

JUNE DI SCHINO

ARTE DOLCIARIA BAROCCA

I SEGRETI DEL CREDENZIERE
DI ALESSANDRO VII

intorno a un manoscritto inedito



GANGEMI EDITORE
INTERNATIONAL PUBLISHING

“Le parole non sono altro che le briciole cadute
dalla tavola imbandita della mente”
Kahlil Gibran

DIOMEDA
CENTRO STUDI RICERCHE E PROGETTAZIONE



Con il contributo determinante di



e con il contributo di



©
Proprietà letteraria riservata
Gangemi Editore spa
Piazza San Pantaleo 4, Roma
www.gangemieditore.it

Nessuna parte di questa
pubblicazione può essere
memorizzata, fotocopiata o
comunque riprodotta senza
le dovute autorizzazioni.

*Le nostre edizioni sono disponibili
in Italia e all'estero anche in
versione ebook.*

*Our publications, both as books
and ebooks, are available in Italy
and abroad.*

ISBN 978-88-492-3194-6

*In copertina: Josefa de Ayala de Obidos,
Natura morta con dolci, Biblioteca
Municipale Santarém, Portogallo*

JUNE DI SCHINO

ARTE DOLCIARIA
BAROCCA

I SEGRETI DEL CREDENZIERE DI ALESSANDRO VII

Intorno a un manoscritto inedito

GANGEMI EDITORE^{sp}
INTERNATIONAL PUBLISHING

A Tony con dolcezza

Indice

PRESENTAZIONI	
Il ricettario come documento storico <i>Massimo Montanari</i>	7
Dolce come. Mangiare l'immaginario sulla tavola barocca <i>Michele Rak</i>	10
Un ricettario per l'arte dolciaria del Seicento <i>Maria Letizia Sebastiani</i>	15
SULL'ARTE DOLCIARIA E I TRIONFI DI ZUCCHERO <i>June di Schino</i>	17
PROTOCOLLO E CERIMONIALE NEI RICEVIMENTI DI ALESSANDRO VII IN ONORE DI CRISTINA DI SVEZIA E DEGLI AMBASCIATORI DELLA SERENISSIMA <i>June di Schino</i>	59
IL RUOLO DEL CREDENZIERE NELLA LETTERATURA GASTRONOMICA <i>June di Schino</i>	83
APPARECCHIARE LA MENSA. LA PIÙ SOLENNE E BREVE MOSTRA DEI DONI Della "piattaia" riario: continuità prospettica, dalla pittura al vero <i>Francesco Scoppola</i>	115
CREDENZE E DRESSOIRS <i>Roberto Valeriani</i>	123
SCOPRIRE I SEGRETI <i>June di Schino</i>	133
INDICE ANALITICO DEL RICETTARIO NA. 426	135
DESCRIZIONE DEL MANOSCRITTO	143
SEGRETI DI GIROLAMO MEI CREDENZIERE DI PAPA ALESSANDRO VII <i>June di Schino</i> <i>Illustrato da Luca Massenzio Palermo</i>	145
INDICE DEL MANOSCRITTO	196
GLOSSARIO <i>Lorena Carrara</i>	198
BIBLIOGRAFIA	203
RINGRAZIAMENTI	207

IL RICETTARIO COME DOCUMENTO STORICO

MASSIMO MONTANARI

Il prezioso documento scovato dall'instancabile June, e qui pubblicato, getta nuova luce su una figura chiave della storia della cucina e dell'arte gastronomica: il *credenziere*, personaggio strategico a cui è affidata una parte cospicua dell'allestimento conviviale e della preparazione culinaria; personaggio a cui la storiografia, ma anche l'immaginario comune, hanno riservato attenzioni più tiepide rispetto a quelle riservate ai cuochi – ma è uno strabismo da correggere, se vogliamo restituire ruoli, responsabilità, professionalità a tutti quanti furono interessati, nei secoli, ai mestieri della tavola.

La corte in cui lavorava il nostro Girolamo Mei era quella di papa Alessandro VII, nel pieno del Seicento barocco. Aveva spesso a che fare con gruppi numerosi di invitati: quando nella sua opera lo si precisa, si tratta di almeno trenta persone: cardinali, alti prelati, cavalieri. L'arte della credenza, come e più dell'arte della cucina, guarda agli occhi più che al palato, è teatro, è spettacolo. Siamo nel regno dell'effimero – la cucina, come il teatro o la musica, è inclusa a pieno titolo nella famiglia delle arti *performative*, fatte per una fruizione rapida ed evanescente. Chi c'era c'era, ne serberà il ricordo e lo potrà raccontare, ma l'evento si sarà esaurito con la sua esecuzione.

Però, quando entra in campo il credenziere, questo regno dell'effimero sembra esprimere una paradossale aspirazione all'eternità. Quando entriamo nel campo dei "trionfi", delle costruzioni spettacolari che adornano e accompagnano la tavola apparecchiata, la *performance* assume una sua materiale durevolezza, le arti gemelle non sono più il teatro e la musica, ma la scultura e l'architettura – arti che lasciano un segno, durano nel tempo. La credenza, a differenza della cucina, tende alla stabilità e alla durevolezza. Tende. Non ci arriva, ovviamente, quando a sostanziarla sono materiali edibili e corruttibili come lo zucchero, o addirittura il ghiaccio che si squaglia (il ricettario di Mei contiene una rara descrizione di scultura in ghiaccio destinata al decoro conviviale). Però non c'è dubbio che questo teatro, in questa declinazione, aspiri a farsi museo. Lo si nota anche nelle pagine di questo volume, là dove si richiamano certe figure di porcellana che riproducono, pari pari, figure e figurine già sperimentate a tavola come oggetti effimeri.

