



Consiglierò agli infermi la
dieta opportuna
che loro convenga per
quanto mi sarà permesso
dalle mie cognizioni,
e li difenderò da ogni
cosa ingiusta e dannosa

Giuramento di Ippocrate
IV sec. a.C.

La nascita della scienza medica ha nell'uso del cibo il suo elemento cardine e questo vale sia per il mondo occidentale che per l'Oriente: nel *Huangdi Neijing*, il *Canone di medicina interna dell'imperatore* - antico trattato tradizionale cinese - la centralità del cibo viene sottolineata precisando che si cura con i farmaci, ma si guarisce con i cibi. La sua redazione è praticamente contemporanea a buona parte dei testi che compongono il *Corpus Hippocraticum*, una raccolta di circa settanta trattati che sviluppano vari temi, scritti nel corso dei secoli e accorpati tra di loro in un'epoca imprecisata: alcuni sono ascrivibili proprio a Ippocrate, mentre altri appartengono sicuramente a mano diversa anche se influenzata dai suoi insegnamenti.

Tra le dissertazioni che compaiono nella raccolta meritano particolare attenzione lo studio 'delle arie, delle acque e dei luoghi' relativo all'influenza dell'ambiente sulla salute dell'uomo e quelli riguardanti una corretta alimentazione. Nella *Medicina antica* si afferma che gli uomini hanno dovuto individuare attraverso l'esperienza personale le proprietà dei vari alimenti e hanno scoperto che ciò che è opportuno quando si sta bene è invece nocivo nella malattia.

Sulla scia dell'insegnamento ippocrateo sono stati inseriti in questa sezione esempi di opere tese a sottolineare lo stretto rapporto tra salute e alimentazione, ponendo l'attenzione sia su autori - medici e specialisti in particolare - che nel corso del tempo hanno dimostrato speciale attenzione per tale legume, sia sui prodotti che per la loro stessa natura hanno

Libri di sanità

potuto essere utilizzati indifferentemente in cucina e in medicina. Prima fra tutti l'acqua, elemento costitutivo di ogni ecosistema, origine della vita nel nostro pianeta e indispensabile in tutti i settori, dall'agricolo all'economico-industriale.

Fra queste opere sono inclusi erbari, farmacopee, 'libri di secreti' e *tacuina sanitatis*: la botanica nacque dall'esigenza di riconoscere e attribuire un nome a tutte le piante che vennero elencate, descritte e raffigurate negli erbari allo scopo di studiarne le proprietà, sia che fossero esse medicinali o semplicemente commestibili. Nel corso del Medioevo l'arte erboristica era praticata quasi esclusivamente dai monaci: all'interno dei monasteri una piccola stanza ospitava erbe di ogni genere che vi venivano essiccate, bollite, lavorate e conservate; normalmente l'uso era destinato all'infermeria del monastero stesso. La ricerca veniva effettuata in ogni periodo dell'anno, poiché ogni pianta ha una sua stagione e le proprietà terapeutiche acquistano rilevanza, a seconda della specie che le possiede, nei mesi più diversi. Solo in un secondo momento i monaci presero a coltivare le varietà più utilizzate negli orti interni, arrivando a creare quello che nel Rinascimento prese poi il nome di "orto dei semplici". Esistevano diversi tipi di preparazioni: infusi e tisane, decotti, impacchi, suffumigi e inalazioni, cataplasmi, macerazioni, polveri, tinture, estratti, pozioni, sciroppi. Inoltre un sistema di conservazione delle caratteristiche medicamentose delle piante era legato alla produzione di liquori, che originariamente erano limitati alle pratiche curative.

Solo in seguito si procedette a migliorarne il sapore per ottenere liquori da degustazione. Con la farmacopea l'erboristeria acquisì, per così dire, un carattere ufficiale: si tratta di un vero e proprio codice, costituito di disposizioni tecnico-scientifiche e amministrative, alle quali il farmacista fa riferimento per controllare la qualità dei medicinali, delle sostanze e dei preparati finali. Contiene inoltre le disposizioni necessarie a regolare l'esercizio della farmacia.

I 'libri di secreti' sono enciclopedie pratiche che insegnano principalmente la preparazione dei medicinali. I loro autori cercavano di fornire in particolare i primi rudimenti di una tecnica, quella distillatoria, che nella seconda metà del '500 non era molto conosciuta e veniva praticata quasi esclusivamente dagli alchimisti e solo da qualche medico o speciale. Lo schema di base era la ricetta (come è ancora quella di cucina), una enumerazione di ingredienti necessari con poche e sommarie indicazioni.

Con il nome di *Tacuina sanitatis* vengono indicati i manuali di scienza medica scritti e miniati (soprattutto in Italia settentrionale) dalla seconda metà del XIV secolo al 1450 circa e che descrivevano, sotto forma di brevi precetti, le proprietà mediche di ortaggi, alberi da frutta, spezie e cibi, ma anche stagioni, eventi naturali, moti dell'animo, riportandone i loro effetti sul corpo umano ed il modo di correggerli o favorirli. Ad essi si sono ispirati in seguito diversi autori, come il bolognese Baldassarre Pisanelli. (zz)



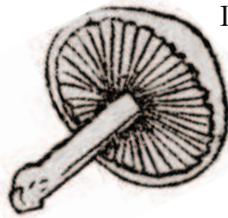
16.

Nicola Bertuccio

(Bologna, m. 1347)

Nusquam antea impressum Collectorium totius fere medicine Bertrucij Bononiensis in quo infrascripta continentur. Primo de regimine sanitatis. Secundo de egritudinibus particularibus que sunt a capite vsque ad pedes. Tertio de egritudinibus vniuersalibus hoc est de febribus. Quarto de crisi et de diebus creticis. Quinto de venenis. Sexto de decorazione.

[Lione, Barthelemy Trof] (Impressum Lugd., per Claudium Dauost alias de Troys. Impensis honesti viri Bartholomei Trote, 1509 tertio kal. Nouembris [30 X])
[4], 254 c. ; 4°. – Segn.: AA⁴ a-z⁸ A-H⁸ I⁶.
Bologna, IOR (Putti 148. Prov.: Vittorio Putti)

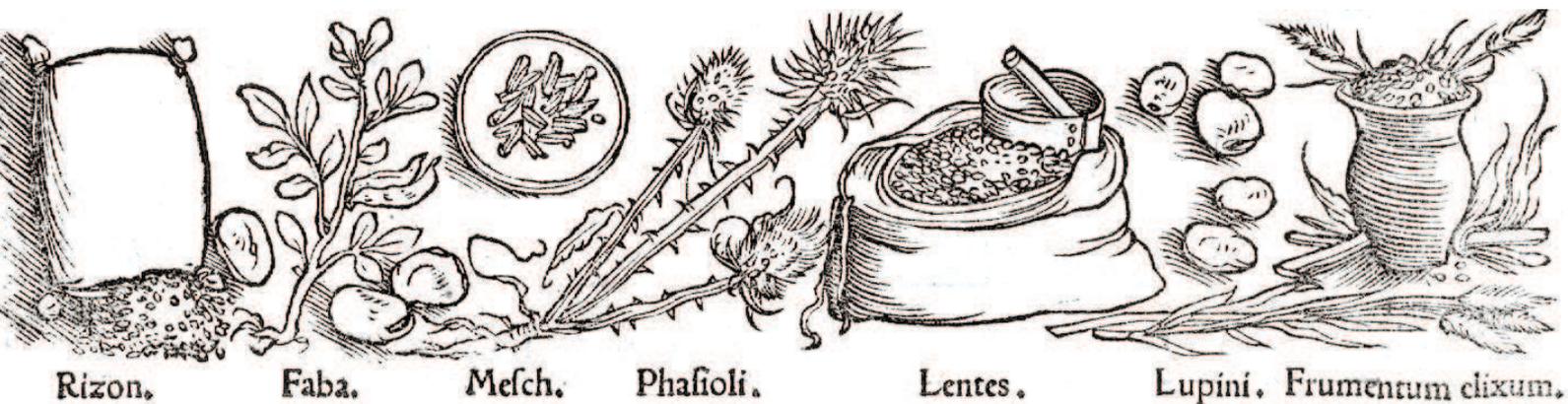


Di lui si hanno notizie scarse e frammentarie: anatomista, allievo e successore di Mondino dei Liuzzi a Bologna, fu continuatore delle pratiche del suo maestro e anche se i suoi studi non lo condussero a scoperte di rilievo, contribuì comunque allo sviluppo dell'anatomia. Tra i suoi discepoli ebbe il celebre chirurgo Guy de Chauliac, che nella sua *Chirurgia magna* descrive dettagliatamente il metodo seguito dal maestro nel condurre le autopsie. Scrisse varie opere, tra le quali il *Collectorium totius fere medicine*, una raccolta sistematica delle malattie delle varie parti del corpo e del modo di curarle esponendo soltanto le teorie che riteneva vere e provate. Questa è la prima edizione, lionese, cui ne seguirono altre: ancora a Lione nel 1518, a Strasburgo nel 1533 e a Colonia nel 1537.

Delle sei parti che costituiscono questa raccolta la prima è il *De regimine sanitatis*, un vero e proprio trattato sul rapporto esistente tra salute e stile di vita, compresa l'alimentazione, il sonno e l'attività fisica (a c. 22, per es., sostiene che "le carni bovine sono meglio per lo stomaco collerico"). Seguono il *De aegritudinibus particularibus quae sunt a capite usque ad pedes* (sulle malattie particolari considerate da capo a piedi), il *De egritudinibus universalibus hoc est de febribus* (sulle malattie sistemiche con una particolare attenzione per le febbri), il *De crisi et de diebus criticis* (sulle crisi e i giorni critici), il *De venenis* (sui veleni e i rispettivi antidoti) e infine il *De decoratione* (sui prodotti di bellezza). (ZZ)

DBI, IX, 651

Tacuini sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 29, particolare, (Faenza, BC Manfrediana). V. box *I tacuina sanitatis*



17.

Michele Savonarola

(Padova, 1384 – Ferrara, 1468)

Libreto delo excellentissimo physico maistro Michele Sauonarola: de tute le cose che se manzano comunamente e piu che comune: e di quelle se beueno per Italia: e de sei cose non naturale: & le regule per conseruare la sanita deli corpi humani con dubij notabilissimi. Nouamente stampato.

(In Venetia, per Simone de Luere, adi xxi Agosto 1508)

[53], 1 c. ; 4°. – Segn.: a-m⁴ n⁶.

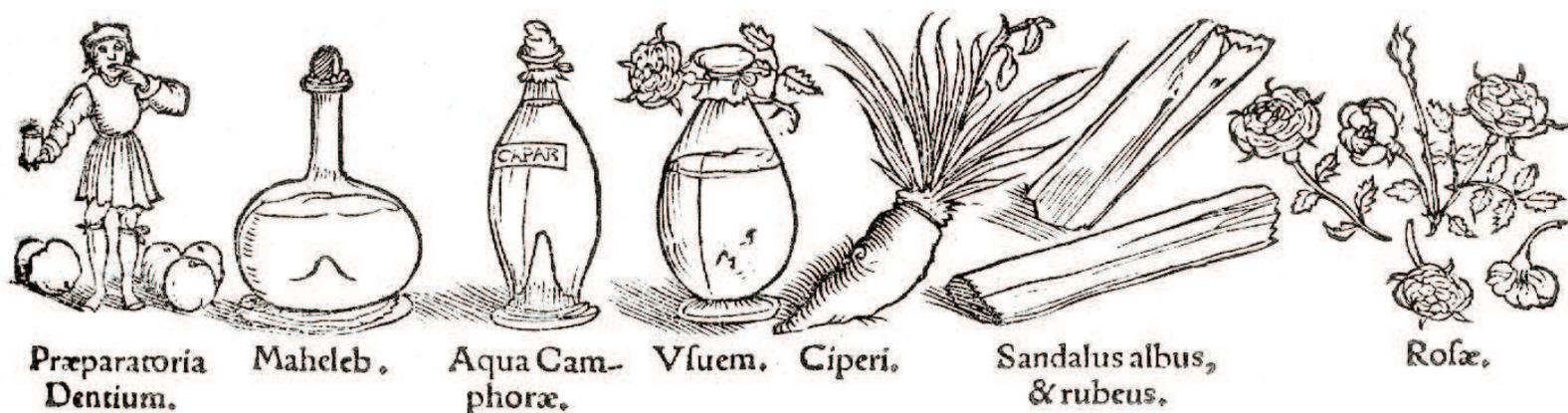
Piacenza, BC Passerini Landi (C-FF.6.24.03)

Nonno del predicatore domenicano Girolamo Savonarola, fu professore presso lo Studio padovano e poi medico di Niccolò d'Este a Ferrara. Scrittore assai prolifico, descrisse per primo le acque termali e le relative pratiche balneoterapiche in Italia, con particolare attenzione per quelle venete di Abano, sulle quali pubblicò il *De balneis thermis naturalibus* (di cui la prima edizione conosciuta fu stampata a Ferrara nel 1485 da André Belfort). Con l'invenzione e lo sviluppo dell'arte tipografica le sue opere si diffusero e furono fondamentali fino alla metà del Cinquecento, tanto che Niccolò Machiavelli nella sua *Mandragola* fa citare dal falso medico Callimaco frasi tratte proprio dalla *Practica Maior* e dal *De urinis* di Savonarola. Con il *Libreto*, dedicato al duca Borso d'Este, il medico padovano-ferrarese si pone fra i primi scienziati a sottolineare l'importanza dell'alimentazione in rapporto ad una buona qualità della vita. Il suo intento è annunciato nella prefazione: “Scriverò de tutte le cose che se manzano comunemente e più che comune” e già da questa frase si intuisce la sua intenzione di distinguere fra ciò che si mangia tutti i giorni da quello che si prepara per “i banchetti”, che deve costituire un'eccezione. E prosegue: “Et ancho mentione farò de le altre sei cose non naturale. Como è aere. Exercitio. Riposo. Somno e vegiare [vegliare]. Reimpire & evacuarè”. Nel capitolo 16 per esempio, offre indicazioni piuttosto attuali circa i condimenti: “Il lardo e unto sono di calda e umida natura: sono nauseativi: e manzati rilassa il stomaco: facilmente se convertino in colera: dove ritrova il



Tacuini sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 59, particolare, (Faenza, BC Manfrediana). V. box *I tacuina sanitatis*

Tacuini sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 89, particolare, (Faenza, BC Manfrediana). V. box *I tacuina sanitatis*





caldo zenera flegma: sono opilativi [facili a ostruire]: corumpe l'altro cibo facendolo levigare: siché non sono da usare se non solamente per preparazione di altri cibi: dano cativo e pocho nutrimento: e volesse manzare in pocha quantità". Esorta inoltre il suo signore a non mangiare "la carne frita con il grasso" perché "è nauseativa e tarda discende al stomaco", molto meglio cucinarla "su la brae" magari "frita con lo oleo" possibilmente di oliva acerba [che noi chiamiamo extravergine]: "chiamato olio crudo: da li medici onfancino. E de questo tale dice Avicena chel è migliore per li sani".



Michele Savonarola è autore anche del primo trattato sulla distillazione dell'acquavite: *Libellus singularis de arte conficiendi aquam vitae simplicem & compositam. Et de eiusdem admirabili virtute ad conseruandam sanitatem, & ad diuersas humani corporis aegritudines curandas*, in cui è descritta la differenza fra i tre tipi di acquavite in uso nel XV secolo in Italia: l'acquavite semplice, l'acquavite comune e la quintessenza, ovvero, come sosteneva anche il frate francescano – e alchimista – Giovanni di Rupescissa, quinta forza assieme ad aria, acqua, fuoco e terra, necessaria a bilanciare l'eventuale predominio di uno degli altri elementi per l'equilibrio e il benessere umani. Il libretto contiene anche la descrizione del primo apparato atto alla produzione dell'acquavite distillata, con l'accento alla serpentina per la refrigerazione e l'uso del rame per la fabbricazione degli alambicchi. Savonarola spiega tra l'altro l'origine della parola acquavite: l'alcool era definito *aqua vitis* e non *aqua vitae*, perché la serpentina di condensazione aveva forma di spirale come la vite ("ab instrumento vero antiquorum sitis dicto in modus vitis retorte facta, aqua vitis appellata est"). Segue un elenco delle proprietà curative dell'acquavite, considerata un vero e proprio *elisir* per la salute. La Biblioteca Passerini Landi possiede anche un esemplare di questa opera nell'edizione stampata ad Hagenau da Valentin Kobian nel 1532. (zz) SEGARIZZI 1900

18.

Girolamo Manfredi

(Bologna, 1430 ca. – 1493)

Liber de homine: cuius sunt libri duo. Primus liber de conseruatione sanitatis capitulum primum de causis & naturis omnium eorum quae sumuntur in cibo. Quesita LXX.

(Bononiae, impressum per me Vgonem Rugerium et Doninum Bertochum Regienses, 1474. Die prima Iulii).

[112] c. ; fol. – Segn.: assente. [da GW: ab⁶ c-h⁸ ik⁶ l-q⁸].

