciò avessero stimato necessario, porci e porche, porcelli e porcelle, ma però castrati e con gli anelli nel grugno, purché ciò avesse permesso il consiglio dei Trecento: *quod liceat cuique de civitate et de burgis Tarvisii tenere et habere et per civitatem, si voluerit, relaxare et mittere porcos et porchas spadatas, sive porcellos et porcellas spadatas, cum anulis ad maxillas ad voluntatem Consilii CCC. statuto Communis Tarvisii loquente in contrarium non obstante*. Era però fatta facoltà a chiunque, e se ne manteneva segreto il nome, di accusare e di denunziare i padroni di quei maiali, che non si fossero trovati nelle condizioni prescritte dalla provvisione. In ogni modo era sempre vietato (si contentavano di poco i padri nostri) di lasciare i detti porci pascolare nelle pubbliche contrade e sotto i portici: *nemo audeat nec debeat pascere ipsos porchos etc. in viis publicis neque porticibus* per qualche tratto di tempo: *per aliquod tempus*.

Anche i beccai, ricorderò qui in fine, come tutti gli altri *professionisti*, erano raccolti in *scuola* o *corporazione*, che appunto si chiamava *schola becariorum*, e nel 1316, come si vide, *portabandiera* era un cotal Giacomo, beccaio e candelaiolo della contrada di S. Michele; *gastaldi* erano i beccai, Pantalone e Padoano. Codesta scuola o fraglia teneva in comune stalle di animali da macello e li mandava a pascolare nelle pubbliche praterie verso Fontane, come risulta da un'istanza presentata dalla scuola al Comu-

ne, perché vietasse a quelli di Fontane di mandare le loro bestie a pascolare nei terreni, soliti a pascolarsi dalle bestie della scuola dei beccai. Chi poi non era ascritto a codesta scuola, non poteva vendere carni, se non nella solenne ricorrenza della Pasqua, nella quale (almeno così facevasi nel 1314) era concesso a chiunque lo avesse voluto di vendere carni fresche e salate e cacio, sebbene non fosse iscritto in questa scuola, e ciò soltanto fino al decimo giorno dopo la Pasqua.

All'aprirsi poi della primavera il Comune designava una commissione *ad reducendum in scriptis*, perché, cioè, prendesse nota in iscritto di tutte le bestie da macello; *omnes bestias aptas ad comedendum*. E questa commissione era composta di uno del maggior grado, d'uno della scuola dei beccai, d'un notaio e d'un banditore o donzello del Comune, per ogni quartiere; i quartieri, come altrove fu detto, erano così chiamati: del Duomo (*de dom*), di mezzo (*de medio*), di Riva (*de ripa*) e di oltre Cagnano (*de ultra Cagnanum*).

Quanto al prezzo delle bestie non potei raccogliere che quanto segue. Un destriere o cavallo da armi costava comunemente, come già si vide, 100 lire di piccoli. Un paio di buoi, comprati all'asta del Comune, furono pagati, nel 1314, 62 lire di piccoli e 53 soldi; e nel 1346 un paio di buoi, uno dei quali aveva un corno rotto, furono venduti per 26 lire di piccoli; un altro paio invece per 27; un terzo paio, di cui uno aveva pure un corno rotto, fu pagato 26 lire; finalmente un quarto paio 29 lire; insieme con i buoi fu venduto anche un carro ferrato (*plaustrum ferratum*) per 5 lire di piccoli.

Un puledro e sei bovini, il 9 aprile del 1317, furono stimati 128 lire di piccoli. Nel 1315 una vacca fu stimata 12 lire di piccoli. Duecento agnelli nel febbraio del 1318 furono pagati 5 lire grosse, cioè 160 lire di piccoli, vale a dire circa 16 soldi piccoli l'uno.

Altri spacciatori di generi alimentari necessari erano anche allora, come oggi, i *formaggiai* o *casearii* o *casolini*, come li diciamo noi. Ma anche per codesti venditori c'era il suo bravo statuto, e con lo statuto il calmiere, imposto dal Comune. Secondo lo statuto era vietato ai *casolini* di vendere una specie di formaggio mista con altra (*caseum mesclatum unum cum alio*); si eccettuava però il caso, in cui parte di altra specie si fosse dovuta dare per giunta (*possit dare çontam*), ma anche in questo caso però ci voleva il consenso dell'acquirente. Di più, il peso doveva essere giusto: *bene et recte ponderent*. La mescolanza di una specie di formaggio con un'altra era punita con 10 lire di ammenda, e la frode nel peso, se questo era inferiore di 3 onces, con 10 soldi per oncia; se superiore, con 10 lire. Era inoltre vietato ai formaggiai di tenere nascosta qualunque specie di formaggio, e il contravventore a codesto preciso divieto doveva pagare l'ammenda di 100 soldi piccoli. Il podestà poi era tenuto di far fare ai *casolini* delle ispezioni improvvisate e segrete. L'accusatore della frode commessa da un formaggioio aveva diritto alla terza parte della pena pecuniaria, che veniva inflitta al contravventore, e alla segretezza del suo nome. Inoltre tutti i *casolini* e i loro garzoni erano obbligati di prestar giuramento, che avrebbero osservato gli statuti del Comune, che li riguardavano; e questo dovevano fare in uno dei primi 15 giorni, dacchè il podestà aveva assunto la sua carica. L'ammenda però, cui doveva pagare ogni pizzicagnolo contravventore alla legge, fu soggetta a modificazioni sotto i vari podestà.

Quanto ai calmieri, ecco quello del 1313: il *formaggio fresco* si doveva vendere a 16 denari piccoli alla libbra; lo *stagionato* a 18; *quello di monte* e il *nostrano* a 2 soldi piccoli (24 den.); quello di vacca 22 denari. Nel 1316 i *casolini* o *formaggiai* fecero istanza al Comune perchè fosse elevato il prezzo della loro merce, e il Co-

mune, accolta favorevolmente la loro domanda, deliberò (*firmavit*) che fino alla prossima quaresima avessero potuto vendere il formaggio di *monte* e di *vacca* a 22 denari alla libbra, e il *salato* a 20 denari. Nel 1317 il formaggio *salato* (*caseus salitus*) forese (*forensis*) si doveva vendere a 18 denari piccoli alla libbra; quello di *monte* a 20 denari; il *nostrano pecorino* a 18 denari. E nel 1318 il calmiere era questo: il formaggio *salato* a 20 denari alla libbra; il *forese* a 18; quello di *monte* a 20; il *nostrano pecorino* a 18 denari.

Col progredire del tempo i prezzi, anzichè diminuire, aumentarono. Infatti nel 1382 una libbra di *formaggio dolce* (*casei dulcis*) costava 4 soldi piccoli; una di *formaggio salato* 3 soldi e 6 denari piccoli; una libbra di *lardo* di porco nostrano 5 soldi; un *quartiere* di *sale* 5 soldi piccoli; una *libbra di olio* 8 soldi e 6 denari piccoli (3). Nel 1355 però una *libbra d'olio* doveva vendersi per soli 6 soldi e 6 denari piccoli. Nel 1371 i venditori di olio, non dissimili da quelli di oggi facevano prezzi di capriccio, o davano all'acquirente una quantità di olio inferiore alla richiesta; perciò il podestà emise un bando, col quale obbligava tutti i venditori di olio a dare all'acquirente la quantità domandata e al prezzo non superiore di 7 lire di piccoli alla libbra, comminando l'ammenda di 10 soldi piccoli per ogni libbra, venduta oltre il prezzo designato, e la perdita dell'olio; e siccome i pizzicagnoli avevano presa l'abitudine di dare in compenso un pezzo di formaggio per la deficiente misura d'olio, che davano all'acquirente, il podestà vietò pur severamente anche codesto abuso, e ordinò che ciascun venditore di olio notificasse in iscritto la quantità, che ne teneva, comminando la requisizione immediata di tutto quello che non fosse stato dato in nota, qualora gli ufficiali, a ciò deputati, avessero riscontrata falsa la denuncia fatta.

Con tutto ciò le contravvenzioni non manca-

vano, però nemmeno le condanne del Comune, il quale vigilava con assidua cura alla osservanza delle sue leggi e ciò per il bene dei suoi governati.

Nell'agosto del 1382, a motivo della guerra, c'era scarsezza d'ogni genere di vittuarie, perciò il Comune non solo ordinò la requisizione d'ogni genere di granaglie e di farina (*omnia et singula blada, farinam et legumina*) e volle la nota scritta del numero delle *bocche* di ogni famiglia, ma impose altresì la requisizione di tutto quello che, eccedente i bisogni e l'uso proprio, ognuno avesse tenuto di olio, di formaggio, di sale, di carne porcina e di grassi d'ogni genere.

Anche la vendita del sale era rigorosamente disciplinata e sorvegliata dal Comune, il quale aveva eretto un edificio apposito per riporvelo, quando veniva portato da Venezia; edificio, che negli anni 1314 e 1315 si legge essere stato riattato. Il monopolio del sale si poneva ad incanto, dandolo al maggior offerente: *datium salis possit et debeat incantari et plus offerenti dari*. Il Comune poi o gli assuntori del dazio non potevano chiedere che una volta sola (*semel*) lo stesso dazio, e lo si esigeva subito che, giunto per il Sile, lo si scaricava dalle barche. Lo staio, o qualsivoglia altra misura, con la quale si misurava il sale, doveva essere *ritta* (*recta*), e a codesta operazione venivano deputate dal Comune quattro persone, le quali ricevevano per ogni *moggio* (*de modio*) due denari dal compratore e due dal venditore; da due stiaia poi in giù non potevano ricevere nulla per la misurazione, e da codesta misura in giù tutti potevano misurare. I misuratori inoltre dovevano depositare, a titolo di garanzia (*pro securitate*), 25 lire di piccoli per ciascuno, e inoltre giurare di compiere *recte et legaliter* il proprio ufficio. I venditori poi di sale dovevano essi pure tenere le loro misure perfettamente orizzontali a terra (*rectas in terra*) nell'atto di misurare il sale, ed era loro vietato in questa operazione di scuote-

re la *pala* (*et in mensurando non scorlent palam*) sotto pena di 20 soldi per ciascuno e per ciascuna volta. Lo staio inoltre, o misura a tal uopo adoperata, doveva recare superiormente, a forma di quadrante, una croce di rame (*crucem de supra de ramo*) o di ferro, e le aste formanti codesta croce dovevano essere rotonde e sottili (*dicti ferri sint rotundi et subtiles*). Ciascun cittadino aveva diritto di denunziare i contravventori a codesto statuto e ne aveva in premio la metà dell'ammenda pecuniaria, che il Comune imponeva al contravventore.

Il sale, che da Venezia doveva passare per il territorio trivigiano per essere portato fuori di questo, doveva pagare un denaro grosso per ogni staio: il sale invece, che veniva condotto a Treviso o nel territorio trivigiano, era soggetto ad un dazio di 5 soldi piccoli per ogni staio, i quali dovevano essere pagati al Comune o a quelli che avevano assunto il dazio di esso all'incanto, e ciò sotto pena di 100 soldi piccoli *pro quolibet et quolibet stario*. Giunto a Treviso, il sale doveva essere misurato tosto, o tutt'al più, il giorno seguente al suo arrivo, purché il conduttore non avesse avuto licenza dagli assuntori del dazio di farlo misurare in altro giorno. Le misure dovevano portare la marca di bollo del Comune e quella del podestà: *bullis Com. Tervisii et domini potestatis*; dovevano riempirsi bene e poi *rasarsi* con una spranghetta rotonda: *bene impleri et postea radi cam mensura rotonda*. Ai contravventori veniva imposta una penalità di 10 lire. Era inoltre vietato di scaricare il sale in altro recipiente che nella barca; non mai in terra o in un carro o in altro arnese, sul quale fosse stato possibile portare il sale per il territorio trivigiano con veicolo da terra: *aliquis non audeat alibiare nec discargare salem, nisi in scaula et navi, sive barca et non in terra, nec in plastro vel in alio instrumento, super quo possit conduci, vel portati sal per districtum per terram*.