Le ricette che troviamo nell'opera di Girolamo Mei sono frutto di una cultura europea che non conosce confini. Soprattutto modelli francesi e spagnoli fungono da riferimento, mentre l'Italia compare – secondo una modalità tipica della storia italiana, dell'*identità* culturale italiana – come *koiné* di tradizioni cittadine (si parla di Genova, Venezia, Napoli, Ferrara...) che danno vita, insieme, a gusti e stilemi ampiamente diffusi. Perciò è possibile alludere a preparazioni "italiane" (il nostro credenziere usa l'aggettivo almeno cinque volte) in un'epoca in cui l'Italia ancora non esiste come entità politica. Ma esiste, non c'è dubbio, come realtà culturale, come *rete* di esperienze condivise, ciascuna delle quali, localmente determinata, resta sé stessa ma è anche molto di più: la tessera di un mosaico che non nella singola tessera, ma nel disegno complessivo trova il suo senso e la sua ragion d'essere. Poeti, scrittori, artisti, musicisti *italiani* – e così cuochi e credenzieri – esistono ben prima che l'Italia si affacci alla storia come soggetto unitario.

Le preparazioni di cui si tratta sono le consuete confetture, gli sciroppi, le composte... tutto il repertorio di un'arte dolciaria che sul finire del Medioevo e agli inizi dell'Età moderna si

configura come straordinario “marcatore sociale” (è espressione dell’autrice) non solo per la teatralità delle forme e dei colori, che evidentemente richiamano corpi sociali elitari, privilegiati, esclusivi, ma già a cominciare dal sapore: il dolce appunto, vero *segno* dell’alta cucina, in un mondo in cui la dieta popolare sa soprattutto di sale. Sa di sale perché è questo il prodotto-chiave dell’arte conserviera, a sua volta pratica-chiave della cultura alimentare contadina, e dei ceti poveri urbani. Per prevenire (non sempre con successo) il rischio della fame, lo strumento più efficace era proprio quello di conservare il cibo, garantendosi una dispensa che in qualche modo fungesse da schermo protettivo, da “assicurazione” potremmo dire, rispetto a una penuria costantemente in agguato.

Ma il bello è che la conserva, oltre a costituire la strategia di maggior fortuna ed efficacia nella cultura popolare, è un luogo magico d’incontro fra questa cultura e quella delle classi alte. Perché dalle pratiche di conservazione nascono invenzioni straordinarie – i salumi, i formaggi, le confetture... – che danno anche vita ai prodotti di lusso e al mercato delle “specialità” esclusive (perché anche il mercato, e non solo il bisogno di sicurezza dei ceti umili, ha bisogno di cibi conservabili, che possano viaggiare). E perché su quelle stesse pratiche, evolute in senso artistico e creativo, si fonda il mestiere del nostro credenziero, che prepara cibi pronti per la credenza (appunto) oltre ad applicarsi a inventare forme e costruzioni fantastiche per abbellire la tavola del signore. Le erbe, i fiori, gli ingredienti di ogni “trionfo” devono essere *conservabili*.

Le insospettabili convergenze tra cultura popolare e cultura di corte si avvertono anche nell’importanza delle verdure, che, rappresentate spesso in letteratura come attributo tipico dell’umiltà contadina, appaiono però anche nei ricettari signorili. Con opportuni adattamenti, certo: l’aggiunta di costosissime spezie basterà a rendere “signorile” una verdura “contadina”. Inoltre, è soprattutto l’uso “estetico” di questi prodotti, fatto da cuochi e credenzieri a servizio dei signori, a rendere diverso il loro statuto sociale. Tutto questo, però, non toglie che anche i signori sviluppino un gusto per questi prodotti, soprattutto in Italia, dove sono particolarmente frequenti le relazioni fra società aristocratica e ceti popolari, nelle molte città che ospitano corti e palazzi signorili.

Questa ambiguità, che da un lato vede le verdure connotate da un’identità contadina, dall’altro le vede apparire sulla tavola signorile sia a fini puramente estetici, sia a fini più francamente gastronomici, è testimoniata anche dal ricettario di Girolamo Mei. Si vedano le ricette di “trionfi d’insalata” – un’espressione, sul piano strettamente ideologico, quasi ossimorica: come può un’insalata (prodotto umile, tipico dell’orto contadino) servire a comporre un “trionfo” cioè il simbolo stesso dell’ostentazione aristocratica?

A operare questa conversione servono utilmente i “getti di zucchero” che danno corpo all’insalata. Ugualmente servono le storie, mitologiche o religiose, che a quelle insalate fanno da sfondo. Si pensi al “trionfo d’un insalata servita in navicella con l’Istoria di Nostro Signore Giesù Cristo con la Madalena nel orto, di getto di zuccaro”: in questo trionfo – suggerisce Mei – “sarà adornato l’orlo della navicella à torno in forma di un teatro con trafori, con essere attorno a detto teatro sei piedistalli, per ciascheduno vi deve essere sopra una figurina e deve essere: la Religione, la Fede, la Speranza, la Carità, il Timor di Dio e l’Amore di Virtù. Questo deve servire nella Settimana Santa al Banchetto delli Apostoli”. Un’altra insalata sarà composta “con figure di getto di zuccaro similmente in navicella con Istoria in mezzo, cioè l’Angelo che scaccia Adamo et Eva dal Paradiso Terrestre sopra a piedistalli, con l’adornamento di un teatro come sopra, denotante l’Abondanza, la Compunzione, l’Umiltà, la Povertà, la Virtù, la Carità e la Giustizia”.

