

La dieta di una nazione
può rivelare
più della sua arte
o della sua letteratura.

Eric Schlosser
Fast Food Nation

Chiunque sa che senza mangiare (e bere) non si vive, ma forse non a tutti è altrettanto chiaro che il cibo è anche un'occasione per incontrarsi, conoscersi, scambiare idee e parole, è insomma un simbolo conviviale di prosperità e di benessere sia fisico che mentale. Come osserva Massimo Montanari riferendosi al termine che dà il titolo a uno dei suoi studi "L'etimologia è evidente: 'convivio' da *cum vivere*, vivere insieme. Nel modo più semplice e immediato la parola propone un'identità fra l'atto del mangiare e quello del vivere. E, veramente, poiché il cibo è la sostanza della vita, ciò che la rende materialmente possibile, esso si presta più e meglio di ogni altra cosa ad essere assunto come metafora dell'esistenza. I due livelli – il materiale e il metaforico – s'intrecciano in modo inestricabile. I due termini dell'equazione – il cibo e la vita – si confondono l'uno con l'altro". Per questo gli artisti e gli scrittori, sempre attenti all'esistenza in ogni sua sfumatura, lo hanno spesso inserito nelle loro creazioni. Arte e letteratura sono ricche di esempi in questo senso e non solo ora, ma da sempre: basti pensare all'*Odissea* di Omero, dove si incontrano continuamente pastori, agricoltori, cacciatori; nell'orto dei Feaci nascono e crescono "peri e melograni, meli e fichi dolci, ulivi rigogliosi, una vigna dai molti grappoli, aiuole di erbaggi di ogni sorta" oppure nell'antro di Polifemo "Entrati nella spelonca guardammo meravigliati ogni cosa: erano carichi di formaggi i graticci, erano stipati i recinti di agnelli e capretti: ciascun

Arti e letteratura

gruppo era chiuso a parte, da un lato i più vecchi, da uno i mezzani, da un altro i lattanti; traboccavano tutti di siero i vasi ben lavorati, secchi e mastelli nei quali mungeva” per citare solo due dei tantissimi riferimenti. E ancora Dante, nella sua *Commedia*, affida un ruolo di protagonista al cibo, relegando i golosi in un girone infernale, il terzo o, nel caso dei golosi pentiti, in purgatorio, come papa Martino IV che “purga per digiuno / l’anguille di Bolsena e la vernaccia” (XXIV, 23-24). Fino ad arrivare, attraversando di corsa i secoli, a Guido Gozzano che amava tutte le signore che mangiano le paste nelle confetterie (*Le golose*); a Marcel Proust e al sapore e al profumo della *madeleine* (*Dalla parte di Swann*): “Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati maddalene, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai macchinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto della maddalena. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m’aveva invaso, isolato, senza nozione di causa”. E che dire delle trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana che l’autore di *Pinocchio* fa ingurgitare al gatto e alla volpe all’Osteria del Gambero rosso? Anche la musica ha scritto pagine significati-

ve sul cibo: Giuseppe Verdi, una volta trasferitosi nella sua tenuta di Sant’Agata, si dedicò con passione all’agricoltura e all’allevamento e proprio qui compose la maggior parte delle sue opere più famose, molte delle quali contengono ripetuti riferimenti: locande, osterie e tavole imbandite ritornano spesso, sia come semplici ambientazioni, sia come luoghi di importanza basilare per lo svolgimento della storia, come nel *Falstaff*, in *Otello* e *Rigoletto*. La *Traviata* stessa ha in ‘Libiam nei lieti calici’ uno dei suoi punti di forza.

Ma anche una figura apparentemente ‘inospettabile’ come il padre francescano Giovanni Battista Martini, che fu anche maestro di Mozart e a cui si deve una delle biblioteche musicali più ricche del mondo, si divertì a dedicare alcune delle sue composizioni alla lieta tavola (*Bevi compare, che il vin fa bon fa bon : canone a due all’unisono : n. 6; Stare a tavola, e non mangiare : canone a 3 all’unisono : n. 17; A me piace di vivere, mangiar, dormir e bere : canone a 3 all’unisono : n. 19; Quando io bevo, e mangio : canone a 3 all’unisono : n. 2*). I manoscritti si trovano al Museo internazionale e Biblioteca della musica di Bologna).

La scelta che segue intende proporre sia opere (non di pittura ma della più sommissa arte incisoria) di artisti conosciuti quali Annibale Carracci e Giuseppe Maria Mitelli o pagine di scrittori come Giovanni Pascoli e Marino Moretti, ma anche nomi meno usuali che però riserveranno sicuramente più di una sorpresa. (zz)



126.

Anonimo bolognese

(sec. XVIII)

Monache di Bologna. Opere manuali che si eseguono nei monasteri delle monache esistenti a Bologna.

Ms. cartaceo; [41] c., mm 215x155; sec. XVIII in.; penna e acquerello policromo.
Frontespizio costituito da un sonetto.
Bologna, BC Archiginnasio (ms. B. 3574)

Sotto di questi nove Primicerij militan li ventotto monasterij.

Ms. cartaceo; [37] c., mm 199x141; sec. XVIII in.; penna e acquerello policromo.
Frontespizio, cui segue un altro foglio con un sonetto e un terzo foglio dove sono riuniti gli stemmi dei nove ordini cui appartenevano i monasteri.
Bologna, BAS S. Giorgio in P. (inv. 334-371)

Queste due raccolte di immagini documentano in maniera aggraziata ed efficace l'intensa attività delle monache bolognesi in campo gastronomico e farmaceutico, settore per il quale si ponevano in diretta concorrenza con le spezierie vere e proprie.

La struttura dei due opuscoli è la stessa: dopo le parti preliminari, seguono gli acquerelli – palesemente di mano diversa – raffiguranti le monache intente alle loro attività: ogni immagine è sormontata dal nome del monastero, in basso si trova un distico esplicativo; a fronte sono annotati i dati relativi all'epoca di fondazione e altre eventuali notizie.



ANONIMO BOLOGNESE,
[Monastero di] S. Vitale. *Fanno queste marene siropate, / Dalli poveri infermi si bramate.*
(Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

ANONIMO BOLOGNESE,
[Monastero di] S. Giovanni Battista. *Fanno queste de pesci zucarini / Con ingredienti buoni, rari, e fini.*
(Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

ANONIMO BOLOGNESE,
[Monastero di] S. Catterina. *Non fan di singlar, che zucarini / Buoni da dar per spasso a i cagnolini.* (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

ANONIMO BOLOGNESE,
[Monastero di] S. Bernardino. *Bon zucchero rosato in tavolette / Fan queste religiose benedette.* (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

Qui sono rappresentate le specialità delle monache appartenenti a ciascuno dei ventotto monasteri esistenti all'epoca in città. Entrambi i libretti hanno però subito un rimaneggiamento con successiva ricomposizione: nell'esemplare dell'Archiginnasio sono state aggiunte tredici immagini relative all'ordine delle terziarie regolari, mentre quello delle Collezioni di S. Giorgio in Poggiale contiene nove immagini riguardanti monasteri vari, anche non bolognesi.

Quella delle monache era una presenza silente: esse non uscivano, come facevano invece i loro confratelli, per raccogliere offerte o per predicare e ciò le rendeva invisibili, e spesso gravemente indigenti. Queste attività costituivano quindi per loro un notevole ausilio economico. Con la soppressione napoleonica e con quella successiva all'unità d'Italia, la gran parte dei monasteri femminili scomparve, spesso senza nemmeno lasciare traccia. I due libretti sono anche un documento che attesta l'esistenza e l'ubicazione di luoghi di cui altrimenti non resterebbe neppure il ricordo. Dove ora sorge il Mercato Coperto di via Ugo Bassi, per esempio, vi era il monastero dei SS. Gervasio e Protasio (*Vin d'Amarene fan per gl'a-*



Le monache claustrali di Bologna

Il sonetto introduttivo dei due libretti è esplicativo:

In Bologna di Monache Claustrali
Vi sono ventiotto Monasterj,
Dove, o sforzatamente, o volontieri,
Son rinchuse, e fan opre manuali.

Ve ne sono, che fan tutt' i Mestieri,
Altre fan dell'Unguento per de mali,
Altre fan essercizj dozzinali,
Ed' altre fan de belli Lavorieri.

Chi fa' fiori, chi paste, e chi Conserve,
Chi frutti, Santi fa, e chi Corone,
Che poi fanno esitar dalle lor Serve.

Vi son di quelle, che fan del Sapone,
Dei Zuccherini poi delle caterve,
Fan tutte in somma qualch'operazione.



Bon Zucchero rosato in tuolette,
Fan' queste Religiose benedette.



malati / Del qual ne gustan anche gli svogliati); il monastero di S. Maria Nuova (*Fan Mortadella in fette tanto piane / Che sembra vera, ed'è di Marzapane*) fu distrutto per costruire la "Manifattura tabacchi" di via Riva di Reno; il monastero di S. Maria Maddalena sorgeva fra via Galliera e via Indipendenza dove poi fu costruito il teatro Arena del Sole (*Fan queste delicati Tortiglioni, / E i buoni vaglion quasi due Testoni*); il monastero della Ss. Trinità, fra via S. Stefano e via Orfeo, non c'è più: ora è sorto un albergo chiamato "Il Convento dei fiori di seta", un omaggio alle monache gesuate che lì vissero e che, per poter contare su qualche entrata, realizzavano fiori di seta di ottima fattura (*Son belli i di lor fiori, e son rari, / Galanti, e naturali; ma son cari*); il monastero di S. Lorenzo, all'angolo fra via Castellata e via Castiglione fu sostituito da un complesso di abitazioni civili (*Di Cotogne fan gelo delicato / Da Dame, e Cavaglieri assai stimato*).