Il sale poi, che fosse condotto a Treviso o in

altro luogo del suo territorio per terra, su carro o su carretta o su bestie da soma, non si poteva assolutamente scaricare (*non possit ullo modo discargari*), né misurare, senza aver avuto prima parola o licenza da un messo del Comune o da chi aveva assunto da questo il dazio del sale, e ciò sotto pena di 100 soldi piccoli per ogni contravvenzione e per ogni staio di sale. Inoltre chi avesse condotto sale a Treviso e nel suo territorio, subito che lo avesse misurato ed avesse pagato il dazio a chi spettava, poteva scaricarlo, immagazzinarlo (*incanipare*), e vendere o farlo vendere dovunque avesse voluto, tanto in grosso, che al minuto (*tam in grosso, quam ad minutum*) a suo arbitrio. Anche i venditori di sale, prima liberi, furono poi, come altri professionisti, obbligati dal Comune a formare la loro scuola o corporazione con bandiera, e quindi a sottostare ai doveri, cui erano soggette tutte le altre corporazioni o fraglie delle arti. Ad entrare in codesta scuola erano obbligati tutti quelli che vendevano sale a staio o a quarta, e qualora si fossero a ciò rifiutati, non avrebbero più potuto, per espresso e preciso ordine del Comune, vendere sale in città e nei borghi.

Il sale, come si vide, veniva a Treviso da Venezia, ordinariamente per la via del Sile. Con ducale del 22 settembre del 1316, a motivo di questioni insorte tra alcune città lombarde e la Serenissima e per i dazi esagerati, che quelle imponevano all'importazione del sale, che proveniva da Venezia, e di altre merci, il doge, Giovanni Soranzo, vietò ai trivigiani di passare il sale grosso o di Chioggia in Lombardia, assicurandoli in pari tempo, che alla di Treviso e alle ville del suo territorio si sarebbe continuato ad inviare sale nella quantità del tempo passato, purché il Comune di Treviso, con ordine preciso, vietasse ai suoi sudditi di portare altrove (*alio non portetur*) il sale ad esso spedito. Letta la ducale nel consiglio dei *Trecento*, l'anziano Giovanni Allegro (*Alacer*) di Grandonio propo-

se, che il podestà e la sua curia eleggessero una commissione composta di due giudici, di quattro savi (due per grado) e di due sopragastaldi delle scuole, i quali prendessero intorno alla lettera del doge quelle deliberazioni, che si fossero credute più convenienti, e poi riferissero al detto Consiglio. La commissione riuscì così eletta: *giudici*: Megliore di Arpo e Gerardino di Franza; *savi del I. grado*: Oliviero di Nicoletto e Bonaccorso di Riese; *savi del II. grado*: Ugucione da Pagnano e Bonincontro del fu maestro Pace; *sopragastaldi*: Marco di Alessio e Pietro Zonello.

Da un documento del 16 maggio dell'anno seguente, 1317, si capisce, che frutto dei provvedimenti di codesta commissione fu la decisione di inviare al doge un'ambasceria, composta di Artico della Rosa degli Azzoni e di Bonapasio di Ecelo, per mitigare il rigore della intimazione del Comune di Venezia riguardo alla quantità di sale da spedirsi a Treviso. Questa ambasceria s'ebbe per risposta: che il doge e il Comune di Venezia erano disposti di inviare per allora 2000 moggi di sale, purché il Comune di Treviso lo avesse custodito così, che, sotto nessun pretesto, parte grande o piccola di esso avesse potuto passare in Lombardia; e che qualora il Comune di Treviso non avesse voluto sottostare alle condizioni imposte, il doge e il Comune di Venezia intendevano di non dare più ad esso sale, né molto, né poco.

Su proposta di Ridesio di Maggio si deliberò nel consiglio dei *Trecento*, con 216 voti contro 3, di accettare i 2000 moggi di sale, per allora promessi dal doge, e di eleggere frattanto a sorte dai sacchetti una commissione di otto savi e di due sopragastaldi delle scuole, i quali si dovesse- ro tosto occupare del sale, che sarebbe stato inviato, e di quello, che ancora rimaneva nel magazzino del Comune in città, stabilendo il modo di venderlo e di conservarlo, e designandone lo stesso prezzo, e dentro due giorni riferissero il loro operato al Consiglio per le decisioni defini-

tive. Inoltre s'intimasse tosto nelle solite piazze, che chiunque osasse di portare o di far portare sale fuori del territorio di Treviso, sarebbe tosto condannato all'ammenda di 100 soldi piccoli per ogni staio e per ogni volta, e che inoltre avrebbe perduto il sale, le bestie e i mezzi di trasporto: *banno centum sol. pro quolibet stario et quolibet vice et ad amissionem salis, bestiarum et instrumentorum, quibus portaretur talis sal.*

La commissione riuscì eletta dei seguenti cittadini: *savi*: Guidotto del Popolo, Tomeo dei Beraldi, Bonapasio di Ecelo, Lando di Altemario, Giovanni di Cusignana, Pietro di Millemarche, Bartolomeo dei Letti e Michele di Ciano. *Sopragastaldi*: Fulcerio degli Scoti e Giacomo di Chiarello. Fu quindi incaricato il cambista Detemario a far condurre a Treviso da Venezia il sale promesso, a tutte sue spese, concedendogli 16 denari piccoli per ogni staio, oltre il prezzo di costo, del sale condotto a Treviso.

La commissione poi eletta per la custodia, vendita e designazione del prezzo del sale, regolò la bisogna così: ogni venditore di sale in città e nei borghi era da allora in poi tenuto di far registrare da un notaio del podestà la quantità di sale che teneva presso di sé, e ciò sotto la pena di 25 lire di piccoli per ogni contravvenzione. Il Comune poi, per conto proprio, doveva eleggere due cittadini ed un notaio, i quali, tanto in città, che nei borghi, dovevano vedere, esaminare, stimare e registrare la trovata quantità di sale presso ogni venditore, e multare in 20 soldi piccoli chiunque fosse stato da loro sorpreso in frode, e con frode avesse tenuta nascosta parte del sale, perché non fosse registrata, obbligandolo, ciò non ostante, a fare registrare il sale tenuto nascosto. Ogni staio poi di sale si doveva vendere a 24 soldi piccoli, e ciò sotto pena di pagare al Comune 100 soldi per ogni staio, con licenza a ciascuno di accusare e col diritto a metà dell'ammenda pecuniaria e alla segretezza del suo nome, purché

l'accusa fosse stata confermata da due testi di buona fama. Inoltre che il sale, che stava per esser dato dal Comune di Venezia, fosse tutto posto in un luogo da designarsi dalla curia del podestà e fosse venduto dal Comune stesso al prezzo, già detto, di 24 soldi piccoli per staio, e non più, dagli stessi due soprastanti, che sarebbero stati eletti dalle corti, e ai quali sarebbe assegnato conveniente salario con obbligo di render poi pieno conto del loro operato.

Codesti provvedimenti della commissione dei savi e dei sopragastaldi, su consiglio di Bausella da Cusignana, furono tutti approvati il venerdì 20 maggio del 1317, con 269 voti contro 56. I due eletti poi a ricevere e a far registrare il sale furono Tomeo dei Beraldi e Giacomo di Credazzo; il notaio, Gualberto di Serafino.

Un calmiere infine del 30 ottobre del 1326 nel qual tempo s'erano rotti alcuni patti con Venezia, portava il prezzo d'uno staio di sale a 22 soldi piccoli, se prima si vendeva a 20, e a 24, se prima si vendeva a 22.

Anche agli speciali (*apothecarii*) pensò il Comune. Nessun botteghiere o speciale infatti poteva vendere a peso di libbra sottile una merce, che, secondo l'uso veneto si soleva vendere o pesare a libbra grossa; e le merci, sulle quali più spesso cadeva la frode, erano miele, stagno, piombo, pece, zolfo, fichi, capperi e simili, le quali, secondo l'uso si vendevano, e si dovevano vendere, a libbra grossa, pena al contravventore 20 soldi piccoli per ogni libbra così venduta, purché però la merce, pesata e venduta, non avesse superato il valore di 20 soldi. L'ammenda poi cresceva proporzionalmente col crescere del valore della merce. Anche qui l'accusatore aveva diritto di metà della somma, che doveva pagare il contravventore, e il suo nome era tenuto segreto. Inoltre era vietato mescolare nella *peverata* (*piperatum*) da vendersi alcun altro elemento, che non fosse il pepe, il croco e lo zafferano. In ogni libbra poi di

pepe il confezionatore della *peverata* era tenuto a mischiarvi almeno *duos sazoz* di zafferano non bagnato col vino o acqua o aceto, pena 20 soldi di ammenda. I *pestatori* poi erano obbligati, sotto pena di 5 lire di piccoli, di denunciare al podestà o al suo vicario, ogni contravvenzione in siffatta materia.

Similmente nessuno speciale poteva vendere a chicchessia medicamento alcuno solutivo o lassativo, se non d'ordine del medico (*nisi de consilio medici*), eccezione fatta della *gerapigra* (specie di sciroppo di varie materie) e della *benedetta* (lattovaro lassativo), specialmente alle persone, che di queste erano solite far uso. Ogni contravvenzione costava allo speciale 25 lire di piccoli; e per evitare che i bottegghieri e gli speciali facessero da medici, questo stesso statuto vietava a chiunque *non experto et exercitato in scientia medicine* di medicare alcuno, né in città, né nel territorio trivigiano, se pur ciò non avesse fatto o fosse per fare *de consilio alicuius exercitati seu periti in medicina*, pena 100 lire di piccoli: e questo divieto era stato proclamato dai banditori pubblici nelle solite piazze della città. Rigore si usava, e si voleva pure usato, nella confezione della triaca (tiriaca). Bisognava che gli elementi, di cui essa doveva essere composta, e la speciale ricetta fossero stati prima veduti ed approvati da due persone esperte in siffatta confezione, le quali dovevano essere elette dalla corporazione dei medici della città: *per collegium sive universitatem medicorum civitatis Tervisii*; né la si poteva mettere in vendita, se non dopo due anni dalla sua confezione; perciò sul recipiente, che la conteneva, doveva essere segnato l'anno preciso di questa; *scribantur millesimum et dies eius confectiois*; e ciò sotto pena, a chi non l'avesse fatto, di 10 lire di piccoli.

I pesatori stessi della triaca non potevano cioè fare se non d'ordine (*verbo*) dei gastaldi della scuola degli speciali o bottegghieri (*apothecariorum*). Tutti poi gli speciali della città erano te-

nuti a far parte della scuola dei merciai (*merzariorum*), qualora avessero tenuto nelle loro botteghe per vendere, cera, peverata, e altri generi simili; in caso diverso potevano far scuola da sé. I venditori poi di cere erano tenuti a vendere doppiieri, candele, cerei, candelotti, fatti realmente di pura cera, senza mescolanze di altre materie o sofisticazioni, *et de bono papiro*, cioè, con buon lucignolo (*pavero*). Il contravventore, oltre la perdita della merce, che veniva confiscata, doveva pagare l'ammenda di 10 lire per ogni contravvenzione; la cera poi così confiscata veniva bruciata (non so davvero con quanta delizia delle papille olfattorie) nella pubblica piazza del Carubio. I lavoratori inoltre di cera dovevano bollare col proprio segno ogni pezzo di cera, lavorata nella loro cereria, dal peso di quattro once in più, sotto pena di 10 soldi piccoli per ogni pezzo non bollato. Due ispettori inoltre, scelti ad ogni sei mesi dalla scuola degli speciali o bottegghieri e dei merciai, dovevano, ogni settimana, ispezionare, insieme con un cavaliere del podestà, tutte le botteghe per assicurarsi che non vi si commettevano frodi, e che la legge era puntualmente osservata: *teneantur temptare staciones civ. Tarv. si aliquis faceret contra predicta et infrascripta*.

Ogni speciale infine e ogni bottegghiere erano tenuti ad usare, nel peso delle loro merci, stadera, marchi, rubi, propri del Comune trivigiano. Parimenti era vietata la vendita del pepe, dello zafferano, della triaca, dell'incenso, della cera o d'altre materie siffatte, a chi non fosse ascritto alla scuola o corporazione degli speciali: *speziariorum*.