Però, sembra che queste insalate alla fine le mangino davvero. Ed è particolarmente bella la ricetta di un altro “trionfo d’insalata”, che rappresenterà la “Istoria di Nostro Signore Giesù Cristo pregante nell’orto”. Qui – anche in omaggio al racconto evangelico – l’orto c’è davvero, con tutte le sue ripartizioni per distinguere e tenere in bell’ordine le singole verdure. “Si farà

l'insalata con suoi spartimenti a guisa di Giardino, avrete il piatto reale accomodandoci in mezzo la figura detta di sopra su i piedistalli treangolati e poi farete il primo solaro di cicoria tritata fina, dove scompartirete li suoi quarti quadrati, facendo attorno alli detti quadri che vi giri intorno la strada fatta de cappari, e di pignoli, di granato, di taratufoli, passa uva et altri ingredienti che si ricercano, divisi in 12 quarti, e che ogni quarto vi sia l'incannucciata fatta di torzi di lattuca candita, l'altra fatta di persicata di Ferrara, l'altra fatta à posta di zuccaro di colore rosso di getto, l'altra fatta di zuccaro di cannella, similmente di getto, l'altra fatta di caramella di Spagna di getto, l'altra di tartufoli di getto, avertite che quelle di getto vanno a due a due, e quelle di persicate a due, e nelli detti quarti vi metterete latuchella, conforme nascesse nelli detti quarti, e così li cacchietti di lattuca, d'indivia e di cicoria, di raponzoli, caccialepri, pempinella et acetosa et altre sorte d'erbe. Si devono scompartire in dodici sorte, cercare che corrisponda una con l'altra e tutte messe in modo che rapresentino di nascere in detti quarti, sarà guarnito l'orlo del piatto d'una balaustrata di pasta di zuccaro messa in ottangolo, con una figurina per angolo con cimiera in testa e asta in mano, con un solaio per uno luminato d'oro".

Questa è davvero una rappresentazione straordinaria, perché le ambizioni artistiche del nostro credenziero, e il contenuto religioso della messa in scena, si coniugano con una vera sapienza orticola, che descrive nel dettaglio i "quarti" del giardino e le erbe che vi si trovano. Zucchero e tartufi si incrociano alla lattuga, alla cicoria, all'indivia e a cibi caratteristici della mensa povera come "raponzoli, caccialepri, pempinella et acetosa et altre sorte d'erbe". È vero che la lattuga è candita, e forse anche altre erbe. Ma ci sono, e questo è l'importante. La cultura popolare ha fatto breccia alla corte di Alessandro VII – come in ogni corte italiana dell'epoca, e in verità ormai da secoli.

Non stiamo parlando di una cultura compiutamente "trasversale", giacché si tratta, è evidente, soprattutto di citazioni. Ma è un fatto, su cui gli storici ormai tutti concordano, che proprio questo fu il massimo contributo dato dall'Italia alla costruzione della cultura alimentare europea di Età moderna: la volontà e la capacità di valorizzare le verdure, dunque di arricchire la tavolozza di prodotti su cui giocare e costruire. Sul piano gastronomico, grazie all'arte dei cuochi. Sul piano degli ornamenti conviviali, grazie all'arte dei credenzieri.

*D*OLCE COME. MANGIARE L'IMMAGINARIO SULLA TAVOLA BAROCCA

MICHELE RAK

1. *Del dolce.* Dolce è uno dei cinque sapori. Gli altri sono, come è noto, amaro, aspro, salato, umami. Sono termini a doppio senso, hanno a che fare, chi più e chi meno, anche con il giudizio estetico, il comportamento e l'etica e sono stati manovrati con cura anche dalla letteratura. Dolce è il sapore più attraente, inquietante, insinuante, eccitante e forse pericoloso. È un sapore che ha a che fare con il contatto dei corpi, diretto e indiretto o con le sue fantasticherie. Dolci sono le labbra e la pelle per gli innamorati e per le mamme, dolci e volatili sono gli sguardi e le parole, dolci per osmosi sono le acque dove il corpo dell'amata si bagna, dolci alcuni ricordi. Certo ci sono anche i piedi dolci dei camerieri ma soltanto nei romanzi gialli americani.

2. *Su tutte le pietanze.* Il sapore dolce è penetrato gradualmente con l'uso del miele e dello zucchero attraverso molte vie di comunicazione, dalla sponda sud del Mediterraneo, dall'Oriente attraverso Venezia e ha occupato una posizione dominante nell'organigramma della tavola barocca. Qui è stato chiamato a arricchire quasi tutti i tipi di pietanze: dalle verdure alle carni, dalle paste alla frutta, per non parlare dei dolci e dei gelati. La tavola barocca ricopre di miele e vari zuccheri molte vivande come segno di lusso e di piacere estremo. È un aspetto non secondario della cultura barocca, coerente con altre sfaccettature del suo linguaggio unitario, creativo, fortemente orientato alla comunicazione e alla manipolazione, all'abbandono e all'estenuazione così prossima alla morte.

3. *Mangiar guardando: il teatro del banchetto.* La tavola barocca si mangia con gli occhi. Per questo vengono lucidati i piatti e le posate d'argento, allineate sulle credenze le zuppierie d'oro e di porcellana, colorati con inserti di fiori i castelli e le statuette di zucchero, composti i tovaglioli in forma di velieri, cestini, draghi. A questo teatrino provvisorio lavorano per giorni e qualche volta per settimane e mesi architetti e credenzieri, argentieri e cuochi, sarti e fiorai. Il banchetto è un aspetto delle forzature che la cultura barocca tenta con le sue asimmetrie stupefacenti sparigliando l'ordine della sintassi verbale e iconica dell'umanesimo e orientandosi verso la cura dell'immagine dei gruppi sociali e della comunicazione di questa verso le folle della città moderna attraverso effetti sempre più necessariamente stupefacenti. I palazzi e i percorsi festivi spettacolari, i fuochi artificiali, i vestiti e le decorazioni fuori misura, le mutazioni a vista nei teatri, le stanze delle meraviglie attivano anche il graduale affermarsi nel campo della scrittura letteraria sia delle guide nelle città sia la dimensione del fantastico e del fiabesco che si rafforzano lungo tutto il secolo e si accampano anche sulla tavola.