E la cotognata, o confettura di cotogne, doveva essere veramente una specialità di Bologna se il giureconsulto belga Franz Schott, nel suo *Itinerario ovvero nova descrizione de viaggi principali d'Italia* (versione italiana stampata a Vicenza da Francesco Bolzetta nel 1622), scritto utilizzando il materiale raccolto dal

fratello Andreas, dichiara (a c. 77v): "Fanno una conserva di cotogne e di zucchero chiamata gelo, degna d'esser posta alle tavole di re".

Quasi un secolo dopo il missionario domenicano Jean Baptiste Labat, nel resoconto dei suoi viaggi (*Voyages en Espagne et en Italie*, Amsterdam, aux dépens de la Compagnie, 1731, II vol., c. 189v-190r) scrisse a proposito della sua visita a Bologna compiuta nel 1706: "La città di Bologna fa ancora un notevole commercio di mele cotogne, o gelatina di mele cotogne. Questi frutti vengono meravigliosamente in questo territorio, e in questo caso, come in qualsiasi altro paese, sono infinitamente migliori cotti che crudi; si è constatato che il modo migliore per trattarli è quello di ridurli in gelatina. Le monache si piccano di superarsi a vicenda in questo dolce manufatto, e nella composizione di pasta di frutta, non risparmiano muschio e ambra".

Luigi Alberto Gandini (v. BOX p. 213) nel suo saggio *Tavola, cantina e cucina della Corte di Ferrara nel Quattrocento*, a p. 61 spiega che "Il Muschio doveva servire a dare fragranza a certe confezioni di zucchero che [...] chiamavansi *oldani di zucchero muschiadi*" e chiarisce poi in nota che "Nell'Opera Salernitana *Circa instans* [...] trovo = *Muscata erba est que simili nomine appellatur quia odorem musce ... nascitur locis sablosis*". L'erba chiamata "muscata" perché odora di muschio e cresce nei luoghi sabbiosi, dovrebbe essere il *Geranium columbinum* o l'*Erodium muschiatum*. (zz)

FANTI 1972

S. MARGHERITA.



*Queste fan Rose finte, e sono tali,
Che sembrano ad'ogn'uno naturali.*

ANONIMO BOLOGNESE, [Monastero di] S. Maria Maddalena.
*Fan Tortiglioni così delicati, /
Ch'esquisiti, e rari son stimati.*
(Bologna, BC Archiginnasio)

ANONIMO BOLOGNESE, [Monastero di] S. Margherita. *Queste fan
Rose finte e sono tali, / Che
sembrano ad'ogn'uno naturali.*
(Bologna, BC Archiginnasio)

ANONIMO BOLOGNESE, [Monastero dell'] Abbadia. *Mandan di
Lombardia, e di Romagna /
Per comprare da queste Pan
di Spagna.* (Bologna, BC Archiginnasio)



*Mandan di Lombardia, e di Romagna
Per comprare dà queste Pan di Spagna!*



9

S. Maria Nuova
S. MARIA NUOVA



*Fan Mortadella in fette tanto piane,
Che sembra vera, ed'è di Marzapane.*

127.

Giuseppe Maria Mitelli

(Bologna, 1634 – 1718)

Di Bologna l'arti per via d'Anibal Ca.raci. Disegnate, intagliate, et offerte al grande, et alto Nettuno Gigante Sig. della Piazza di Bologna da Gioseppe M.a Mittelli.

Roma, Gio[vanni] Giacomo Rossi, 1660. – 40 stampe : acquaforte ; mm 282x197
Bologna, BC Archiginnasio (Fondo Gozzadini)

L'arti per via, serie di 40 tavole, più il frontespizio non numerato, incise all'acquaforte da Giuseppe Maria Mitelli, parzialmente d'*après* disegni di Annibale Carracci, dopo la mediazione realizzata a Roma (1646) dal francese Simon Guillain, rappresenta uno dei più felici esiti della Scuola grafica Bolognese, data la filiazione dai “disegni fatti al naturale per ischerzo” di Annibale e la inconfondibile cifra stilistica delle prove grafiche.

L'edizione di Giuseppe Maria, nota in tre stati di cui, in questa sede, si propongono tavole appartenenti al primo, è un vero e proprio progetto di valorizzazione e diffusione di tutte le “arti piazzarole” che si svolgevano in quel teatro di incontri e commerci umani che era la Piazza di Bologna, al cui nume tutelare, il “Grande et alto Nettuno” l'artista dedica i fogli augurandosi che i “cittadineschi commerci” ivi raffigurati possano godere di “qualche durabile qualità”. La fortuna iconografica della serie, continuata sino al secolo scorso, dimostra che i voti del Mitelli furono accolti, a partire dalla quasi coeva ripresa in controparte per mano di Francesco Curti (1646) proseguendo con ristampe e d'*après* realizzati con vari media grafici per giungere, nel Novecento, anche al tascabile formato cartolina edito dal bolognese Giovanni Mengoli.

Il frontespizio della serie, con una sintetica veduta di Bologna, è una sorta di ‘manifesto programmatico’ dell'opera composta di tavole di identico impianto con la figura del venditore in primo piano, collocata su un fondo appena accennato, ben connotata da pochi, essenziali elementi atti all'identificazione del mestiere, cui alludono le quartine a rima alternata poste in calce a ogni figurazione (unitamente al numero della tavola e alla firma dell'incisore).

Immagini icastiche di popolani giovani e vecchi, un'unica donna, l'*Ortolana* (v. p. 114) con una grande cesta ricolma sulla testa, campeggiano su pochi tratti di fondo; due gatti famelici rispettivamente intenti a spolpare un avanzo e a tentare di spiccare un salto verso le carni appese alla pertica del *Garzone di macellaio*, trasformano quest'unica tavola in una piccola scena di genere, come nel caso del fanciullo che si rivolge al giovane *Venditore di frutta*.

Se *L'arti per via* è una sorta di compendio delle arti bolognesi “piazzarole”, un vero e proprio sunto delle specialità gastronomiche italiane, è dato dai riquadri che compongono il *Gioco della cucagna che mai si perde e sempre si guadagna* (v. pag. 266-267), inciso da Mitelli nel 1691. Una sorta di manifesto ante-litteram, e in forma di gioco con premio finale, di quelle che oggi chiamiamo ‘le eccellenze’ della nostra nazione. Viatico grafico per intraprese gastronomiche consapevoli dell'eredità del passato. (GB)

BUSCAROLI 1931; BERTARELLI 1940; VARIGNANA 1978

ANONIMO BOLOGNESE,
[Monastero di] S. Maria
Nuova. *Fan Mortadella in
fette tanto piane, / Che
sembra vera, ed'è di
Marzapane.* (Bologna, BC
Archiginnasio)



Di Bologna l'arti per via, 8. Vignaiolo

Le 'arti per via' del cibo

Venditore di cacio

Vieni: di questo cacio havrai buon saggio, / Se vorrai saporir dolci bevande / Se vorrai regallar, condir vivande, / Non ti dispiaccia il piacentin formaggio. / 3

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 145; VARIGNANA, 1978, p. 207, cit. 3; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 426, cit.145

Venditore di fegati e teste di pollo

Questa mano, che il fegato rivende, / Sempre mostrossi a strangolare arditamente, / Ch'onorato carnefice pretende / Con l'altrui morte assicurar sua vita, / 5

BARTSCH, XIX, 1819, p. 302, cit. 133; BERTARELLI, 1940, p. 52, cit. 266; Bu-

SCAROLI, 1931, p. 53, cit. 6; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 402, cit.133; VARIGNANA, 1978, p. 219, cit. 39

Vignaiolo

Questo cibo che è un nettare divino, / mi risulta in ben utile guadagnato, / Se il pane, e l'vin politico fachino, / l'uve di Bacco à becolar sparagno. / 8

BARTSCH, XIX, 1819, p. 304, cit. 156; BERTARELLI, 1940, p. 50, cit. 256; BUSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 8; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 431, cit.156; VARIGNANA, 1978, p. 209, cit. 8

Trippaio

Cade svenato il setoloso armento / Sotto ferro crudel vittima essangue, / Et io nel suo morir pescai contento / La mia fortuna entro d'un mar di sangue. / 11

Bartsch, XIX, 1819, p. 303, cit. 143; Bertarelli, 1940, p. 51, cit. 259; Buscaroli, 1931, p. 53, cit. 29; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 418, cit. 143; Varignana, 1978, p. 210, cit.11

Venditore di crivelli

Eran dovuti à tanto venditore / sol questi leggerissimi crivelli: / 'A crivellar de la farina il fiore, / Dovea vender il fior de farinelli. / 12

BARTSCH, XIX, *Giuseppe Maria Mitelli*,1819, cit. 122; VARIGNANA, 1978, p. 210, cit. 12; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 397, cit. 122

Garzone di Macellaio

Se ne darai ad ogni gatto un taglio, / Soldi non conterai per esser matto, / Avvien così ch'un semplice sonaglio / Sia liberal proveditor del gatto. / 16

Bartsch, XIX, 1819, p. 303, cit. 138; Bertarelli, 1940, p. 52, cit. 264; Buscaroli, 1931, p. 53, cit. 31; TIB, 42,(19, Part 2), 1981, p. 413, cit. 138; Varignana, 1978, p. 211, cit. 216