CAPITOLO XVII

Anche nel Medio evo, come a' dì nostri, uno dei più ricchi e più importanti allevamenti di animali era quello dei gallinacci, e perciò il patrio Comune, con opportuni statuti fino dai

suoi primordi ne disciplinò la vendita, avendo sempre nelle sue giuste mire, che prodotto così utile non avesse a mancare agli abitanti della città o avesse a crescere esageratamente di prezzo per le speculazioni lorde ed ingorde delle terze o quarte mani. Uno statuto preciso infatti vietava quello che noi oggi diciamo *bagarinaggio*; in forza pertanto di codesto statuto era proibito ad ogni trivigiano della città o del territorio di comprare per rivendere (*causa revendendi*) polli, galline, fagiani, pernici, oche ed altri volatili, concedendo l'impunità e il possesso della merce a chiunque, il quale, certo che l'acquisto era stato fatto contro la legge, se la fosse appropriata, togliendola dalle mani del rivenditore, il quale inoltre doveva pagare l'ammenda di 40 soldi al Comune.

Dei *giurati* speciali erano poi incaricati di sorvegliare e sorprendere i contravventori, e toglier loro di mano l'acquisto in tal guisa fatto.

Quindi nessun rivenditore (*tricolus*) e nessuna rivenditrice (*tricola*) nei giorni di giovedì e di sabato, ch'erano giorni di mercato, e neppure nelle domeniche e nelle altre feste, potevano accedere alle pubbliche piazze o mercato prima di nona, e ciò sotto pena di 40 soldi di multa; e similmente era vietato ad ognuno il comprare nei dintorni della città per poi rivendere, gallinacei, uova, selvaggina, e persino frutta, come si vedrà. Ad evitare inoltre ogni frode, e perché i cittadini, nei loro acquisti, avessero a trovarsi in relazione diretta, e quindi meno costosa, coi produttori, un altro statuto vietava ai rivenditori e alle rivenditrici (*avendrigolis et avendrigolabus*), tanto per sé, quanto per interposta persona, di sostare e di appostarsi in qualche luogo nei dintorni della città, per lo spazio di quattro miglia (*prope civitatem per quatuor miliaria*), affine di comprare uova, polli, oche, lepri e altra selvaggina, formaggio, frutta e pesce; ma tutti invece per i loro acquisti dovevano recarsi nelle piazze della città, dove di tali cose si faceva

mercato, I contravventori poi dovevano pagare una multa di 10 soldi piccoli, e perdere ogni volta l'acquisto fatto. I rivenditori e le rivenditrici solo dopo nona, come si accennò, potevano nelle piazze fare i loro acquisti per rivendere, cioè soltanto dopo che tutti i cittadini avevano fatto i propri, e questa era vera sapienza di governo.

E gli statuti non parlavano ai morti; a Treviso se c'erano allora le leggi, c'era anche chi poneva mano ad esse; lo dicono anche oggi i registri delle spese e delle entrate del tempo, i quali notavano anche i denari ricevuti per le contravvenzioni. Ne tolgo uno dei tanti esempi. Una cotal donna Rossa, rivenditrice di polli, abitante nel borgo di S. Tommaso, dovette pagare al Comune la multa di 40 soldi piccoli, perché sorpresa da un socio o cavaliere (*miles*) del Podestà, il 2 agosto del 1315, nell'atto che comprava 7 polli prima di terza, nella piazza del Carubio.

Il prezzo poi dei gallinacei negli anni 1315 e 1316, come più addietro fu accennato, era il seguente: un'oca valeva 4 soldi piccoli; due polli un denaro grosso, cioè 32 denari piccoli, pari a 2 soldi piccoli e 8 denari; un paio di capponi 3 denari grossi, pari ad 8 soldi piccoli; una gallina con 12 uova 4 soldi piccoli.

Inoltre i venditori di polli e di uova dovevano notificare al banco del podestà, tre giorni prima, in quale delle piazze, assegnate a codesto mercato, intendevano essi di portare a vendere la loro merce, affinché il Comune ne conoscesse la quantità per la legale tassazione: *ut de predictis sciatur quantitas et taxetur*; i loro nomi quindi si scrivevano in due registri, uno dei quali si conservava presso il podestà, e l'altro nella cancelleria del Comune.

Il venditore di gallinacei pertanto, che non avesse adempiuto codesta formalità, non poteva vendere la sua merce in nessuna delle piazze, e se fosse stato sorpreso a farlo, uomo o donna, veniva scudisciato per tutto il giro del palazzo del Comune. Il luogo poi principale,

designato dal Comune per la vendita dei polli ed altra merce simile, era sotto il volto delle carceri *zavagnine* del palazzo del Comune, e chi fosse stato trovato a vendere altrove polli ed uova, perdeva la sua merce e doveva pagare una multa di 10 soldi piccoli, metà dei quali spettava all'accusatore, l'altra metà al Comune.

E con altrettanta premura per il pubblico bene si interessava il Comune medievale per la vendita del pesce. Treviso, città ricca di acque, una volta più che oggi, offriva modo a parecchi dei suoi abitanti di vivere col frutto della loro pescagione, e questa perciò era regolata da speciali norme statutarie, una delle quali, perché non avesse a mancare l'abbondanza del pesce del Sile, vietava a chiunque di gettarvi la *frascata* o rete grande e distesa, da un capo all'altro del fiume. Questo si permetteva soltanto in occasione di un solenne banchetto, al quale prendessero parte almeno sette *signore*: *nisi fieret per curiam vel occasione curie sive convivii, in qua sint vel in quo vadant septem domine ad minus*.

Si capisce che l'autore di cotesto articolo di legge non deve certo essere stato un consigliere del secondo grado. Dalla metà di gennaio poi a quella di marzo, nel Sile, nel Melma e nella Storga ogni pescagione era vietata affatto; si eccettuava soltanto quella dei gamberi (*exceptis cancris*); e il podestà doveva chiamare a sé tutti i pescatori e farli giurare, che avrebbero ciò osservato rigorosamente. Chi poi durante il tempo vietato fosse stato scoperto a pescare o a vendere pesce, perdeva la merce e doveva pagare un'ammenda. Il divieto però era tolto per tutto il tempo di quaresima, ed era nullo per chi aveva il diritto di possesso su certe acque, o su parte del loro corso.

La pesca poi delle trote era vietata dalla festa d'Ognissanti fino all'ottava del nuovo anno; quella degli *squali* (*lucci*) dalla metà di marzo alla fine di maggio: così pure quella dei *temali*

(*temali*) quando avessero le uova (*quando habent ova*) nel Sile, nella Melma, nella Storga, nella Piavesella, nei Cagnani e nel Siletto. Anche riguardo ai pesci era proibito comprarli in città o nei borghi per poi rivenderli. Quanto inoltre ai pescivendoli, che venivano da Venezia, il loro commercio era così regolato. Essi venivano per il Sile, e nel giorno, in cui arrivavano, dovevano sostare con le loro barche al ponte di S. Maria Maggiore, fuori della porta del borgo (*extra portam burgi*) o dentro la città (*intra civitatem*) alla riva del Sile, secondo che meglio fosse loro piaciuto. Il giorno appresso, in cui dovevano vendere il pesce portato, erano obbligati di portarne quanto avessero giudicato poterne vendere nella piazza del *Carubio* per venderlo ivi; il non venduto poi doveva essere tosto salato. Così dovevano fare dell'altro rimasto; portarlo, cioè, a vendere in piazza del *Carubio*, e il non venduto salarlo nella stessa piazza: *salaverint in ipsa platea*. Un giurato poi di giustizia prendeva nota prima di terza delle barche di pesce e dei canestri.

Il pescivendolo, che non si fosse conformato a queste ingiunzioni, perdeva il pesce trattenuto e nascosto, e doveva inoltre pagare un'ammenda di 100 soldi piccoli per ogni contravvenzione. Era altresì vietato ai pescivendoli di vendere altrove, che nella detta piazza, il loro pesce; solo era concesso di venderne, in piccola quantità, agli abitanti della città o dei borghi, nel luogo dove si trovavano, ma senza frode. Il padrone poi della riva del Sile, dove giungevano le barche, poteva ricevere, per ogni barca di pesce, 12 denari piccoli *pro rivatura*; e ciò, qualora essi non avessero voluto entrare in città. I rivenditori di pesce inoltre, come pur si vide di altre vittuarie, non potevano comprare pesce in piazza per rivendere, se non *dopo nona*: potevano però vendere in piazza pesce essi stessi, qualora fosse stato noto al cavalier del podestà, che lo avevano acquistato fuori del territorio

trivigiano: *de extra civitatem et de extra districtum Tervisii*; e ciò sotto pena di 10 lire di ammenda e della perdita del pesce.

E codeste ingiunzioni non erano punto lettera morta; di fatto nel registro delle entrate del Comune del luglio del 1315 si leggono, fra le tante altre contravvenzioni, anche le seguenti: *Et quinque libras denar. parvor. a Thomasio revendigulo piscium quia repertus fuit vendere pisces in plathea piscarie*. Dieci lire dovette pur pagare il 27 dicembre dello stesso anno un cotal Zavater, rivenditore di pesce, perché fu sorpreso nella piazza delle pescherie del Carubio a vendere pesce di mare contro gli ordinamenti degli statuti trivigiani. Codesto Zavater poi dev'essere stato un arnese particolare, giacché il Comune dovette fare uno statuto speciale per lui; ma il pescatore Zavater, ciò non ostante, quando lo poteva, vendeva il suo pesce senza punto badare agli statuti; ma in data del 3 aprile del 1316 dovette pagare al Comune 5 lire di piccoli, perché fu trovato a tenere in sei nascosti vivai contro gli statuti del Comune, una grande quantità di anguille.

Il 20 novembre però del 1316 fatta una proposta dalle corti dei podestà, che mirava a togliere certe restrizioni statutarie, riguardanti la vendita del pesce, e ciò perché questo non avesse a mancare in città specialmente nel tempo quadragesimale; e la proposta dava facoltà a chiunque, da qualunque luogo e in qualunque tempo, di portare pesce a Treviso: *quod quilibet pisces ad civitatem Tervisii undecumque et quandocumque possint afferre*; e che ogni anno, per un mese prima del *carnisprivium* e per tutta la quaresima, ad ognuno fosse lecito di conservare pesci nei propri vivai: *in suis receptacolis sive vivariis retinere*. Chi poi teneva codesti vivai, non doveva tenerli nascosti, ma doveva notificarli al Comune, ossia al socio del podestà a ciò deputato, e questo per togliere la mancanza del pesce ai cittadini nel tempo di quaresima,

nel quale poi il socio del podestà doveva fare frequenti ispezioni a tutti i vivai notificati: *pluries dictos vivarios temptare*; e costringere i detentori di essi a portare il pesce a vendere in città, nella piazza delle pescherie: *ad platheam piscariarum*: a tempo opportuno. Il vivaio poi non notificato, se scoperto dall'ufficiale del Comune, veniva vuotato dei suoi pesci, e il padrone, oltre la perdita dei pesci, doveva pagare 100 soldi di multa.

Passata la proposta nel consiglio dei Trecento, il martedì 11 gennaio del 1317, su consiglio di Beraldino di Casier, furono tolte le restrizioni di tempo, e sostituite ad esse le parole: *per totum annum annuatim*; e alla persona del cavalier del podestà aggiunte le parole: *ipse vel quilibet alius possint accipere dictos pisces et vivarios et habeant duas partes dicti piscis et tertia sit et esse debeat Communis Tervisii*; chiunque, cioè, poteva togliere i pesci dai vivai, tenuti nascosti, tenersene due parti, restando la terza per il Comune. Modificata così, la proposta fu approvata con 213 voti contro 8.

Anche sulla vendita del pesce il governo trivigiano medievale aveva posto il calmier; ne reco qualche esempio.