Bologna, IOR (Fondo Putti, 667. Prov.: Vittorio Putti)

Girolamo Manfredi è stato uno dei più autorevoli professori dello Studio bolognese nella seconda metà del Quattrocento. Medico e astrologo, raggiunse rapidamente una fama che varcò i confini cittadini, soprattutto per la proficua attività di estensore di pronostici, che aveva il compito di rendere pubblici ogni anno, insieme a un *tacuinus*, un componimento diffuso a stampa come i pronostici, riguardante essenzialmente la salute e contenente l'indicazione dei giorni e delle ore più idonei alla somministrazione delle cure tramite la descrizione della posizione degli astri. Sullo stesso argomento produsse, nel 1489, il *Centiloquium de medicis et infirmis* (Bologna, per Bazaliero Bazalieri), scritto in latino, in cui ribadisce la sua convinzione che le malattie siano causate dall'influsso negativo degli astri e che il medico capace deve intendersi anche e soprattutto di astrologia. Nonostante la vasta cultura, amava confrontarsi anche con interlocutori non specialisti o dotti e farsi capire da tutti nonostante i contenuti non sempre facili del suo insegnamento: di qui discende verosimilmente la sua scelta di comporre in volgare le opere più importanti: il *Liber de homine ovvero Il Perché* e il *Tractato de la pestilentia*, alle quali dette un'impostazione decisamente divulgativa e antiaccademica. La prima edizione del *Liber de homine* risale al 1474 e fu affidata al laboratorio tipografico bolognese di Ugo Ruggeri in società con Donnino Bertocchi da Reggio; nel 1497 il solo Ruggeri ristampò l'opera (un esemplare di questa edizione è conservato dalla Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna), che due anni dopo fu anche tradotta in lingua catalana: questa versione, rarissima (se ne conoscono solo quattro esemplari – di cui due non completi – posseduti dalle biblioteche spagnole di Barcellona, Madrid e Valenza) fu stampata a Barcellona (il 20 novembre 1499) da Pere Posa con il titolo *Liber aggregationis seu Liber secretorum de virtutibus herbarum, lapidum et animalium quorundam*. Il nome dell'autore non compare



Pifces. Astipicium, Pifces faliti, Frixi,cofti in aceto, Tharet, Sachne, Vrbien.



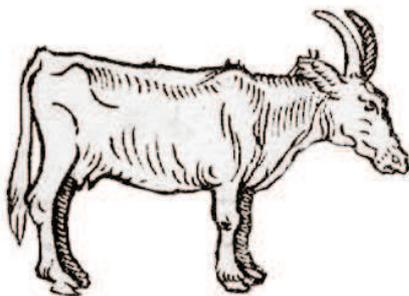
Carnes Miffisfe. Salitæ, & ficcatae, Sal, Vaccinæ, & Camelinæ: Vitulorum, Caprarū, & Hedorū, Arietū.

in alcun modo nell'opera che fu attribuita per molto tempo al teologo domenicano Alberto Magno. Questa opera fu ristampata numerose volte fino a tutto il XVII secolo, a testimonianza della sua popolarità, essendo un testo di relativamente facile comprensione e di grande godibilità di lettura ancora adesso. *Il Perché* è sostanzialmente un trattato a struttura enciclopedica, articolato in domande con le relative risposte e costruito secondo il modello della *quaestio* aristotelica, che però l'autore caratterizza con il suo vastissimo patrimonio di conoscenze personali e con l'uso della lingua volgare. L'opera è costituita di due libri: il primo descrive i mezzi più adatti alla conservazione della salute, il secondo mira a chiarire i vari quesiti, i "perché", come per esempio (a c. p₃r) "Perché alle volte viene un appetito canino che quanto più l'huomo mangia tanto più voria mangiare".

Vengono trattati diversi tipi di cibi, sia quelli 'tradizionali' che quelli meno consueti, come il leone, l'orso, il pavone, lo struzzo o il cammello ed emerge netta la separazione tra ciò che consumavano abitualmente le classi abbienti e l'alimentazione del 'popolo'.

Nel quesito 25 del primo libro "Perché alcuni cibi sono boni e laudabili al corpo nostro, alcuni cattivi, & illaudabili" Manfredi risponde con un'affermazione che non è reperibile in altri testi di medicina, infatti sostiene che "non è cosa né cibo che più sia conforme al nutrimento dell'huomo quanto è la carne humana se non fusse la abominatione che la natura ha a quella".

Un esemplare della prima edizione è posseduto dalla Biblioteca degli Istituti ortopedici Rizzoli di Bologna: si trova nella ricca collezione del medico e bibliofilo Vittorio Putti ed è appartenuto a sir Michael Woodhull, anch'egli medico e collezionista. (ZZ) DBI, LXVIII, 697-700



Tacuii sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 65, particolare, (Faenza, BC Manfrediana). V. box *I tacuina sanitatis*

19.

Leonardo Fioravanti

(Bologna, 1517 – Venezia, dopo il 1583)

Del compendio de i secreti rationali, dell'eccell. medico & cirurigo m. Leonardo Fioravanti bolognese, libri cinque. Nel primo de' quali si tratta de' secreti più importanti nella professione medicinale. Nel secondo si insegnano molti secreti appartenenti alla chirurgia, & si mostra il modo d'esercitarla. Nel terzo si contengono i secreti più ueri et piu approuati nell'arte dell'alchimia. Nel quarto si scriuono molti belletti, che usano le donne per apparer belle. Nel quinto si comprendono i secreti più notabili in diuerse arti & esercitij. Con la tauola di tutti i capitoli.

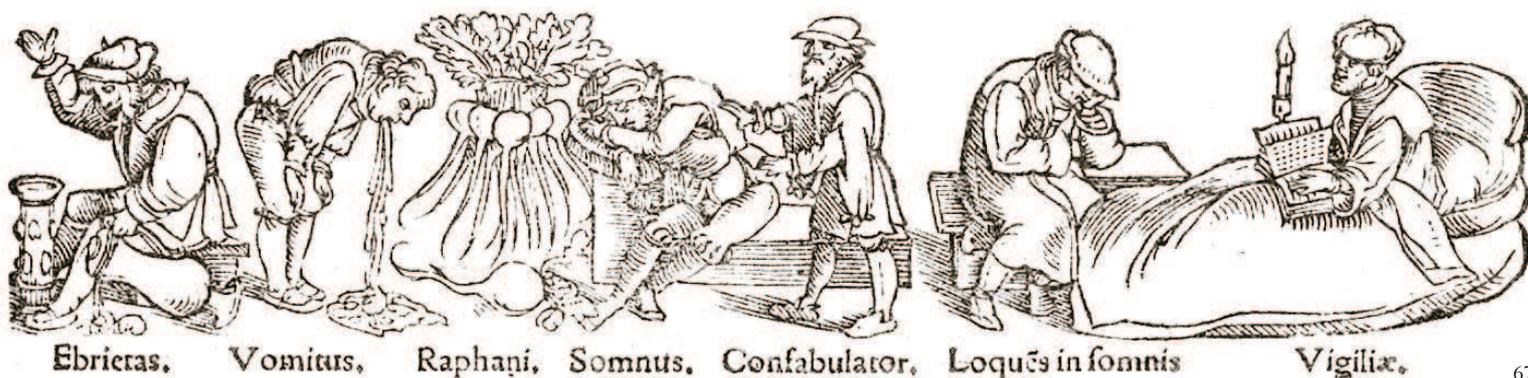
In Venetia, appresso Vincenzo Valgrisi, 1564 (In Venetia, appresso Vincenzo Valgrisi, 1564).

[20], 183, [1] c. ; 8°. – Segn.: *-*8 ***4 A-Z⁸.

Piacenza, BC Passerini Landi (C – OO.10.18)

Se Alessio Piemontese (da identificarsi con Girolamo Ruscelli) è stato il più diffuso autore di 'libri di secreti' il bolognese Leonardo Fioravanti è senz'altro da considerarsi il più prolifico, infatti sull'argomento sono da annoverare in particolare, oltre al *Compendio*, i suoi: *De capricci medicinali* (Venezia, 1561), *Dello specchio di scienza universale* (Venezia, 1564), *Il tesoro della vita humana* (Venezia, 1570), *La chirurgia ... Con una giunta de secreti nuoui* (Venezia, 1582), *Della fisica* (Venezia, 1582), tutti scritti in lingua volgare per essere accessibili al maggior numero possibile di persone, nel tentativo di affrancare i ceti più umili dal potere dei dottori; il successo fu tale che vennero tradotti in latino, inglese, francese e tedesco. Piero Camporesi lo definisce "personaggio a metà fra il medico non privo di genio e il ciarlatano d'alto livello", esperto anche di chirurgia per aver viaggiato come medico al seguito di eserciti. Fu un sostenitore della medicina di Paracelso, che privilegiava ai decotti di antica tradizione le nuove tecniche soprattutto distillatorie; sostenne risolutamente l'autorità della pratica rispetto alla teoria, pur non negando valore a quest'ultima. Secondo Fioravanti infatti, come non si può prescindere dai libri altrui, così non c'è "miglior cosa per imparare quanto l'andar per il mondo; percioché ogni giorno si vede cose nuove, et s'imparano vari et diversi secreti importanti" e conclude che "la vera scientia non è altro che la theorica dell'esperientia".

Tacuini sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 101, particolare, (Faenza, BC Manfrediana). V. box *I tacuina sanitatis*



Ebrietas. Vomitus. Raphani. Somnus. Confabulator. Loquēs in somnis. Vigiliae.



I 'libri di segreti' di Caterina Sforza e frate Pietro Donavita

Due pregevoli esempi di 'libri di segreti' di mano 'altra' da quella medica sono costituiti da altrettanti manoscritti presenti in regione: il primo in ordine di tempo riguarda salute e bellezza e ne fu autrice Caterina Sforza, contessa di Imola e Forlì – dal 1488 al 1500 – prima con il marito Girolamo Riario e poi come reggente per il figlio Ottaviano. Il codice, che fa parte di una collezione privata, fu pubblicato nel 1894 a cura di Pier Desiderio Pasolini con il titolo *Experimenti de la excellentissima signora Caterina da Furlj, matre de lo illuxtrissimo signor Giouanni de Medici* (Imola, Tip. d'Ignazio Galeati e figlio). Il figlio citato nel titolo è Giovanni dalle Bande Nere, l'ultimo 'capitano di ventura' che cambiò il nome quando appose il simbolo del lutto alle proprie insegne per la morte del pontefice Leone X Medici. L'edizione, stampata in 102 esemplari numerati (la Biblioteca comunale di Imola ne possiede un esemplare), è la trascrizione, effettuata nel 1525 dal conte Lucantonio Cuppano di Montefalco, del manoscritto proveniente dall'archivio Pasolini di Ravenna. Le 454 ricette sperimentate personalmente (molte recano in fine la dicitura 'è provato') riguardano diverse materie: alcune si occupano della fabbricazione di veleni e inchiostri simpatici – secondo il più classico spirito rinascimentale – altre, la maggior parte, si occupano di rimedi medicinali di cui descrivono la lunga e laboriosa preparazione: forse la più interessante serve "a far dormire una persona per tal modo che potrai operare in chirurgia quel che vorrai e non ti sentirà et est probatum", molto simile a un anestetico e contenente sostanze come l'oppio, le foglie di mandragola, di edera, di cicuta e altre ancora. Molte ricette riguardano la cura del corpo (contro la rossezza e le macchie del viso, per l'abbronzatura, per denti bianchissimi netti e belli, per le mani screpolate e così via) e anche su questo argomento Caterina seppe trovare qualcosa che la rese molto famosa, l'acqua celeste che, come scrive lei stessa "è de tanta virtù che li vecchi fa devenir giovani et se fosse in età di 85 anni lo farà devenir de aparentia de anni 35, fa de morto vivo cioè se al inferno morente metti in bocca un gozzo de dicta aqua, pur che inghiottisce, in spazio di 3 pater noster, ripiglierà fortezza et con l'aiuto de Dio guarirà". Ne facevano parte decine di ingredienti, come salvia, rosmarino, garofano, basilico, menta, sambuco, noce moscata, anice, rose (bianche e rosse).

Il secondo manoscritto (conservato dalla Biblioteca Gambalunga di Rimini e proveniente dalla raccolta del conte riminese Cosimo Guerrieri Bertozzi) risale al 1781 e reca la firma di Pietro Donavita, frate minore nel convento di S. Bernardino. Le ricette propongono rimedi per disturbi come il "mal della pietra" (cioè i calcoli renali), il mal di denti (con un decotto a base di acqua, miele rosato e chiodi di garofano) o l'insonnia (grazie a un impacco sulla fronte con olio violato, rosso d'uovo e latte di donna). Il frate suggerisce anche "segreti" per l'economia domestica quotidiana – come conservare la carne o aumentare la produzione di uova – e persino ricette di bellezza, classica quella per 'sbiancare' i denti (con polvere di corno di capra).





Il *Compendio* è suddiviso in cinque parti che contengono rispettivamente: i segreti più importanti nella professione medicinale, i segreti appartenenti alla chirurgia, i segreti più veri et più approvati nell'arte dell'alchimia, nel quarto si scrivono molti belletti che usano le donne per apparer belle, nell'ultimo si comprendono i segreti più notabili in diverse arti. Possiamo quindi trovare nello stesso libro la ricetta per tutti i prodotti tipici di una 'farmacia' (preparati medicinali, pillole, sciroppi e così via), per curare pustole e ulcerazioni di varia natura in ogni parte del corpo, l'elenco delle erbe con l'indicazione del loro uso, fino al "modo di fare brodetti di più sorti per gli ammalati", "del modo di fare un cibo di grandissimo rinfrescamento & nutrimento" (si pigliano otto bianchi di ova fresche, once quattro di latte, et once quattro di latte di mandole dolci, & once sei di zuccaro con un pochetto di acqua rosa finissima, et si rimena tanto dentro un mortaro, che tutte le sopradette cose si incorporino insieme, & diventino in forma di liquido unguento; e sarà fatto. Et questa è una compositione, la quale dà grandissimo nutrimento a gli ammalati; et li rinfresca, et gli estingue la sete; et tal compositione si dovrebbe usare da tutti quando sono ammalati, et massime di febri calide, che inducono grandissima siccità), "del modo di fare il pesto per quei che son feriti", "del modo di condire molte sorti di cibi per gli ammalati & sue ragioni", "del modo di fare dolce l'acqua salsa di mare & farne gran quantità", ma anche "del modo di fare inchiostro giallo per scrivere in carta", "del modo di fare inchiostro turchino bellissimo per scrivere" e di tanti altri colori e poi i vari modi per fare calcina, per fare stucco, colla "di farina di formento per incollar carte & altre cose", "del modo di fare il butiro che si chiama fior di latte", la ricotta, il formaggio e ancora del "modo di fare che il vino non si guasterà mai, secreto rarissimo", "del modo di fare bianco mangiare in un subito", "di confettare ogni sorte di frutti", "di fare cotognato col mele, & col zuccaro", il modo di fare la "peverata che si usa in Lombardia" che è una "salsa molto salutifera al stomaco", e ancora il modo di fare il pan forte che "a Bologna lo chiamano pan speciale", la pasta di marzapane, il modo di conciare le scorze dei cedri. (zz) CAMPORESI 1997

Tacuinus sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 103, particolare, (Faenza, BC Manfrediana). V. box *I tacuina sanitatis*



20.

Baldassarre Pisanelli

(Bologna, 1535 ca. – Roma?, 1586)

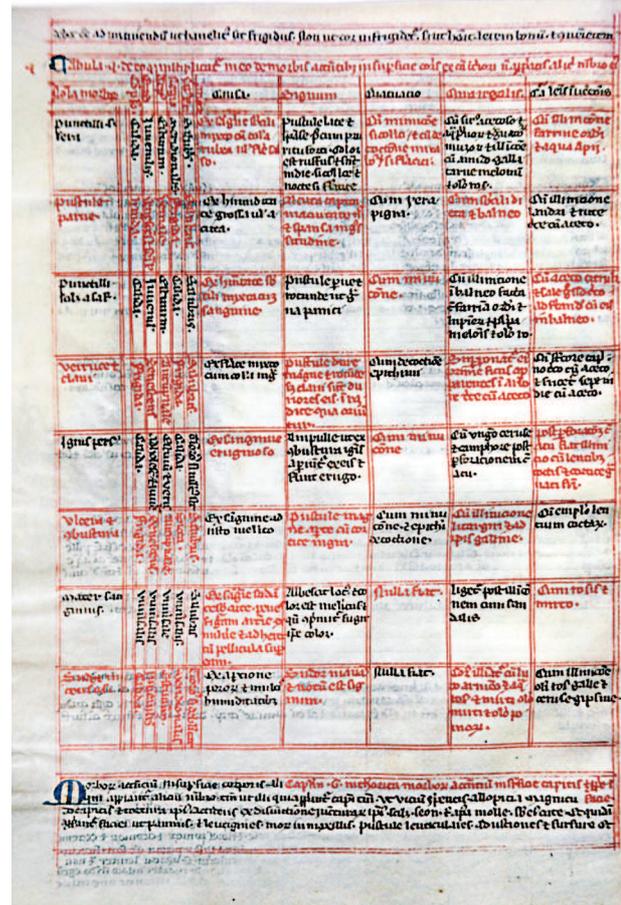
Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese, oue non solo si tratta delle virtù de cibi, che ordinariamente si mangiano, et de vini che si beuono, ma insieme s'insegna il modo di correger' i difetti che se trouono in essi, per mantener la sanità. Ridotto in vn' assai bell' ordine, et aggiuntoui di molte dotte, et belle annotationi sopr' ogni capo dal sig. Franc. Gallina medico di s. m. christianiss. et del luogo di Carmagnola in Piemonte. Di nuouo ristampato, & con diligenza ricorretto.