Ciambellaro

Il comprar le ciambelle è buona usanza, / d'aniso d'oglio di bottro e d'uova, / Non solo il companatico s'avanza, / ma il comprator l'enconomia ritrova. / 17

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 126; VARIGNANA, 1978, p. 212, cit. 17; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 401, cit.126

Venditore d'oggetti di vetro

La sorte maledetta ad'ogni modo / Sempre cercò perseguitarmi adietro: / Ch'io già mai non sarò mercante sodo, / s'il capital m'assicurrò sul vetro. / 19

BARTSCH, XIX, *Giuseppe Maria Mitelli*, 1819, cit. 153; VARIGNANA, 1978, p. 212, cit. 19; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 428, cit.153

Scortica agnelli

Se con costui, che affaccendato vedi / Scannar capretti, e scorticar agnelle, / Praticherai, perderai sempre, e credi / Con tuo dolor ci lascerai la pelle. / 20

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 145; VARIGNANA, 1978, p. 213, cit. 20; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 426, cit.145



Di Bologna l'arti per via, 22. Venditore di frutta

Piaporco (portatore di maiali uccisi)

Trionfò su'l gran fianco Ercole avinto / Lo spoglio de l'ucciso empio leone. / lo, portando su'l dorso un porco estinto, / Vuò trionfar de l'uccisor d'Adone. / 21

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 135; VARIGNANA, 1978, p. 213, cit. 21; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 410, cit. 135

Venditore di frutta

Vi giuro afè da venditore agreste, / Ch'io vuò lasciar questo mestiere infame, / Poiché deggio quali asino da ceste / Altri dar cibo, et io morir di fame / 22

BARTSCH, XIX, 1819, p. 169, cit. 146; BERTARELLI, 1940, p. 52, cit. 270; BUCSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 7; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 421, cit. 146; VARIGNANA, 1978, p. 213, cit. 22

Di Bologna l'arti per via, 5. Venditore di fegati e teste di pollo



Di Bologna l'arti
per via, 36.
Brentatore

Acquaiolo d'acqua del Reno

Lieto men vado à le marmoree Sponde, / Del mio gran Nume in s'ul felsineo Reno; / Vè con sorgente limpida de l'onde / Mi piove il mio Nettun le grazie in seno. / 23

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 128; VARIGNANA, 1978, p.214, cit. 23; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 403, cit. 128

Ortolana

Gridando va quest'ortolana avara, / Chi vuol de l'odorifera insalata; / Se di comprame un galant'uom prepara, / La fa pagar carissima salata. / 24

BARTSCH, XIX, 1819, p. 169, cit. 144; BERTARELLI, 1940, p. 52, cit. 272; BUSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 33; TIB, 42,(19, Part 2), 1981, p. 419, cit. 144; VARIGNANA, 1978, p. 214, cit. 24

Concia grano

Non si può già col piede, e con la mano / Essercitar più bel mestiere al mondo; / Scuoto la destra a crivellare il grano, / Godo col piè a calpestare il Mondo. / 26

BARTSCH, XIX, 1819, p. 303, cit. 139; BERTARELLI, 1940, p. 52, cit. 279; BUSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 16; TIB, 42,(19, Part 2), 1981, p. 414, cit. 139; VARIGNANA, 1978, p. 215, cit. 26

Venditore di cipolle

O come bene al tuo valor vicino / D'egual mestier ti favorì la sorte; / Non può trovar meccanico fachino / Dele cipolle un capital più forte. / 28

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 150; VARIGNANA, 1978, p.215, cit. 28; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 425, cit. 150

Venditore di pane e bevande

Tanto è leggier di questo pane il pondo, / quanto è dolce la prossima bevanda: / Dica chi vuol non si ritrova al Mondo / più nobile mestier di chi comanda / 35

BARTSCH, XIX, 1819, p. 301, cit. 119; BERTARELLI, 1940, p. 53, cit. 283; BUSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 36; TIB, 42,(19, Part 2), 1981, p. 394, cit. 119; VARIGNANA, 1978, p. 218, cit. 35

Brentatore

Il mio tergo non mai curvato in arco / Mostrò dal faticar d'essere stracco / Chi non torrebbe in così dolce incarco / A' sostentar la deità di Bacco? / 36

BARTSCH, XIX, 1819, p. 303, cit. 136; BERTARELLI, 1940, p. 53, cit. 284; BUSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 17; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p.411, cit. 136; VARIGNANA, 1978, p. 218, cit. 36

Pescatore

Costui, che per pescare al mondo nacque, / e de l'onde e de pesci è scherzo e gioco. / Ne giammai depre- dar potrà ne l'acque, / ch'Inventor de le reti è il Dio del fuoco. / 37

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 129; VARIGNANA, 1978, p.218, cit. 37; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 404, cit. 129

Anisaro e solfarolo

Fermati, che farai poche facende, / se corto v'è sempr'è più bello il gioco; / Costui che l'acqua d'aniso rivende, / ti vincerà la mercanzia del fuoco. /38

BARTSCH, XIX, 1819, *Giuseppe Maria Mitelli*, cit. 147; VARIGNANA, 1978,

p. 219, cit. 38; TIB, 42, (19, Part 2), 1981, p. 422, cit.147

Venditor di mele e pere cotte

A'spazzo il giorno: e che sarà fortuna? / S'a un venditor di poma, e pere cotte, / il Ciel promette à lo splendor di luna, / Se perde il giorno, il guadagnar la notte. / 39

BARTSCH, XIX, 1819, p. 302, cit. 127; BERTARELLI, 1940, p. 53, cit. 287; BUSCAROLI, 1931, p. 53, cit. 12; TIB, 42,(19, Part 2), 1981, p. 402, cit. 127; VARIGNANA, 1978, p. 219, cit. 39



Di Bologna l'arti per via, 39. Venditore di mele e pere cotte



Illustri equiti Joanni Bentuolo secundo de Aragonia Vicecomiti Senatus Bononiensis principi Joannes Sabadinus de Arientis Salutem

A V E A G I A

Hisposto Inuictissimo Canaliere signor mio charo possare lo afaticato ingegno quando dale tue glorie & triumph per tutto il mondo ribubanti fu singhiato cum affectionato ardore ad illustre fatica non altrimenti che li gagliardi Canalli dal suono dele tube al veloce corso. Qual dunq si sopito ingegno non se fusse desto. Qual animo si tepido. Quile non se fusse cum prestantia acoso narrare per eterna fama li toi triumph nel quingere la dilecta sposa altuo primo genito. Et per celebrare per gloria de la nostra Cita & dela tua Excelentia tanta Conubio. come prudente consistasti cum li tuoi piu chara Citadini. et facesti electione de sei dignissimi patricij per gñali Sescalchi. Liquali cum la uirtu dela tua prouidentia ordinasti questo & quello adopin

128.

Giovanni Sabadino degli Arienti

(Bologna, 1445 ca. – 1510)

Hymeneus Bentivolus.

Ms. membranaceo ; sec. XV ultimo quarto; 76 c.; mm 270x183.

Bologna, BC Archiginnasio (Ms. B 4603)

L'*Hymeneus Bentivolus*, dedicato da Giovanni Sabadino degli Arienti (nel 1487) a Giovanni II Bentivoglio, signore di Bologna, per le nozze del figlio Annibale con Lucrezia d'Este, figlia di Ercole I duca di Ferrara, contiene, oltre al resoconto cronachistico dello sfarzoso matrimonio, anche un catalogo dei cibi offerti agli invitati. Un pranzo tra i più sontuosi del Rinascimento che permette di conoscere le vivande in uso all'epoca negli ambienti privilegiati e le elaborate liturgie di servizio (tra spettacolo di corte e festa teatrale ricordati dall'autore con puntigliosa esattezza) per un totale di ventidue portate precedenti tutte da 'rappresentazioni'. Dopo le bacinelle d'argento piene di acqua 'odorifera' per sciacquare le mani e la preparazione delle mense "parate de rensse [tele di lino] tovaglie candidissime" si passa alla prima vivanda per la quale "portarono al suono di tube in confettiere de argento pinochiati [pinoli] grandi in più maniere dorati, et zalde cum zucchero: et malvasia garba dolce & moscatello in tazze" posate sulle mense dai sescalchi [cerimonieri] riccamente vestiti. Mentre i commensali "così in questo dilecto stando ecco sonare le tube et venne li scuderi cum li suoi sescalchi avanti cum XXVI ceste coperchiate pinde alla divisa [...] Che ciascuna era portata solennemente da dui scuderi per mensa: il le quale erano cum ordine rensi tovaglioli: taglieri: sale in argento: coltelli: & candido pane" cui segue la seconda vivanda a base di maiale e selvaggina (tordi, quaglie, tortore, galline padovane) e salsiccia di fegato condita con spezie, grosse olive e altre cose. Si susseguono le vivande, sempre più ricche: la quinta per esempio è costituita da "lesso di capuni: capretti: vitello e pipioni [giovani colombi] et salame di più sorte cum sapore bianco" preceduta da una rappresentazione di "porchi spinosi vivi". La sesta fu un trionfo di pavoni cotti 'vestiti' in vasi dorati ornati di fiori. E poi ancora per l'ottava vivanda furono portate lasagne con una rappresentazione di "uno vivo capriolo: et una lepre: et cum dui agnolotti spagnoli: li quali animali erano in uno adornato vaso de fronde: rose: et fiori: et viole: il quale in mensa aprontato: ello se aperse: et fuori usò il capriolo: la lepre et li cagnoli: et sopra il tribunale [la tribuna approntata per il dopocena] cum piacere et riso de li astanti conrerono poi fu in argento portato el grosso arosto per la nona vivanda de capuni: fasani: capretti: vitello: et pernice" il tutto preceduto dalla rappresentazione con fagiani cotti vestiti "cum foco in bocha che come lucerna brusava", via via fino alle ultime vivande di frutta, torte di marzapane e dolci vari. Infine "levate le mense fu spatiata la grande sala cum octo granate che havevano li manichi dorati, et gerlandole busso che due hore de notte erano sonate. Et in questo prandio cominciato ad hore XVIII se consumò septe hore di tempo".