Anno 1372: *lucci, tinche, anguille* a 4 soldi piccoli alla libbra. Pesci di mare, *squali e meglia* a 5 soldi. *Trote e temali* a 6 soldi. Tutti questi dovevano essere venduti a peso. I *buratelli o anguille* di poco peso, e le *anguille di mare* e le *scardove*, si dovevano vendere ad occhio (*ad oculum*). Questo però era il prezzo, segnato per il tempo quadragesimale, in cui il consumo del pesce era maggiore; ma, passato questo tempo, e quindi, dice il bando, *cum pisces sint in maiori copia nec eis in tantum utatur, quia carnes, ova et alia pingua comeduntur* è giusto modificare il calmier; e fu infatti modificato così: *lucci, tinche, anguille di fiume e squali*, si dovevano vendere a un denaro grosso alla libbra, pari cioè a soldi 2 e 8 denari piccoli; se però il peso d'uno di quei

pesci fosse stato inferiore a due libbre, non si doveva pagarli più di 2 soldi piccoli. I pesci poi di mare, quali i *varoli*, *dentici* e *megli* (e quelli anche del Sile) si dovevano pagare a 3 soldi e mezzo di piccoli alla libbra. Le *trote* invece e i *temali* a 4 soldi; le altre specie di pesce, quali le *raine*, le *passere*, *scardove*, i *cobi* o chiozzi (gò), i *buratelli*, le *anguille* le *tinche marine*, le *menole* (della specie degli *spurus*) e altri pesci minuti di mare si dovevano vendere ad occhio.

Un altro calmiere per il pesce ci è dato dagli atti del podestà del 1381, in data del 7 agosto, ed è il seguente: un centinaio di *gamberi di sopra* (*de supra*) si doveva vendere per 2 soldi piccoli; un centinaio di *gamberi di sotto* (*de subtus*) per 3 soldi, una libbra di *temali* per 4 soldi; una libbra di *lucci*, *tinche* e *anguille* del Sile per 3 soldi; una libbra di *lucci* e *tinche* di valle per 2 soldi; una libbra di *squali*, *sogliioni* e *sogliole* del Sile per 2 soldi; una libbra di *marsoni* (*gobio marsio*) per 3 soldi.

I pescatori e le pescatrici di *gamberi* (*gambarator et gambaratrix*) non potevano vendere la loro merce per tre miglia di circuito dalla città, ed in questa soltanto nelle pescherie del Comune ed a 3 soldi piccoli per ogni cento; inoltre era loro vietato di pescare o *gambarare* nell'acqua, che scorreva intorno al tratto di mura, che andava dal ponte dei Ss. Quaranta a quello di S. Teonisto; né potevano tenere in casa propria o in altro luogo della città in vivai o in ceste *gamberi* o *pesci*. Era altresì vietato ai venditori di pesci di tenere sul banco, o nelle ceste, insieme pesci vivi e pesci morti, e i morti dovevano avere mozza la coda per essere riconosciuti come tali.

E come delle derrate di maggior importanza, così s'occupava il governo medievale trivigiano anche delle secondarie per il bene dei cittadini, come le *frutta*, gli *erbaggi* ed il *latte*. Perché infatti i fruttivendoli non avessero a vendere a prezzi troppo alti le frutta, furono pubblicati parecchi bandi, coi quali si procurava di impe-

dire questo sconcio, stabilendone il calmiere e impedendo, anche per questi prodotti, il *bagarinaggio*. Uno di questi spetta appunto alla podestaria di Andrea Cornaro, il quale, in data del 21 maggio del 1345, fece proclamare che nessuno *prima di nona* potesse comprare *ciliegge* per poi rivendere, né potesse andare incontro ai produttori di esse fuori di città, per il circuito di quattro miglia, per comprare codeste frutta prima che fossero portate nelle piazze della città; né il conduttore delle *ciliegge* potesse venderle ai rivenditori prima della stessa ora di nona; e coloro, i quali avessero voluto portarle a vendere a Venezia, dovessero lasciarne per Treviso la quarta parte; e tutto ciò, perché ai cittadini trivigiani non mancassero queste frutta.

Negli atti poi del 1372 trovo altresì segnato il prezzo di calmiere per codeste frutta, ch'era di 4 denari piccoli, cioè un terzo di soldo piccolo, alla libbra, e ciò sotto una pena pecuniaria e la perdita delle *ciliegge*. Nel 1392 il calmiere era invece di 8 denari piccoli per libbra; e i fruttivendoli potevano comprare soltanto dopo la quarta ora del giorno; i *ceci* poi o i *piselli* (*ciceres seu bissos*) non si dovevano vendere oltre un soldo alla libbra. Nel 1391 le pere non costavano più di 6 denari piccoli, e le *nocciuole* 8 alla libbra; prezzo, che le pere avevano anche nel 1375, se ottime; le altre costavano allora solo 4 denari. Il mercato poi delle frutta aveva luogo nella piazza delle *carrette* (*carrettarum*) dal cantone del grande volto del palazzo del Comune, verso la chiesa di S. Vito.

Anche per gli ortaggi, come erbe, cavoli e prodotti simili, nel 1367, in data del 29 aprile, dal podestà, Fantin Morosini, fu pubblicato un bando. Con esso, come già s'era fatto per la vendita dei polli, dei pesci e delle frutta, si vietava ai rivenduglioli e alle rivendugliole, sotto pena di 20 soldi piccoli per ogni contravvenzione, di comprare siffatti prodotti prima e dopo terza, e ciò, come si disse, perché i cittadini avessero

comodità di fare i loro acquisti direttamente dai produttori.

Così riguardo al latte, il patrio governo aveva preso alcuni utili provvedimenti; uno di questi infatti riguardava la sua purezza, vietandone, sotto pena di 20 soldi piccoli per ogni contravvenzione, e della perdita del liquido, l'annacquamento. Un altro ne designava il prezzo di vendita, il quale non doveva essere superiore ad 8 denari piccoli per *filietta*; il contravventore, oltre l'ammenda di 10 soldi piccoli, perdeva il latte e i recipienti.

E come quella delle vittuarie, così era diligentemente disciplinata, con appositi regolamenti, a vantaggio dei cittadini o dei consumatori tutti, la vendita del vino. Anzitutto ogni tavernaio od oste (*tabernarius vel hosterius*) o altra persona, che avesse voluto vendere vino al minuto (*ad minutum*), si a Treviso, che nei borghi, era tenuto ad aprire la sua cantina (*canipa*), sì di giorno che di notte e a qualunque ora, ad ogni richiesta degli esattori del dazio, e ciò sotto pena di lire di multa per ogni contravvenzione. Inoltre ogni venditore di vino doveva spillare il vino, domandato dall'avventore o cliente, soltanto dal recipiente già daziato, e ciò sotto la stessa penalità. Anche allora era vietato di allungare con l'acqua il vino del recipiente daziato o di aggiungervi altro vino, senza il permesso degli ufficiali del dazio; il divieto c'era, ma la frode non mancava; e vietato era pure al tavernaio di depositare vino nella sua cantina (*incanipare vel discargare*) senza la licenza dei detti ufficiali; parimenti nessun oste poteva levare la cedola del dazio e la bollatura, fissata o sigillata nel fondo della botte o nel cocchiume (*caucone*) o altrove, né smuovere dal suo sogliare (*sogla*) il recipiente daziato, e qualora, fosse stato necessario di farlo, doveva chiederne il permesso ai detti ufficiali. Inoltre nessun *avezete* o portatore di vino, né altra persona poteva scaricare né travasare vino nella cantina

d'un oste, senza il permesso degli ufficiali degli assuntori del dazio; e chi l'avesse fatto doveva pagare la multa di 10 lire di piccoli. Gli ufficiali poi del dazio, come si disse, avevano piena facoltà di entrare in un'osteria, per le loro ispezioni, di giorno e di notte e a qualunque ora, non ostante qualunque altro bando in contrario. Questi ordinamenti poi erano estesi anche al dazio del vino, incantato dal Comune nelle ville del suo territorio, con questa eccezione però, che qualunque trivigiano o della città o del territorio poteva vendere liberamente al minuto, in città o fuori, sempre però in terra soggetta alla giurisdizione di Treviso, il vino ricavato dai propri possessi, senza essere obbligato a far parte della corporazione dei tavernai (*scola tabernariorum*), ma pagandosi però due volte all'anno da chi lo spacciava la tassa di *mompostura* per il vino migliore soltanto.

La misura comune a Treviso per la vendita in grosso del vino era il *bigoncio* o *conzo* (*conzus*); talora anche *l'anfora veneziana* e *l'urna*; sette *conzi* o *mastelli* formavano una botte (*plaustrum vini*), donde la voce *carratello* per *botticello*. Per la vendita poi al minuto s'usava la *filietta* o *foglietta* (*fialetta*), che doveva essere di vetro e bollata, come tutte le altre misure, col bollo o sigillo del Comune. La *foglietta* si divideva in 4 parti, e l'oste, come già più addietro si disse, che vendeva vino di Creta, la *pinella* di Cipro, il moscatello e altri vini *nobili* e *cari*, poteva venderli a mezza *foglietta* ed anche a un quarto di essa. La *ribolla* invece, rinomato vino friulano, il vino della Marca, il nostrano (*terrano*) ed altri vini simili si solevano vendere a *foglietta* intera o a mezza *foglietta*, secondo le richieste del cliente.

Tutti i tavernai poi erano obbligati a tenere anche la *mezza foglietta*, e molti, perché trovati dall'ufficiale del Comune a non averla, furono senz'altro condannati a pagare l'ammenda imposta per tale mancanza dagli statuti. La con-

danna, si capisce, non garbò ai tavernai, i quali, in massa, fecero ricorso al Comune, chiedendo almeno che fosse loro concesso di pagarla con *bollette* o *cedole*, fatte dopo che la città era tornata a reggersi a Comune; le quali cedole dovessero pure essere registrate, non ostante qualunque statuto o riformazione in contrario, adducendo la ragione che, data la levità del reato, né il Comune, né le private persone avevano perciò subito danno: *consideratis levitate dillicti (sic), modicum vel quasi nullum Comuni vel singularibus personis prejudicium inferentis et consuetudine retroactis temporibus observata et humili obediencia supplicancium*. Presentato il ricorso nelle corti del podestà il 21 giugno del 1315, il 25 dello stesso mese nel consiglio dei Trecento, su proposta dell'anziano Giovanni di Giordano, fu accolto con 261 voti contro 3: *quod fiat dictis tabernariis secundum quod in dicta sua petitione continetur*.

Dopo il terzo suono della campana della notte tutte le taverne dovevano essere chiuse, né si poteva più vendere vino. Quanto al prezzo del vino, s'intende, esso non era nemmeno allora sempre eguale, ma variava secondo la maggiore o minore produzione e la sua qualità. Dal registro delle entrate del Comune del 1314, per esempio, si apprende che il vino delle possessioni di questo, giacenti in Fonte d'Asolo, fu venduto all'incanto, in ragione di 4 denari grossi, pari a 10 soldi piccoli e poco più al bigoncio. Nel 1324 invece un bigoncio di vino comune valeva 12 soldi piccoli, e nel 1337 un bigoncio di vino rosso (*vini rubei*) fu venduto per 20 soldi piccoli. Come sulla vendita al minuto degli altri generi alimentari, così il Comune impose il calmiere, qualche volta, anche sulla vendita al minuto del vino; questa notizia ci è fornita anche dal ricorso, che, durante la guerra con gli Scaligeri, gli assuntori del dazio di Mestre presentarono al podestà di Treviso, chiedendo di poter vendere la ribolla (*vinum*

ribolium) a 12 denari piccoli, cioè ad un soldo piccolo alla foglietta, e il nostrano (*terrannum*) a 8 denari piccoli. Nel 1328 un bigoncio di vino greco costava 6 lire e 8 soldi piccoli; nello stesso anno una foglietta di vino nostrano si pagava 5 denari piccoli. Il navigato della Marca, come il nostrano, nel 1317 si vendeva al minuto, secondo il calmiere, a 8 denari piccoli alla foglietta, e chi l'avesse venduto ad un prezzo maggiore era condannato a pagare al Comune un'ammenda pecuniaria. Per lo scarico e per il trasporto del vino da un luogo all'altro c'erano gli *avezete* o *portatores vini*, che portavano in capo un berretto od infula bianca. A quale prezzo poi esercitassero questi il loro mestiere, e come fossero essi pure raccolti in *corporazione* e formassero una scuola, si è già veduto parlando dei vari stipendi dei professionisti e delle corporazioni delle arti. I bigonci poi, con i quali portavano il vino, dovevano essere bene coperti con copercchio di legno. Per 20 denari, inoltre, ciascuno di essi doveva essere pronto a ogni richiesta del suo servizio. Il dazio del vino, in città e nei borghi, nel 1314 era assunto da Marco d'Alessio, il quale doveva pagare al Comune 6 denari piccoli per ogni bigoncio.