In Carmagnola, appresso Marc'Antonio Bellone, 1589 (In Carmagnola, appresso Marc'Antonio Bellone, 1589).

[8], 238, [2] p. ; 4°. – Segn.: +⁴ A-Z⁴, Aa-Gg⁴.
Parma, Academia Barilla (AC 9.3.2.12)

Allievo di Ulisse Aldrovandi, di lui scrive Serafino Mazzetti: “Bolognese, laureato in medicina e filosofia il giorno primo agosto 1559, nel qual anno ottenne tosto una cattedra di medicina teorica, che tenne sino al 1562, sul finire del qual anno si mise a viaggiare, terminando in Roma, in cui fu fatto medico dello Spedale di S. Spirito, ed ove sembra che cessasse di vivere”.

Il suo *Trattato* ebbe un tale successo che dal 1583, anno della prima edizione romana, se ne contarono una trentina, fino alla fine del XVIII secolo. Tale successo fu sicuramente dovuto anche alla forma semplice e facilmente consultabile che Pisanelli diede al suo lavoro, costituito da una serie di ‘schede’ precedute dalle *Historie naturali*, brevi introduzioni sull’origine e la provenienza – e l’opinione che ne avevano gli antichi – dell’alimento o della bevanda descritti: carne, pesce, latte, formaggi, frutta, verdura, vino, spezie, di tutti si consiglia il miglior utilizzo, specificando per cosa siano utili o nocivi. Delle ostriche, per esempio, scrive per quanto riguarda la ‘elezione’ che “non sia presa in luogo fangoso e se si può piglisi di quelle, che sono nate su i fondi de’ navilij vecchi, sia di mesi c’hanno la R. e siano mangiate fresche”, per quanto riguarda i benefici “ha un certo succo salato, che muova il corpo più gagliardamente di tutti gli altri restati, risveglia l’appetito, & accresce il coito, ma poco



Tacuinum sanitatis, manoscritto, c.55v-56r. (Modena, BEU. Fondo Estense α.O.6.8).

V. box I *tacuinum sanitatis*

I *tacuína sanitatis*

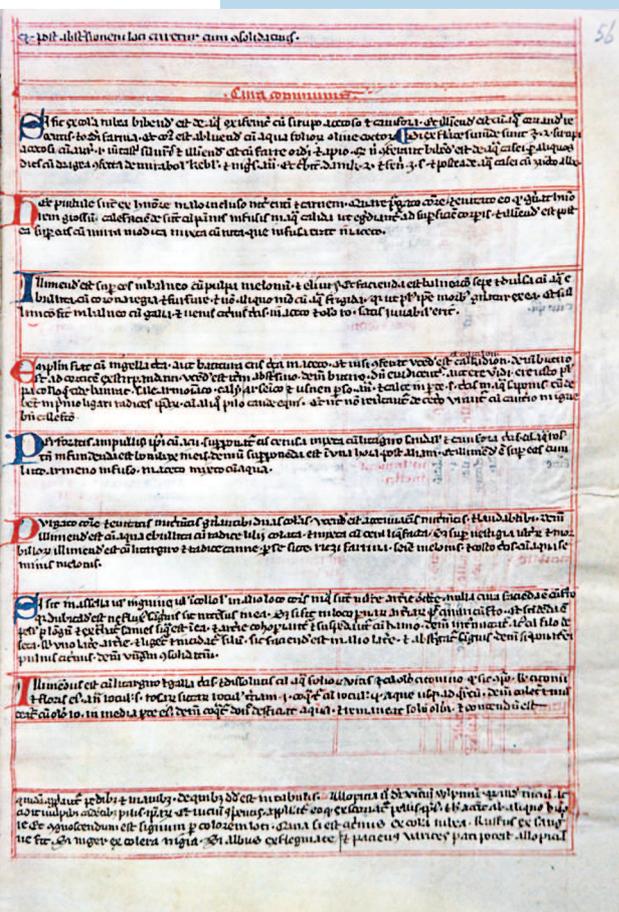
Il *Trattato* di Pisanelli richiama l'impostazione tipica dei *tacuína sanitatis*, manuali di medicina scritti e miniati diffusisi dalla seconda metà del XIV secolo, che descrivevano, in forma di brevi precetti, quasi dei proverbi, le proprietà mediche di cibi, condimenti, frutta e verdura, ma anche stagioni e fenomeni naturali, sonno e movimento, controllo dei sentimenti, mettendoli in relazione con il corpo umano e fornendo indicazioni sul modo di correggerli e riportarne il maggior beneficio possibile. Traevano la loro origine dal testo del medico arabo Ibn Butlan, attivo a Bagdad nell'XI secolo e il loro nome latino deriverebbe dall'arabo *Taqwin al-Sihha* (Tavole della salute): attraverso di essi il continente europeo poté venire a conoscenza delle norme igieniche e alimentari della medicina araba. Dalla funzione pratica di questi testi si passò gradualmente anche a quella estetica, data dalle vivide illustrazioni: alcuni di essi sono giunti sino a noi, come l'esemplare della Biblioteca Nazionale di Vienna, quello della Biblioteca Nazionale di Parigi e il *Theatrum sanitatis* (variante del nome) conservato dalla Biblioteca Casanatense di Roma.

In ogni *tacuínum* il testo occupa solo poche righe a piè pagina, lo spazio rimanente è destinato a una miniatura che illustra la materia alla quale il testo fa riferimento. Sono rappresentati ortaggi, frutti, piante insieme a donne e uomini che ne indicano i metodi di coltivazione, di raccolta o di preparazione. Sono raffigurati, inoltre, interni di botteghe nelle quali si scorgono prodotti salutari e mercanti che s'accingono a venderli o a prepararli. La Biblioteca Estense Universitaria di Modena possiede un manoscritto membranaceo, composto di 24 fascicoli di 201 c. totali (con collocazione: Lat.175.α.O.6.8) che, pur non essendo miniato, appartiene comunque alla 'famiglia'

di questi trattati. All'inizio è presente un indice redatto da Pellegrino Nicolò Loschi, che fu archivista a Palazzo Ducale alle fine del '700. Il codice è una raccolta di trattati medico-farmacologici tradotti, quasi tutti, dall'arabo in latino e risalenti al XIII-XIV secolo (alcuni recano le date 1290 e 1294).

Tra gli autori si segnala in particolare Ruggero da Parma: figlio di Giovanni, originario di Frügard (Finlandia), che probabilmente fece parte del piccolo contingente svedese sceso in Italia nel 1154 al seguito di Federico Barbarossa, stabilendosi poi definitivamente a Parma. Ruggero insegnò nello Studio della sua città, poi passò a Salerno, dove fondò la Scuola chirurgica salernitana, da cui derivò anche il nome di Ruggero Salernitano. Il manoscritto fu dato alle stampe nel 1531 (Strasburgo, Johann Schott) - poi ancora due anni dopo dallo stesso tipografo - con il titolo *Tacuíni sanitatis Elluchasem Elimithar Medici de Baldath, de sex rebus non naturalibus, earum naturis, operationibus, & rectificationibus, publico omnium usui, conseruandae sanitatis, recens exarati. Albengnefit De uirtutibus medicinarum, & ciborum. Iac. Alkindus De rerum gradibus.*

La Biblioteca comunale Manfrediana di Faenza possiede un esemplare della prima edizione (Cinq. 4.1.11.1) che fa parte del fondo Ludovico Caldesi, uomo politico ma anche botanico, che regalò il suo erbario all'Orto dell'Università di Bologna e pubblicò il *Florae Faventinae Tentamen*.





nutrisce”, ma presentano lo svantaggio di essere “difficile a digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruzione”, si rimedia però “apparecchiandosi con pepe, oglio, e succo di aranci acerosi, dopo ch’è cotta su la bragia, avvertendo che non si ha da lessare”.

Il vino rosso (p. 144) “che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido e chiaro, simile alla pietra chiamata rubino. Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leva la sincope, e fa vedere sogni grati la notte” ma “s’è grosso grava lo stomaco, nuoce al fegato & alla milza, con fare

26		T A C V I N V S				V							
De Granis, & Victualibus, quæ ex eis fiunt.				Inuamenta rationabilia.									
A	29	Cal. & hum. 2. Cal. & hu. Fruentum.	Pinguæ, ponderosum.	Aperit apostemata.	Facit optiones.	Quando bene operatur.	Temperata. Omnibus. Sang. bonus.						
B	30	Frig. & sicin 2. Q. Frig. sic. Amylum.	Album, frangibile.	Pituitam sedat cholerae.	Tardæ digestionis.	Cum rebus dulcibus.	Siccitiosa. Hyem. Inuentu. Cal. & hum. Melancholia.						
C	31	Cal. sicin 2. Th. cal. sicla. Sausch Trinda.	Temperate torrefactum.	Visceribus humidis.	Exasperat peccatus.	Cum lacina calida.	Calidis. Veri. (au Hyem.) Senectut. Temperata. Sang. reperi.						
D	32	Frig. sicin 2. Mat. h. lo. f. h. Hordeum.	Nouum, magnum, & album.	Cōfortat expulsiuam, & descendit uelociter.	Dolorem inducit debilem.	Torrefactum.	Calidis. Aerati. Inuentu. Calidis. Humor laud.						
E	33	Frig. sicin 2. Frig. & sic. Sausch eius, & Sausch functi.	Temperate torrefactum.	Fluxui Cholericō.	Generat inflationem.	Cum Zaccaro.	Calidis. Aerati. Inuentu. Calidis. Nutri. bonum.						
F	34	Frig. sicin 2. H. et os alii f. h. Aqua eius.	Completa, leuis.	Epatici.	Visceribus frigidis.	Cum Zaccaro charo.	Meridiana. Aerati. Inuentu. Cal. & sic. Sang. ampe.						
G	35	Cal. hum. 2. H. cal. & humi. Triticum.	Completooperatum.	Pectori, & gutturi.	Visceribus debilibus.	Cum penidys.	Meridiana. Hyem. Inuentu. Stomach. cal. Pluri. nutri.						
H		Gradus. Naturæ. Nominata.	MELIUS EX RE ipsa quam queris.	IVVA MENTVM eius.	NOCVM ENTVM eius.	REMOtio Nocuenti eius.	Regions. Tempora. Aeres. Complexiones. Quid generat.						
		D O M V S T A C V I N O R V M											

oppilazione, & è assai tardo da digerirsi” in tal caso bisogna “mangiarle appresso granati, ovvero aranci acetosi ovvero altri cibi conditi con aceto, o con succhi acetosi”; è adatto “nei tempi freddi per quell’etadi & complessioni che ricercano molto nutrimento, ovvero medicamento astringente”. Il vino bianco “che non sia di più di un’anno, perché sarebbe troppo caldo, sia splendido e lucido, e fatto di uve mature nate nelle colline. Resiste a i veleni, purga le vene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per li vecchi, perché conforta il calor naturale”. (zz)

DOMVS 12. DOMVS 15. 27

Opiones Philosophorum. Electiones & Proprietates.

- Ie. Frumentum.** Eligitur rubeum, viscosum, ponderosum, & quod dentibus facile frangitur, eo quod est multum nutritiuum, & est magis conueniens inter alia grana corpori temperato. Et quidam de Aethiopijs nutriuntur cum alijs: sicut nutriuntur Indi cum grano Rizon, & Turca cum Milio. Vel quia distat a locis temperatis, uel quia non temperatur in illis partibus frumentum. Et frumenti maneries diuersatur secundum diuersa genera ipsorum, terras, & complexiones anni, & aetates, & recentiam seu uetustatem ipsius.
- G. Amylum.** Eligitur, quando solum decoquitur, uel cum lacte patientibus fluxum cholericum & dysenteriam. Quia quando preparatur cum Zucch. & oleo amigdalino, est iuuamentum tussi, asperitati pectoris, & reumati. L. Debent tamen apponi pro qualibet; Amyli, tria rotula aquae. & decoquatur donec redeat sicut succus, & postmodum recipiatur. Hoc tamen est minoris nutrimenti inter omnia quae sunt de frumento: facit tamen opilationem uiscositate sua.
- Io. Sauiich Tritici.** Illud quod fit ex infusione sauiich frumenti infrigidat, caliditatem extinguit, & sitim mitigat, quando bibitur cum aqua frigida, postquam lotum fuerit multoties cum aqua calida, ad remouendum ex eo uentositates; & inflammationes. Et quod fit ex frumento elixo, est minoris uentositatis, & pluris caliditatis & nutrimenti, quod ex infusione sauiich non elixi. Rasis tamen dicit, quod magis infrigidat, quod sauiich Hordei: eo quod plus aquae imbibit.
- Io. Hordeum.** Eligitur ex eo, quod est subtilioris corticis, & multae medullae, nouum, spissum, viscosum, & ponderosum. Et hoc est de quo madauit Hippocrates, fieri succum Kiski Hordei. i. e. farina Hordei, cum lacte: & quod est generatum in corpore ex eo, fortificat, & mundificat. Et diuersatur secundum diuersos modos confectionum ipsius. Quoniam quando ex eo fit sauiich, defecat: & quando decoquitur cum aqua, humectat: & quando panis ex eo efficitur, neque humectat, neque defecat. Et nouum ex eo, est minoris frigiditatis. Vetus & excorticatum, est ualde nutritiuum: cuius proprietates est, cito descendere ad stomachum.
- R. Sauiich eius.** Eligitur ex eo, quod est temperate torrefactum, modici fururis, & multae medullae, & lotum cum aqua dulci frigida: quod bibitur, ad infrigidandum, ante introitum balnei duabus horis, in Aestate cum Zucch. & stringit naturam cum syrupo constrictiuo. Hippocra. Si bibitur hora qua cum aqua frigida infunditur, stringit: post aliquod tempus laxat, humiditate aquae. Et est de cibis quiescentium, & calefactorum: sed nutrimentum eius, est minus nutrimento sauiich frumenti.
- H. Aqua eius.** Eligitur, quae fit ex Hordeo nouo, pingui, & pondroso. Cum infunditur, excorticatur, & teritur: & ponunt pro qualibet mensura Hordei. i. aquae: deinde decoquitur, deducitur, & despumatur. Et tunc laxat naturam, sua uiscositate, & urinam prouocat, & sedat sitim sua humiditate, & aperit opilationes sua abstersione, & nutrit sua substantia, & uincit caliditatem febris sua qualitate. Et si immisceatur cum constipatiua, uel subtiliatiua, erit subtilians, uel constipans.
- H. Triticum.** Prohibetur quando fit ex azymo: propter hoc, quia est difficilis ad digerendum. Et cum supponitur ei Zucch. uel oleum Amigdalinum, confert aegritudinibus pectoris. Et quando decoquitur cum portulaca, & lingua arietis, confert sputo sanguinis. Et cum digeritur, plurimum nutrimentum generatur. Et quando sanus uult sibi cauere a nocumento ipsius, accipit post ipsum uinum antiquum, & miscet cum eo piper: & ex hoc expellitur eius nocumentum.

Repudiat pro nutrimento, quod est ascidens. Dominus aegritudinis illius, pro quo eligitur, licet sit signum terrae nascentium. Plinius lib. 15. cap. 7. prope finem.

Kiski, uel Kischar,

Apta huc quae supra fol. 10. in Canone Otauo.



Triticum. Aqua hordei. Sauiich hordei. Hordeum. Sauiich Tritici. Amylum. Frumentum.

Tacuini sanitatis, Strasburgo, 1531, p. 26-27 (Faenza, BC Manfrediana). V. box I tacuina sanitatis



21.

Bartolomeo Traffichetti

(Bertinoro, 1523 – Rimini, 1579)

L'arte di conseruare la sanità, tutta intiera trattata in sei libri, per Bartolomeo Traffichetti da Bertinoro medico in Rimino.

Stampata in Pesaro, [Girolamo Concordia], 1565. (In Pesaro, per Gieronimo Concordia) [14], 257, [1] c. ; 4°. – Segn.: †⁴ ††⁸, A-S⁸T-V⁴X-Z⁸, AA-KK⁸ LL⁴.
Imola, BIM (1.N.3.35)

Medico e filosofo, conosciuto non solo in Romagna ma anche a Bologna, a Venezia, a Roma e nelle Marche, esercitò a Rimini dove gli fu intitolata la settima delle arche dedicate a illustri personaggi nel Tempio Malatestiano. La notorietà di Traffichetti è legata soprattutto ad alcune accese polemiche con altri medici, che si tradussero in altrettante pubblicazioni: con Marco Antonio Cappelletti, medico di Cagli, polemizzò sui metodi terapeutici adottati per curare la malattia di un giovane riminese e, a difesa delle proprie argomentazioni, pubblicò *Antidosis (Il rimedio)*, premettendovi una giustificazione in lingua volgare, sottoscritta da dodici medici riminesi. Una delle sue opere più famose, *l'Idea di conservare la sanità* – dedicata ad Alberto Pio signore di Sarsina e Meldola – fu presa in considerazione dal fisiologo e igienista Paolo Mantegazza. Nel 1572 Traffichetti pubblicò un'altra volta quest'opera sotto il cui titolo si legge la precisazione *scritta già da M. Bartolomeo Traffichetti da Bertinoro, et hora per il medesimo difesa dalle false opposizioni di M. Matteo Bruni il medico da Rimino*. Traffichetti ebbe uno stretto rapporto con Bertinoro e con la lingua italiana, che usò sempre per scrivere le sue opere. (zz)

GABICI-TOSCANO 2006

22.