Insieme alla narrazione del banchetto e a molte altre notizie l'importante



GIOVANNI SABADINO DEGLI
ARIENTI, *Hymeneus*
Bentivolus, c. 1r miniata



documento riporta la descrizione del palazzo dei Bentivoglio distrutto dai bolognesi nel 1507.

Questo splendido manoscritto autografo redatto da Sabadino probabilmente proprio per il Bentivoglio (la copia destinata ad Ercole d'Este si trova ora alla Biblioteca Palatina di Parma) e appartenuto alla fine del '500 al giurista bolognese Annibale Monterenzi, dopo alterne vicende è ritornato a Bologna una decina di anni fa, acquisito grazie allo sforzo congiunto della Biblioteca dell'Archiginnasio e della Soprintendenza per i beni librari e documentari dell'Istituto regionale per i beni culturali. Insieme ad esso tornò anche un altro codice sempre di Sabadino, il *Quoloquium ad Ferrariam urbem splendidissimam pro coniugio inclytissimae Lucretiae Borziae in Alfonso primogenitum Ducalem Estensem Illustrissimum* nell'esemplare stesso che probabilmente fu offerto a Lucrezia Borgia quando il 28 gennaio 1502 sostò a Bologna nel corso del suo viaggio verso Ferrara per celebrare le nozze col principe Alfonso d'Este. Secondo una popolare 'leggenda metropolitana' furono i biondi e lunghi capelli di Lucrezia ad ispirare le altrettanto famose tagliatelle. (zz)

BACCHELLI 2004

Per l'incoronazione dell'imperatore

L'incoronazione di Carlo V d'Asburgo, con la presenza del pontefice Clemente VII dall'autunno del 1529 ai primi mesi del 1530, fu particolarmente impegnativa per Bologna. Vennero interpellati i più valenti architetti, artisti, pittori, artigiani per fabbricare le strutture e allestire gli apparati, che dovevano imitare pietre e marmi preziosi. Le strade furono addobbate a festa e coperte di veli tesi fra le facciate delle case.

Bologna si trovò al centro di un avvenimento storico di portata internazionale, scelta perché era la città più importante dello Stato pontificio dopo Roma e soprattutto per evitare la presenza di Carlo V e dei suoi soldati a Roma (erano trascorsi solo due anni dal terribile saccheggio).

Dopo aver ricevuto la corona ferrea come re d'Italia il 22 febbraio nella cappella del Palazzo pubblico, due giorni dopo, in concomitanza con il suo compleanno, fu incoronato imperatore dal pontefice in s. Petronio. Nella piazza antistante (l'odierna piazza Maggiore) venne costruito un palco sopraelevato collegato con un lungo ponte che raggiungeva un'apertura praticata sulla facciata del Palazzo all'altezza del piano nobile, per consentire a Carlo V e al suo seguito di accedere direttamente alla chiesa dagli appartamenti a lui riservati. Fu tale la ressa che, appena fu passato Carlo V, il ponte crollò, provocando morti e feriti.

Heinrich Cornelius Agrippa di Nettesheim, oltre che alchimista, astrologo, esoterista e filosofo fu anche lo storiografo dell'imperatore e quindi ebbe modo di assistere alla cerimonia di incoronazione. E dovette restare così colpito dalla grandiosità dei preparativi che li descrisse minuziosamente nella sua relazione (c. H₇v):

"Mentre nel tempio si svolgeva la cerimonia, nella piazza antistante venivano erette due colonne di marmo sulle quali poggiavano una enorme aquila bicipite [simbolo dell'imperatore] e ai lati due leoni dorati [simbolo della città], i quali facendo le funzioni di rubinetti, mentre si svolgeva la cerimonia per tutto il giorno e fino a notte fonda, versavano ininterrottamente vino bianco i leoni, vino rosso l'aquila; lì accanto invero, un bue 'troiano' con corna e unghie dorate, farcito di piccoli animali quadrupedi e volatili [selvaggina] cuoceva confitto in un lunghissimo e robustissimo spiedo. Dalle finestre piovevano pani artolagani [impasto del pane con latte, olio, strutto, pepe, sale e vino], focacce, brachiole [gli odierni *brezel*?] e biscotti e poi frutta varia, mele, pere, castagne, noci, nocciole incrostate di zucchero [confetti], mandorle, coriandoli [semi in genere rivestiti di zucchero] e molte altre cose".

Da: *Orationes X quorum catalogum versa exhibebit pagella. Eiusdem de duplici coronatione Caroli V Caesaris apud Bononiam, historiola. Eiusdem, ac aliorum doctorum uirorum epigrammata*. Coloniae, excudebat Ioannes Soter, 1535. [76] c. ; 8°. – Segn.: A-1^o L⁴.

Esemplare posseduto dalla Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia (con collocazione: 17.I.581.1)

129.

Tiberio Pandola

(Piacenza, sec. XVI)

Il famoso Convito così delle Giostre come del Banchetto, che lo Illustrissimo et Eccel. S. Duca di Piacenza & di Parma, ha fatto nella mag. città di Piacenza nello anno MDLXI.

In Milano, dalla stampa di Francesco Moscheni, 1561.

[12] c. 4°. – Segn.: A-C⁴.

Piacenza, BC Passerini Landi (C – Libri Pallastrelli 501. Prov.: Bernardo Pallastrelli)

Notaio piacentino, esercitò la professione dal 1530 al 1575. Il suo vero nome era Tiberio Francesco Maruffi, ma adottò il cognome Pandola quando subentrò nello studio notarile di Giulio Cesare Pandola. Letterato e scrittore apprezzato, fu membro dell'Accademia degli Ortolani, riferimento utile per capire la personalità di questo originale autore: sotto questo modesto nome passa l'unica associazione piacentina conosciuta, "graziosa e scandalosa ad un tempo" la definisce Cristoforo Poggiali (*Storia letteraria di Piacenza*, 1789, p. 225): basti accennare alla scelta dell'insegna – la "falce di Priapo" – con il motto "Se l'humor non vien meno". Uno dei fondatori fu il piacentino Ludovico Domenichi umanista, traduttore, editore, poligrafo, bibliografo ed erudito che per giustificare lo spirito goliardico dell'Accademia scrisse nel suo *Dialogo delle Imprese* (Lione, 1574, p. 239): "non posso passare con silenzio un'altra Accademia, la quale più per burla, che per altro fine, l'anno 1543 fu da alcuni svegliati intelletti ordinata in Piacenza, la quale Accademia era posta sotto la tutela e protezione del Dio degli Horti [Priapo appunto]: e perciò gli Accademici in pubblico si chiamavano gli Hortolani ma in privato poi havevano altro nome. E benché, come io ho detto, questa Accademia fosse per giuoco e per riso ordinata dai giovani huomini e lieti, spendevasi però molto onoratamente il tempo, e con grandissimo profitto di chi conversava. Per ciò che vi si leggeva filosofia, logica, rettorica, poesia latina e toscana, e vedevansi di spesso comparire dottissime fatiche nell'una e nell'altra lingua". Gli Accademici usavano portare nomi prettamente orticoli e anche le loro opere facevano riferimento ai prodotti della terra: il Porro si occupò *De' buoni e de' cattivi sapori degli ortaggi*, il Mentolone *Della menta e delle sue virtù*, il Semenza *Del tempo di seminare e di raccorre i semi*; il Popone *De' migliori terreni e paesi e dei coltivatori de' poponi*; il Citriolo *Dell'utile e del danno che recano i frutti*; il Cardo *Delle digestioni, della natura delle complessioni, a cui sieno i cardi aggradevoli*; il Carota *Del modo di piantar l'erbe*; il Radice *Delle radici buone innanzi, e dopo il pasto giovevoli allo stomaco*. L'atteggiamento sempre più licenzioso e spregiudicato degli iscritti attirò le ire delle autorità – soprattutto dei Farnese – e nel giro di un paio d'anni l'Accademia finì coll'"andare in fieno", come scrisse Doni.