Come il grano e le altre vittuarie, così neppure il vino poteva essere portato fuori del territorio trivigiano senza regolare licenza. Nell'ottobre, infatti, del 1315 fu sorpreso sul Sile, presso Casale (*juxta villam Casalis*), un burchio che portava dai 14 ai 15 conzi di vino. Burchio e vino furono tosto sequestrati dalle guardie: e stimato il valore della merce, si doveva poi venderla all'incanto per il prezzo di stima, ch'era stato fissato in 10 soldi grossi e un denaro, cioè a 23 soldi piccoli circa al conzo; ma siccome uno statuto preciso vietava di vendere all'incanto una merce sequestrata del valore superiore a 10 soldi grossi senza licenza del consiglio dei Trecento, così la cosa fu portata in Consiglio, il quale, su proposta dell'anziano Leonardo, con

248 voti contro 14, deliberò che quel vino fosse portato a Treviso e qui si vendesse all'incanto al maggior offerente.

Un altro esempio di codesti sequestri lo tolgo dalle *riformagioni* del 1318. Nel luglio di quell'anno alcuni familiari d'un podestà (*unius potestatis*) del conte di Gorizia avevano comprato a Conegliano 21 carichi di vino (*XXI somam vini*), con la condizione - dicevano gli ambasciatori di Conegliano, venuti a Treviso per render conto del fatto - che il dazio fosse pagato ai *mudari* dagli stessi venditori in Conegliano. Ma mentre i tedeschi (*theotonicis*), compratori del vino, s'avviavano, col vino caricato sulle loro bestie, verso Serravalle, il cavalier del podestà di Treviso li trattenne e avviò tutto il *vinifero corteo* verso Treviso. Di questo si dolse assai, per mezzo di speciali ambasciatori, la comunità di Conegliano, e pregava il podestà di Treviso e le sue corti affinché, *de specialissima gracia* almeno, volessero far restituire ai *teotonicis* il vino sequestrato e le bestie (*vinum et equos*), aggiungendo, che se non si permetteva ai conegliesi di vendere il vino delle loro terre ai *teotonicis*, essi venivano a trovarsi in piena miseria (*non posse se sustentare*), giacché altri non lo avrebbero comprato, tanto più che essi avevano vino in grande abbondanza (*in maxima quantitate*) e non troppo buono (*non optimum*), e sarebbero quindi costretti a gettarlo via: *nescirent quicquid de ipso vino facere possent, nisi proicerent ipsum vinum per terram*: poiché, tolti i *teotonicis*, nessun altro ne comprava. La cosa fu trattata prima nella curia del podestà, poi nel consiglio dei *Quaranta* e finalmente in quello dei *Trecento*, che solo aveva, come si disse, facoltà deliberativa. Su proposta del notaio Viviano di Albertino, anziano, fu deciso, con 196 voti contro 27, che si restituissero vino e bestie ai *teotonicis*, *pro pace Comunis Tervisii*, a patto però che la comunità di Conegliano s'impegnasse a far sì che quelli

che dovevano pagare il dazio dessero garanzia (*securitatem*) di pagarlo, e due persone a ciò scelte dalla corte del podestà facessero una giusta stima dei cavalli e del vino: *quod dicti equi et vinum extimentur per duos bonos et legales homines eligendos per curiam d. potestatis, ancianorum et consulum*.

La cosa però, pur così decisa dal maggior Consiglio trivigiano, non garbò ai conegliesi, onde fu di nuovo portata in Consiglio il primo d'agosto, e su proposta dell'anziano Pietro Benedetto di Bedoia, notaio, con 242 voti contro 14, per la parte di *muda* e *condanna*, che spettava al Comune di Treviso, si concesse piena grazia, e si rimisero in libertà i *teotonicis*, che già erano stati incarcerati, salvi però sempre i diritti soliti per cosiffatte esportazioni.

Come in ogni tempo, anche nel Medio evo, i tavernai non risparmiavano mezzi, giusti o no, per fare il proprio vantaggio. Uno tra questi era Clitelio di mescolare nel vino nuovo, che fosse alquanto acerbo, delle sostanze che lo addolcissero, come la *ruchetta* o *mielaccio*. Questa notizia ci è fornita da vari bandi del sec. XIV, con i quali il podestà di Treviso vietava rigorosamente di far questo, sotto pena di pagare 25 lire di piccoli e di perdere il vino per ognuna di codeste contravvenzioni; e perché ciò più difficilmente potesse avvenire, era vietata pure a chiunque la vendita di queste materie. Ma si capisce che, nonostante tutti i bandi del podestà, gli osti continuavano, in frode della legge, a fare il comodo proprio, e, quando fosse tornato loro conto, ponevano la detta *ruchetta* o del *mielaccio* nel vino nuovo; perciò, nei primi giorni del dicembre del 1402, trovo un nuovo bando che vietava l'introduzione in città e nei borghi di codeste materie, sia in piccola che in grande quantità, pena 5 lire di piccoli per ogni libbra e un mese di carcere; e ciò se la quantità trovata fosse stata inferiore alle cinquanta libbre; se superiore, la pena era portata a 100 lire e a due mesi di carcere.

Essendo inoltre il podestà venuto a sapere che parecchi contadini seminavano qualche loro campo di codesta *ruchetta*, ordinò ai *merighi* delle ville di denunziare, entro lo spazio di otto giorni, tutti coloro che avessero fatto questo.

Nel 1375 poi i signori osti non avevano ancora smesso quel brutto e vecchio vizio, tanto esecrato dai bevitori, di allungare il vino con l'acqua; perciò un bando del podestà, Pietro Emo, del 20 novembre vietava la brutta miscela sotto pena di 20 soldi piccoli per *conzo*, e di perdere il vino, più otto giorni di carcere. Chi però avesse pur voluto vendere vino annacquato era obbligato a dirlo al compratore. Ma chi lo avrà detto?

Era pur vietato agli osti (*hosterii*), secondo un bando del podestà, Fantino Morosini, di andare o di mandare persone fuori di città ad incontrare i mercanti, *romerii* o viandanti, per invitarli ad albergare nella propria osteria, o di accoglierli in questa senza che prima quelli si fossero presentati all'ufficio delle *bollette* (*ad bulletas*), che si trovava nel cortivo del palazzo del Comune. Il contravventore era punito con la pena di 25 lire di piccoli.

Inoltre, come per il frumento, così per il vino, un bando preciso, rinnovato nel 1340, vietava la compra anticipata del vino nuovo, e la permetteva solo nel caso che questo si fosse pagato al prezzo di vendita ch'esso avrebbe avuto al tempo delle vendemmie. Con questo provvedimento assai sapiente si preveniva e s'impediva l'*incanipazione*, e quindi l'alienazione ed insieme il rialzo dei prezzi. Il contravventore era punito con la perdita del prezzo dato in anticipazione e del diritto di ricorrere alla giustizia.

Come poi fossero arredate le osterie più comuni, ce ne offre un'idea un inventario, redatto dall'ufficiale del Comune in occasione di un sequestro dei mobili, per questione di debiti, operato all'oste di Casale, Prevedato. Ecco tutto: quattro deschi, una *tagia* (fusto o ceppo),

un tavoliere, un banco, una tina da burattare, un'arca di noce, due calderotti di bronzo, due padelle (*fresoras*), uno spiedo, due catene, una cassa di noce, un cofanetto, un secchio di rame, una madia (*vanduglam*) da salare, un carniere da risalare le carni, una roncola, una mannaia, sette lacci da cinghioni, quattro taglieri, due piatti, due scodelle, due catini, due scodellini, un catino di legno, tre botticelli (*charatellos*), una *pezzana*, un barile, due bigonci, una *zancola* e il badile.

Nihil - ripeterò ancora - *sub sole novum*; infatti neppure nel Medioevo mancava la tassa sul vino, alla quale erano obbligati tutti i produttori del liquore di Bacco, nessuno eccettuato. Anche per questa funzione erano designate delle speciali commissioni, ciascuna delle quali, come per la requisizione del grano, era composta di un cittadino, d'un notaio e un banditore del Comune. Ognuna di esse, pertanto, doveva recarsi in quella parte del territorio trivigiano che le era stata assegnata; e il territorio era stato così spartito: Campagna di sopra e Campagna di sotto; Mestrina di sopra e Mestrina di sotto; Zosagna di sopra e Zosagna di sotto; la regione di qua della Piave e la regione di là della Piave; l'Asolano, la Castellana, il Noalese e la regione d'Oderzo.

I *merighi* poi e i *giurati* delle ville e delle comunità dovevano fornire agli ufficiali, incaricati di prender nota del *quantitativo* del vino e del secondo vino (*primaqua*), vitto e alloggio, sia per loro, che per i cavalli; gli ufficiali poi avrebbero pagato coi propri denari le spese fatte per questo scopo.

Al primo arrivo della commissione in una villa, il banditore proclamava nella piazza di essa, per ordine del podestà e capitano di Treviso, le seguenti intimazioni: Chi avesse occultato vino o *primaqua* era punito con l'ammenda di 20 soldi piccoli per ogni *conzo*, e con la perdita della merce. Il tavernaio o altra persona, che avesse

venduto vino alla spina, prima di aver soddisfatto il dazio imposto, era obbligato a manifestarne la quantità sotto la stessa pena; pena che era pure comminata a chiunque avesse frodato o eluso la nuova imposta. Ogni abitante della villa era tenuto a manifestare con verità agli ufficiali del Comune il numero delle bocche (*omnes buchas*) della sua famiglia da un anno in su, sotto pena di pagare 10 lire di piccoli per ogni bocca non palesata.

I merighi poi e i giurati della villa e due dei migliori dei loro vicini erano tenuti, sotto pena dell'ammenda di 10 lire ciascuno, di condurre gli ufficiali del podestà in ogni casa e in ogni cantina della villa, e gli ufficiali dovevano prendere nota in iscritto del *quantitativo* di ogni qualità di vino e di vinello, segnandone il nome del detentore e aggiungendo inoltre in quanti recipienti esso si contenesse. Ciò fatto, gli ufficiali designavano la tassa che il detentore del vino o della *primaqua* doveva pagare, tenendo conto della quantità bevuta dalla famiglia dal principio delle vendemmie al tempo della loro venuta nella villa, detraendo *mezzo bigoncio* al mese per ogni bocca: *in ratione dimidii congii pro bucha omni mense*; e dovevano annotare questo accanto al quantitativo trovato e constatato. Gli ufficiali poi, che avessero, per qualunque motivo, notato a qualche persona una quantità di vino minore della reale o avessero commesso altra irregolarità fraudolenta nel disimpegno del loro ufficio, erano puniti con la stessa pena dei *celatori* di vino, e nello stesso tempo privati del loro ufficio.

Il detentore di vino, che avesse pagato l'imposta per quello che teneva in altra villa, doveva mostrare la bolletta della soluzione fatta, bolletta o cedola, che gli ufficiali rilasciavano in ogni famiglia che avesse pagato la tassa imposta. Frattanto, nessuno poteva passare con la famiglia da una villa all'altra senza averne prima ricevuto permesso scritto dal podestà, e

ciò per evitare che fosse frodata la nuova imposta; e se mai alcuno avesse fatto questo, il bando obbligava tutta la comunità e gli uomini di quella villa a soddisfare per lui la tassa non pagata: *et non admittetur aliqua excusatio*.