Matteo Bruni

(Rimini, 15.. – dopo il 1597)

Discorsi di M. Matteo Bruno medico ariminese sopra gli errori fatti dall'eccell.te M. Bartolomeo Traffichetti da Bertinoro. Nell'arte sua di conseruar la sanità tutt'intiera, à lui dal medesimo per sua correptione inuiati...

In Venetia, appresso Andrea Arriabene, 1569.
[4], 9-146 [i.e. 144, 20] p. ; 4°. – Segn.: ⁷A², A²C-T⁴, †⁴ ††⁴ †††².
Rimini, BC Gambalunga (BT 491)

Figlio del riminese Raffaello e padre di Camillo, anch'egli medico, e di Fabio che vestì l'abito dei gesuiti, è da distinguersi dal suo omonimo e coevo – nonché riminese – che fu legista. Stilò il proprio testamento il 22 settembre 1597.

La sua risposta al primo opuscolo di Traffichetti fu decisamente vivace, subito dopo l'introduzione – in cui si rivolge a Giulio Contarini procuratore di S. Marco (era la più prestigiosa carica vitalizia della Repubblica

di Venezia dopo quella del doge) – si legge infatti (p. 10) “Prima dico, e non l’abbiate per male, ch’a me pare ch’error fosse il vostro, e non picciolo a pensare scrivendo volgar in questa materia d’acquistar lode, o riputazione alcuna, com’io presuppongo che fosse l’intento vostro, quando ch’a scriverla incominciaste, o come vi forzaste voi di persuadere, a quell’illustrissimo signore a cui sta l’opra vostra diretta, che sia vostro desiderio, di giovare o portar utile alcuno al prossimo; da poi volendo pur scrivere, e scrivere in questa lingua a noi tanto familiare, e domestica, maggior error al mio giuditio havete fatto, a non vi usar alcuna diligenza, ne studio per adornarla, e polirla, sforzandovi anzi più tosto di bruttarla, e renderla quasi a posta sporca, e mal netta, hor con voci barbare, & insuete, or con novi, e mal composti nomi [...]”. L’opera riporta un articolato indice in cui sono elencati tutti i punti che l’autore contesta all’‘avversario’ come per esempio, il “Cibo più conveniente à putti” di cui si parla a p. 109 in questi termini: “Hora venendo a i putti, voi che scrivete al volgo signor Traffichetti, perché in allevargli non vi contentate, che per lor vitto godano della tetta della madre, o della nutrice, per fin ch’è tempo, e in supplemento alle volte poi mangino anco un poco di panata in acqua, o fatta con latte di capra, di vacca, o di pecora senza fargli così sempre, la ricerca di brodi di pollo, o qualch’altra carne di buon sugo, e nutrimento, come capretti, perdici [pernici], e fasani, sapendo che i poveri saranno per amor vostro sforzati con questo a morirsi di fame: & perché crescend’anco poi, e producendo i denti, non lasciate questi medesimi mangiar de’legumi del pane, et simil cose senza procurarli, o comandarli, che mangino sempre pollo, capretto e castrato, sapendo, o dovendo saper voi medesimamente, ch’i legumi costano meno, nutriscono assai, e riempiono e non si putrefanno leggermente com’all’incontro il pollo, il capretto, il castrato, i vitelli, le starne, i fagiani & simili costano assai, nutriscono troppo e si putrefanno facilmente, e i poveri non hanno d’onde provedersene [...]”. La Biblioteca civica Gambalunga di Rimini conserva anche la sua cronaca manoscritta (*Annotazioni di cose diverse di misser Matteo Bruni medico ariminese da lui raccolte per modo di memorie cominciando l’anno 1571 con qualche cosetta dell’anno 1569 et 1570*) e il suo diario (*Diario del s.r Matteo Bruni Medico e Gentilhomio Riminese dal 1571 sino al 1595*). (zz)

GABICI-TOSCANO 2006



23.

Girolamo Rossi

(Ravenna, 1539 – 1607)

Hieronymi Rubei Rauenn. De destillatione liber. In quo stillatitorum liquorum, qui ad medicinam faciunt, methodus ac vires explicantur: et chemicae artis veritas, ratione, & experimento comprobatur.

Rauennae, ex Typographia Francisci Thebaldini, 1582. (Rauennae, apud Franciscum Thebaldinum, impress. illustriss, & reuerendiss. Archiepisc. atq. Mag. Communitatis, 1581)

[16], 222, [2] p. ill. ; 4°. – Segn.: ††††, A-Z⁴, Aa-Ee⁴.
Ravenna, BC Classense (F.A. 83.7.I.2)

Filippo Mordani, nelle sue *Vite di ravennani illustri* (p. 127), lo definisce “filosofo, oratore, poeta, medico ed istorico celebratissimo”. Avviato agli studi di medicina e filosofia dallo zio paterno che lo chiamò a Roma, si addottorò poi in tali materie presso lo Studio di Padova. Fu autore, fra le altre cose, di una storia della sua città (*Historiarum Rauennatum libri decem*) e di un commento (*Ad Cornelium Celsum in libros octo Annotationes*, 1614) all’opera del medico Cornelio Celso, considerata il primo trattato di medicina in latino. Sempre secondo Mordani, scrisse anche un “dialogo della ignoranza, improbità ed infelicità de’ medici [...] ma che forse più non si trova”. Fu anche medico personale del pontefice Clemente VIII. Questa opera tratta della distillazione in tutte le sue forme, compresa quella dei vari metalli come l’oro e l’argento. Da essa apprendiamo che molti rappresentanti delle famiglie nobili del suo tempo, tra i quali Cosimo de’ Medici (a cui Rossi la dedica) praticavano la distillazione di oli vegetali e essenziali e anche dell’*aqua vitae*. Sul modo di estrarre quest’ultima mostra una sicura competenza, descrivendo i vari tipi di distillatori (che sono illustrati) e dichiarando di preferire il raffreddamento dei vapori in una serpentina, perché in grado di produrre un’acquavite pura con una sola distillazione. La terza parte dell’opera elenca una serie di rimedi a vari mali, come per esempio per i “dentes cariosos, ac putridos” (p. 173) per i quali conviene fare spesso sciacqui con infuso di camomilla nel vino. Girolamo Rossi scrisse anche una *Disputatio de melonibus* (Venezia, 1607), nella quale dibatte con altri scienziati (come il genovese Vincenzo Alsario della Croce e Sebastiano Iozzi, medico del cardinale Pietro Aldobrandini) sulle proprietà del melone, ponendosi domande del tipo “*utrum aqua potanda sit post melones, an vinum?*”: meglio bere acqua o vino dopo aver mangiato questo frutto? E la sua risposta è che “*vinum esse post melones bibendum*” (c. 5v) contrariamente a quanto sostengono i discepoli di Avicenna che raccomandano l’acqua. E la risposta è data dalla natura stessa, poiché “*quae post melones vini gustum suaviorem reddidit*”, dopo il melone il vino lascia un sapore più piacevole. La Biblioteca Classense di Ravenna possiede anche un esemplare di questa opera (con collocazione F.A. 83.6.S.2/6). (zz)

24.

Giovanni Bianchi

(Rimini, 1693 – 1775)

Se il vitto pittagorico di soli vegetabili sia giovevole per conservare la sanità, e per la cura d'alcune malatie, discorso di Giovanni Bianchi medico primario della città di Rimini.

In Venezia, presso Giambatista Pasquali, 1752.

94, [2] p. ; 8°. – Segn.: A-F⁸.

Reggio Emilia, Arcispedale (F.Antico.I.G.28. Prov.: Pietro Giuseppe Corradini)

Il riminese Giovanni Bianchi è forse più conosciuto con lo pseudonimo di Janus, da lui stesso scelto e spesso italianizzato in Iano (o Giano) Planco. È praticamente impossibile riassumere in poche righe i suoi molteplici interessi (fu un assiduo collezionista di materiale naturalistico e archeologico, con il quale trasformò la sua abitazione in un museo) e soprattutto la sua infinita produzione di scritti. Tenne anche una fittissima corrispondenza con molti suoi illustri contemporanei quali Giovanni Battista Morgagni e Antonio Vallisnieri (dei quali divenne amico), Ludovico Antonio Muratori, Albrecht von Haller, Paolo Maria Paciaudi, Apostolo Zeno e altri ancora (il suo vasto carteggio è conservato nel fondo “Zefirino Gambetti” della Biblioteca Gambalunga). Tra i suoi scritti, copiosi sia per la quantità che per gli argomenti trattati, non occupano certamente un posto di primo piano quelli medici: di dimensioni solitamente ridotte, nascevano spesso dalle frequenti polemiche in cui si lanciava con facilità, ed erano pubblicati in forma di opuscoli a stampa o di lettere inviate a periodici. Interlocutorio è anche questo lavoro, scritto in risposta al medico Antonio Cocchi, in cui confuta la tesi del medico mugellano che, nel suo *Del vitto pitagorico per uso della medicina* (In Firenze, nella stamperia di Francesco Moücke, 1743) sostiene l'efficacia di un'alimentazione totalmente vegetariana, basata sul consumo di ortaggi, erbe fresche, radici, frutti e semi.

Il matematico e filosofo greco Pitagora – ispiratore di questa dottrina – secondo il suo biografo Diogene Laerzio “stava contento di solo miele, o favo, o pane; vino non gustava fra il giorno. A companatico, per lo più, camangiari [erbe commestibili] bolliti e crudi; rado cose marine”.

Il cuoco-gastronomo pugliese Vincenzo Corrado, uomo di grande cultura e primo sostenitore della cucina mediterranea, a p. 123 (Trattato IX) del suo *Il cuoco galante*, pubblicato nel 1773, scrive in proposito: “Il vitto Pitagorico consiste in erbe fresche, radiche, fiori, frutta, semi e tutto ciò





che dalla Terra si produce per nostro nutrimento. Vien detto pitagorico, poiché Pitagora, com'è tradizione, di questi prodotti della Terra soltanto fece uso”.

Nel suo lavoro, Giovanni Bianchi assume la posizione opposta, esprimendo preoccupazione per questa consuetudine alimentare causata, secondo lui, non tanto forse dall'attenzione alla conservazione della salute, quanto da una generale situazione di ristrettezze economiche che consentivano soltanto agli abbienti una variazione dei cibi, spesso con un consumo decisamente smodato. (zz)

Le arti della salute 2005, p. 442

L'aglio

Rimedio nella medicina popolare – e non solo – contro molti disturbi, fu definito la 'teriacca dei villani'. Costanzo Felici, nella sua lettera sulle insalate (v. scheda n. 37) indirizzata a Ulisse Aldrovandi, scrive: “L'aglio, che da' Latini *allium* e da' Greci *σκοροδον* [scorodon] si chiama, è cibo molto frequentato e principalmente da' villani, che poi per le sue virtù rare vien detto teriacca de' villani, [...] et è cibo nottissimo, così a chi piace per la sua acutezza e sapore, come ancora a chi non piace per il suo terribile odore. [...] Questo si usa e crudo e cotto, e in erba con le foglie et in perfettione della pianta, e nell'insalata e con l'insalata e negli arosti e in guazzetti e in minestre de diverse sorte e principalmente in compagnia con il cece, ché così insieme aiuta il gusto e toglie gli altrui vitii”.

L'aglio è da molto tempo il simbolo del paese di Monticelli d'Ongina (Pc), che vanta un'eccellente qualità di questo prodotto nella varietà 'piacentino bianco'. Poiché Monticelli si trova al centro della zona di produzione, è stato nominato 'capitale dell'aglio'; ogni anno vi si tiene la “Fiera dell'aglio”, generalmente la prima domenica di ottobre.

Allium sativum, Aglio comune, in
ULISSE ALDROVANDI, *Hortus pictus*,
Tavola 82, vol. IV, piante, c. 279.
(Bologna, BUB)

ANNIBALE CARRACCI, *41 Vende agli e
cipolle*, Roma, 1776, v. anche scheda
127. (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



41 *Vende Aghi é Cipolle.*



25.

Lampridio Anguillara

(Ferrara?, sec. XVI?)

Vaticinio, et auertimenti per conseruare la sanità, & prolongar la vita humana. Raccolto per Lampridio Anguillara, da vno scrittore antico arabo, detto Elbymbitar.

In Ferrara, per Vittorio Baldini, 1589.

29, [3] p. ; 8°. – Segn.: A-B⁸.

Bologna, BC Archiginnasio (10.Igiene.4. 27. Prov.: Annibale Anelli)



Il merito di questo libretto, stampato a Ferrara da Vittorio Baldini, è di avere ripreso – e probabilmente contribuito a diffondere – il lavoro di uno dei più importanti e significativi scienziati dell'antichità. Si tratta dell'arabo spagnolo *Ḍiyā' al-Dīn Abū Muḥammad 'Abd Allāh ibn Aḥmad al-Mālaqī*, più noto come Ibn al-Bayṭār o Ibn al-Biṭār. Esperto di botanica grazie agli studi compiuti a Siviglia, nel corso della sua vita si ritiene abbia catalogato quasi un migliaio di erbe medicinali. Nel 1220 lasciò la sua città e cominciò a viaggiare in varie parti del mondo musulmano: frequenti sono stati i suoi viaggi in Nord Africa, in Asia Minore, in Siria ed in Egitto, viaggi che hanno arricchito le sue conoscenze medico-botaniche e che gli hanno permesso di conoscere nuove piante da utilizzare nei suoi composti. In Egitto, nel 1224, entra al servizio del sultano Al-Malik al-Kāmil, che lo nomina erborista capo.

Il suo più importante lavoro è un compendio dei medicamenti semplici e degli alimenti (dall'arabo *Kitāb al-Ġāmi' li-mufradāt al-adwiya wa al-aḡḍiya*): si tratta di un'enciclopedia di farmacopea che elenca in ordine alfabetico 1400 piante e spezie e il loro uso. Per ognuna di esse Ibn al-Bayṭār espone brevi commenti e fornisce informazioni sugli autori che per primi si sono occupati di quello stesso soggetto. Ne risulta quindi anche una importante compilazione biografica; le fonti maggiormente citate sono la *Materia Medica* di Dioscoride e il secondo libro del *Kitāb al-qānūn fi 't-tibb* (il *Canone della medicina*) di Ibn Sīnā, meglio conosciuto come Avicenna. Ibn al-Bayṭār fornisce informazioni dettagliate sulla produzione dell'acqua di rose e dell'acqua di fiori d'arancio. Descrive lo *Šarāb* (sciropo), spesso estratto da fiori e foglie rare, usando olio bollente e grasso, successivamente raffreddato da olio di cinnamomo. Gli olii utilizzati erano ricavati dal sesamo e dalle olive. L'olio essenziale era realizzato unendo varie storte (recipienti di vetro usati nei laboratori per la distillazione), condensando il vapore e combinandolo in modo che le goccioline risultanti potessero essere impiegate come profumi o per produrre le medicine più costose. Egli fu anche il primo studioso a occuparsi dell'albero di argan e del suo olio. L'argan (*Argania spinosa*) è una pianta originaria del Marocco e rappresenta la seconda risorsa silvicola di questo paese dopo il leccio e subito prima della tuia; può vivere fino a duecento anni ed è particolarmente resistente alle condizioni climatiche tipiche delle regioni calde: la siccità e l'arsura. Può resistere a temperature che vanno dai tre ai cinquanta gradi centigradi, accontentandosi di una umidità piuttosto scarsa: sopravvive infatti dall'era terziaria e probabilmente ciò gli ha permesso

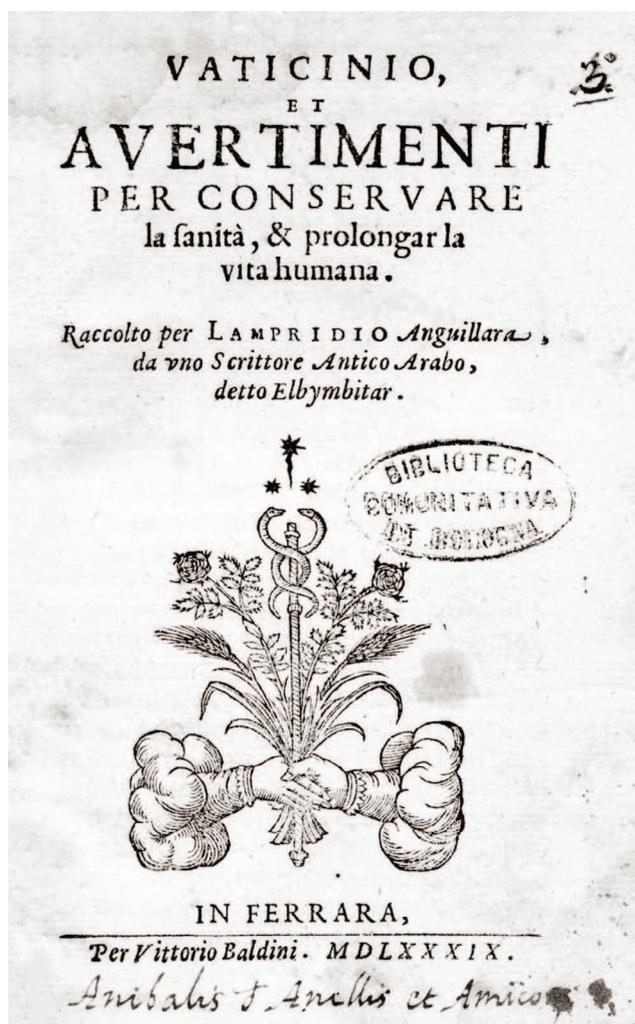
Iniziale posta nell'incipit del testo, raffigurante una persona seduta a tavola

di adattarsi ai suoli più poveri e alle condizioni più difficili. L'argan ha un ruolo fondamentale nell'equilibrio ecologico e nella protezione della biodiversità; inoltre, grazie alle sue radici molto forti, contribuisce alla tenuta del terreno e alla lotta contro l'erosione idrica ed eolica, tra le cause principali del fenomeno di desertificazione. Si presta, infine, a molteplici usi: ogni parte può essere utilizzata ed è una risorsa nutritiva ed economica. La versione originale in arabo dell'opera di Ibn al-Baytār è stata integralmente pubblicata in lingua tedesca (*Grosse Zusammenstellung uber die Krafte der bekannten einfachen Heil- und Nahrungsmittel*, tradotta da Joseph von Sontheimer e stampata in 2 volumi a Stuttgart, da Hallberger, nel 1840) e in lingua francese (*Traité des simples*, in 3 volumi tradotti da Lucien Leclerc, Paris, Imprimerie Nationale, 1877-1883).

