

Nella Grecia classica vi sono le prime testimonianze gastronomiche sotto forma di aforismi di dietetica, consigli medici e ricettari. Apicio rivelò tutti i segreti della cucina latina. Con la caduta dell'Impero Romano la letteratura gastronomica si eclissa sino al tardo medioevo, affidando la propria sopravvivenza ai trattati di dietetica, di medicina e agli erbari. Gli autori rinascimentali riprendono la cultura culinaria del mondo classico introducendo varianti e spezie negli alimenti.

Il *De honesta voluptate* dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, pone le basi per una nuova gastronomia ed aggiunge un elemento nuovo, il concetto di piacere e del ben vivere a tavola.

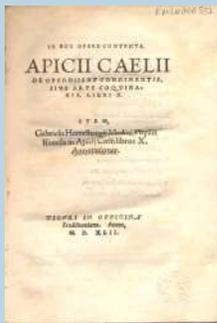
Cremonese, direttore della biblioteca pontificia, letterato ed umanista, Bartolomeo Sacchi tradusse in latino classico il trattato di Mastro Martino da Como completandolo con consigli sul vivere sano e sull'onesto piacere e ordinando la materia classicamente in dieci libri. Nel suo libro compare per la prima volta la parola latina polenta ad indicare la farinata di cereali che i contadini chiamavano volgarmente migliaccio.



Platina
B. Platinae Cremonensis De honesta voluptate. De ratione uictus, & modo uiuendi. De natura rerum & arte coquendi libri 10. ... - Coloniae : ex officina Eucharjij, 1529

Coelius Apicius
In hoc opere contenta. Apicij Caelij De opsoniis et condimentis, siue Arte coquinaria, libri 10. Item, Gabrielis Humelbergij ... in Apicij Caelij libros 10. annotationes. - Tiguri : in officina Froschouiana, 1542.

Si tratta di un prontuario di cucina per gente facoltosa, sensibile ai piaceri della tavola e sazia al punto da doversi stuzzicare di continuo l'appetito; non mancano le semplici ricette popolari, dalle marinate di pesci o di verdure alle farinate d'orzo o di spelta, ma si passa via via ai pesci, al pollame, alla selvaggina, ai funghi, alle lumache, ai vini melati o aromatici, per giungere alle portate esotiche o inusitate: gli arrostiti di cigno, di pappagallo, di struzzo, di fenicottero; di porcospino, fino alle dolci prelibatezze del ghiro cotto nel miele. Ogni vivanda viene irrorata con forti salse di aceto, zucchero e spezie a profusione, quasi a soverchiare il sentore di carni troppo frolle.



Jean Baptiste Bruyerin
De re cibaria libri 22. omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, & vsu probata complectens, Io. Bruyerino Campegio Lugdun. auctore. - Prima editio Lugduni : apud Sebast. Honoratum, 1560

Sulla trasformazione degli alimenti in umori corporei il *De re cibaria* del medico Bruyerin è in assoluto una delle fonti più approfondite.

E' presso le corti italiane del Cinquecento che si sviluppa l'arte del ben vivere a tavola ed italiani sono il Messisbugo, Romoli e Scappi, autori di trattati culinari ed abili direttori della scena conviviale. Nelle loro opere compare e si consolida una gerarchia tra gli addetti alla mensa: si va dal maestro di casa che sovrintende, allo "scalco" che è come il regista dell'intero apparato del banchetto, al cuoco, al trinciante addetto al taglio delle carni, al credenziere, al coppiere, al bottigliere e allo spenditore. Cristoforo da Messisbugo, scalco a Ferrara presso la corte degli Estensi, nel suo libro novo offre oltre 315 ricette e individua le caratteristiche del convito rinascimentale.



Cristoforo da Messisbugo
Il nouo libro da banchetti, nel qual s'insegna il modo di apparecchiare tauole, & ornar camere per ogni prencipe. Et far d'ogni sorte di viuanda ... Composto per M. Cristoforo da Messisbugo et hora di nuouo

Messisbugo è fra tutti il regista più abile ed esperto delle esigenze della corte, e nel suo *Libro novo*, oltre alle ricette racconta le caratteristiche del convito rinascimentale, evento scandito da una serie di sequenze guidate, nello sfarzo e nella sontuosità dell'insieme, da un senso di armonia ed equilibrio: portate, musiche, danze, teatro, conversazioni, sorprese, tutto è sapientemente modulato da una raffinata arte del ricevere, dove i piaceri del gusto convivono con i piaceri della vista e dell'udito.