4. *Chi prepara la tavola barocca.* Per questo spettacolo, come a teatro, è necessaria una compagnia di attori. Il "maestro di casa" soprintende a tutte le attività e distribuisce i compiti (le *parti*) della vita di corte e in particolare della preparazione del banchetto (pane, vino, olio, candele, legna). Lo "spenditore" provvede agli acquisti dei cibi. Il "dispensiero" ordina e custodisce i cibi destinati alla cucina. Poi la tavola è apparecchiata e comincia la sua distruzione attraverso la bocca mentre sorvegliano il tutto gli "ufficiali della bocca". Lo "scalco", la figura più nota nella logica del banchetto, seziona gli animali di solito serviti interi, sceglie l'ora e il luogo più adatto – preferibilmente giardini o logge – e controlla il "trinciante" che prepara le porzioni nei piatti tra il danzante sfarfallò dei suoi affilati coltelli. Il "coppiere" e il "bottigliere" sovrintendono alla distribuzione delle bevande, porgono ai convitati le acque odorose con cui lavarsi le mani e i tovaglioli per asciugarle. In cantina lavora il "canovaio" e in cucina il cuoco. Lo scalco controlla anche il "credenziere", che acquista importanza man mano che la tavola barocca cura in misura crescente la visione, teatralmente

improvvisa, dell'apparato di arredi e di cibi che i convitati sono chiamati a usare e degustare. Il credenziera lustra l'argenteria, le ceramiche, la cristalleria, i candelieri e le dispone su mense spesso a più piani e variamente decorate, assaggia le vivande (*fa credenza*), sorveglia l'arredo della tavola, dei dolci e dei celebri trionfi di zucchero, delle acque odorose necessarie per le mani dei convitati. Ovviamente ogni corte cambia in misura variabile questi compiti a seconda delle occasioni. Gli arredi (come piatti e posate d'argento e d'oro) possono anche essere chiesti in prestito, tanto per fare bella figura con una scenografia degna dell'occasione (come per il ricevimento delle ambascierie presso Alessandro VII papa, 22 novembre 1655. Carlo Fontana, architetto, disegna il banchetto che il cardinale Flavio Chigi offre alle principesse Rospigliosi con una recita durante la quale Bacco e Pomona rimproverano il credenziera per la povertà dell'arredo e rovesciano una finta mensa tra un clangore di tuoni mentre si alzano, con una delle macchine usate per le mutazioni di scena a teatro, le due grandi credenze piene di cibi per i convitati (Villa Montalto, 15 agosto 1668). E' necessario, è un contrassegno della cultura barocca, che l'evento sia indimenticabile per i convitati e abbia un significato politico ma, soprattutto, che sia comunicato all'esterno attraverso relazioni e incisioni. Il banchetto deve essere noto anche a chi, in altri ranghi e in altri paesi, non sia stato chiamato a parteciparvi. Anche per questo il disegno dell'apparato – dalla sceneggiatura della dispensa alla scelta delle figure che compaiono sulla tavola – è spesso curato da un architetto o da un pittore. Il più noto dei trattati che segnala questa tendenza registra anche la crescita di questa moda necessaria per le relazioni sociali nella nuova città del Moderno (Garzoni, *La piazza universale*: 22).

5. *Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti*. Un dettaglio molto curato della scenografia era nei tessuti scelti per onorare l'ospite – damaschi, lini, sete, velluti, spesso a più strati con pieghe e ricami (Romoli 1593). Frequente il suggerimento di usare tre tovaglie (*mantili*) sovrapposte – la prima si toglieva alla fine del banchetto, con la seconda i convitati si asciugavano le mani con le acque odorose (l'acqua nanfa, distillata con fiori d'arancio) appena servite, sulla terza venivano disposti i confetti e altri dolciumi (Eustachio da Celebrino 1522 e 1527). I tovaglioli venivano piegati in forme che intendevano apparire stupefacenti – a forma di elefante e rinoceronte, orsi, cinghiali, cervi (Buonarroti 1600) oppure di mitre, turbanti, corone, cappelli, barche, ponti, piramidi e altro (Garzoni 1585). Era un uso che si diffondeva rapidamente attraverso la moda delle corti europee: altrettanto elaborati erano i tovaglioli a forma di meloni, conchiglie, ricci, galline e fagiani, tartarughe, lepri e, ovviamente, regine (De La Varenne 1651).

6. *La scena si muove*. Quando il teatrino del cibo è pronto gli spettatori entrano in scena e guardano finché gli occhi non siano sazi. Non è detto che tutti siano invitati a mangiare, molti sono chiamati ad assistere al pranzo e molti a servirlo. Tra questi alcuni hanno un ruolo più teatrale di altri. Lo scalco e il trinciante hanno un loro raffinato insieme di coltelli e provvedono a incidere le carni di volatili o altri animali tra gesti di danza delle mani e luccichii di lame. Il trinciante serve i pezzi tagliati. L'“uomo della bocca” assaggia il boccone prima di porgerlo al principe e non può sbagliare. I camerieri cambiano rapidamente tovaglioli e tovaglie, posate e piatti a seconda del momento del banchetto.

7. *Si alza il sipario*. Poi il teatro si anima, le portate vengono servite ed è la parte delle bocche che si aprono e chiudono, dei denti e delle salive che luccicano, delle guance che si gonfiano e sgonfiano, delle smorfie e dei gesti di compiacimento e, qualche volta, di disgusto, dei commenti di meraviglia all'apparizione dei polli di verdura, dei cavalli di zucchero, della frutta finta e colorata ad arte. I convitati toccano un mondo di forme che conoscono e con ogni gesto possono segnalare una posizione: di compiacimento, di apprezzamento, di gola, di dissenso, di minaccia, di possesso. Basta staccare con un morso la testa di un re o asciugarsi le mani con un tovagliolo a forma di regina.