Per quanto riguarda l'autore del *Vaticinio*, nulla si sa di lui con precisione: vissuto forse a Ferrara nel XVI secolo, nemmeno riguardo alla sua identità si può avere certezza. Il cognome Anguillara è verosimilmente ferrarese, anche se forse troppo scontato, ma il nome Lampridio suscita diversi interrogativi sulla sua veridicità: infatti alla fine del testo è riportato un sonetto a lui dedicato, il cui primo verso si presenta scritto così: LAMpa PRIma di

DIO [...]. L'acronimo è evidente. Questo autore, chiunque egli sia, ha comunque il merito di essersi occupato di un testo importante, rendendolo in qualche modo accessibile e sottolineandone i punti da lui ritenuti più significativi. Si può leggere per esempio nel VI capitolo dedicato alle *Cose che consumano gli humori superflui, & putridi* (p. 14): "Sono molte cose [...] eletuarij [preparati farmaceutici], che per la calidità confortano le digestioni; sonovi polvere calide, come garofoli, legno aloe, mastice [resina antisettica e cicatrizzante], galanga [pianta officinale], noce moscate, oro, cubebe [pepe di Giava], zenzero, & simili, ma acciò la virtù de questi vadano per tutti gli membri, userà quest'arte di pigliare di ciascuna di queste una oncia, & poi infondere in oncie quatro di vino, bianco che sia buono, & si lasciaranno infuse per un giorno, & una notte, & poi si colerà, & salvarassi in vaso bene otturato, il detto vino più facilmente porta la virtù delle sudette cose per tutti i membri, la qual cosa disseccarà per tutte le parti la humidità flegmatica ...". (ZZ)

HUFF 2003





Antonio Musa Brasavola e il giardino del Belvedere

Nel fertile territorio ferrarese era cresciuto anche **Antonio Musa Brasavola (Ferrara, 1500-1555)** che doveva il doppio nome al padre, il quale evidentemente si augurava per il figlio una brillante carriera come quella dell'omonimo medico dell'imperatore Augusto, celebre per le sue terapie a base di bagni freddi. L'opera cui Brasavola forse deve la maggiore notorietà è l'*Examen omnium simplicium medicamentorum* – stampato per la prima volta a Roma nel 1536 nell'officina tipografica di Antonio Blado – che l'autore dedica a Ercole II d'Este e alla moglie Renata di Valois-Orléans, anche per ringraziarli di avergli affidato l'organizzazione e la cura del giardino del Belvedere – su un isolotto del Po – che veniva continuamente arricchito di nuove piante provenienti da vari paesi.

Questa attività gli permise di studiare in modo sistematico le proprietà medicinali delle piante, sperimentandone l'uso non soltanto su animali ma anche sui condannati a morte messi a disposizione dal duca, con esiti spesso positivi: i risultati di queste ricerche sono esposti nell'*Examen*, che consiste in un ricco catalogo di tutte le piante, i semi e i frutti (nella seconda parte anche pietre, terre e metalli) usate dagli apotecari ferraresi, con la discussione delle loro reali proprietà terapeutiche. Il testo è preceduto da un epigramma del poeta ferrarese Francesco Bovio il quale annuncia che questo libro contiene l'esame dei medicinali 'semplici' e più precisamente "[...] flos, radix, fructus, & herba potens / Lignum, poma, nuces, oleum, sal, gemma, / metallum, mel, liquor hic, succi. / Pharmaca quaeque patent" ogni tipo di medicinale quindi che venga dai prodotti 'vegetabili'. Segue un utile indice di tutti i 'semplici' citati nel volume. La struttura del testo ha l'impostazione di un dialogo che si svolge tra Brasavola stesso, un 'senex pharmacopola' (un vecchio farmacista) e un 'herbarius', cioè un esperto della raccolta delle erbe (forse un uomo della campagna, chi più capace di lui?) che si incontrano "per has alpes inhospitas, & inaccessas & per tam horridos recessus, qui vix timidis capreolis & levibus damis ac dorcadibus aditum praestant", in un luogo quindi delle montagne inospitali dove solo animali timidi e leggeri come caprioli, camosci e daini possono arrivare, dove si possono raccogliere erbe e radici ancora verdi da conoscere guardandole, stropicciandole, annusandole e assaggiandole.

COCILOVO-MOLLICA 2012

26.

Germano Azzoguidi

(Bologna, 1740 – 1814)

La spezieria domestica. Operetta utile a tutte quelle persone, che bramano di vivere lungamente, e necessaria a quelli, che si trovano lontani dal medico o dallo speziale, come per lo più accade a chi vive nella campagna, nei chiostrì, collegj, ec. e a chi intraprende viaggi di terra, e principalmente di mare. Edizione quarta.

Rimino, presso Giacomo Marsoner, 1799.

152 p. ; 8°. – Segn.: [1]-9⁸ 10⁴.

Forlì, BC Saffi (Pianc. Sala O.Stampatori 365. Prov.: Carlo Piancastelli)

Laureato in filosofia e medicina il 3 giugno 1762, dopo due anni cominciò l'insegnamento presso lo Studio bolognese, attività che proseguì, tranne una breve pausa, fino alla morte: fu professore di anatomia e di istituzioni mediche, poi di fisiologia e anatomia comparata.

Questa è la quarta edizione della sua opera di spezieria, la prima fu pubblicata a Venezia nel 1782, seguita da due ristampe, sempre veneziane, nel 1784 e nel 1790. È dedicata "all'egregio e valoroso medico il signor dottore Lodovico Govoni" e il motivo è spiegato subito dopo nella lettera dedicatoria: "Voi mi avete salvato da grave, e pericolosa malattia: la mia morte era nella mia camera, e la crudele accostava la falce insidiosa al mio letto. Voi sapeste combatterla, vincere, o fugarla, e dopo aver trionfato di colei, poco a poco mi ridonate nelle braccia della desiderata sanità [...] Nel mentre che voi faticavate a risanarmi, si stampava in Venezia un mio opuscolo: soffrite, che io lo onori col vostro nome".

Lo scopo per cui è stato scritto l'opuscolo viene invece enunciato nel titolo stesso: dovrà servire a tutti coloro che, per circostanze varie, non possono ricorrere all'aiuto del medico o



Farmacia portatile o, come la chiama Germano Azzoguidi, *spezieria domestica*. (Bologna, IOR)



dello speziale: una sorta, quindi, di ‘pronto soccorso’. L’autore si riferisce a quella che veniva comunemente conosciuta come ‘farmacia portatile’ e la descrive minuziosamente (p. 7-8): “La spezieria domestica superiormente aperta presenta tre bottiglie: bramerei, che queste fossero marcate con qualche segno, che l’una distinguesse dalle altre. Per esempio la prima si marchi A, la seconda B, la terza C. Questi segni particolari sono necessarj, rispondendo essi nel libricciuolo a quelle sostanze, che si racchiuderanno nei recipienti della Spezieria. Alle tre indicate bottiglie restano vicini quattro vasi, ciascuno de’ quali si marcherà con una delle quattro lettere che seguono D. E. F. G. Poscia si presentano otto bottiglie meno grandi delle tre prime. Una delle seguenti otto lettere segnerà ciascuna bottiglia, H. I. K. L. M. N. O. P. Aprendo la spezieria anteriormente, e dividendola nelle due parti laterali, nel mezzo si osservano quattro cassette, due superiori, e piccolissime, una contrassegnata V, l’altra X. La prima si dividerà in tre parti distinte l’una dalle altre colle lettere a. b. c. Sotto a questa ne resta collocata un’altra, che serve a nascondere le bilancie, ed i pesi da servirsene poi a misurare la dose dei rimedj. Inferiormente riscontrasi una cassetta maggiore delle altre. Questa si marcherà colla lettera T. e si dividerà al di dentro in quattro parti, delle quali i segni saranno I. II. III. IV. Lateralmente s’incontrano due cassette di grandezza mezzana: la destra l’indico colla lettera Q. la sinistra colla lettera R. Ciascuna di queste due cassette si vuol divisa in tre parti. Le divisioni della cassetta Q. saranno segnate coi numeri 1. 2. 3. quelle della cassetta R. saranno indicate coi numeri 4. 5. 6. Nell’interno del coperchio con lamina di legno si può preparare un nascondiglio destinato a dare ricetto alle ostie, che serviranno ad involuppare le sostanze da inghiottirsi poi a modo di pillole”. Segue l’elenco delle sostanze che l’autore ritiene debbano essere incluse nella spezieria e che saranno poi illustrate, in ordine alfabetico, nell’opuscolo. La prima sostanza, per esempio, è l’acqua vulneraria della quale l’autore scrive tra l’altro (p. 14): “Non è cosa rara o nuova che dalle Case Religiose escano produzioni utili alla società. Frate Emiliano da Bologna, direttore della Spezieria dei Padri Minori Osservanti riformati della stessa città, fabbrica un’acqua di questo genere della quale io medesimo più d’una volta mi sono incontrato a vedere le singolari e benefiche prerogative. Non credo fuori di proposito l’accennare, che con una porzione di spirito di vino, con una metà di quello d’aceto e con un quarto di spirito di vitriolo si compone un’Acqua Vulneraria, la quale fa moltissimo vantaggio a chi l’adopera opportunamente”. Si tratta di un “rimedio alle piaghe esterne”, come le ferite, ma adatto anche per le apoplexie, le vertigini, i dolori di testa ecc.

Un raro esemplare di questo oggetto è posseduto dalla Biblioteca degli Istituti ortopedici Rizzoli di Bologna: fa parte della raccolta di libri e oggetti appartenuta al medico e collezionista bolognese Vittorio Putti. (zz) MAZZETTI 1988, n. 260

27.

Salsomaggiore e i suoi bagni.

Parma, Pietro Grazioli, 1877.

106 p. ; 18 cm.

Bologna, BC Archiginnasio (10. P. IV. 38 op. 3. Prov.: Giorgio Del Vecchio)

Antonio Stoppani nel suo *Il bel paese. Conversazioni sulle bellezze naturali, la geologia e la geografia fisica d'Italia*, scrive (Serata XV): “Il nome di Salsomaggiore (ché vi ha poi anche Salsominore lì presso) deriva certamente dalle sorgenti salate, utilizzate per la fabbricazione del sale fin da tempi antichissimi. Vuolsi che le saline di Salsomaggiore rimontino a dugento anni prima dell’era volgare” e più avanti, mentre spiega le proprietà di queste acque, precisa che “ai bagni servono piuttosto le *acque madri*, quelle acque cioè, cariche di sali diversi, che restano nelle caldaje, quando il sale comune si è già posato e cristallizzato, e si spediscono anche lontano in cassette per chi voglia convertire l’acqua comune in acqua di Salsomaggiore”. E dell’acqua madre si servì nel 1839 Lorenzo Berziera, medico degli Ospizi civili di Borgo San Donnino e considerato il padre del termalismo salsese, per curare una bambina – Franchina Ceriati – affetta da osteite acuta. Nell’arco di qualche mese la guarigione fu completa. Nonostante questo fosse l’inizio della storia termale di Salsomaggiore, destinata ad una costante crescita a livello internazionale, ancora per buona parte dell’800 si estraevano ogni anno parecchie tonnellate di sale da cucina.

Anche nella vicina Tabiano il dottor Berziera ebbe modo di dimostrare le capacità terapeutiche delle acque minerali come direttore dello stabilimento termale, inaugurato il 14 ottobre 1841 dalla duchessa Maria Luigia di Parma che ne aveva voluto la costruzione. Nella *Guida turistica balneare delle stazioni termali* redatta nel 1923 dallo scrittore-giornalista Luigi Alfieri, oltre a Salsomaggiore e Tabiano si trova anche Sant’Andrea dei Bagni – che Stoppani definì “la Svizzera parmense” – la cui acqua “frizzante e leggera, gradevole e tonificante” fu scoperta casualmente nel 1804 da un ufficiale napoleonico. Lo stesso Paolo Mantegazza ebbe occasione di lodare le proprietà curative di queste acque. (zz)

RUBBI-TASSINARI CLÒ 1983



28.

Giovanni Battista Moreali

(Sassuolo, 1699 – Modena, 1785)

L'acqua della Salvarola rediviva scoperta per rimedio specifico della dissenteria.

In Modena, per gli eredi di Bartolomeo Soliani stampatori ducali, 1764.

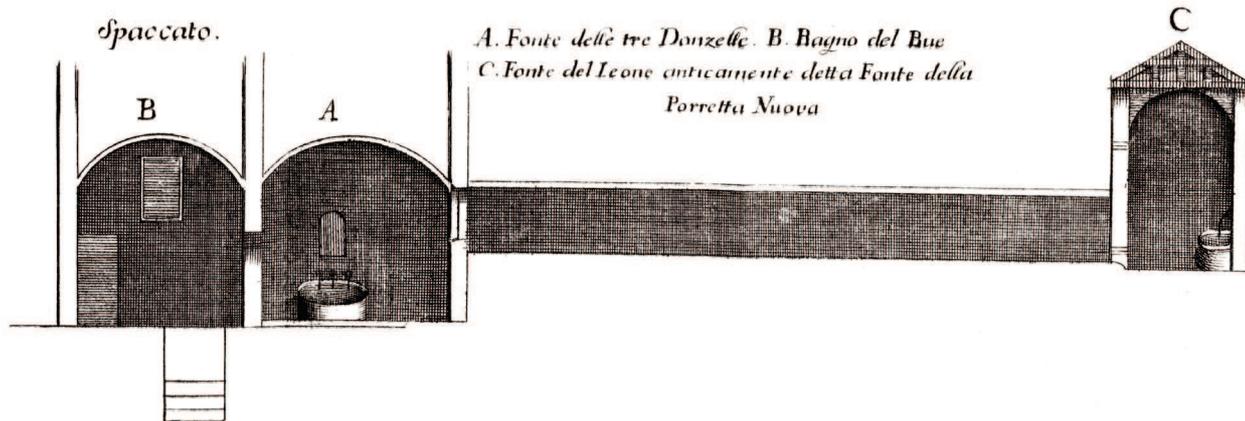
32 p. ; 4°. – Segn.: A-D⁴.