L'opuscolo contiene il racconto che Pandola fece del banchetto con giostre organizzato durante il carnevale del 1561 dal duca Ottavio Farnese per "farsi vedere cavaglieri nelle pubbliche giostre & abbattimenti, & quelle [signore] con questi, & con altri honoratissimi giovani nelle vaghe feste onestissime nella sua città qui di Piacenza carolare, o per dire altramente, ballare & dansare". Tre pagine sono dedicate al pranzo, apparecchiato in modo che i convitati possano comunque godere delle danze e delle musiche. Giovani piacentini portano bacili d'argento fregiati d'oro nelle stanze delle dame perché possano lavarsi le mani prima di scendere nel salone del Palazzo gotico ('il dolce Paradiso' lo definisce il Pandòla): "Hor così assentati quelle matrone, & quei gran signori serviti sempre da que' più honorati giovani della città cominciarono a mangiare le insalate, che di diversi fiori erano lavorate, le quali da piatti ventiquattro erano servite, computate doi tavole in un'altra sala adornata per diversi conti, & altri signori della città, che in quello istesso punto erano serviti, nelle quali insalate furono a piatti ventiquattro, come ho detto. Latuca, capparini piccoli, cipolle cotte, mescolanza, cicoria bianca, rampungi, radici di cicoria, carrotte, radici cotte, broccoli, cedro con acqua rosa & zuccaro, raffani alla ongaesca, fiore di cavoli, spargi, radici crude, olive spaccate, radici di bieta cotte, ramolazzi". Segue l'elenco dei 'pesci & salami' che accompagnavano le verdure; al termine i piatti vengono tolti dai ventiquattro siniscalchi addetti a questo servizio. Segue una fila impressionante di portate a base di carne: fagiani, starne, quaglie, tordi, galline d'India, pavoni, ortolani, capici a bastanza, lepri, porco selvatico, prosciutti, guance, salami e poi ancora tortore, quaglie, lodole, piccioni, lingue di vitello addobbe con le reti, tette di vacca addobbe, pasticci in gatteau pure con carne, pasticci sfoggiati, torte di cedro, torte di polpe di capponi, bianco mangiare, gelatina di pesci con carne sotto, gelatina di carne con lamprede e carpioni sotto, il tutto accompagnato ancora da fiasoli, lenticchie, agli, cipolle, navoni, cavoli, cardi mondi, castagne, tartoffoli e molto altro ancora. E per concludere i dolci: "castelli di struffoli, frappoli, olive bolognesi, lattemiele, cannoncini, biscottelli veneziani, zucharine, noci, mandorle, pignoli pelati, pistacchi, pome rosse, calde e diverse, pere garavelle e bergamotte, *pome e pere guaste* [cotte nel vino], ricotta con zucarò & acqua rosa, butirro con zucarò fatto con salvietta, torte alla senese, torte di pasta di marzapane, torte di pome, pasticci di tartuffi e di cardi, cardi con pepe e sale, carcioffoli, castagne cotte con vino, marzolini, provature, formaggio piacentino, fenocchio, pasticci di melangole, lavori diversi di pasta". Finita la cena " & date l'acque ninfate e muschiate alle mani furono rappresentati su le tavole per compartimento eguale ventiquattro arboscelli di viva mirtella su i rami della quale in gran coppia erano stecchi di legno di diversi intagli lavorati, & favori di fiori similmente di diverse sete & d'oro & d'argento adornati, & arricchiti; de i quali tutti que' signori, & quelle signore, & le altre gentildonne con tutti quelli & quelle altri che si ritrovarono alle mense, poi finalmente se ne accomodarono". Dopo questo le signore si ritirano nelle loro stanze per rinfrescarsi prima del ballo che proseguirà fin verso mattina. Pandola, con la consolazione di un unico "carcioffolo condito che mi fu porto" nello stomaco, chiude il racconto con una serie di *Stanze fatte per recitare in forma di mendico, che poi non si recitarono*. (zz)

MAYLENDER, IV, 146-149

130.

Giulio Cesare Croce

(San Giovanni in Persiceto, 1550 – Bologna, 1609)

Canzone sopra la Porcellina che si tra giù del Palazzo dell'illustre città di Bologna per la festa di S. Bartolomeo con tutti gli trattenimenti di detta festa.

In Bologna, per Alessandro Benacci, 1584.

[4] c. 8°. – Segn.: A⁴.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (F. Storici 851.5 Cro Can Caveau)

“Alla bona Porcellina” è il ritornello che accompagna le strofe di questa operetta dedicata alla festa della porchetta che si celebrava ogni anno a Bologna il 24 agosto, giorno di s. Bartolomeo, alla presenza stupefatta di “villani, & altre gente”. La partecipazione popolare è resa con grande efficacia soprattutto nel momento del lancio della porchetta, ripiena di spezie, dal balcone del Palazzo pubblico: “chi gli schianta via vn ciampetto / chi gli tira via la testa / chi gli straccia il busto el petto / chi alla pancia fa la festa ...”. La prima edizione della *Canzone*, che ha visto la luce nel 1584 ad opera del tipografo bolognese Alessandro Benacci, è assai rara; oltre all'esemplare posseduto dalla British Library, nel nostro paese è noto soltanto l'esemplare della Biblioteca d'arte e di storia di San Giorgio in Poggiale, acquistato nel 2008 dalla Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna presso una libreria antiquaria milanese. Il frontespizio è ingentilito da un riquadro entro cui sono racchiusi il titolo e la vignetta xilografica raffigurante la porcellina di profilo, circondata da un ramo con foglie di quercia e ghiande.

La festa della porchetta è cara al cantastorie: oltre a questa *Canzone* – che viene più volte impressa, ad esempio da Bartolomeo Cochi e dai suoi Eredi, nonché dall'Erede del Cochi con il titolo *Bargiulletta; sopra la Porcellina; che si trà giù del Palazzo* – si possono citare *La vera historia della piaceuoliss. festa della Porchetta, che si fa ogn'anno in Bologna il giorno di s. Bartolomeo*, stampata a Bologna nel 1599 dagli Eredi di Giovanni Rossi e *L'eccellenza, et trionfo del porco* (Ferrara, Vittorio Baldini, 1594), opera divisa “in cinque capi” in cui alla fine del quarto è narrato il trionfo della porcellina.

Croce collega l'origine della festa al ricordo della conquista bolognese nel 1281 di Faenza, grazie a Tibaldello de' Zambrasi fintosi pazzo dopo essere stato derubato di una porcella dai Lambertazzi esuli nella cittadina romagnola. Per s. Bartolomeo un'intera comunità, pur se divisa in classi, ritrova una sorta di unità e un luogo comune nella piazza trasformata in un teatro di grandi dimensioni, come mostrano le stampe coeve e le miniature della celebre serie documentaria delle *Insignia degli Anziani consoli*, conservata all'Archivio di Stato di Bologna. (RC)

Le stagioni di un cantimbanco, n. 87





131.

Giulio Cesare Croce

(San Giovanni in Persiceto, 1550 – Bologna, 1609)

Intrichi, rumori, chiacchiare, viluppi, fracassi, che si fanno nella città di Bologna al tempo delle vendemie, nel condurre l'vue nelle castellate, e nel fare i vini.

In Bologna, per Bartolomeo Cochi, al Pozzo rosso, 1619.

[8] c. 8°. – Segn.: A⁸.

Bologna, BC Archiginnasio (A.V.G.IX.1²⁰⁹. Prov.: Giovanni Gozzadini)



Quest'operetta costituisce una preziosa testimonianza del lavoro e del giro di interessi che ruotavano intorno all'uva e al vino al tempo delle vendemmie a Bologna e nel contado. "I trauagli, che son dentro, e di fuori, / quando le castellate intorno vanno, / e 'l gridar de' villani, e cittadini, / furie de' rastellini, / messedar botti, bigonzi, e tinazzi, / far sughi, sabba, agreste, & altri impazzi, / e barili e bottazzi, / calastre, reme, cocconi, e cannelle / orzi, pignatte, bicchieri, e scodelle [...]". Ben presto i versi iniziali in italiano cedono il passo a quelli in dialetto per rendere più espressivo e verosimile "il parlar delle genti", impegnate nella contrattazione delle castellate (botti allungate contenenti quasi otto quintali di uva pigiata) tra ingorghi di carri giunti dal contado. Alcuni cittadini esprimono il timore di comperare una castellata di uva non ben matura o troppo annacquata; la scaltrezza dei villani è del resto un tema ricorrente nell'opera del Croce, basti citare il *Vanto di dui villani cioè Sandron e Burtlin. Sopra l'astutie tenute da essi nel vender le castellate quest'anno* (Bologna, Bartolomeo Cochi, 1607).

Dai dialoghi in lingua bolognese si possono ricavare notizie sui prezzi dell'uva, sui metodi di vinificazione (l'uso, per esempio, di fare vino alla francese) e sulle zone di produzione: "Dond vien questa? Fin da Casadia. / O al srà mior la mia, / Ch'aspet dmattina da Bazan, / E po' n'hò tolt vn'altra a Cadrian. / Mò

a n'hò da Cresplan / Ancora mi, e do da Montuia / In ti tinaz a buier tuttavia". È registrata anche l'usanza di assaggiare il vino nuovo per San Martino.

Una piccola vignetta xilografica, con due bottai in primo piano, orna il frontespizio di questa edizione di Bartolomeo Cochi. L'esemplare descritto fa parte della "Libreria Gozzadini", pervenuta nel 1902 alla Biblioteca dell'Archiginnasio. La straordinaria raccolta, formata dal conte Giovanni Gozzadini, comprende tra l'altro diciassette capsule (con segnatura di collocazione A.V.G.IX.1) contenenti ciascuna circa venticinque opuscoli croceschi.

L'operetta era stata pubblicata precedentemente dal tipografo bolognese Vittorio Benacci e in seguito fu stampata, sia dall'Erede del Cochi sia da Girolamo Cochi, con il titolo *Chiacchiamenti, viluppi, intrichi, trauagli, e cridalesmi...*

Altri componimenti confermano l'interesse per il vino da parte del canastorie, che era solito frequentare le osterie, tra i quali si segnalano: il

Pagina a fianco:

Incisione nel frontespizio di un'altra operetta di Croce sullo stesso argomento, stampata sempre a Bologna, per Girolamo Cocchi, senza data. Nella vignetta silografica il trasporto delle castellate. (Bologna, BC Archiginnasio)

35 – Bologna. Costume bolognese. Trasporto delle uve (Bologna, BAS S. Giorgio in P.). La cartolina raffigura due castellate d'uva caricate sul tipico plastro trainato da buoi.