8. *Cibo, rango e lusso*. In quasi due secoli queste pietanze con i loro, rituali, ricettari e modi di apparecchiare la tavola si diffondono in tutta Europa con le dovute differenze tra i ranghi (*Grandi*

e *Particolari*). Dalla tavola reale di Versailles a quella papale di Roma, da quella dei principi tedeschi a quella dei mercanti olandesi, dalle tavole ispaniche a quelle napoletane. Man mano che diventa uno status symbol il dolce invade tutta la tavola. Le pietanze sono variamente zuccherate o glassate, ma diventano di zucchero anche i fiori e i festoni che ornano la tavola e spesso anche i tovaglioli e le tovaglie, le forchette e qualche volta i vasi e i dolci a forma di scarpetta, di liuto, di tazza. A parte la decorazione sceneggiata con piccole figure simboliche e trionfi: dai pellicani ai draghi, dai cavalieri ai re, dai cavalli marini ai grifoni, da Ercole ad Apollo. Quello che compariva sulla tavola non doveva essere quello che sembrava. La lingua che attendeva il sapore degli uccelletti arrostiti ne scopriva la consistenza zuccherina. Per le bevande era previsto un ulteriore piacere: la neve compressa trasportata dai monti e variamente colorata. Il sorbetto diventava rapidamente una pietanza alla moda sulla quale sarebbe stato possibile anche scrivere saggi, lettere e versi (Redi 1685 e altri).

9. *Cronache*. Molte cronache da metà Cinquecento in poi hanno elencato le componenti della crescente configurazione della tavola barocca sempre più orientata sul dolce. Jacopo Sansovino aveva disegnato i trionfi di zucchero realizzati dallo speziale Nicolò della Cavalliera della Pigna per la festa a Palazzo Ducale per il passaggio di Enrico III (1574). Per il matrimonio di Ferdinando de' Medici e Cristina di Lorena (1589 a Firenze) e il battesimo dei figli Cosimo ed Eleonora (1592) i cronisti hanno ricordato un elenco di dolci favolosi: animali di zucchero, mostaccioli, mandorle confettate, funghi finti, pani di marzapane delle monache dello Spirito Santo, cotognate e altro. Per il matrimonio di Soldiero Patrizi la prima credenza comprendeva 4 pavoni decorati con perle, coralli e fettucce dorate e argentate, seguivano 34 portate con idre a sette teste, cammelli con mori, aquile nere con artigli d'argento, giraffe con giganti, tiare papali, unicorni e cicogne (Cervio 1593).

10. *Dolce come*. La tavola barocca ha due aspetti che ci interessano: il dolce e la maschera. Si dolcificavano tutti i piatti possibili, lo zucchero in varie forme esaltava e mascherava i sapori che i convitati vedevano allinearsi sulla tavola. Così si manipolava il sapore dei pasticci di carne e del pesce, delle verdure e della frutta alla ricerca dello stupore del gusto. Un ruolo a parte in questi rituali lo acquistavano gelati e conserve varie, limoni e aranci confettati. E a parte le varie forme di camouflagage per cui i pesci erano di marzapane e i capponi di zucchero glassato. Come durante le feste pubbliche dove insieme ai polli e ai prosciutti concupiti dalle folle e sospesi negli alberi delle cuccagne c'erano anche i polli e i prosciutti dipinti da abili pittori, fonte di equivoci ridevoli per gli spettatori e di zuffe sanguinose tra gli affamati. È un aspetto della moda barocca e della sua inclinazione per la maschera che interessava sia i corpi, che non volevano essere riconosciuti, sia i discorsi e le immagini criptate che nascondevano messaggi. In questa filosofia della maschera il pesce poteva ben essere di marzapane e le carni ricoperte di zucchero colorato anche a evitare i divieti religiosi. La frutta era di neve colorata e le lumache di gelatina, come i pavoni e le aquile erano di zucchero. Questo mascheramento aveva molte analogie con i processi alchemici che lavoravano a combinare e trasformare sostanze in parallelo alla ricerca della proto-chimica e alla ricerca storica. A questa si presentavano, dopo la scoperta dell'America e le relazioni dei viaggiatori verso il Sud e l'Oriente, molti enigmi che riguardavano la diversità delle culture e, inquietante refrain della cultura barocca, la loro morte.

11. *Ingoiare il mondo. Mangiare dèi, ninfe, castelli, cavalli e cavalieri*. Il secondo aspetto che ci interessa è la violenza cannibalica che alimentava questa tavola. Molti documenti enumerano i cortei di figure prevalentemente di zucchero che venivano presentati durante i banchetti. C'erano gli dèi dell'Antico qualche volta coperti da foglie d'oro e d'argento: Ercole e Venere, Marte e Giunone, le Tre Grazie, il carro del Sole tirato da quattro cavalli rampanti (Latini 1692) e gli altri Antichi, come Giulio Cesare e Alessandro Magno. Oltre gli animali simbolici, il pavone e il liocorno e i Moderni di tutti i ranghi: dai Papi ai cavalieri. Una geografia mangiabile metteva insieme capanne e templi, fiumi e continenti e percorsi sacri come le Stazioni della Croce. Un

bestiario altrettanto mangiabile ricostruiva in modo spesso improbabile i profili degli animali della terra, del cielo e del mare – dai tordi alle balene. I convitati staccavano le ali agli uccelli e ai draghi ma anche le braccia e le teste ai re e ai cavalieri, li masticavano, ingoiavano e assaporavano in una sorta di rito di appropriazione simbolica il loro immaginario. Tutto il loro mondo conosciuto era sulla tavola inerme, mangiabile e dolce.