Scalco è anche Domenico Romoli detto il Panonto, che nella sua opera illustra pietanze, banchetti da allestire, proprietà salutari degli alimenti.



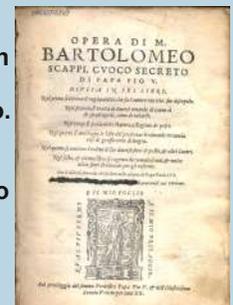
Domenico Romoli
La singolare dottrina di m. Domenico Romoli, soprannominato Panonto, dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le uiuande, le stagioni che si conuengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di di, in di,

per tutto l'anno a prencipi. Con la dechiaratione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le uiuande circa la sanità. Nel fine un breue trattato del reggimento della sanità. Opera sommamente utile a tutti. In Venetia : per Michele Tramezzino, 1570

Di Domenico Romoli non ci sono pervenute notizie personali. Si può desumere, dalla prima edizione del suo trattato *La Singolar dottrina*, che visse in pieno '500 svolgendo mansioni di scalco presso diversi signori, fra i quali Papa Leone X. Fu, come scrisse un suo contemporaneo: "un gentiluomo fiorentino, esperto delle cose di cucina non meno che di quelle di corte, dotato di buone letture d'autori classici e moderni". Il suo trattato, suddiviso in due parti, si presenta come una sorta di enciclopedia dell'arte gastronomica. Nella prima parte descrive in vari libri i compiti dello scalco, l'attenzione ai rapporti umani con il signore e i propri dipendenti, la natura di carni e pesci, il menù quotidiano e del banchetto. La seconda parte dell'opera è invece dedicata alla qualità dei cibi, alle diete da osservare, agli effetti che le vivande possono produrre a danno o a profitto della salute, e agli esercizi fisici convenienti nelle varie stagioni dell'età. Dalla *Singolar dottrina* è possibile ricavare testimonianze sia sull'arte della tavola che sugli stili di vita del XVI sec. Curiosi sono i consigli a favore di certi cibi ritenuti afrodisiaci: "la senape... accende la lussuria, i porri... commuovono il coito, i capperi... lo fan vivace".

Bartolomeo Scappi, "cuoco segreto" di Pio V, nella sua Opera descrive gli ambienti della cucina, ricette, menù stagionali e regimi dietetici per gli infermi e propone la figura del cuoco professionista ed itinerante, al servizio dei signori e dei prelati del tempo.

Scappi Bartolomeo
Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio 5. diuisa in sei libri, nel primo si contiene il ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo. ... Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di papa Paulo 3. Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli reuerendiss. nel Conclauo. - In Venetia : appresso Michele Tramezzino, 1570



Lo Scappi ci ha lasciato un ricettario che si configura quale massima espressione della cucina italiana del Cinquecento. Monumentale opera composita di cucina ma anche di scalcheria in quanto tutto il quarto libro è dedicato alle liste di pranzi, cene e banchetti, materia solitamente riservata, in una società dalle gerarchie sociali fortemente caratterizzata, allo scalco piuttosto che al cuoco.

Nel Seicento, secolo dell'illusione e delle meraviglie ingegnose, la gastronomia sembra diventare quasi un pretesto per composizioni bizzarre o piene di citazioni erudite. *Li tre trattati* di Giegher risalta per il suo apparato iconografico, nel quale fanno spicco le illustrazioni relative ai tanti fantasiosi modi di piegare i tovaglioli o di sbucciare un frutto.



Mattia Giegher
Li tre trattati di messer Mattia Giegher bauaro di Mosburc, trinciante dell'ill.ma natione alemanna in Padoua. Nel primo si mostra con facilità grande il modo di piegare ogni sorte di panni lini ... Nel

secondo, intitolato lo Scalco, s'insegna, oltr'al conoscere le stagioni di tutte le cose, che si mangiano, la maniera di mettere in taoula le viuande ... Nel terzo, detto il Trinciante, s'insegna il modo di trinciare ogni sorte di viuande ... opera rinouata, e di molte cose accresciuta. - In Padoua : per Paolo Frambotto, 1639

Giovanni de Rosselli
Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, vccelli, & pesci d'ogni sorte. Et di piu insegna a far sapori, torte, pastelli, al modo di tutte le prouincie del mondo. Con l'aggiunta di molt'altre cose bellissime. - In Treuigi : appresso Girolamo Righettini, 1643



Contiene 262 ricette. Giovanni Rosselli va identificato con Jean Duval Joanni de Valle, cuoco segreto di papa Paolo III. Questa è una delle 17 riedizioni dell'opera pubblicata per la prima volta nel 1516.