Lamento de' beuanti per la gran carestia del vino, et delle castellate di questo anno e La cantina fallita, stampati a Bologna dagli Eredi di Giovanni Rossi rispettivamente nel 1598 e nel 1605. I beoni Sponga, Trippa e Bacialorcio sono i simpatici interlocutori del *Lamento*, mentre i personaggi de *La cantina fallita* sono gli arnesi (Tinazzo, Botti, Bigonzo; Castellata, Orcio, Fiasco...) che si lamentano della mancanza del vino per l'eccessivo prezzo dell'uva. (RC)

Le stagioni di un cantimbanco, n. 95; *Una città in piazza*, n. 98



132.

Giulio Cesare Croce

(San Giovanni in Persiceto, 1550 – Bologna, 1609)

Canzone noua, e ridicolosa in lode de' sughi, che s'vsano di fare il tempo della vendemia in queste parti.

In Bologna, per Bartolomeo Cocchi, al Pozzo rosso, 1610.

[4] c. 8°. – Segn.: A⁴.

Bologna, BC Archiginnasio (17. Scritt. bol. filol. Poesie ital. caps. IX, n. 40)

La larga circolazione di questa *Canzone* è testimoniata dalle diverse edizioni non solo bolognesi; un esemplare della prima edizione nota del 1607, sempre ad opera del tipografo Bartolomeo Cocchi, è conservato presso la British Library. Il frontespizio è innovativo e singolare in quanto reca, dopo il titolo e alcuni fregi xilografici, un invito promozionale “Alli lettori” ad acquistare l’operetta “per quattro quattrin”, che tra l’altro contiene pure «il modello» per fare i sughi. La ricetta è semplice: basta mescolare “di farina vn buon cucchiaro, / e di mosto vna scodella» e far



35 - BOLOGNA - Costume bolognese, Trasporto delle uve



Il cantimbanco

Giulio Cesare Croce, nato a San Giovanni in Persiceto nel 1550 in “di di carnevale”, si trasferì nel 1568 a Bologna, ove esercitò dapprima sia il mestiere familiare di fabbro sia quello del cantastorie, per dedicarsi poi solo a questa seconda attività. Girando per le strade accompagnava le sue composizioni con il suono dell’inseparabile lira. La sua fonte di ispirazione è la vita concreta di tutti i giorni del contado e della sua amata città: nelle strade e in piazza prestava ascolto alle chiacchiere della gente di ogni età e condizione sociale e osservava col medesimo occhio curioso i casi della vita quotidiana e gli accadimenti straordinari.

La sua “letteratura del chiacchieramento” rappresenta, secondo Ezio Raimondi, una dimensione alternativa alla letteratura colta, senza però creare un’opposizione. Il cantimbanco è noto quasi unicamente come autore del *Bertoldo* e del *Bertoldino*, ma la sua produzione letteraria è straordinariamente copiosa (circa 500 titoli) e presenta una varietà sorprendente di forme espressive: canti, proverbi, indovinelli, lamenti, canzonette, contrasti, avvisi e parodie. Nell’autobiografia, stampata dal tipografo bolognese Bartolomeo Cochi nel 1608, Croce descrive le tappe principali della sua vita insieme alle molteplici avversità; in particolare la miseria derivante dal suo lavoro, scarsamente riconosciuto, e dalla numerosa famiglia da mantenere. Egli afferma infatti “due mogli ho avuto, e d’ambo sette e sette / figli ho fatto saltar fora dal sacco, / e’l ciel sette ne tien, io gli altri sette”. Il cantastorie abitava in via delle Lame, ove morì il 17 gennaio 1609 e fu sepolto presso la chiesa dei Ss. Naborre e Felice (detta la Badia).

bollire per un quarto d’ora. È consigliato il mosto d’Albana “che sia gialla, e ben matura”, ottimo è altresì quello di Magliolo.

Giulio Cesare Croce, dopo aver invocato Bacco quale musa ispiratrice, rileva con velato disappunto che le lodi dei sughi non siano state cantate dai grandi poeti della tradizione colta italiana: Petrarca, Ariosto, Dante, Bembo e Boccaccio. Il cantastorie, apprestandosi a tessere le lodi di questa vivanda “con senso, e con ragion”, sceglie un altro registro e non si limita a illustrare la gradevolezza dei sughi per il palato ma ne esalta anche le virtù curative, ad esempio, per digerire meglio, per purgare le budella o per sanare il mal d’orina. È una vivanda per tutte le età e adatta a tutti, persino alle donne che allattano, le quali potranno notare benefici effetti sulla crescita del bambino. Il poeta raccomanda di mangiare i sughi in abbondanza, in quanto “fan buona complession” e favoriscono una “bella carnason”.

La *Canzone* trasmette l’allegria del tempo della vendemmia, in cui si instaurava uno strettissimo rapporto tra gli abitanti del contado e quelli della città; pare di udire il ritornello “Viua i sughi dolci, e bon” intonato dal nostro cantastorie per le strade del centro, popolate da villani e cittadini indaffarati nella compravendita dell’uva già pigiata, trasportata a Bologna nelle castellate sui carri trainati dai buoi. (RC)

Le stagioni di un cantimbanco, n. 73

133.

Giuseppe Ferrari

(Castelvetro, 1720 – 1773)

Gli elogi del porco capitoli berneschi di Tigrinto Bistonio p.a., e accademico ducale de’ Dissolventi di Modena.

In Modena, per gli eredi di Bartolomeo Soliani stampatori ducali, 1761.

XLVIII p. ; 4°. – Segn.: A-C⁸. – Contiene anche una lettera dell’autore all’abate Frugoni, con risposta di quest’ultimo. Bologna, BCasa Carducci (Buste 180. 28)

L’abate Giuseppe Ferrari nacque da una famiglia di umili origini a Castelvetro (Modena), feudo della casata dei Rangoni, che lo sostennero negli studi e presso i quali, poi, prestò servizio come segretario.

Le notizie che si hanno di lui si ricavano principalmente dalla *Biblioteca Modenese* del Tiraboschi e dal profilo biografico scritto da uno studioso locale dell’Ottocento, don Antonio Masinelli. Queste fonti ricostruiscono

l'immagine di un uomo di cultura ben inserito negli ambienti letterari e culturali gravitanti tra il Po e la via Emilia: membro di diverse accademie (dell'Arcadia, dei Dissonanti di Modena, dei Fluttuanti di Finale Emilia, degli Ipocondriaci di Reggio Emilia), godette dell'amicizia di Carlo Goldoni e del Frugoni. Penna fertile ed abile verseggiatore capace di misurarsi sia nella lingua italiana che nel patrio dialetto, il Ferrari, come testimonia Girolamo Tiraboschi, lasciò alla propria morte in legato ai Padri Teatini di Modena ben "sei tomi di poesie italiane MSS. [manoscritti], di vari metri e di diversi argomenti". Purtroppo di questa feconda produzione restano scarse testimonianze a stampa, ma tra queste godettero di ampia fortuna *Gli elogi del porco*. Usciti per la prima volta nel 1761 sotto lo pseudonimo arcade Tigrinto Bistonio, furono riediti due volte nell'Ottocento e più volte nel corso del Novecento: si tratta di due agili capitoli (247 versi il primo, 334 il secondo), in terza rima, che furono mandati alle stampe dall'amico don Carlo Antonio Giardini, stando all'introduzione, senza il benestare dell'autore, il quale, dato l'argomento, avrebbe preferito una diffusione manoscritta, limitata agli amici: ma verosimilmente è questa una finzione del Ferrari, così come è finzione l'espedito di simulare il secondo capitolo scritto da un autore anonimo in critica del primo.

Poesia ricca di riferimenti eruditi, ornata da un'allusività talora esplicita, talora più recondita, gli *Elogi* sono colmi di rinvii alla cultura e letteratura classica ed alla mitologia (secondo un modello che verrà accolto anche dal Frizzi nella *Salameide* (v. scheda n. 134); sia nel descrivere le qualità del maiale e delle sue carni (perfino terapeutiche!), sia nel descrivere il ruolo che nella cultura occidentale ha rivestito l'animale, sia nella generosa messe di prodotti che si ricavano dalla sua macellazione.

Sebbene l'impostazione del poeta sia improntata ad un certo tecnicismo dotto, questi non manca di dilettere, a tratti, il lettore con una gaudente capacità di tradurre in versi le delizie del maiale:

Oh, cotichin, null'altra a te somiglia
 In fragranza e in sapor vivanda eletta!
 Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.
 I grati effluvi ad assorbire in fretta
 Si spalancano i tubi ambi nasali,
 E un "Oh" comune il gradimento affretta;
 E tosto in bocca e giù per li canali
 Delle gole bramose l'acquolina
 Si sentono venire i commensali.

Il volume è così organizzato: una introduzione di Giardini; i due capitoli preceduti da due lettere di dedica dell'autore a Giambattista Araldi, elemosiniere della principessa ereditaria di Modena; chiude il volume una lettera di accompagnamento del lavoro del Ferrari all'abate Frugoni con risposta. (AC)

MASINELLI 1862





La salsiccia gialla modenese

Piatto di grande rilievo – anche economico – nella tradizione culinaria modenese, dalla fine del medioevo fino all'unità d'Italia, fu la salsiccia gialla. La cui preparazione entrò, dapprima, nella stretta pertinenza dell'Arte dei Beccai, poi, dal 1547, anno della scissione, dell'Arte dei salsicciai e lardaroli (v. scheda n. 97). Il colore dorato era conferito all'insaccato dall'uso dello zafferano che era usato per colorare i budelli e veniva pure mescolato, assieme al formaggio a pasta dura all'impasto di carne suina, che assumeva, grazie anche ad una calibrata miscela di spezie ed aromi, un sapore particolare. Tra le ricette più antiche, vanno annoverate quelle contenute in un registro manoscritto del notaio Andrea della Cappellina, ora conservato presso l'Archivio Abbaziale di Nonantola, e quella conservata nei *Banchetti* del Messisbugo (c. 53r), qui riproposte.