Reggio Emilia, Arcispedale (F.Antico.II.E.126. Prov.: Pietro Giuseppe Corradini)

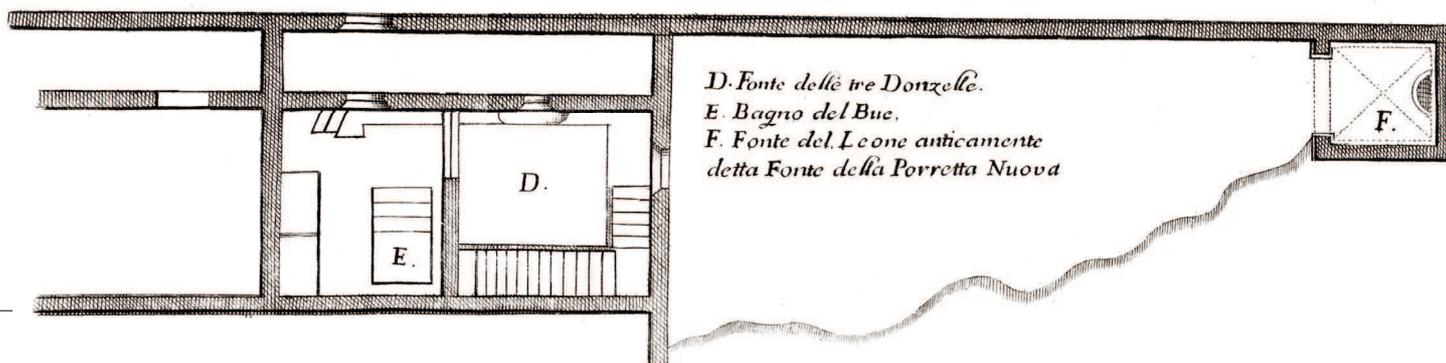
La storia delle acque della Salvarola, conosciute probabilmente anche nell'antichità dai Romani, comincia con lo scritto di questo autorevole scienziato a cui il duca Francesco III – che gli affidò l'incarico di medico fisico dei due importanti Ospedali civile e militare di Modena – concesse la privativa di usufrutto perpetuo della fonte, estesa agli eredi e ai successori. Ma fu soltanto dopo quasi cento anni e successive cessioni di diritti, che l'avvocato Luigi Rognoni, nel 1880, poté finalmente mettere a frutto le proprietà dell'acqua. Quattro anni dopo venne edificato l'albergo Moreali sostituito successivamente dalla grande costruzione termale liberty progettata da Pietro Carani. Moreali pubblicò diversi studi sulle acque minerali, oltre questo, come la *Relazione dell'acqua marziale già scoperta dal dott. Giambattista Moreali nel 1742* (Modena, Torri, 1749); *Modo di usare l'acqua subamara ed il sale catartico amaro di Modena scoperta nell'anno 1750*; *Dell'uso che potrebbesi fare delle molte sorgenti d'acqua nel circondario di Modena, e di quelle delle valli* (Modena, Soliani, 1780). (zz)

RUBBI-TASSINARI CLÒ 1983

Pianta de Bagni, tavola, in FERDINANDO BASSI, *Delle terme porrettane*, Roma, 1768.



Pianta de Bagni.



29.

Ferdinando Bassi

(Bologna, m. 1774)

Delle terme porrettane.

In Roma, nella stamperia di Giovanni Zempel, 1768.

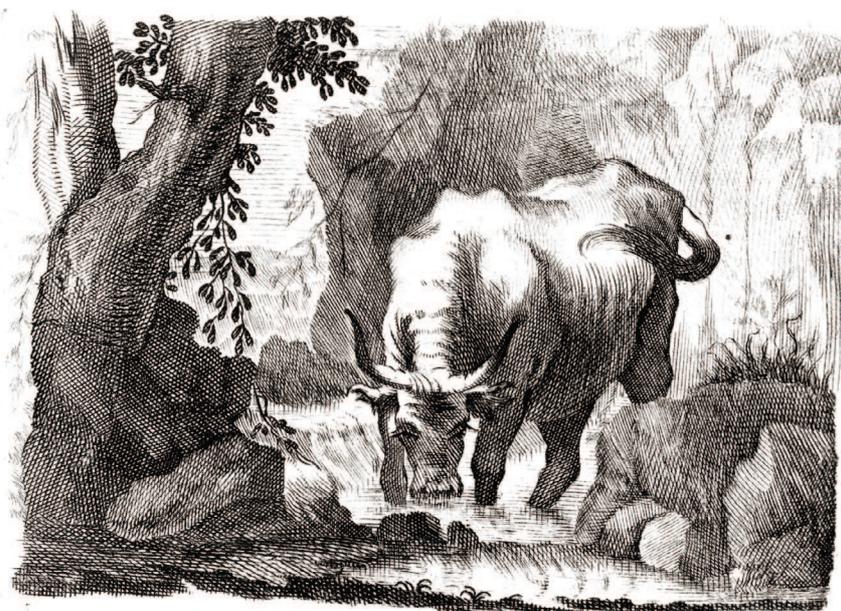
VI, [2], 283, [1] p., [4] c. di tav. ripieg. : ill. calcogr. ; 4°. Segn.: a⁴ A-Y⁴ Z⁴, Aa-Mm⁴ Nn².

Reggio Emilia, Arcispedale (F. Antico I.A.78. Prov.: Pietro Giuseppe Corradini)

Dei ‘Bagni della Porretta’ – questo è il nome storico più conosciuto – si è parlato e scritto profusamente. L’illustrazione che orna il frontespizio dell’opera di Ferdinando Bassi (bolognese, botanico e naturalista, fu custode dell’Orto botanico dell’Università di Bologna) fa riferimento alla leggenda secondo la quale le fonti sarebbero state scoperte verso la metà del XIII secolo a causa di un bue malato che, bevendo casualmente l’acqua ancora sconosciuta, avrebbe riacquisito la salute.

Ma la Porretta è già citata proprio in quel secolo, lo stesso Bassi lo scrive nella parte finale dell’opera (p. 256 e segg.), oltre che in uno statuto della città di Bologna, anche dal cremonese Gerardo Patecchio che nel suo componimento poetico in volgare lombardo intitolato *Splanamento de li Proverbii de Salamone*, dichiara che “Assai mieg purga l’omo / tro c’è qualche causeta / d’umori boni e rei / quel no fai la Porretta” (come dire che non c’è rimedio migliore ai mali dell’uomo dell’acqua della Porretta). Ne parla Tura da Castello (il medico bolognese Bonaventura Castelli, vissuto nella prima metà del XIV secolo) nei suoi *Recepta aquae balnei de Porecta*, stampati per la prima volta nel 1473, probabilmente a Vicenza, dal tipografo Giovanni da Reno: di questa edizione si conosce un esemplare posseduto dalla Biblioteca Universitaria di Bologna (con collocazione: A.V.B.X.12.3). Il medico umbro Gentile da Foligno ne parla nel suo trattato *De balneis* e ancora Giovanni Sabadino degli Arienti ambienta qui le *Porrettane*, dedicate a Ginevra Sforza, sposa di Giovanni II Bentivoglio: un gruppo di gentildonne e gentiluomini riuniti per le cure, si divertono raccontandosi a turno sessantadue novelle. (zz)

RUBBI-TASSINARI CLÒ 1983



Incisione del frontespizio raffigurante il “bue malato”, in FERDINANDO BASSI, *Delle terme porrettane*, Roma, 1768



30.

Paolo Sarti

(Medicina, 1781 – Faenza, 1838)

Analisi delle acque minerali di Brisighella eseguita da Paolo Sarti farmacista per ordine della magistratura.

Lugo, presso Vincenzo Melandri, [1822].

32 p., [1] c. di tav. ; 8°. – Segn.: 1-2⁸.

Faenza, BC Manfrediana (M.Z.N.43.9. Prov.: Luigi Zauli Naldi)

Chimico-farmacista, dal 1816 cominciò a spostarsi sul territorio prelevando campioni d'acqua da ciascuna fonte per esaminarli, con esiti molto incoraggianti. Bartolomeo Righi nei suoi *Annali della città di Faenza* (1° vol., p. 20) scrive che “quattro miglia in circa superiormente alla città furono scoperte nel 1819 sorgenti d'acque minerali, che tengonsi più efficaci che quelle di Riolo Secco; però che il nostro chimico e farmacista Paolo Sarti com'ebbe dal Magistrato ricevuto incarico d'analizzarle, le trovò pregne di particelle ferree, e per conseguente di virtù maggiori che non erano quelle, che in avanti conoscevansi. Cotali acque veggonsi sgorgare nel mezzo de' grandi scaglioni di sasso, che formano la così detta pubblica *Chiusa*, ove ne' mesi di luglio e agosto molti terrazzani e forestieri convengono per parecchi giorni a prenderne copiose bibite, risanando le più volte al tutto di varie indisposizioni di stomaco, di fiacchezza di nervi, d'angioiti, e d'altre simili infermità”. Gli opuscoli di Sarti, *Analisi delle acque minerali di Riolo di Paolo Sarti farmacista* (Faenza, nella Tipografia Conti, 1818); *Tavole sinottiche delle sostanze contenute in cento libbre di ciascun'acqua minerale di Riolo, e di Brisighella giusta l'analisi fatta delle medesime dall'egregio farmacista signor Paolo Sarti, e resa di pubblico diritto colle stampe*, (Imola, Tipi del Seminario, 1824), tutti presenti nella Biblioteca comunale faentina (con collocazione rispettivamente R.F.16.2.45/4 e Gab.Stampe Cas.49 Cart.2/53) testimoniano gli esiti delle sue ricerche. Già in parecchi si erano occupati di queste acque prima di lui: nel 1579 Giovanni Battista Codronchi scrive il *De aquis Rioli ac Vallissenii libellus* (Biblioteca comunale di Imola, manoscritto con collocazione: Aula magna. Collezione Imolese.2.2): in questo lavoro sistematico Codronchi cita anche “quella di Castel San Pietro, nelle nostre contrade, è chiamata La Fegatella per la sua efficacia nelle cure epatiche come personalmente ebbi modo di sperimentare”; il riferimento risale al 1570, quando l'autore se ne era occupato come studente di Costantino Brancaleoni professore di medicina e filosofia presso lo Studio bolognese. Anche il medico Luigi Angeli, che fu il primo a sperimentarle dal punto di vista professionale, ne parla nel 1783 nell'opuscolo *Delle acque medicate di Riolo*. (zz)

RUBBI-TASSINARI CLÒ 1983

Rappresentazione degli influssi favorevoli del pianeta Venere in *Sphaerae coelestis et planetarum descriptio*, manoscritto, XV sec., tavola, c. 20.

Proviene forse dal corredo dotale di Anna Sforza, moglie di Alfonso I d'Este. La scena del bagno nella fonte è una figurazione simbolica, che ritorna spesso anche in altri codici miniati, soprattutto per illustrare le cure con acque salutifere. (Modena, BEU)









31.

Giambattista Borsieri di Kanilfeld

(Civezzano, 1725 – Milano, 1785)

Delle acque di S. Cristoforo trattato.

In Faenza, pel Benedetti impress. vesc. e delle insigni accad.[emici] degl'illustrissimi sigg. Remoti, e Filop.[atridi], [1761].

XII, 164 p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. ; 8°. – Segn.: *6, A-1^o K¹⁰.

Faenza, BC Manfrediana (RF.16.3.48. Prov.: Gesuiti)

Nella *Guida alle acque minerali d'Italia* (Torino, Loescher, 1868) si può leggere a proposito di questa fonte (p. 31-32): “detta anche dell’Olmattelto. Se da Faenza si prende la strada di Brisighella, si trova a 5 chilometri un ponticino sul torrente Quartolo, e seguitando il corso di quest’ultimo per circa un chilometro verso la sua origine, si vede la sorgente d’acqua minerale, che prende nome dall’antica cappella di S. Cristoforo, che una volta vi esisteva. Antico è altresì l’uso di quest’acqua nei contadini, infatti narra il Borsieri come nel 1495, accadendo da queste parti una grande epidemia tra i bestiami, uno di questi fu abbandonato per morto presso la sorgente; alla quale bevve e risanò. In seguito a questa scoperta fortuita Manfredi, signore di Faenza, vi fece fare un pozzo per ricevere l’acqua, che gode ancora di fama nei contorni; sebbene non sia provveduta di alcun comodo pei bevitori”. Ne avevano parlato Mengo Bianchelli nel suo *De balneis* (1513), il modenese Gabriele Falloppio nel *De thermalibus aquis* (stampato postumo a Venezia nel 1564, per cura di uno dei suoi studenti, Andrea Marcolini) e il marchigiano Andrea Bacci.

Delle proprietà di quest’acqua era ben consapevole il dottor Borsieri, medico condotto della città tanto che riuscì a far ricostruire dal Comune il pozzo – crollato nel frattempo per mancata manutenzione – che venne rinchiuso e dotato di uno sportello per rendere più facile il prelievo dell’acqua. La chiave fu consegnata al proprietario del terreno, ma la fruibilità restò pubblica, come testimonia il relativo atto (Archivio di Stato di Faenza, *Instrumenta*, vol. L, c. 212).

L’anno seguente (1761), Borsieri pubblicò il trattato *Delle acque di S. Cristoforo*, in cui illustrò la storia e le qualità di quest’acqua. La prima analisi chimica fu compiuta nel 1812 da Paolo Sarti, che confermò le caratteristiche terapeutiche già rilevate da Borsieri.

Nel 1821, Paolo Anderlini scrisse la *Topografia medica di Faenza e del suo territorio* in cui cita la sorgente medicinale, con le tre qualità d’acqua già descritte dal Borsieri (S. Cristoforo, Olmatello e Salsa). Verso il 1905, una grossa frana seppellì il pozzo che per molti anni cadde nell’abbandono. Solo nel 1921, Luigi Ranieri pensò di ritrovare l’acqua curativa e sfruttarla; chiese pertanto al Comune la concessione della sorgente, obbligandosi a ricostruire il pozzo ed incanalare le acque a sue spese.

Ai piedi dell’Appennino forlivese, a poca distanza da Faenza, sorge il suggestivo borgo medioevale di Castrocaro, le cui acque compaiono già nell’*Italia illustrata* dello storico rinascimentale Flavio Biondo ma sarà solo lo studio ottocentesco del fiorentino Antonio Targioni Tozzetti che darà impulso all’industria termale. A poca distanza sono le “acque della Fratta” (Bertinoro) dove il ritrovamento di resti di elementi architettonici

ANNIBALE CARRACCI, *53 Carrettiere con aqua di fiume*, Roma, 1776, v. anche scheda 127.
(Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

Pagine precedenti:

Veduta di una parte di collina, in cui si trovano le acque di S. Cristoforo, in GIAMBATTISTA BORSIERI DI KANILFELD, *Delle acque di S. Cristoforo*. Sotto è riportata la seguente legenda: “A. Acqua di S. Cristoforo. B.C. Due polle dell’acqua di Olmatello. D. Acqua salsa. E. Pozzo fatto ultimamente in cui si deriva l’Acqua di Olmatello. F. Chiesa di S. Cristoforo. G. Olmatello. Poco lungi da questa sommità dalla parte di dietro vi è l’abitazione del Sig. D. Franc[esc]o Gallignani, il quale custodisce la chiave del pred[ett]o Pozzo. H.H.H.H. Rio di Quartolo.”



53 Carrettiere con Aqua di Fiume.



Le acque scomparse o dimenticate

L'Emilia Romagna è una delle regioni più ricche di acque minerali e di conseguenti impianti termali e la sua fama in questo settore è antichissima, per citare tutte quelle esistenti occorrerebbe un'opera sistematica, ma molte sono anche le fonti che non esistono più: nel circondario di Bologna, per esempio, dove nel 1881 Alfonso Barbieri registra 67 sorgenti (*Cenni sulla idrologia medica nella montagna bolognese*, «Appennino bolognese», 1881, p. 183-189), come la sorgente di acqua marziale [ferrosa] di Corticella, scoperta nel 1826 dal farmacista Giovanni Minelli: la Società medico-chirurgica di Bologna ne certificò l'efficacia rendendola fruibile, cosa che avvenne solo nei primi anni del '900, ma nel frattempo l'importanza del canale Navile, che scorreva nei pressi, come via di comunicazione del traffico mercantile era andata inesorabilmente scemando e la zona cadde nell'oblio.

Il torrente Ravone è oggi poco più di un rigagnolo mascherato dalla vegetazione che confluisce nel Reno dopo aver costeggiato la via omonima. Nel corso dell'Ottocento le acque del torrente, ora così poco invitanti, hanno però goduto del loro momento di gloria: il 10 gennaio 1853 Gaetano Sgarzi indirizza la relazione sull'esito delle sue analisi al dottor Francesco Sarti Pistocchi, segretario della Commissione sulle consultazioni per le acque minerali, nella quale si legge: "Quest'acqua è limpida, facile da conservarsi e trasportarsi senza che si alteri in fiaschi e barili, è salata abbastanza, non è irritante, non nauseosa, non fetida appena estratta. Agisce allora come blando lassativo catartico, ma più come antiscrofoloso, e di fatto contiene quest'acqua tracce di iodio le quali nelle delicate costituzioni de' bambini linfatici possono riuscir bastevoli al salutare intento che si ricerca" («Buletto delle scienze mediche», serie III, vol. 23°, 1853, p. 139-141). Fu così che verso la fine del secolo a Casaglia sorse persino uno stabilimento d'acqua salino-iodata, di proprietà "del signor Gaetano Boriani", che per qualche decennio richiamò un pubblico numeroso, soprattutto nei mesi estivi.

Nel 1893 l'acqua da tavola Barbianello ottenne la medaglia d'oro all'Esposizione nazionale di Roma e nel 1900 quella d'argento all'Esposizione nazionale d'igiene a Napoli. Scoperta nel 1857, ad appena un chilometro dal centro cittadino "il difficile però è trovare posto, una volta si pagava un soldo ogni due bicchieri d'acqua, ora con due soldi si ha l'ingresso ed un cartoncino blu su cui è stampato 'bibita'; ma nessuno si faccia illusioni perché bibita rimane sempre quell'acqua fresca e limpida, con un leggero sapore di chiodi arrugginiti, prova evidente che del 'ferro ve n'è'". Così Oreste Cenacchi sul periodico bolognese «Ehi! ch'al scusa» nel numero di luglio 1881 racconta il percorso per raggiungere le fonti.