Qualora poi gli ufficiali, a ciò deputati, avessero trovata qualche casa o cantina chiusa e non avessero potuto averne le chiavi, erano tenuti ad aprirla in qualunque modo, ad entrarvi e a prenderne nota del vino e della *primaqua* ivi trovati. Agli ufficiali, da ultimo, era severamente vietato d'imporre retribuzioni (*angarizare*) alle persone per le spese incontrate per sé e per i propri cavalli; ma dovevano acquistare ciò che era loro necessario a giusto prezzo col denaro proprio; denaro, che poi sarebbe stato loro rimborsato nel modo che già si vide.

I cavalli erano noleggiati ad otto soldi piccoli per ciascuno; e questi denari derivavano dal contributo, che il podestà aveva imposto di 8 soldi per ciascun fuoco d'ogni villa.

Una lettera infine del podestà di Treviso, Donato Moro, ci fa sapere che, nonostante tutta la diligenza e l'accortezza degli ufficiali, inviati per prendere nota del vino nuovo, i contadini, astuti come sempre, erano riusciti a nascondere parecchio, e perciò il podestà di Treviso, scrivendo a quello di Castelfranco, Andrea Zane, incaricandolo di mandare per le ville della sua podesteria gli ufficiali, deputati a prendere in nota del prodotto del nuovo vino, gli diceva di raccomandar loro caldamente di usare ogni diligenza e rigore, affinché parte del vino non fosse occultata, com'egli sapeva essere stata occultata in passato fra le siepi, le fratte, i cespugli e i boschi, per la qual cosa il Comune ne aveva sentito grave danno: ed aggiungeva che il denunziatore del vino celato, oltre che il suo nome sarebbe stato tenuto segreto, avrebbe avuto la terza parte del vino nascosto.

E di vino e di tarvernai basti.

Veneti a tavola



Veneti a tavola. Itinerario gastronomico delle Venezie, di Alberto Bertolini ; introduzione di Giuseppe Longo. - Milano : Longanesi, [1964]. - 207 p., [20] carte di tav. : ill. ; 19 cm.

Alberto Bertolini nacque a Padova nel 1901. Nel 1920 il giovanissimo padovano è alla direzione del neonato settimanale repubblicano "La Riscossa". Bertolini vi resta soltanto un paio di mesi, perché chiamato alla cronaca della "Gazzetta di Venezia" e poi al Gazzettino. Del giornale veneziano Bertolini diventerà inviato e una delle firme più celebri. Vi resterà fino al 1963 quando morirà in un incidente stradale mentre era in viaggio per un servizio. Oltre che eccellente giornalista, Bertolini fu un applaudito commediografo. Con il giornale veneziano collaborò anche come inviato, diventando una delle firme più autorevoli e popolari. Alberto Bertolini morì a Venezia nel 1963, a 62 anni, in un incidente stradale, mentre era inviato per un servizio. Intensa la sua attività editoriale oltre che giornalistica. Nel 1964 esce postumo *Veneti a tavola. Itinerario gastronomico delle Venezie*. La presentazione è affidata a Giuseppe Longo, direttore allora del Gazzettino, che, dopo aver scritto che Bertolini, «...era un uomo aperto, un giornalista assai bravo, uno scrupoloso cronista teatrale» se la prende, già allora, (cosa direbbe oggi alla vista di Master Chef) con i cuochi e i *mâitres* dei ristoranti dei grandi alberghi che si

«ritengono depositari del gusto e, invece, spesso, sono i propagatori di incurabili gastropatie e gli alienatori dei nostri bennati palati»; se la prende anche con le nuove “streghe” dell’industria alimentare. Il suo invito. «Quindi se vogliamo mangiar bene cerchiamo di stare alla larga dai tecnici e affidiamoci ai dilettanti, a quei dilettanti però che hanno fatto la fama della nostra cucina, che non è quella dei grandi alberghi, bensì quella delle piccole osterie di campagna, delle trattorie di certi vicoli nascosti di Roma o di Milano, di Bologna o di Verona, dove, ancora, grasse massaie assaggiano gli spaghetti, per sentire se tengono, traendoli dall’acqua bollente con l’indice e col pollice; dove, ancora, accanto alla ormai inevitabile cucina a gas, ardono fornelli a carbone di legna o braci sonnolente attendono lombi di castrato e costolette d’agnello, e schidioni appuntiti traforano porchette di York con garofano in bocca [...] Costoro hanno salvato l’Italia, a costoro noi dobbiamo la nostra salute, la conservazione dei nostri gagliardi appetiti, le nostre placide digestioni, le nostre sane ebbrezze di bevitori parchi, lenti, metodici ma durevoli, di vini sanamente imbottigliati e saggiamente custoditi e ancor più saggiamente stappati».

Bertolini sembra quasi concedersi una gustosa pausa dal suo lavoro... e riversa la sua abilità di critico sui piatti veneti offrendoci un gustoso viaggio, tra città e campagna, una sorta di travel food tipo quello di Paolo Monelli con *Il Ghiottone errante* uscito nel 1935.

Gli anni, i contesti storici sono importanti: siamo nel pieno del miracolo economico e il nuovo avanza, anche nella ristorazione, nella distribuzione. Si ha quasi l’impressione che un mondo stia scomparendo e allora... tutti in trincea, elmetto, pardon scolapasta in testa, a difendere, meglio a creare una nuova tradizione che guarda, già allora, con nostalgia al mondo contadino e ai suoi sapori.

Con uno stile “gustoso” l’autore percorre in lungo e largo, in 14 tappe, paesi e città delle Tre Venezie, da Trento a Trieste. A proposito di Vicenza scrive, dopo aver dedicato pagine succulente al piatto principe “polenta e baccelà”: «A Vicenza esistono ancora, insieme coi più aggiornati ristoranti, trattorie e osterie d’antica rinomanza, *a la vecia*, come «Polenta e baccelà» in viale Pale, «Da Schioppi», il «Righetti» presso la Posta... Vicenza è tuttora all’avanguardia del buon mangiare».

Completa il suo diario con un indice dei piatti di cui si parla, dei vini triveneti nominati e delle trattorie e osterie citate. A mo’ di commento visivo chiude l’opera con un album di foto, rigorosamente in B/N, che documentano trattorie e ristoranti, cuochi e oggetti legati alle cucine. Un libro da... «gustare» con un velo di malinconica nostalgia.

Manuali

Guerra allo spreco / a cura di Cesare Alimenti per l’Ufficio propaganda del P.N.F. - Bologna : S. A. Poligrafici Il resto del Carlino, stampa 1941. - 47 p. : ill. ; 19 cm.

Nel cuore di un’epoca segnata dalla necessità e dall’ingegno, ‘Guerra allo Spreco’ emerge come un manifesto di rigore e consapevolezza. Nell’introduzione si legge che la lotta contro gli sprechi non è solo un’azione virtuosa, ma un pilastro essenziale della politica autarchica. L’autore sottolinea che promuovere la produzione nazionale senza contrastare lo spreco sarebbe incoerente e controproducente, soprattutto in un periodo in cui il Paese affronta carenze di risorse vitali per la sua sopravvivenza e per la condotta bellica. Ogni cittadino, grande o piccolo, è chiamato a fare la sua parte: dalla famiglia che ottimizza i consumi domestici all’industria che riduce gli scarti, passando per l’agricoltura e il settore sociale.

Avanzi d'autore: a tavola con gusto e senza sprechi ovvero noi e il frigorifero in 120 ricette

/ Giovanna Ruo Berchera & Paolo Massobrio. - Alessandria : Comunica, stampa 2005. - 447 p. : ill. ; 22 cm.

Un manuale con 120 ricette per cucinare con gusto e senza sprechi, includendo consigli per fare la spesa, conservare e cuocere gli alimenti. Ogni mese presenta storie di Andrea Sinigaglia della Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con ricette stagionali di antipasti, primi, secondi, piatti unici, contorni, dolci e conserve, e 12 ricette originali di grandi chef italiani. Include un'appendice sugli utensili da cucina, un glossario dei termini e indici per portata e tipologia di prodotto.

Avanzi popolo: l'arte di riciclare tutto quello che avanza in cucina : storie, ricette e consigli /

Letizia Nucciotti. - Viterbo : Stampa alternativa/ Nuovi equilibri, [2009]. - 327 p. : ill. ; 25 cm.

Esiste una cucina che rifugge dal precotto e dall'"usa e getta", non riconoscendosi nella semplice esecuzione di qualche ricetta gradevole o nell'allestimento di un pasto occasionale. È quella proposta in questo libro, tra ricette, consigli e racconti. Una cucina che diventa un modo di essere e di vivere, riassume una scelta di qualità, di cura e di economia, prevede razionalizzazione degli spazi e un investimento di tempo ed energie non sporadici. Una cucina in cui l'avanzo non è uno scarto, ma un alimento a pieno titolo, utile a completare, arricchire o trasformare un pasto, aggiungendo al gusto del palato quello più profondo e persistente del rispetto e del non spreco. Fino al punto di creare appositamente degli avanzi.

LETTERATURA

Il ghiottone errante: viaggio gastronomico attraverso l'Italia / Paolo Monelli ; con disegni di

Novello. - Roma : Biblioteca del Vascello, c 1992. - 186 p. : ill. ; 21 cm.

Un vero epicureo a caccia di emozioni gastronomico-enologiche e i suoi racconti attraverso le varie tavole d'Italia in compagnia di Novello (astemio trascinato per cantine) che questi diversi sapori descrive per immagini con tratto rapido e occhio divertito: 94 illustrazioni per uno dei testi più divertenti dello scrittore modenese uscito nel 1935.

Senza vizi e senza sprechi: la virtù in cucina e la passione degli avanzi / Fabio Picchi

Milano : Mondadori, 2010. - 112 p. ; 21 cm.

Fabio Picchi, fondatore del Cibrèo, valorizza la tradizione e il recupero degli avanzi in cucina. In questo libro, un'autobiografia e manifesto culinario, Picchi insegna a evitare sprechi, considerandoli un principio di economia che alimenta la virtù. Organizzato in sette capitoli, ciascuno dedicato a un peccato capitale, il libro mostra come preparare piatti specifici per superare vizi: la polenta per l'Accidia, la pasta e fagioli contro l'Avarizia, il risotto alla fiorentina contro l'Invidia, e il purè di patate contro l'Ira. L'autore esplora anche il valore emotivo e sociale del cibo, condividendo la sua visione personale.

STUDI

La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa / Massimo Montanari

Roma [etc.] : Laterza, 1997. - VIII, 262 p. ; 21 cm.

Un libro di storia dall'impianto estremamente originale: il cibo e i comportamenti alimentari diventano la chiave di lettura per un approccio globale alla storia d'Europa dal III secolo d. C. sino ad oggi.

Credere, obbedire, cucinare: i ricettari italiani tra le due guerre / Domenico Musci. - Torino :

Ananke, 2009. - 174 p. : ill. ; 24 cm.

Un libro dedicato ai ricettari che hanno scandito la vita delle massaie nell'Italia tra le due guerre. Mantenendo sempre l'approccio "leggero", ma comunque storico e originale, scopriremo un nuovo pezzetto della nostra storia: una storia non di grandi uomini e di grandi imprese, ma fatta di ricette e consigli per il buon mantenimento del focolare domestico. La "dirigente della famiglia" è la vera protagonista dei consigli degli esperti: tutto quello che le donne devono sapere per nutrire e rendere piacevole la vita degli uomini "impegnati" a fare la storia.

Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo / a cura di Andrea Segrè e Luca Falasconi. - Milano : Edizioni Ambiente, 2011. - 124 p. ; 19 cm.

Dal 1974 lo spreco alimentare mondiale è aumentato del 50%. Negli Stati Uniti il 40% del cibo prodotto viene gettato, in Gran Bretagna 6,7 milioni di tonnellate di cibo perfettamente consumabile finiscono tra i rifiuti ogni anno, e in Svezia ogni famiglia spreca il 25% del cibo acquistato. In Italia, ogni anno si perde una quantità di cibo sufficiente a nutrire tre quarti della popolazione italiana. Solo di recente, grazie alla crisi economica e al cambiamento climatico, l'attenzione verso lo spreco alimentare è cresciuta. Questo libro analizza la filiera agroalimentare e gli sprechi, valutando le conseguenze economiche, ambientali, nutrizionali e sociali. La conclusione? Consumare meno e meglio è possibile, basta volerlo.