12. *Zuccheri, politica, arti.* Molti studi hanno ricostruito il fastoso percorso dell'ex-regina Cristina di Svezia, dopo la sua conversione al cattolicesimo, costellato di feste e banchetti nel corso dei quali le vivande zuccherate sono state usate come segnali della importanza politica e spirituale del suo ingresso in Roma (23 dicembre 1655). I banchetti osservavano il rigido protocollo della corte pontificia, con qualche variante a segnalare l'eccezionalità dell'evento. Le cronache ricordavano vari casi: la Cavalcata dei caroselli (Urbano VIII Barberini (1623-1644), il banchetto del 26 dicembre 1655 (Alessandro VII Chigi (1655-1667), i tre banchetti papali (Clemente IX Rospigliosi (1667-1669). Il banchetto del 21 novembre 1668 (Rocca di Castel Novo) veniva paragonato dal cronista ai favolosi banchetti di Marco Gavio Apicio e di Baldassarre re di Babilonia, che certamente era nel *Libro di Daniele* ma anche nel sontuoso dipinto di Rembrandt (London, National Gallery), con l'aggiunta della musica dei cantori palatini ("scelti fra le migliori voci soprano di Roma, che vuol dire d'Europa e dell'Universo", Altre feste erano state organizzate durante questo percorso della regina convertita: a Foligno con i suoi tradizionali confetti e alcuni trionfi di zucchero (Diana con la Luna e Apollo, la Giustizia, l'Abbondanza), la festa campestre della famiglia Borghese e di Innocenzo XII Pignatelli (1697). Tuttavia, a parte i dettagli del cerimoniale papale e nobiliare, altri studi dovrebbero interessare le arti messe in campo – dalla scenografia all'architettura, dalla pittura alla scultura, senza dimenticare quell'arte applicata che è la cucina – e l'apparato figurale che allestivano. Se i piaceri della gola avevano la loro importanza gli artisti chiamati a progettare la forma del banchetto e delle singole portate dovevano essere accorti nelle loro "invenzioni" che erano proiezioni dell'immaginario dei convitati e delle loro mentalità: le loro opere venivano esposte allo sguardo e alla gola dei loro migliori committenti. I trionfi di gelatina, di marzapane e di zucchero avevano a che fare con l'immagine della regina convertita e rappresentavano l'Olimpo, il suo stemma, alberi d'aranci di gelatina, gallerie di zucchero, colonnine corinzie con statuine di guerrieri e colonnine ioniche con statuine di uomini celebri, oltre l'Abbondanza, Pallade, Mercurio e Pegaso, il Sole e la Fenice. I trionfi erano stati disegnati da Bernini e Johann Paul Schor, come le altre macchine per l'ingresso della regina. È un settore della ricerca che attende di essere completato. Era una pratica in uso da quasi un secolo e mezzo a partire da alcuni favolosi festini rimasti nelle cronache che avevano avviato la moda delle "colazioni" a base di vivande zuccherate. Forse a partire dalla festa tenuta nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale (in onore di Beatrice d'Este, Venezia, maggio 1493) dove erano state esposte (e mangiate) figurine di zucchero dorato che rappresentavano il papa e Ludovico il Moro. Ancora più impegnativa era stata la preparazione delle 300 composizioni esposte a Venezia in occasione della visita di Enrico III Valois, re di Francia – che, a parte le posate, i coltelli, le tovaglie, le forchette, i piatti di zucchero, rappresentavano san Marco e re David, gli dèi dell'Olimpo, le arti liberali, le Sette Virtù, la Fama, la Giustizia, la Prudenza, la Pace fino a una regina seduta tra due tigri, con le armi della Francia e della Polonia e circondata da leoni, grifoni, aquile, frutta e figurine con mazzi di fiori (Sansovino 1581).

13. *Piacere e medicina.* Il dolce è il sapore che le bocche desiderano in misura maggiore per un piacere connesso all'euforia e all'energia che assicura. Ed è legato a poche sostanze che, per millenni, sono state in grado di procurarlo: il miele e gli zuccheri, estratti da varie piante – dalle barbabietole alla canna da zucchero. Lo zucchero è stato considerato a lungo anche una medicina e una sostanza tranquillizzante ed euforizzante. Da remote aree di produzione – dagli Orienti estremi della Cina e dell'India – si è insinuato in Europa lungo molte vie: attraverso l'Arabia un tempo felice fino a Venezia, grande porto delle navi da zucchero, attraverso l'Egitto e i regni della

sponda Sud del Mediterraneo fino al regno di Aragona. Lo zucchero è stato considerato un rimedio anche contro la peste e per prevenire vari tipi di febbri, insieme alla limatura dei metalli nobili – l'oro e l'argento (*Trattato della peste* 1565). Medici e cortigiani, speciali e maghi, golosi e ricchi, contadini e conquistatori hanno annotato per tempo gli effetti sociali e carnali dell'uso dello zucchero e le sue sempre più varie lavorazioni e confezioni – dai panetti veneziani alle polveri di Cipro fino allo scioppo con cui confettare frutta e verdura. Le pietanze venivano trattate con dolcificanti sempre più diversi dal miele e dal mosto d'uva dell'Impero romano d'Occidente man mano che le culture europee postmedievali elaboravano anche un loro nuovo linguaggio del gusto. Nel giro di un secolo, tra Quattrocento e Cinquecento, dalle corti ispaniche a quella papale di Roma il dolce diventava gradualmente il sapore prediletto della tavola. Una serie di ricettari faceva circolare le istruzioni per confezionare le conserve di frutta – le pesche e le mele, i datteri e le mandorle – e alcune delicatezze predilette – il marzapane e il torrone di pinoli e altro. I trattati di cucina hanno elencato un insieme crescente di pietanze da preparare con lo zucchero perchè i cibi zuccherati fanno parte dei piaceri leciti e dei medicamenti adatti a curare molti diversi malanni: dallo stomaco agli intestini, dalla vescica agli occhi. Ma si trattava soprattutto di una crescente tendenza di un gusto e di una moda attrattiva dei gruppi sociali dominanti.