La prima risale verosimilmente a poco prima della metà del XVI secolo (Tavernari 2014, p. 14): la presenza di un significativo apporto di spezie ed erbe (le spezie dolci erano una miscela di zenzero, cannella, garofano ed erbe; il senuezorio è verosimilmente un'erba ma di incerta identificazione) fa pensare ad influenze "farmaceutiche": una salsiccia che, oltre ad essere gradevole, doveva quindi avere effetti benefici sulla salute del corpo. La seconda, più o meno coeva a quella del Cappellina, non è molto dissimile; restano sostanzialmente immutati gli ingredienti di base, anche se dosati in diverse misure.

A fare bona salziza zala / Recipe: carne de porcho ellecta ben pesta libbre 25. / Sale ellecto once 10. / Formaio vechio libbre 4 / Pepero once 3. / Zenzevero beredi oncia 1 / Senuezorio once 2 / Specie dolze oncia 1 / Garofali oncia meza / Zafrano dentro, una drama / Zafrano per farla zala, oncia meza / Cum bambaze farla zala dopo è fada.

Salcizza gialla

Piglia libbre vinticinque di carne di porco grasso, et è meglio nel cossetto, e pestala molto bene colla pestarolla, poi piglia libbre due di formaggio piacentino grattato, e di pevere pesto oncia una e meza, di canella pesta oncia una, di garofani pesti oncia meza, di zaffrano pesto uno ottavo, e incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindici di sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniere che si fan quelle delle mortadelle gialle, e poi impasta la tua salcizza, e serà perfettissima.

Tavernari 2014

134.

Antonio Frizzi

(Ferrara, 1736-1800)

La Salameide poemetto giocoso con le note.

Venezia, appresso Guglielmo Zerletti, 1772.

[8], CXXXV, [1] p., [2] c. di tav. ; 8°. – Segn.: *4 A-H⁸ I⁴.

Bologna, BC Archiginnasio (8. X. III. 09)

Figura eclettica e non priva di interesse nel panorama del Settecento ferrarese, Antonio Frizzi divise il proprio impegno tra l'attività presso la municipalità della sua città, dove ricoprì l'incarico di segretario e di archivista, e l'interesse per la cultura e la storia patria. Autore di una importante opera storiografica in cinque volumi dedicata alla sua città, le *Memorie per la storia di Ferrara* (edite a partire dal 1791: l'ultimo volume uscì postumo nel 1809), scrisse anche una *Guida del Forestiere per la città di Ferrara* (1787).

Nella *Salameide* il Frizzi opera nel solco tracciato dal modello de *Gli Elogi del porco* di Ferrari (v. scheda n. 133) e dimostra le sue doti di abile verseggiatore: divertito e sapido esempio di poesia apiciana, il poemetto si articola in quattro canti costruiti in ottave, metro già caro alla letteratura cavalleresca rinascimentale, poi ampiamente introdotto alla produzione di argomento ameno, tra l'altro, dalla letteratura eroicomica secentesca. Già l'*incipit* tradisce echi aulici di memoria – appunto – cavalleresca (l'uso del verbo incipitario *canto*), sagacemente accostati a curiose e divertite facezie: nella fattispecie il riferimento alla diceria secondo la quale il salame sarebbe stato scambiato da un ignoto tedesco per uno sconosciuto frutto:

Canto il fregio primier d'un lauto desco:
 State chete a sentir ghiotte brigate;
 Questo gli è un frutto, al dir di quel Tedesco,
 Dell'animal di Sant'Antonio Abate,
 Che non è d'orto, e nell'inverno è fresco,
 E secco è in primavera e nella state,
 E porta il suo picciuol d'accia e di stame,
 e a farla corta, detto vien salame.

Il testo è corredato di note esplicative dello stesso autore, che assieme al componimento, danno la cifra della cultura del Frizzi. Colpisce infatti l'ostentazione di un'ampia erudizione, ben adeguata ad un uomo di buona cultura del Settecento, espressa soprattutto tramite i continui





riferimenti al repertorio mitologico e letterario desunti dagli autori, oltre che italiani, della classicità greco-latina. Sebbene, infatti, il poemetto sia dedicato al salame, di fatto è un inno al maiale, e nella redazione l'autore passa ampiamente in rassegna i numerosi riferimenti che la letteratura riserva al suino, con citazioni che vanno dal naturalista Plinio all'Ovidio delle *Metamorfosi*, da Virgilio ad Omero, ad Esopo. Il gusto filologico dell'autore trova una propria espressione anche nella ricerca delle etimologie, con esiti talora curiosi e divertenti: esemplificativa è la spiegazione del termine salame, che proverrebbe dal nome di Salamina, teatro dell'omonima battaglia tra Greci e Persiani.

L'impianto testuale, pur privo di una significativa coesione narrativa, si dipana tra invenzione e osservazione realistica: da un lato, infatti, non mancano per il lettore sapide e divertite descrizioni di fatti frutto di fantasia, che trovano appena un'ispirazione dalle letture, come le vicende della vita di Michelaccio, che dominano il canto I: la narrazione del Frizzi descrive, nei panni di questi, il dissoluto signore di una sorta di paese di cuccagna dove il maiale trionfava sui banchetti. E, d'altro canto, il poeta non si sottrae all'osservazione di usi, linguaggi e forme popolareggianti, capaci di incontrare il gusto di un ampio pubblico. In tal senso, le stesse note sono la spia non soltanto del bisogno dell'autore di manifestare la propria erudizione, ma anche strumento per tradurre i riferimenti dotti in forme e contenuti meglio comprensibili ad un pubblico vasto. Questa urgenza spiega l'attenzione del Frizzi per una realistica rappresentazione di fatti e narrazioni, quali, tra i tanti, il rito che si consumava a Bologna per la festività di s. Bartolomeo, quando una porchetta veniva gettata dal balcone del Palazzo (nel canto II); oppure i riferimenti alle migrazioni di pellegrini diretti a Padova (libro I) o di *sfangini* (taglialegna) transumanti (canto II).

Ma cuore della narrazione è soprattutto la minuta e compiaciuta descrizione della macelleria (canto II-III) che è preceduta da un racconto sull'introduzione all'uso alimentare della carne suina (canto II): qui il testo assume anche un ruolo di documentazione, sui riti e sulla tradizione dell'arte della norcineria nel secondo Settecento in area padana. (AC)
LOMBARDI 1830, 344 segg.





135.

Giambattista Sbalbi

(Piacenza, sec. XVIII)

*La cioccolata versione dal latino in rime toscane del canonico
Giambattista Sbalbi.*

(Piacenza, presso Niccolo' Orcesi, 1789)

XV, [1] p. ; 4°. – [a]⁴ b⁴.

Piacenza, BC Passerini Landi (Landi Misc. 601.02. Prov.: Ubertino Landi)

La citazione letteraria più illustre riguardante la cioccolata è probabilmente quella fatta da Alessandro Manzoni nel suo capolavoro: nel X capitolo si legge infatti della piccola Gertude che si appresta a diventare la 'monaca di Monza': "All'immagine del principino impaziente, tutti gli altri pensieri che s'erano affollati alla mente risvegliata di Gertrude, si levaron subito, come uno stormo di passere all'apparir del nabbio. Ubbidi, si vestì in fretta, si lasciò pettinare, e comparve nella sala, dove i genitori e il fratello eran radunati. Fu fatta sedere sur una sedia a braccioli, e le fu portata una chicchera di cioccolata: il che, a que' tempi, era quel che già presso i Romani il dare la veste virile". Come dire il riconoscimento della propria 'adulità'. Il medico monzese Paolo Mantegazza affermava che "Il cacao merita sicuramente il nome pomposo di Theobroma (cibo degli dei), che ebbe dai botanici. È cibo e bevanda, è conforto al ventricolo e sferza il cervello: eccita l'intelligenza e nutre riccamente. Conviene ai vecchi ed ai giovani, ai deboli ed alle persone prostrate da lunghe malattie o da abusi della vita. Per chi lavora, il cacao offre un eccellente cibo matutino". Anche la poesia ha dedicato pagine al cibo degli dei: ad esempio l'abate fiorentino Marcello Malaspina (1689-1757) scrive il ditirambo *Bacco in America* (nella raccolta *Saggi di poesie*, Firenze, Bernardo Paperini, 1742), parodistica risposta al *Bacco in Toscana* di Francesco Redi. Ad essere esaltata in versi è la cioccolata, fra i prodotti provenienti dalle Americhe più apprezzati in Europa, capace di sedurre anche Bacco, che viene convinto a cambiare le sue preferenze alimentari e persino nazionalità: "Né più appellisi il Toscano, / Ma il gran Bacco Americano / Mentre in bevendo ormai sentenziamo, / Ciascheduno pregando a darci fe, / Che il CIOCCOLATO d'ogni BEVA è il re". Il canonico piacentino Giambattista Sbalbi, che in alcuni suoi componimenti si definisce Accademico affidato pavese, si unisce alla schiera degli estimatori e la descrive così: "A tal sostanza alfin forma si doni / Di mattoncelli, oppur di semi-globetti; / Nel fido Scigno tuo quinci li poni, / E i mobili ti sian questi i più eletti; / Ivi li serberai più in ozio ascosi, / Più sodi n'esciranno e preziosi. // Aprite o Servi miei, le porte aprite, / E se vengon gli Amici, ad essi in dono / Di cioccolata colmi Nappi offrite. / Quante a colmarsi Ciòtole vi sono, / Tante tre parti, esposte a pronta arsura, / La Caldaja contenga or d'acqua pura. // Su via lesti venite. Ecco già sale, / L'onda già ferve nello stagno chiusa: / Per voi trita al minuto in dose uguale / La cioccolata entri a bollir confusa; / Che risulti eccellente or ben si sperì / Ma tre sian l'oncie ad ogni due bicchieri". (zz)

136.