Nourrir la ville: ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen âge / par Fabien Faugeron ; préface d'Élisabeth Crouzet-Pavan
Rome : École française de Rome, 2014. - XXV, 885 p. : ill. ; 24 cm.

Negli ultimi 50 anni, lo studio dell'Europa medievale è stato profondamente trasformato da nuovi approcci nella storia sociale e culturale, come l'agiografia, gli studi di genere e la storia delle emozioni.

Tuttavia, la storia economica ha perso rilevanza, oscurata da teorie postmoderne e antropologiche. Nonostante ciò, la ricerca sull'economia medievale è continuata, influenzata da queste stesse tendenze, specialmente in Europa. Oggi, la storia economica sta tornando centrale nella storiografia medievale, come dimostra l'analisi di Fabien Faugeron sull'approvvigionamento alimentare nella Venezia medievale. Il suo studio, confrontabile con altre opere su città italiane come Firenze, Roma e Milano, si distingue per la sua ricchezza di dati e ampiezza cronologica, ponendo un nuovo standard per future ricerche sul tema.

Il mercato della filiera corta: i farmer's market come luogo di incontro di produttori e consumatori / a cura di Silvio Franco e Davide Marino. - [S. l. : s. n.], 2012 (Guidonia : CSC grafica). - 44 p. ; 30 cm.

Le Filiere corte sono modalità di commercializzazione alimentare che riducono gli intermediari e favoriscono le transazioni locali. Sebbene rappresentino una piccola parte del mercato agroalimentare, sono al centro di un dibattito scientifico e politico sempre più acceso. In Italia, circa il 30% delle aziende agricole pratica la vendita diretta, con un focus sui farmers' market. Uno studio ha censito 947 farmers' market nel 2010, soprattutto nel Nord Italia e nei centri urbani medi. È stata condotta un'indagine su 13 mercati, coinvolgendo 458 consumatori, 158 produttori e i responsabili dei mercati. Sono state identificate tre tipologie di produttori e consumatori, evidenziando una convergenza tra produttori innovativi e consumatori alla ricerca di prodotti particolari. L'analisi mostra la varietà di mercati contadini e le diverse motivazioni dei partecipanti. Un elemento comune è la scarsa attenzione al prezzo da parte dei consumatori, suggerendo che le strategie per sostenere i mercati contadini dovrebbero focalizzarsi sugli aspetti distributivi piuttosto che sul prezzo.

Cibo : la sfida globale / Paolo De Castro ; con contributi di Felice Adinolfi ... [et al.] ; prefazione di Matteo Renzi. - Roma : Donzelli, 2015. - VIII, 165 p. ; 17 cm.

Il cibo rappresenta una delle maggiori sfide del mondo globalizzato, poiché la globalizzazione ha trasformato profondamente i sistemi agricoli e alimentari. Questo cambiamento coinvolge i flussi commerciali, le politiche statali e le scelte dei consumatori, creando opportunità ma anche rischi. Di fronte a una crescente domanda alimentare e alle sfide poste dai cambiamenti climatici, sarà fondamentale adottare soluzioni più sostenibili e rafforzare il ruolo della ricerca e dell'innovazione. Il libro analizza queste tematiche, in linea con le questioni centrali dell'Expo 2015, sottolineando l'importanza di ripensare le politiche alimentari in un contesto globale sempre più complesso. L'Expo si propone come un forum per confrontare diverse visioni sul futuro, con l'obiettivo di imparare dagli scontri e dai dialoghi tra prospettive diverse, come da tradizione delle grandi Esposizioni universali.

Food and the city : il cibo e la città : 7. Congresso AISU, Milano-Padova 2-5 settembre 2015. - Padova : Coop. Libreria Ed., 2015. - 65 p. : ill. ; 21x21 cm.

Il volume, attraverso le sintesi di centinaia di contributi presentati al VII Congresso dell'Aisu - Associazione Italiana di Storia Urbana, Food and the City, organizzato in occasione dell'Expo di Milano 2015, analizza i molteplici legami tra il cibo e la compagine urbana dall'antichità all'età contemporanea. I processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo; le architetture degli spazi a essi dedicati, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie; la continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa; i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in luce gli innumerevoli ruoli

assunti dal cibo nelle trasformazioni delle città e dei loro territori. I legami del cibo con la vita dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità locali, regionali e nazionali.

Food and the cities: politiche del cibo per città sostenibili / a cura di Andrea Calori e Andrea Magarini. - Milano : Ambiente, 2015. - 196 p. : ill. ; 19 cm.

Dal 2008 più della metà della popolazione umana vive in città. Si tratta di un evento che non ha precedenti nella storia e che apre scenari nuovi anche per quanto riguarda la sostenibilità dei sistemi alimentari a scala locale, regionale e planetaria. Nei centri urbani si concentrano i maggiori consumi di cibo, ed è nelle città che si trovano i centri decisionali, le infrastrutture e le organizzazioni su cui convergono i sistemi alimentari dell'economia globalizzata. "Food and the Cities" racconta le esperienze di diverse città nel mondo come Almere, Amsterdam, Bristol, Gent, Londra, Malmö, Melbourne, Milano, New York, Toronto, San Francisco, Vancouver e decine di altre città. Ciascuna di esse ha adottato politiche sul cibo articolandole in termini di governance, produzione locale, accesso, educazione, riduzione degli sprechi e degli impatti, promozione dell'agroecosistema, fino ad arrivare a vere e proprie strategie urbane per il cibo.

Eating planet: cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro / Barilla Center for Food & Nutrition / Barilla center for food & nutrition. - [Nuova ed.]. - Milano : Ambiente, 2016. - 317 p. : ill. ; 24 cm.

"Eating Planet" rappresenta le proposte del Barilla Center for Food & Nutrition per vincere la sfida della sostenibilità del sistema agroalimentare globale. Si tratta di uno scenario complesso, carat-

terizzato da tre paradossi - lo spreco di cibo, la coesistenza di malnutrizione e obesità, le distorsioni nell'uso delle risorse - a cui è urgente dare risposta. Scritto con il contributo di un panel di esperti di fama internazionale, il libro dà conto degli sviluppi più recenti del dibattito e della ricerca in tema di cibo e alimentazione. Questa edizione presenta inoltre una serie di iniziative che decisori, operatori economici e cittadini dovrebbero attuare nei molteplici ambiti implicati, tra cui le piattaforme di azione del Milan Protocol e dello Youth Manifesto, elaborate nel quadro delle attività di BCFN e per dare concretezza all'eredità di Expo 2015.

Il sistema del cibo a Milano: cinque priorità per uno sviluppo sostenibile / Gruppo di lavoro di EStà Economia e sostenibilità ; resp. scient. Andrea Calori. - [Milano : s. n.], 2018. - 146 p. : ill. 30 cm.

Le politiche urbane del cibo mirano a integrare e coordinare azioni settoriali per migliorare la sostenibilità, la resilienza, l'equità e l'inclusività dei sistemi alimentari. La principale sfida consiste nel passare da interventi frammentati a strategie di governance più efficaci e strategiche. A Milano, questo approccio viene sperimentato attraverso l'integrazione orizzontale, che coinvolge direzioni tematiche, società pubbliche e attori urbani, e l'integrazione verticale, che collega le autorità metropolitane, regionali ed europee. La Food Policy di Milano si configura come un processo complesso di governance condivisa, non come un semplice progetto settoriale, coinvolgendo tutte le componenti dell'amministrazione e della città.

Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive / a cura di Egidio Dansero ... [et al.]. - Torino : Celid, 2019. - 322 p. : ill. ; 30 cm.

Il volume, composto da 25 contributi, è l'esito

di un lavoro avviato dalla Rete Politiche Locali del Cibo nel corso del 2019 e terminato all'inizio del 2020 e rappresenta la prima esperienza italiana di messa a sistema delle iniziative locali legate alle politiche del cibo. Ne emerge una molteplicità di modelli che il libro racconta e analizza, proponendo per la prima volta un percorso di lettura organico, partendo dalle grandi città, come Roma, passando per Milano, Torino e Genova, toccando poi centri medi (Bergamo, Pisa, Livorno, Matera e Trento), fino a quelli minori (Camaione, le Madonie, la Piana di Lucca, la Valle del Tronto), con alcuni approfondimenti dedicati in particolare ai temi dell'economia circolare e del contrasto allo spreco alimentare.

Basta sprechi: viaggio nel mondo del recupero alimentare a Vicenza / Luca Zanon. - [S. l. : s. n., 2022?]. - 79 p. ; 21 cm.

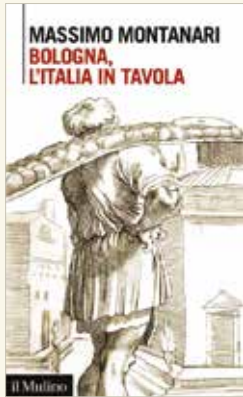
Ogni Italiano, in un anno, butta via 27 chili di cibo perfettamente sano. Sono 9 miliardi di euro di spreco, 25mila calorie, 55 pasti. Ma da dove nasce questo spreco, e quali sono i meccanismi messi in atto per combatterlo? In questo libro Luca Zanon, imprenditore attivo nel mondo del recupero alimentare, non solo ci racconta chi spreca, come e perché, ma parla anche degli "anticorpi" che combattono questo spreco. Dalle associazioni di volontariato agli ortomercati, passando per le app anti-spreco, l'autore fa una fotografia del suo mondo, e lancia una sfida per il futuro: spreco zero.



Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche

a cura di Massimo Montanari, Laterza 2021

Il cibo è uno straordinario strumento di comunicazione. È una forma di linguaggio che comunica idee e valori, caricando il gesto del mangiare di significati che pur cambiando nel tempo e nello spazio hanno sempre una straordinaria forza espressiva – quella che solo gli oggetti e le pratiche d'uso quotidiano possono avere. Questo libro descrive la dimensione politica del linguaggio alimentare, in due direzioni. Da un lato guarda al cibo come segno di appartenenza a una comunità, capace di definire l'identità di gruppi sociali, economici, culturali, religiosi – per ciò stesso assumendo una dimensione politica. Dall'altro guarda alle azioni promosse dai pubblici poteri per garantire sicurezza alimen-



tare ai sudditi, o cittadini: politici sono quegli interventi; politici i 'discorsi' che li accompagnano, facendone veicolo di propaganda e di narrazioni collettive. Intrecciando e facendo interagire tali prospettive, il 'linguaggio del cibo' non si limita a esprimere il reale, ma contribuisce a crearlo – come tutte le forme di comunicazione. I saggi del volume si muovono liberamente nel tempo e nello spazio, attraversando i territori della storia, dell'antropologia, della semiotica, della filosofia, della storia dell'arte. Approcci diversi e complementari, che evidenziano le sorprendenti potenzialità della storia dell'alimentazione come chiave di accesso alla storia.

Bologna, l'Italia in tavola

Massimo Montanari, Il mulino 2021

«Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si facciano salcicciotti i migliori che mai si

mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore ne aguzzano l'appetito... benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani» (Ortensio Lando, 1548). Perché la cucina bolognese è così famosa? Per le sue specialità, mortadella o tortellini, che si sono affermate nei secoli? In realtà fin dal Medioevo la città deve la sua qualifica di «grassa» non tanto a cibi specifici, quanto a una marcata disposizione all'accoglienza e alla sua funzione di grande snodo commerciale in cui si incrociano merci e alimenti (quindi culture) di ogni provenienza. Riandando alla storia delle varie specialità Montanari mostra come la cifra della cucina bolognese sia l'amalgama di elementi non locali: non esiste una tradizione «pura», non ci sono ricette originali e immutabili; quello che ha reso Bologna una capitale gastronomica è, al contrario, l'aver saputo rappresentare la cucina italiana nel suo insieme.