14. *Di qualche amabile dolciume.* In pieno Seicento e per il suo ormai acquisito status di vivanda delle élite, lo zucchero viene usato in tutte le fasi del banchetto e si spolvera su quasi tutte le vivande, dalle zuppe al pesce. Ma gradualmente comincia la moda del servizio di chiusura delle feste esclusivamente dedicato ai dolci con piatti di canditi, arance, cedri, garofani, fragole, pistacchi, pinoli, mandorle, gelatine, confetti colorati e imbottonati, marzapane, ciambelle, mostaccioli, noci, cipolle, fichi, finocchi, prugne, lattuga, semi di meloni, di anice e coriandolo e la frequente aggiunta di spezie come pepe e cannella. Le cronache ricordano i 76 tipi di dolci offerti dopo la rappresentazione de *La vita humana ovvero il trionfo della pietà* (Giulio Rospigliosi, 1642) e la tazza di cioccolata, unica vivanda scelta da Cristina di Svezia durante il banchetto offerto da Clemente IX papa (al Quirinale 1668). Fino ai trionfi di zucchero, la più creativa, elaborata e celebrata forma di trattamento di questo alimento (Ratta 1693). Dalla tavola barocca il lettore potrebbe scegliere qualcuna di queste amabili pietanze per un'ultima cena. Anche senza che il tutto sia accompagnato da limatura di oro e argento che fanno la loro figura ma in fondo hanno poco sapore.

15. *Le vie dello zucchero.* Molti studi hanno ricostruito il percorso dello zucchero verso l'Europa. Di fatto è stato un lavoro di centinaia di generazioni di contadini indiani e cinesi, legionari romani e cammellieri arabi, crociati e mercanti veneziani. Alla cultura romana lo zucchero dovrebbe essere arrivato intorno al secolo III a.Ch. dall'Arabia, dove si era gradualmente acclimatata la canna da zucchero. Molti trattati dell'Antico ne parlano: Strabone (sec.1 a.C.), Plinio il Vecchio (*Historia naturalis* sec.1 d.C., 5.12.7), Dioscoride (*De materia medica* sec.1 d.C.), Ateneo di Naucrati (*Deipnosophistae* sec. 3 d.C.), Lo zucchero faceva parte della farmacopea araba (*Taccuinum sanitatis* sec.XI). Le Crociate (sec.XII) avrebbero favorito la coltivazione della canna da zucchero già introdotta in Grecia, in Spagna e in Sicilia. I primi trattati di cucina prendevano nota dei suoi effetti benefici - dal *Liber* anonimo della corte d'Aragona alla cauta mescolanza italiana di un piacere onesto e della salvaguardia della salute, come scritto da un prefetto della Biblioteca Vaticana (Bartolomeo Platina, *De honesta voluptate et valetudine* 1474-1475). Ma soprattutto i mercanti alla soglia della Modernità hanno scoperto il valore di questo alimento classificato tra le spezie. Si legga la tipologia degli zuccheri nella *Pratica della mercatura* di Francesco Balducci Pegolotti, mercante di Firenze, che ha viaggiato in Oriente e nei paesi europei (ca 1347?). Si legga dei traffici dei mercanti veneziani che già dal 1229 trasportavano zuccheri in pani, in sacchi, in polvere su navi attrezzate per il trasporto di questo tipo di merce. A terra gli speciali vendevano i pani o le piramidi di zucchero da rompere con il rituale martello da zucchero e i pasticceri lavoravano dolcetti poi celebri per tutte le tavole europee e del Mediterraneo: le gelatine, le zucche e gli aranci canditi, i confetti e altro. Tutto è cambiato nell'uso di questo alimento quando lo zucchero ha cominciato a essere prodotto nelle prime piantagioni in America (dopo il 1492). Altri trattati hanno registrato un'impennata della moda e del gusto connessa alla disponibilità della materia prima e alle varianti locali. A fine Cinquecento lo zucchero era ormai un alimento desiderato dalle élite e comprato su tutti i mercati.

UN RICETTARIO PER L'ARTE DOLCIARIA DEL SEICENTO

MARIA LETIZIA SEBASTIANI

Direttore Istituto centrale per il restauro e la conservazione del patrimonio archivistico e librario

I banchetti che si svolgevano alle Corti dei Principi, come nel quadro complessivo che viene fuori da iconografie e dipinti, documenti di archivi e inventari – che anche recenti esposizioni hanno illustrato – dovevano manifestare la grandezza, la magnificenza e la ricchezza delle diverse casate in un trionfo dell'effimero. Elementi ricorrenti erano la notevole quantità di cibo preparata e consumata solo in piccolissima parte dai signori, le tavole sontuosissime e sfarzosissime – le descrizioni ci mostrano vere e proprie coreografie, alle quali non era estranea l'arte di piegare i tovaglioli – la presenza di tamburi e pifferi che davano il segnale di inizio e accompagnavano le varie portate, la presenza notevole di coppieri, di valletti e di giullari, che costituivano un vero e proprio piccolo esercito.

Nelle sale erano posti dei palchi che ospitavano i servizi “di mensa” di materiali preziosi, la cui quantità e le cui forme eleganti e artistiche impreziosivano gli eventi e ne costituivano parte essenziale nell'allestimento.

Sulle tavole campeggiavano riproduzioni di capolavori di scultura realizzati in zucchero fuso e modellato, e lini inamidati a comporre composizioni particolari di grande effetto scenografico.

Il banchetto d'apparato è in sostanza un atto sociale e politico, che vede impegnati artigiani, artisti, professionisti, cuochi, e dove il cibo diventa puro trionfo tramite apparati scenografici, tavole a scomparsa, coreografie musicali che lasciano libero spazio alla sorpresa, alla spettacolarizzazione e all'invenzione.