Nel 1830 il medico imolese Gioachino Cerchiarì pubblica le sue osservazioni *Sulle acque minerali imolesi dette del Monte Castellaccio* (Ravenna, dai tipi Roveri e Collina) dove sono descritte le proprietà curative di queste acque sulfuree e marziali, che si trovavano nell'area conosciuta come "Parco delle acque minerali". A Quara, nel Reggiano, due sorgenti d'acqua sulfurea sono già citate nel 1623 da Fulvio Azzari (*Compendio dell'istorie della città di Reggio*, in Reggio appresso Flaminio Bartoli) e poi anche da Gabriele Falloppio (nel 1563), Antonio Vallisnieri e Filippo Re (nel 1798). E molte altre ancora.

alla fine degli anni '20 del secolo scorso giustificò l'ipotesi che fossero già utilizzate dagli antichi Romani. E poi ancora a Bagno di Romagna le acque minerali citate da Andrea Bacci da Monte Lupidio nel *De Balneis* e dall'imolese Codronchi nel *De aquis Rioli ac Vallissenii libellus*. E infine l'antichissima fonte Galvanina, a pochi chilometri da Rimini, che compare per la prima volta nelle settecentesche *Memorie ariminesi* manoscritte di Ubaldo Marchi, conservate nella Biblioteca civica Gambalunga (con collocazione 4.B.II.7-10). (zz)

RUBBI-TASSINARI CLÒ, 1983

32.

Antonio Campana

(Ferrara, 1751 – 1832)

Farmacopea ferrarese del dottore Antonio Campana professore di fisica sperimentale e di chimica nel liceo di Ferrara. Seconda edizione molto aumentata, e corretta dall'autore.

In Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1803.

285, [3] p. ; 8°. – Segn.: a-q⁸ r-u⁴.

Ferrara, BC Ariostea (E 12.5.2)

Laureato in medicina e filosofia, cominciò la pratica medica all'ospedale di Firenze, ma la cosa non ebbe seguito per la sua scarsa propensione alla chirurgia. Tornato a Ferrara, si dedicò interamente allo studio della chimica e della fisica sperimentale. Curò il giardino botanico della sua città, che arricchì di nuove piante portando le specie ospitate dalle circa 200 del 1797 alle quasi 3500 del 1812. Redasse anche un catalogo che fu adottato da tutti i licei del Regno come guida, per disposizione del Ministero della pubblica istruzione. Con la *Farmacopea*, pubblicata per la prima volta a Ferrara nel 1799, acquisì una fama indiscussa, tanto che l'opera conobbe molte riedizioni anche straniere.

Nella prefazione l'autore dichiara le sue intenzioni: "In mezzo all'abbondanza di farmacopee vecchie e recenti, questo Dipartimento del Basso Po mancava di una, che servisse di norma comune agli speciali e ai medici. Libero ognuno d'essi di servirsi di qualunque più gli aggradiva, accadeva per conseguenza che la stessa preparazione fosse fatta con metodi diversi; il che non solo recava grande fluttuazione nell'arte, ma pericolo eziandio, poiché è noto ad ognuno, che la varietà delle preparazioni può accrescere o diminuire inopportunamente l'efficacia dei medicamenti. Si rende perciò essenzialmente necessario un determinato e costante metodo d'eguirle. A fissare questo determinato e costante metodo è consacrata la *Farmacopea* presente. Con essa io determino i lavori dello speciale, e do una norma al medico. Faciliterà il primo l'opera della sua mano; assicurerà il secondo gli effetti de' suoi calcoli. Questa *Farmacopea* è divisa in due parti. Contiene la prima i medicamenti semplici, fra i quali oltre i più efficaci, e dai moderni medici celebrati, ho pur voluto collocarne anche alcuni, che quantunque di poco valore, non potevo però tralasciare perché ancora usati. In questi ai nomi officinali degli animali, e vegetabili ho aggiunto il nome Linneano. I medicamenti composti sono compresi



nella seconda. Il metodo indicato per alcuni è nuovo affatto: esso è però garantito dalla esperienza. Riguardo agli altri ho seguite le più accreditate Farmacopee; ma nel seguirle la semplicità, e la certezza dell'esito sono state le mie norme". Per preparare per esempio lo 'sciroppo con viole' occorre: "Viole mammole fresche una libbra. Acqua piovana una libbra. Macera per due giorni in acqua bollente i petali delle viole peste in mortajo di marmo con pestello di legno poi spremi, e filtra, ed al liquore limpido unisci: Zucchero bianco chiarito e cotto a perla libbre due, ovvero sciogli nel detto liquore a bagno maria. Zucchero raffinato libbre due. Nella stessa maniera farai gli sciroppi con fiori di papavero erratico, di peonia, di ninfea, di tossilaggine, di garofanine, di camomilla romana con foglie di capelvenere, di assenzio, coll'acqua stillata di cannella, di fior'aranci &c. Alcuni propongono un vaso di stagno per macerare le viole mammole".

Per quanto riguarda i pesi Campana specifica che "sono un articolo molto importante nel caso nostro. Una legge determinerà un peso uniforme in tutta la Repubblica, e questo peso avrà rapporto ad una misura costante, immutabile. Siccome questo peso non è ancora così determinato, mi sono servito della libbra ferrarese. Questa si divide in dodici once, l'oncia in otto dramme, la dramma in tre scropoli, e lo scropolo in 24 grani". (zz) DBI, XVII, 328

Antonio Campana e il "peso uniforme"

Quanto auspicato da Antonio Campana, cioè l'adozione di un sistema unico di peso, sarà realizzato dapprima da Carlo Alberto di Savoia, che lo introduce nel suo regno con un editto dell'11 settembre 1845 (attuato solo nel 1850) riconoscendo ufficialmente la necessità di uniformità di pesi e misure a totale vantaggio del regolare svolgimento dei traffici. Con l'unità italiana – e cioè il 1° gennaio 1861 – il sistema metrico decimale veniva esteso a tutto il territorio nazionale. Nel 1867 fu costituito a Parigi un Comitato internazionale dei pesi e misure e delle monete. La prima conferenza si tenne nella capitale francese il 1° marzo 1875. Chi vuole sapere di più sulla storia degli strumenti di misura e sulle bilance in particolare può visitare il Museo ad esse dedicato di Campogalliano, il comune della provincia modenese specializzato in questa produzione dal 1860.

Incisione raffigurante un frate nella spezieria, in DONATO D'EREMITA, *Dell'arte distillatoria libri IV*, ms. cartaceo del XVII sec. (A 1055).

Di questo domenicano non si sa molto se non il luogo di nascita, Rocca d'Evandro (Caserta). I manoscritti delle sue opere, fondamentali per la storia della spezieria, si trovano nella Biblioteca dell'Archiginnasio e la loro provenienza è il Convento bolognese del suo ordine. Sono quattro (Ms. A 1055-1056-1057-1147), a cui si accompagnano anche due esemplari a stampa *Dell'elixir vitae* (Napoli, Secondino Roncagliolo, 1624) e un *Antidotario* (1639, dallo stesso tipografo) accompagnati da incisioni di mano dell'autore. La parte più interessante è quella mai pubblicata dedicata interamente allo zucchero e alle sue applicazioni anche gastronomiche.





33.

Pastalino Pastalini

(Bologna, sec. XVI)

Ragionamento del Pastarino. Sopra l'arte della speciaria. Alli mag. ci et illustri senatori di Bologna. Accioché si pigliano cura di questo vtilissimo essercitio.

In Bologna, Per Gioianni Rossi, 1575.

23, [1] p. ; 4°. – Segn.: A-C⁴.

Bologna, BUB (A.V.Tab.I.E.1.396/5. Prov.: Ulisse Aldrovandi)

Giovanni Fantuzzi, nelle *Notizie degli scrittori bolognesi* (v. 1, p. 318) fornisce il nome completo, ma in realtà questo speciale bolognese si firma sempre Pastarino in ognuna delle opere da lui scritte che ci sono pervenute (*Preparamento per medicarsi in questi sospettosi tempi di peste*, Bologna, Giovanni Rossi, 1577 e sempre dallo stesso tipografo *Instruptione sopra la vniuersal peste, & frenetico morbo d'amore. A gli innamorati giouani bolognesi*, 1584). Questo *Ragionamento* è in realtà una vera e propria invocazione che l'aromatario rivolge al Senato e dalla quale emerge chiaramente l'immagine di una città in cui dottori e speciali lavorano in condizioni di grande tensione. “Non ci basta aspettare i pagamenti (per sostentarci nell'arte) i mesi e gli anni, né ci giova il sopportare umanamente che i nostri conti siano sminuiti e tassati, che poi ci convien mantenere con salario un riscuotitore che gli vada le decine delle volte a casa a domandare il pagamento, a guisa del povero che chiede la limosina. [...] Ma qui pur fosse il fine: che anco sentendoci su la faccia bravare e minacciare, ci convien per forza pigliar l'arme in mano”. Situazione evidentemente molto diversa da quella descritta nel *Compendium aromatariorum* (1488) di Saladino Ferro da Ascoli, il medico-speciale del principe di Taranto Giovanni Antonio del Balzo Orsino, che sottolineava il valore etico-professionale di chi esercitava l'arte speziaria, che non doveva essere “superbus, pomposus aut mulieribus et vanitatibus deditus. A ludo etiam et vino sit alienus et sobrius” privo di superbia e di pomposità, o dedito alle donne, al vino e alle vanità, sobrio quindi sotto tutti i punti di vista. Piuttosto “rectus, iustus, pius” soprattutto nei confronti dei poveri, inoltre “studiosus, sollicitus” e “bene doctus et expertus in arte sua”. Doveva “bene conoscere et habere gustum et saporem omnium simplicium” e saper distinguere i sapori amari, dolci, aspri, salati o insipidi. Al tempo di Pastarino invece l'occupazione più importante sembra essere quella di lamentare la “insopportabile ingratitudine che viene usata ne' pagamenti, et de gli insulti, de i dispreggi e de' manifesti torti” e di chiedere aiuto affinché “quest'Arte non sia ne' pagamenti assassinata”. E d'altra parte, continua Pastarino “Come volete, Signori, che si comprano e si tengano nelle speciarie robbe buone, se non ci sono giustamente pagate e se non ci potiamo prevalere de' nostri denari?” Difesa del proprio lavoro, quindi, ma anche ammissione della colpa, “Son ben contento di non contraddire alla ragione di molti, che dicono questo avvenire perché in una così importantissima Arte si commettono moltissimi errori e che fra gli speciali vi sono di grandissimi difetti: e che o per avarizia o per ignoranza o dappocaggine si mancano a quelle cose che sogliono per lo più ordinare

i medici di sperimentata dottrina. Onde poi n'aviene o che il male perfettamente non si cura, o che l'infermo s'uccide, non senza gran danno finalmente dell'universale [...] un vero medicinalista ha quelle scienze umane che in ogn'altro animo virtuoso si può ritrovare, perché tutte gli servono: essendo vero che ogni cosa è creata a servizio dell'uomo, circa al quale egli opera". (ZZ)

CAMPORESI 1981

34.

Bartolomeo Ambrosini

(Bologna, 1588 – 1657)

Panacea ex herbis quae à sanctis denominantur concinnata opus curiosis gratum medicis verò & pharmacopaeis perutile cui accessit capsicorum cum suis iconibus brevis historia ... Auctore Bartholomeo Ambrosino ...

Bononiae, apud haeredes Victorij Benatij, 1630.

[16], 63, [11], 27, [3] p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. ; 8°. – Segn.: †⁸, A-E⁸ F¹². – Frontespizio inciso.

Bologna, BC Archiginnasio (17.VIX.27)

Medico e botanico illustre, nonché prefetto dell'Hortus bolognese dal 1620 al 1657, per parecchi anni esercitò nel Ginnasio cittadino, insieme con il fratello Giacinto, l'insegnamento dei 'semplici' e lavorò alla pubblicazione delle opere di Ulisse Aldrovandi, di cui era stato allievo, quasi tutte ancora inedite. Nel 1630 diede alle stampe il suo *De capsicorum varietate cum suis iconibus* unito alla *Panacea ex herbis quae a sanctis denominantur*: il primo è un trattato sulla natura e le caratteristiche dei peperoni, con il secondo Ambrosini intese fornire un 'rimedio a tutti i mali' (questo significa il termine panacea) grazie alle proprietà, reali o immaginarie, delle piante dedicate a santi, come ad esempio l'erba 'Santa Maria' conosciuta anche come menta greca che, anche secondo Vincenzo Tanara "serve per far fritelle, e per la sua dolce agrezza sono vivanda grata li giorni di magro, se bene fatto grosso, non sono ingrata, si come trite e misticate con ova, la frittata rende buona; dà ancora buon gusto e odore alle minestre, ove con altre erbe entra e salse; è mangiata volentieri dalle donne e per giovar i dolori della matrice. Moltiplica col spartire il caspo, se ne fa impiastro sopra il petinecchio e fa urinare; scaldata con vino bianco e sopra lo stomaco, lo corroborata; questa pianta sparsa in terra, scaccia i serpenti e lo stesso fa il suo fumo". Si trovano così elencate nell'opera di Ambrosini piante come l'erba della SS. Trinità (la viola del pensiero con proprietà antinfiammatorie), l'erba di S. Croce (il tabacco) il cui succo e le foglie, applicate sulle ferite di frecce avvelenate neutralizzano il veleno e disinfettano la ferita; e ancora l'erba di S. Cunegonda (detta anche 'cannabina' perché le sue foglie assomigliano a quelle della *cannabis*) efficace contro la febbre terzana. E così via.

L'Orto botanico dell'Università di Bologna è, insieme a quelli di Padova, Pisa e Firenze, uno dei più antichi, fon-



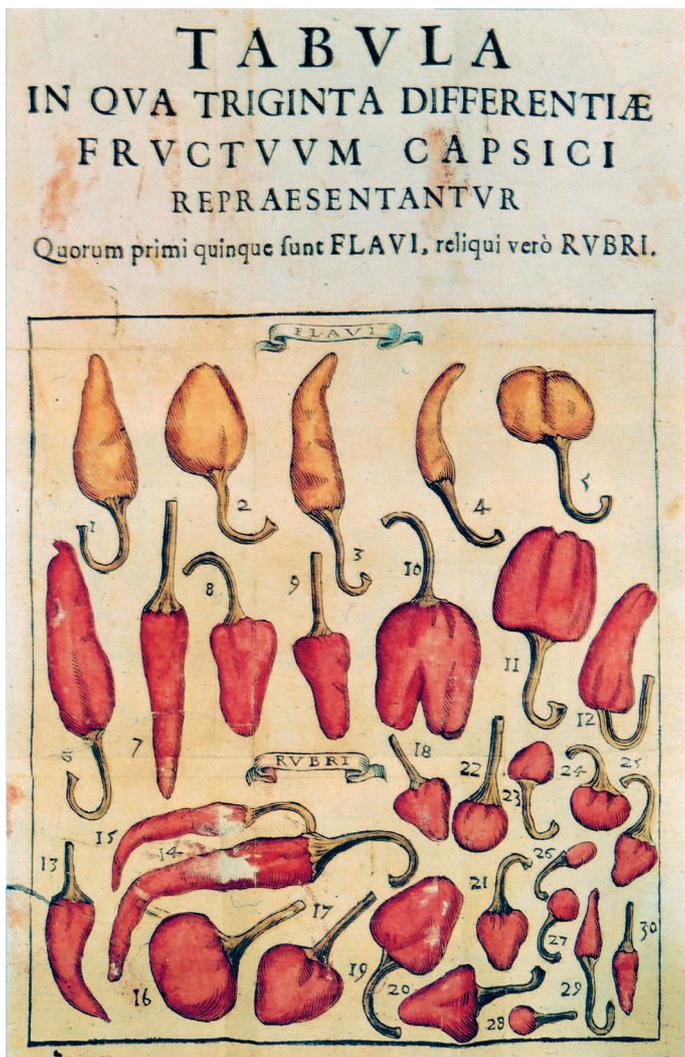


Tavola raffigurante le diverse varietà di peperoni, in BARTOLOMEO AMBROSINI, *De capsicorum varietate*, operetta legata alla *Panacea ex herbis*, 1630

dato nel 1568 dal Senato cittadino su suggerimento del medico e naturalista Ulisse Aldrovandi: la prima sede fu posta all'interno del Palazzo comunale in un cortile che oggi corrisponde approssimativamente alla sede della Biblioteca Salaborsa; durante il secolo seguente si sviluppò secondo gli intendimenti di Aldrovandi, ma con due modifiche sostanziali, l'enorme aumento delle conoscenze del regno vegetale e la progressiva autonomia della botanica rispetto alla medicina. Nel 1587 la coltivazione venne trasferita in un luogo più ampio presso l'attuale porta S. Stefano, dove le piante coltivate aumentarono dalle 800 del 1573 alle circa 3000 del 1595. All'interno del Palazzo comunale rimase solo la collezione dei 'semplici', cioè delle piante officinali, coltivate per uso terapeutico, perché necessarie alle esercitazioni degli studenti. Infine, nel 1803 l'Università acquistò, tra porta S. Donato, porta Mascarella e via Irnerio, un'ampia area agricola, provvista di giardini e viali alberati, dove venne definitivamente posto il nuovo orto risultato dalla riunificazione delle raccolte precedenti.