Sicurezza alimentare, diritto al cibo, etica della sostenibilità: politiche giuridiche, economiche e sociali

a cura di Califano Licia, Franco Angeli 2022

La sicurezza alimentare, intesa nella sua più ampia accezione di “diritto al cibo”, si configura come un diritto fondamentale preordinato al rispetto della vita stessa. A nessun essere umano può essere garantito il diritto alla vita se, contestualmente, non viene soddisfatto il bisogno ad un cibo qualitativamente e quantitativamente sufficiente. Un valore del cibo che, nella prospettiva metodologica integrata e interdisciplinare accolta in questo volume, alla dimensione esistenziale del cibo coniuga un ragionamento orientato ad elaborare scelte politiche di intervento e ad evidenziare i limiti di un modello socio-economico che continua a muoversi all’interno di un paradigma lontano da logiche di consumo sostenibile e dal rispetto dei diritti delle persone.



Non buttarlo! Espedienti geniali e ricette fuori dagli schemi per minimizzare gli sprechi in cucina, risparmiare e far bene al pianeta

Alessio Cicchini @rucolaaa, Giunti 2023

“In questo libro ti racconto di quanti sprechi alimentari produciamo in Italia, di ciò che secondo me è utile fare per contenerli – senza impazzire e nei limiti del possibile – e di due modi pratici e divertenti per dare nuova vita agli scarti, risparmiando pure qualche soldino e facendo del bene al pianeta: il regrowing e le ricette. Perché tutte le azioni, anche le più piccole, contano. Smettiamo di pensare che tirare fuori un pasto dagli scarti, per quanto minimo, sia insignificante. Smettiamo di credere che cambiare una piccola abitudine e rendere un gesto quotidiano più sostenibile sia inutile. Ogni azione, anche la più piccola, conta. Tante azioni, tutte insieme, contano ancora di più. Bando alle ciance, diamoci da fare.” (Alessio)

“La via della soia. Una storia politica, economica e diplomatica del Giappone contemporaneo” di Felice Farina

Maddalena Borsato

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (di xxxxx?)



Il titolo riassume perfettamente l'essenza dell'opera: un intreccio ben calibrato di vicende politiche, economiche e diplomatiche che ruotano attorno alla relazione profonda e cruciale tra il popolo giapponese e uno specifico alimento, la soia. Farina sfrutta la sua esperienza di studioso del Giappone per tracciare una storia gastronomico-politica che, partendo da un singolo ingrediente, assume una portata globale. Da una prospettiva inizialmente micro-storica, il racconto si amplia, mostrando come la soia abbia influenzato politiche ed economie su scala mondiale. Per farlo, l'autore riesce a intrecciare il linguaggio specialistico dei più recenti *Food Studies* con una ricca documentazione storica e una conoscenza profonda del Giappone meno noto. Farina si inserisce così in una tradizione illustre, richiamando lavori monumentali come quello di Sidney Mintz sullo zucchero o la trilogia storica di Piero Camporesi su latte, brodo e sangue. Tuttavia, la soia ci appare come un alimento distante, che in qualche modo non ci appartiene; eppure, come si scopre leggendo il saggio, le vicende che la riguardano sono molto più vicine a noi di quanto

immaginiamo, rendendole per questo ancora più affascinanti. L'autore, in aggiunta, utilizza in modo efficace le categorie ormai consolidate negli studi gastronomici - quali *food from somewhere* e *food from nowhere* - per ricostruire la storia di quest'ingrediente: da simbolo identitario di una cucina percepita, anche se in modo approssimativo, come "asiatica", la soia si è trasformata, nel giro di un secolo, in un ingrediente globale e globalizzato, privo di una chiara connotazione nazionale o continentale. In un movimento ciclico, però, essa è tornata a essere il simbolo di un Giappone in espansione, grazie a strategie gastronazionalistiche basate sulla riappropriazione culturale di un alimento considerato essenziale per la cultura - non solo alimentare - del popolo giapponese (p. 11).

Nel corso dei vari capitoli, Farina ci mostra come la storia del Giappone sia profondamente legata alle vicende che hanno interessato la parabola della soia. A partire dal nome che le attribuiamo, un adattamento del giapponese *shōyu*, oggi identificato con la salsa di soia presente in molti ristoranti "asiatici" (per restare nell'approssimazione) e nelle nostre dispense domestiche. Lo storico ci conduce indietro nel tempo, spiegando che la soia si diffuse in Cina ben prima che in Giappone. Sebbene il luogo d'origine esatto resti incerto, la prima testimonianza scritta risale alla Cina del 1024 a.C., circa duemila anni prima che in Giappone, dove la soia compare solo agli inizi dell'VIII secolo. Farina mette in luce i legami della soia con la diffusione del Buddhismo, sottolineando il ruolo sociale che le attribuivano i monaci cinesi. La sua diffusione in Giappone fu strettamente collegata proprio all'espansione del Buddhismo, favorita per di più dalla dieta vegetariana prescritta dai monaci.

In una vicenda per certi versi simile a quella che caratterizzò lo zucchero nelle colonie su-

damericane, il saggio evidenzia come la coltivazione della soia in Manciuria, regione colonizzata a lungo dal Giappone nel nord-est della Cina, sia un fenomeno recente, iniziato solo alla fine del XIX secolo (p. 17). La soia fu introdotta principalmente per la capacità di migliorare la fertilità del suolo, e presto la Manciuria - al pari della Corea per il riso e di Taiwan per lo zucchero - divenne una vasta monocoltura dedicata quasi interamente all'esportazione (p. 23). Se all'inizio del '900 il mercato principale della soia manciuriana era l'Europa, con la creazione dello stato fantoccio di *Manzhouguo*, la produzione passò sotto il controllo giapponese. Solo con la fine dell'impero giapponese cambiarono i giochi internazionali e i conseguenti flussi di esportazione.

Farina a questo punto ci conduce oltreoceano: dal 1931, infatti, furono gli Stati Uniti a diventare uno dei principali produttori di soia (p. 29). Quando ci si sposta così lontano nel tempo e nello spazio, le storie che raccontano questi scambi spesso assumono un tono leggendario, pur mantenendo un fondo di verità. Se, per esempio, si dice che nel 1610 un pellegrino musulmano di nome Baba Budan contrabbandò semi di caffè dallo Yemen per portarli in India incollandoseli al petto (cfr. Liberman 2023, p. 41), nel caso della soia, si narra che la nave *Auckland*, viaggiando nel 1850 da Hong Kong a San Francisco, salvò alcuni marinai giapponesi da un battello in avaria: in segno di gratitudine, questi donarono al medico che li curò un pacchetto di semi di soia (Farina, p. 31). Le guerre influenzarono ulteriormente la crescita del commercio della soia: durante il conflitto mondiale, la domanda di prodotti ad alto contenuto proteico crebbe vertiginosamente, così come la richiesta di oli vegetali per la produzione di glicerina necessaria agli esplosivi. Ma, soprattutto, la soia divenne essenziale per la

produzione di mangimi per animali, trasformandosi negli anni '40 in una delle principali colture statunitensi (p. 36). Questo sviluppo fu favorito anche dall'uscita della Cina dal mercato internazionale con l'arrivo di Mao Zedong, rendendo gli Stati Uniti dal dopoguerra in poi il principale fornitore di soia per il Giappone. Curiosamente, nonostante la soia sia un ingrediente fondamentale in moltissime preparazioni della cucina giapponese, il Giappone dipende tuttora dalle importazioni. Farina sottolinea come, in un dopoguerra caratterizzato dal fiorire dell'industria alimentare, furono gli americani a reinserire la soia nella dieta giapponese attraverso campagne pubblicitarie su vasta scala, che includevano le *kitchen cars* in giro per Tokyo e articoli sulle riviste femminili (pp. 42-43). Un esempio emblematico e simbolo del legame a doppio filo tra scienza nutrizionale e industria alimentare statunitense (cfr. Pollan 2009) è la prima margarina prodotta in Giappone, ricavata proprio dall'olio di soia.

La relazione tra Giappone e soia prese una nuova piega nel 1973, quando il governo Nixon bloccò le esportazioni per contrastare l'inflazione. Il Giappone, realizzando la necessità di diversificare i fornitori, trovò nel Brasile la soluzione ideale, grazie ai migranti giapponesi che già all'inizio del Novecento avevano reso il paese adatto alla coltivazione della soia; fu così che un programma ventennale trasformò in coltivazione di soia migliaia di ettari, soprattutto nella regione del Cerrado (p. 56). Nonostante i tentativi di espandere la produzione in Mozambico e Cina, il successo brasiliano rimane pressoché ineguagliato.

Nell'ultima parte del saggio, Farina si concentra sul ruolo della soia nella cucina giapponese, evidenziando relazioni e caratteristiche che rafforzano la consistenza teorica della nar-

razione storica nei capitoli precedenti. La soia, infatti, rappresenta un esempio ideale per affrontare i temi del gastronazionalismo e della gastrodiplomazia in una delle cucine nazionali oggi più influenti a livello globale. Quest'ingrediente dalla storia complessa e itinerante è diventato un simbolo dei valori giapponesi all'estero, un patrimonio da preservare e una rappresentazione della loro cultura, non solo culinaria. Due aspetti in particolare meritano secondo me di essere approfonditi, poiché aprono la strada a questioni complesse e di grande interesse anche per un possibile prosieguo della ricerca. Il primo riguarda il legame tra scienza nutrizionale e identità culturale, ben esemplificato tanto dalla cucina tradizionale giapponese, il *washoku*, riconosciuto dal 2013 come patrimonio immateriale dell'Unesco, quanto dalla "dieta mediterranea" (nell'Unesco dal 2010), in un confronto con il caso italiano che potrebbe essere esplorato ulteriormente dal punto di vista della filosofia politica e della storia diplomatica internazionale (cfr. Moncetti 2021). In entrambi i casi, un insieme di idee stereotipicamente considerate autentiche viene elevato a sinonimo di valori nutrizionali, influenzando anche l'educazione alimentare e la conservazione di un patrimonio socio-culturale. Se da un lato è di certo riduttivo limitare la salubrità di un alimento alle sue componenti chimiche - uno dei principi cardine della scienza nutrizionale - dall'altro è altrettanto rischioso associare la qualità esclusivamente alla sua origine o a un presunto tradizionalismo.

Il secondo punto, strettamente legato al primo, riguarda il ruolo della soia e del suo sapore umami nella cucina *kaiseki*, che ha origine nella cerimonia del tè. Come sottolinea Farina (p. 68), la diffusione di questo ingrediente e l'esaltazione del "quinto sapore", insieme all'elevazione della *kaiseki* a modello di *fine dining*

a livello pressoché globale, hanno permesso al Giappone di trasformare una pratica, inizialmente riservata a un'élite - complesso connubio di ritualità religiosa e performance artistica - in una tradizione percepita nell'immaginario internazionale come familiare e accessibile, diventando un simbolo forte dell'identità culinaria giapponese. In realtà, la cucina *kaiseki* non ha sempre avuto un ruolo centrale nella cerimonia del tè. Tuttavia, questa reinterpretazione ha contribuito alla sua diffusione globale, attirando flussi turistici in Giappone alla ricerca dell'"autentica cucina nipponica" e rendendo lo *shōyu* un ingrediente imprescindibile anche nelle nostre dispense.

In queste pagine dense e ricche di connessioni, Farina mostra come la soia, da ingrediente apparentemente modesto, con una storia di conquiste e complesse migrazioni, sia diventata un simbolo potente della cucina e dell'immagine del Giappone nel mondo. Con la sua analisi, l'autore non solo ci invita a riflettere sul profondo intreccio tra cibo e identità culturale, ma ci mostra come le scelte alimentari possano plasmare la storia, l'economia e persino il modo in cui una nazione viene percepita su scala globale.

**Consiglio Scientifico
Biblioteca Internazionale
"La Vigna"**

PRESIDENTE

Danilo Gasparini
Università di Padova

CONSIGLIERI

Mathieu Arnoux
Université Paris Diderot

Mario Bagnara
giornalista e scrittore

Chiara Casarin
storica dell'arte

Raffaele Cavalli
Università di Padova

Luigino Disegna
CEO Equalitas

Viviana Ferrario
IUAV di Venezia

Christine Mauracher
Università Cà Foscari Venezia

Massimo Montanari
Università di Bologna

Daniela Perco
antropologa

Paolo Scarpi
Università di Padova

Attilio Scienza
Università di Milano