Di tutto questo immenso patrimonio fragile ed effimero rimangono oggi testimonianze artistiche e storiche, disseminate nei luoghi di cultura.

Tra queste fonti primarie, in particolare nell'ambito dei ricettari, che sono oggi considerati a tutti gli effetti documenti storico-culturali, si colloca il manoscritto NA 426 della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, *Segreti di Girolamo Mei credenziere di papa Alessandro settimo*. Oggi si propone la prima trascrizione integrale del manoscritto – in passato, poche ricette sono state pubblicate una volta, seppur citate erroneamente, – dell'esemplare del sec. XVII, conservato nella Biblioteca fiorentina. L'edizione del testo consentirà a tutti di ripercorrere l'arte della cucina e della tavola del periodo del Mei, credenziere di papa Alessandro VII, al secolo Fabio Chigi.

Oggi le ricerche sul cibo e il suo consumo si sono aperte allo studio del costume, della tradizione, del gusto, dell'economia, dello spettacolo, della musica e così via e sono divenute tramite di conoscenza delle società di cui sono state uno dei momenti di vita.

Di questo lavoro di ricerca siamo grati a June di Schino, che ha portato alla luce numerosi manoscritti inediti con passione e tenacia. Ha anche coinvolto tanti studiosi nella sua ricerca e, infine, è riuscita a pubblicare il testo del manoscritto con un notevole apparato di saggi di Massimo Montanari, Francesco Scoppola, Michele Rak, Roberto Valeriani e Lorena Carrara che impreziosiscono tale lavoro e ci regalano momenti di piacevole lettura e approfondimento, anche tramite le illustrazioni del pittore botanico Luca Massenzio Palermo. E come non ricordare il celebre film *Vatel*, storia vera di François Vatel magistralmente interpretato da Gérard Depardieu.

Questo è un libro singolare sull'arte dolciaria alla corte di papa Alessandro VII (1655-1667). Vi si invita a un affascinante viaggio storico-culturale intorno al credenziere Girolamo Mei e al suo manoscritto inedito, che contiene ben 211 ricette. Massimo Montanari nella sua presentazione ne parla come “frutto di una cultura europea che non conosce confini”, ma allo stesso tempo lo descrive come un documento prezioso che anticipa una germogliante realtà culturale di identità tutta italiana. Inoltre proprio nell'utilizzo dello zucchero, alimento principe del Seicento, individua “uno spazio magico” attraverso “insospettabili convergenze tra la cultura popolare e la cultura di corte”.

Ma il *credenziere*, chi era costui? Per la prima volta si racconta il suo ruolo strategico nel banchetto barocco, quale più precoce esempio di *multitasking*. Emerge così la figura di Girolamo Mei, che, per esprimere la magnificenza di papi e principi, allestiva con argenterie pregiate e cristallerie legate in oro credenze montate a mille piani, tali da suscitare ammirazione anche in Carlo Fontana, che ne lascia testimonianza nel suo *Suntuoso Convito*.

Il manoscritto rivela i primi *segreti* per creare trionfi di gelo, di marzapane, addirittura di insalata e persino di ghiaccio e di zucchero. Questi meravigliosi capolavori effimeri erano talvolta disegnati da grandi artisti come Gian Lorenzo Bernini e Pietro da Cortona. Si propone una prima classificazione delle straordinarie sculture in zucchero per valorizzare questo aspetto di storia poco noto.

Dalle pagine di questo volume emana il profumo irresistibile delle dolci squisitezze preparate dal nostro credenziere: “sciropo di viole, ciambellette di pistacchi, conserva di fiori di lavanda, biscottini speziati”.

Forse il vero valore di questo ricettario, finalmente sottratto alla dimenticanza, si trova tra le righe, dove si cela un linguaggio eloquente che parla di storia, economia, costumi, cultura materiale e persino di aspirazioni.

Sembrano in apparenza soltanto ricette, mere indicazioni per preparare dolci prelibatezze, ma in realtà si tratta di pregevoli reperti, che non parlano solo di cucina, ma sono invece piccoli gioielli di conoscenza.

JUNE DI SCHINO, studiosa della storia e della cultura dell'alimentazione italiana, ha realizzato 26 mostre in Italia e all'estero, tra le quali *The Italian Pavilion*, dedicato ai dolci delle festività regionali, per l'evento internazionale a New York *Celebrating Confectionery* (1999), e *Magnificenze a Tavola: le arti del banchetto rinascimentale*, con Marina Cogotti, a Villa d'Este a Tivoli (2012).

Docente presso le Università di Bologna e di Roma Tre, è autrice di numerosi studi scientifici anche in inglese. Specializzata nella ricerca di manoscritti inediti, tra le pubblicazioni: *Tre banchetti in onore di Cristina di Svezia, 1668* (2000) e nel 2002, premiato dal re Gustavo di Svezia, e vincitore del Sophie Coe Award dell'Università di Oxford; *Il viaggio di Innocenzo XII da Roma a Nettuno 1697* con Furio Luccichenti (2004); *I Fasti del Banchetto Barocco* (2005), premiato a Pechino come “The best culinary history book”. Basata su vaste ricerche d'archivio è la monografia *Bartolomeo Scappi: il cuoco segreto dei papi e la confraternita dei cuochi e dei pasticceri* con Furio Luccichenti, (2008) vincitore fra l'altro del Premio Bancarella e del premio Orio Vergani. Nel 2013 ha ricevuto il premio “Le Muse” per la letteratura a Firenze, e ha pubblicato *The Significance and Symbolism of Sugar Sculpture at Italian Court Banquets*, Oxford International Food Symposium, Prospect books. Ha collaborato anche ai volumi della Oxford University Press *Italian Food* (2013) e *Sweets* (2015).