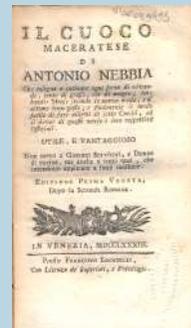
Pedro Chacon
Petrus Ciacconius Toletanus De triclinio sive De modo convivandi apud priscos Romanos, & de convivorum apparatus. Accedit Fulvi Ursini appendix, & Hier. Mercurialis. De accubitus in cena antiquorum origine dissertatio ..Amstelodami; [i.e. Venezia] : sumptibus Sebastiani Combi & Johannis Lanou, 1664

Importante studio sull'arte della tavola presso gli antichi Romani, sulle feste, i conviti, i piatti, come servire a tavola ecc. L'autore, che fu soprannominato il Varrone del suo secolo, nacque a Toledo nel 1525.

Antonio Cocchi
Del vitto pitagorico per uso della medicina discorso d'Antonio Cocchi
In Venezia : Appresso Simone Occhi, 1744



Il Cocchi intende per vitto pitagorico, secondo la tradizione, una dieta vegetariana integrata da latte e miele, che ritiene atta a tutte le esigenze nutritive e priva di controindicazioni. Sul vitto vegetariano, secondo i precetti pitagorici, in seguito alla pubblicazione all'inizio del '500 del testo del noto filosofo platonico Porfirio (che ne costituisce com'è noto la prima organica teorizzazione per ragioni etiche, accompagnata da una più generale condanna dei sacrifici cruenti) furono pubblicate nei secoli successivi moltissime opere, sia a favore che contrarie. Particolare degno di nota: il libro è stato stampato a Vicenza.



Nebbia, Antonio
Il cuoco maceratese di Antonio Nebbia che insegna a cucinare ogni srta di vivande, ... utile, e vantaggioso .. Edizione prima veneta, dopo la seconda romana. In Venezia : presso Francesco Locatelli, 1783

Antonio Nebbia visse nella seconda metà del XVIII secolo: lavorò per anni presso molte famiglie gentilizie e nel 1779 diede alle stampe per la prima volta un ricettario dal titolo *Il Cuoco Maceratese*.

Il libro ricalcava l'impostazione della cosiddetta Grande Cuisine, che, dopo la Francia, stava conquistando il gusto alimentare della vecchia Europa. La rivoluzione sociale e politica dell'illuminismo influenza anche la cucina. Per la prima volta Nebbia sviluppa una gastronomia per le nuove classi sociali e fissa le regole moderne dell'alimentazione. Il libro ebbe uno straordinario successo e venne riproposto in tutta Italia per oltre un secolo fino all'avvento dell'Artusi.

Il Cuoco Maceratese è anche un vero manuale di cucina e secondo le intenzioni dell'autore avrebbe dovuto insegnare a cucinare ogni sorta di vivanda, tanto di grasso che di magro. Dietro ogni ricetta non vi è improvvisazione, ma una grande professionalità e una notevole esperienza. Con una millenaria consapevolezza, intelligenza, abilità, Nebbia aggira i condizionamenti dell'indigenza materiale, e utilizza e ricicla tutto il possibile alimentare. Il cucinare rappresenta per lui la vera economia della vita quotidiana e per questo *Il Cuoco Maceratese* testimonia bene il costume di un'epoca. Per la storia della gastronomia Nebbia rappresenta un punto fermo, non solo per la cucina regionale, ma per la nuova consapevolezza di alimentazione nazionale.

Antichi libri di cucina in Bertoliana



In occasione di

Domenica di Carta...2019 Carte da gustare

la Biblioteca Bertoliana propone un viaggio nella storia del libro dei secoli XVI - XVIII, dove a raccontarsi sono l'arte della cucina e la gioia della festa. Tutti i libri indicati sono consultabili presso la sede di Palazzo S. Giacomo (contrà Riale, 5)



info: consulenza.bertoliana@comune.vicenza.it