Il peperone è una delle tante piante orticole provenienti dall'America meridionale e fu importata in Europa nella seconda metà del '500. Come molte piante esotiche allora sconosciute, fu impiegato in principio solo a scopo ornamentale o per usi diversi da quel-

lo alimentare: Leonardo da Vinci, ad esempio, lo usava essiccato e pestato per le tinte dei suoi affreschi. Ben presto tuttavia divenne un alimento comune e raggiunse gran parte dei paesi europei, in Italia troviamo alcuni cenni nella letteratura gastronomica del Seicento: Carlo Nascia lo propone con la cottura del tacchino e Antonio Latini per insaporire le salse. Bartolomeo Ambrosini ne studiò le varietà e le proprietà – come fece poi il fratello Giacinto con le patate – contribuendo quindi alla sua diffusione.

Già prima di lui si era occupato del peperone padre Gregorio da Reggio Emilia, cappuccino, di cui non sappiamo quasi nulla (morì probabilmente nel 1618). Si sa che scrisse una breve *De capsicorum historia* (il frate ne coltivava numerose varietà, nel giardino del convento di Bologna): inviata a Charles de L'Ecluse con tredici immagini delle piante, fu pubblicata all'interno delle *Curae posteriores* apparse nel 1611 (p. 96 e segg.), dopo la morte del botanico francese. Studioso instancabile compì numerosi viaggi a scopo scientifico, che lo portarono a compilare un erbario ora conservato presso il Dipartimento di botanica dell'Università di Oxford. (zz) MAZZETTI, n. 114; *Cappuccini* 1949



Ulisse Aldrovandi e lo studio della “natura sul campo”

Ulisse Aldrovandi fu un attento osservatore del mondo naturale, che studiò nei suoi diversi aspetti e di cui raccolse campioni ed esemplari sia vegetali che animali. Poco prima di trasferirsi a Roma, dove fu arrestato per eresia, aveva conosciuto Luca Ghini, il fondatore degli orti di Pisa e di Firenze, mentre quello di Padova fu voluto da Francesco Bonafede.

Ghini fu tra i primi botanici ad utilizzare il metodo della conservazione e catalogazione delle piante mediante essiccazione, ottenuta sottoponendole a forte pressione tra fogli di carta; questo sistema didattico, integrato dal confronto con le illustrazioni dal vero, si diffuse rapidamente tra i botanici e nelle università di tutto il mondo occidentale, poiché permetteva di verificare l'identità di piante provenienti anche da regioni molto lontane.

Uomo di vastissima cultura, studiò le piante tramite l'osservazione diretta, che liberava lo studio della botanica dalle limitazioni imposte dalla sola lettura dei testi antichi e ne sanciva così definitivamente l'indipendenza dalla medicina.

Tutte le opere di Luca Ghini – erbari e disegni – sono andate perdute, ci rimane solo quanto riportato da alcuni suoi allievi come Bartolomeo Maranta, l'Anguillara (Luigi Squalermo), Andrea Cesalpino, ma soprattutto lo stesso Aldrovandi che ci ha lasciato gli appunti delle lezioni.

Oltre a Luca Ghini, Aldrovandi conobbe anche il medico e naturalista francese Guillaume Rondelet, famoso per i suoi studi sui pesci (*Libri de piscibus marinis, in quibus verae piscium effigies expressae sunt*): l'incontro con entrambi indusse il naturalista bolognese a tornare nella sua città per continuare gli studi. Nel 1554 iniziò la sua carriera di professore prima di filosofia, poi di botanica medica e infine di storia naturale.

Nel 1575 fu sospeso a causa di una controversia con gli speciali bolognesi sulla composizione di una antica medicina, la teriaca.

Per tutta la vita si dedicò allo studio della natura 'sul campo' fissando poi le sue osservazioni in alcune centinaia di volumi (conservati dalla Biblioteca Universitaria di Bologna) arricchiti di illustrazioni – che richiesero da parte di Aldrovandi un impegno di tempo e di denaro non indifferente – eseguite da alcuni dei più stimati artisti italiani e stranieri del suo tempo fra i quali, solo per citarne alcuni, Jacopo Ligozzi e il cugino Francesco, Comelio Schwindt, il bolognese Passarotto Passarotti, Pellegrino Tibaldi.

NATURA PICTA 2007





35.

Giacinto Ambrosini

(Bologna, 1605 – 1671)

Hortus studiosorum Bononiæ consitus.

[Bologna, eredi di Evangelista Dozza] (Bononiæ, typis Io. Baptistæ Ferronij, 1657). 103, [1] p. : ill. ; 4°. – Segn.: [A]⁴ B-N⁴. – Marca di Ferroni (Allegoria di Bologna) nel colophon. – Titolo dell'occhietto a c. [A]₂r: *Hortus studiosorum siue Catalogus arborum, fruticum, suffruticum, stirpium, & plantarum omnium.*

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Ambrosini 31.B. Prov.: Raimondo Ambrosini)

Quando nel 1657 il fratello Bartolomeo morì, Giacinto assunse la direzione dell'Orto botanico. Il 18 aprile 1630 aveva discusso presso lo Studio bolognese una tesi (pubblicata da Malisardi) che gli procurò il titolo di “versatissimo e praticissimo bontanico”. Anche lui curatore delle opere di Aldrovandi e titolare della cattedra dei ‘semplici’, si cimentò nella catalogazione di tutte le piante presenti, con l’aggiunta di descrizioni e immagini mai pubblicate prima. Intraprese anche la stesura della *Phytologia*, un’opera molto vasta e impegnativa sulla storia delle piante, che avrebbe dovuto essere contenuta in tre libri; in realtà riuscì a pubblicare solo il primo nel 1666.

Nel 1657 introdusse nell’Orto bolognese la patata, che coltivò per studiarne le caratteristiche e il possibile utilizzo, pur non intuendone ancora le potenzialità come alimento umano, mentre veniva usata solo per foraggiare il bestiame. (zz)

Cucurbita maxima, Zucca, in
ULISSE ALDROVANDI, *Hortus pictus*,
Tavola 59, vol. III, piante, c. 143.
(Bologna, BUB)

L’Orto botanico

Anche se di recente si tende a usare indifferentemente i termini ‘orto’ e ‘giardino’, in origine con ‘Orto botanico’ si indicava solo quello annesso alle università, dove sono coltivate piante autoctone o esotiche a scopo di studio e di istruzione. L’origine degli orti è molto antica, ma ricevette riconoscimento ufficiale nel XIII secolo con la disposizione di papa Niccolò III che, nel 1279 – come si legge in un’epigrafe che si trova nella Sala Capitani del Palazzo dei Conservatori in Campidoglio – fece costruire un muro intorno al frutteto coltivato nelle terre vicine al Vaticano disponendo di allestire anche un giardino in cui piantare alberi e un prato destinato a diventare il ‘giardino dei semplici’, lo spazio cioè riservato alla coltivazione delle piante medicinali. Tutto il complesso venne definito dallo stesso pontefice ‘pomerium’ per la presenza di alberi da frutto, ma fu conosciuto pure come ‘viridarium’ o ‘jardinum magnum’, all’interno del quale fu istituito il ‘pratellum et fontem’ che può essere identificato come il vero e proprio ‘giardino dei semplici’. Il settore dedicato alle piante medicinali era affidato al ‘capellanum medicum’ e forniva medicinali cosiddetti ‘semplici’ per distinguerli da quelli ‘composti’ cioè i medicinali elaborati dagli speciali. Nel 1545 poi fu aperto l’Orto botanico dell’Università di Padova, ad opera di Francesco Bonafede, cui seguirono subito dopo quello di Pisa, di Firenze (circa 1550), Bologna (1568) e via via una serie di altre città sia italiane che straniere, come la francese Montpellier il cui Orto universitario, fondato nel 1593 da Enrico IV, ha sempre attirato studiosi del calibro di Pietro Bubani.



*Cucurbita maior nostras urbana
fructu coloris Citrini ac subfla-
uescentis cum floribus . 1. 2. 3.*



36.

Giacomo Zanoni

(Montecchio, 1615 – Bologna, 1682)

Istoria botanica di Giacomo Zanoni simplicista, e soprintendente all'orto pubblico di Bologna. Nella quale si descriuono alcune piante de gl'antichi, da moderni con altri nomi proposte; e molt'altre non piu osseruate, e da varie reggioni del mondo venute, con le virtù, e qualità della maggior parte di esse, & in figure al viuo rappresentate.

In Bologna, per Gioseffo Longhi, 1675.

[12], 211, [1] p., [1], LXXX c. di tav. : ill. calcogr. ; fol. – Segn.: $\pi^4 \uparrow^2$, A-Z⁴, Aa-Cc⁴ Dd². – Antip. calcogr. incisa da Francesco Curti.

Piacenza, BC Passerini Landi (C – OO.IV.21)

Nato a Montecchio di Reggio Emilia nel 1615, perduto il padre in giovane età, Giacomo Zanoni fu avviato agli studi dallo zio materno. Una volta intrapresa la strada paterna dell'arte di speziale si mostrò subito dotato di talento per la botanica. Tanto che a vent'anni si trasferì a Bologna per approfondirne lo studio, sotto la guida di Bartolomeo Ambrosini che in quel tempo insegnava presso lo Studio bolognese, dove era viva la tradizione di questa materia, avviata nel secolo precedente da Luca Ghini e Ulisse Aldrovandi. Nel 1642 Zanoni venne nominato soprintendente dell'Orto botanico (incarico che ricoprì per quarant'anni) che arricchì di molte specie, anche esotiche, descrivendone di nuove. Qui coltivò piante provenienti dai viaggi di esplorazione, creò un erbario, facendo uso di un particolare glutine per incollare le erbe ai fogli e pubblicò nel 1675 l'*Historia botanica*: si tratta del catalogo delle piante coltivate nell'Orto universitario, nonché in un suo orto privato, descritte ed illustrate per le proprietà medicinali. Uno dei pregi dell'opera è costituito senz'altro dalle 105 incisioni eseguite dal bolognese Francesco Curti e dal suo allievo Francesco Maria Francia, che illustrano con estrema precisione altrettante specie. La fama derivatagli da quest'opera indusse il Senato bolognese a concedere a lui e ai suoi discendenti la cittadinanza bolognese. Molti anni dopo la sua morte, nel 1742, Gaetano Monti, prefetto dell'Orto e figura di rilievo nel panorama del Settecento botanico bolognese, ne curò una seconda edizione (la *Rariorum stirpium historia*), ampliata e tradotta in latino per darle maggiore diffusione.

Il botanico e naturalista svedese Carl Nilsson Linnaeus, più noto semplicemente come Linneo, considerato il padre della moderna classificazione scientifica degli organismi viventi, gli dedicò il genere *Zanonia*, della famiglia delle Cucurbitacee.

Affiancando agli interessi botanici quelli di speziale, che non aveva mai



Pagina precedente:

Antiporta disegnata e incisa da Francesco Curti, in GIACOMO ZANONI, *Istoria botanica*, Bologna, 1675



abbandonato, nel 1668 ottenne dal Senato di Bologna l'autorizzazione a ricavare una cripta da utilizzare come cantina e farmacia in via S. Stefano. Passerà poi ai discendenti e sarà conosciuta, tra XVII e XIX secolo, come "Farmacia dei Zanoni".

Nella dedica "Al lettore" Zanoni scrive: "Essendomi convenuto d'assoluta necessità di valermi del testo greco del gran Dioscoride; sappi che mi sono servito dello stampato in Basilea l'anno 1529 e di Marcello Virgilio greco, e latino stampato nello stesso tempo, e nel medesimo luogo, e per l'interpretazione dal greco, ho havuto ricorso alla virtù, e peritia in detta lingua dell'eccellentissimo sig. priore Pietro Mengoli dottore di filosofia collegiato, e publico lettore delle matematiche, e dell'eccellentiss. sig. doctor Lorenzo Legati professore di lettere greche in questa nobilissima Accademia".

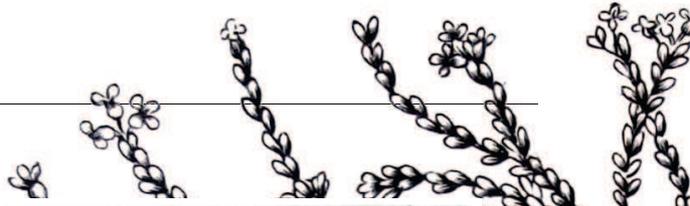
Dioscoride Pedanio fu medico, botanico e farmacista ed esercitò a Roma al tempo di Nerone. Marcello Virgilio Adriani, letterato e politico, cancelliere della Repubblica fiorentina, nonché umanista e traduttore dello scienziato greco, fu per questo soprannominato "il Dioscoride".

Pietro Mengoli e Lorenzo Legati insegnarono presso lo Studio bolognese. Il secondo redasse l'inventario del Museo Cospiano (Bologna, per Giacomo Monti, 1677). Ferdinando Cospi abitò a Bologna in via S. Vitale, nel palazzo dove collocò il suo Museo ispirato alla Wunderkammer o "Stanza delle meraviglie" che ospitava, con l'apparente disordine tipico di questo fenomeno collezionistico seicentesco, reperti provenienti dai tre regni della natura, manufatti di ogni tipo e provenienza e oggetti strani o curiosi, con l'obiettivo di riunire in un unico luogo la complessità del mondo. Il museo fu trasferito nel 1743 all'Istituto delle Scienze e da qui, insieme al resto delle antichità del Museo universitario, andò a costituire una parte del Museo civico archeologico di Bologna. (zz)

MAZZETTI, n. 3191









Cesare Majoli, “uomo laboriosissimo per la storia naturale”

La Romagna di fine '700 annovera fra i più illustri botanici **Cesare Majoli (Forlì, 1746-1823)**, religioso della Congregazione dei poveri eremiti di san Girolamo; il senatore Luigi Rava – cui restano legate alcune leggi fra le prime emanate a protezione dell'ambiente e dei beni culturali – definì lui un 'valente ingegno' e la sua opera 'un prodigio vero di quell'età'. Dopo aver molto viaggiato e aver ricoperto diversi incarichi, anche di docente, ritornò nella sua città dove attese al riordino della Biblioteca comunale che oggi conserva tutti i suoi scritti (come riscontra Piero Camporesi 75 volumi in tutto di storia naturale di cui 70 manoscritti e solo 5 editi), fra cui anche quello dei *Mesi vegetabili dell'anno delle mura e fosse della città di Forlì, osservati dal Lettor Cesare Majoli negli anni repubblicani 1797, 1798, 1799 a scampo dei pericoli nella finta democrazia, e descritti per comodo degli speciali e di chi ama conoscere i patrii naturali prodotti* (con collocazione: Ms. IV/41-42-43).

Il suo biografo, Domenico Antonio Farini scrive a proposito di Majoli e del suo lavoro (*Memorie autobiografiche*, 1985, p. 71): “era uomo laboriosissimo per la storia naturale, sulla quale aveva un ammasso di opere. Egli dipingeva le piante dal naturale e le trasportava nelle sue opere con molto garbo”. In effetti questi volumi sono corredati di raffinate tavole e costituiscono un rarissimo documento che testimonia l'esistenza di quella 'flora urbana' forlivese che ormai non esiste più. Il naturalista Pietro Zangheri definisce così la vegetazione oggetto dello studio sia di Majoli sia del suo *La flora del circondario di Forlì*, pubblicato a Firenze nel 1913; sul lavoro del botanico forlivese si esprime in questi termini (p. 53): “Quest'opera che più direttamente riguarda parte del nostro distretto fu da me accuratamente esaminata. Consta di tre volumi manoscritti in piccolo formato e di complessive 1400 pagine circa: comincia con una introduzione nella quale l'Autore dice che essendogli stata tolta per le mutate vicende politiche ogni sua occupazione e compenso, à pensato, piuttosto che darsi all'ozio, di raccogliere le piante che crescono lungo la cinta della città di Forlì; continua dicendo che non à la pretesa di aver fatto gran cosa, ma ch'è felicissimo di essere riuscito a togliersi dai pericoli dell'oziosità e d'aver sentito meno il peso della sua miseria. Aggiunge infine che crede d'aver fatto cosa utile per gli speciali che voglion premunirsi contro l'empirismo. La materia è distribuita in otto parti o capitoli che dir si voglia, e cioè: - Piante che fioriscono in Marzo: Piante che fioriscono in Aprile... ecc. e così di seguito fino a Ottobre. Contiene citazione di 450 specie circa di piante trovate nella cinta di Forlì: di ogni pianta è dato un cenno descrittivo e quasi sempre la figura colorata, talora veramente ben fatta: seguono le proprietà specialmente medicamentose della pianta stessa [...]”. A questo punto Zangheri scrive una nota: “Dal libro del Majoli risalta l'aspetto botanico che dovevano offrire un secolo fa, gl'immediati dintorni di Forlì. Tale fisionomia è oggi totalmente cambiata, e delle 450 specie Majoliane, non ne resteranno in quegli stessi luoghi che appena la metà: anzi per talune specie bisogna spingersi ben lungi dalla città per trovarne esemplari, od anche non se ne trovano più affatto”.