Clemente Luigi Donnino Bondi

(Mezzano Superiore, 1742 – Vienna, 1821)

Giornata villereccia poemetto in tre canti.

Parma, dalla Stamperia reale, 1773.

[8], 62, [2] p. : ill. ; 8°. – Segn.: π^a a-d⁸.

Bologna, BCasa Carducci (2.d.353)

Orfano del padre, poté studiare grazie all'interessamento di uno zio e nel 1760 vestì l'abito dei Gesuiti. Quando nel 1773 Clemente XIV sciolse la Compagnia di Gesù con il breve pontificio *Dominus ac Redemptor*, Bondi gli indirizzò un componimento di protesta a causa del quale fu costretto a rifugiarsi all'estero. Si recò in Tirolo, dove cominciò la sua vera e propria attività di scrittore pubblicando questo poemetto che avrebbe poi incluso in una raccolta successiva (Venezia, 1798) col titolo *Opere edite e inedite in versi e in prosa*. Rientrato in Italia fu ospitato dapprima dalla famiglia dei conti Zanardi in qualità di bibliotecario, successivamente ebbe l'occasione di conoscere l'arciduca Ferdinando d'Asburgo Lorena che lo invitò a seguirlo a Brno per occuparsi della sua biblioteca e dell'educazione dei suoi figli. Nel 1810 l'arciduca si trasferì a Vienna portando con sé Bondi che vi restò fino alla morte. Fra l'altro si occupò anche della traduzione dell'Eneide virgiliana, lavoro di cui in seguito tenne conto Giacomo Leopardi nell'accingersi alla stessa fatica. Nel 1808 diede alle stampe viennesi una nuova edizione in tre volumi, l'unica da lui approvata, con i suoi componimenti rivisti e corretti.

Il poemetto racconta e descrive in ottave una giornata in campagna con 'pic-nic' di alcuni convittori del Collegio S. Francesco Saverio. Nel 1779 venne pubblicata una versione in dialetto bolognese di quest'operetta, con il titolo *L'asnada, puemett del sgnor Clement Bondi tradott d'in tuscan in bulgneis dal duttour Annebal Bartoluzz* (In Bulogna, a S. Tmas d'Aquin, 1779). Traduttore fu il 'dottor' Annibale Bartoluzzi di cui si sa soltanto che era specializzato in vernacolo petroniano. Il termine 'asnada' (asinata) del titolo si riferisce al fatto che i gitanti viaggiano a dorso d'asino.

Le piccole calcografie che accompagnano entrambi i testi furono eseguite da Francesco Rosaspina artista nato in provincia di Rimini e trasferitosi poi con la famiglia a Bologna, dove diventò celebre proprio per le incisioni. Durante la sua carriera artistica produsse più di mille lastre incise; fu docente all'Accademia Clementina ed amico del pittore milanese Andrea Appiani e del tipografo-editore, nonché valente incisore Giovanni Battista Bodoni. La Biblioteca dell'Archiginnasio possiede un esemplare dell'*Asnada* (collocato in 8. W. IV. 33 op. 2). (zz)

DBI, XI, 727

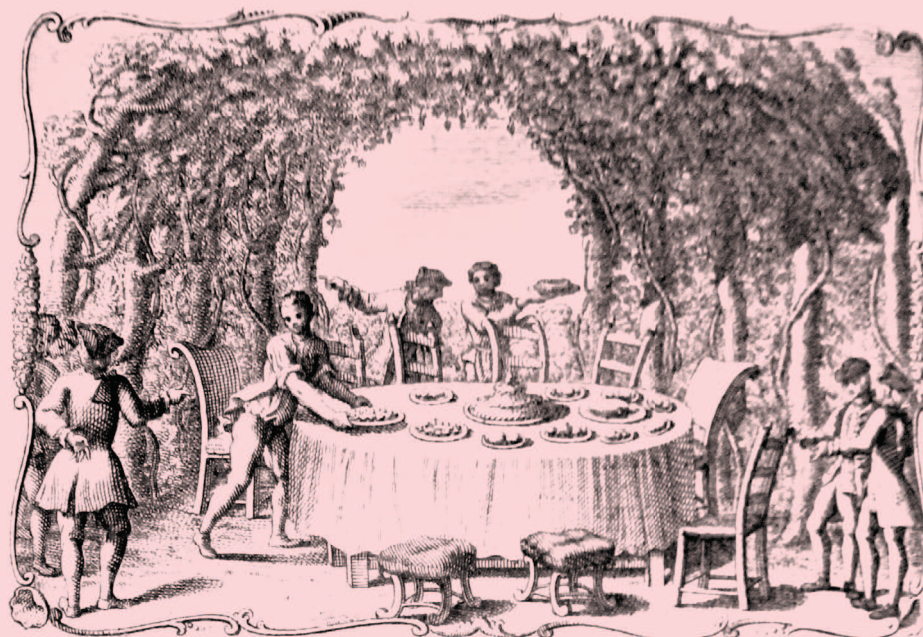


CLEMENTE LUIGI DONNINO
BONDI, *Giornata villereccia*,
incipit del canto III



Il caffè: l'egiziana pozione eletta

Si riportano qui le ottave della versione italiana e di quella bolognese dell'operetta di Bondi, che descrivono la preparazione del caffè (compresa la 'tostatura') alla fine del pranzo 'villereccio'.



Chi di lor nel fornello, atto a tal uso,
Fa foco, e soffia nel carbone ardente;
E chi nel cavo rame il caffè chiuso
Volge intorno abbrustendo, infin che sente
Misto col fumo il grato odor diffuso,
E de' granelli il crepitar frequente:
Dal foco allora il toglie, e il gitta fuore
Vestito a bruno di novel colore.

Altri in ordigno addentellato il trita,
E polvere ne trae minuta, e molle:
Altri l'occhio e la man pronta e spedita
Sul vaso tien, che gorgogliando bolle.
Fin sopra l'orlo in un momento uscita
L'occhiuta spuma pel calor s'estolle;
Ma poi lascia il liquor purgato e mondo
L'impura feccia, che ricade al fondo.

L'opra è compiuta; e su la mensa è presta
Già la bevanda in porcellana fina,
Silvio il zucchero infonde, e destro appresta
Le colorate tazze della Cina:
Indi colma, e fumante or quella, or questa
Con gentil atto a ognun porge e destina.
Gustanla a sorsi; e la bevanda amara
Pocchia corregge il rosolin di Zara.

Chi d'lour in t'un fumell hà zà cminzà
A far fugh, e suppiar in tal carbon;
E chi abbrustless in t'un vas d'ram assrà
Al caffè, fin ch'al sent vgnir fora al bon
Udour, cun al so fum, e al ved cherpà
Tutt quante I gran dvintà culour d'maron;
Ch'l'è alloura al temp d'cavara d'soura al fugh
E d'metterl'a far l'oli in alter lugh.

Un'altr'al masna in t'un urdegn pin d'dint
E al l'ardus tutt'un polver murbia, e mnuda;
Un'alter stà cun tutt'i sentiment
Soura alla Cugma, e quand la bui ai vuda
Sta polver dentri; e i buccalitt, ch'm'al sint
Chi veinen su all'urell, ch'al par ch'al suda;
In frezza al le tol vj d'soura del bras,
E s'al mett' a dar zò; po' i muda vas.

L'è finè la facenda; e dov s'è dsnà
Qui bussl'a vdi purtar d'purzlana fina;
Mumenn al zucchr' i mett bianc ascondà,
E impess quel Checher vgnù sin dalla China,
E pjni rasi, e ch'fuman' alla sfilà
Cun bona grazia a tutt la so destina:
I al bevn'a surs pr'en se scuttar, e ai vin
Drj per tori l'amar al Maraschin.

Canto II, Ottave XXX-XXXII (L'egiziana pozione eletta)

137.

Joseph Berchoux

(Lay, 1760 – Marcigny, 1838)

La gastronomia, cioè Ammaestramento ai bravi mangiatori. Canti quattro in ottave rime italiane, [traduzione] di Jacopo Landoni ravennate dal francese Joseph Berchoux.

Ravenna, nella tipografia Roveri, 1838.

75 p. ; 22 cm.

Ravenna, BC Classense (F. Rava. Busta 53.26. Prov.: Luigi Rava)

Storico e sociologo, ma anche scrittore e poeta, a lui si deve l'introduzione del termine "gastronomia" col quale intitolò il poema giocoso pubblicato per la prima volta nel 1801. Il lessicografo Émile Littré lo cita nel suo *Dictionnaire de la langue française* riconoscendogli una meritata fama proprio per questo lavoro e Littré – come sostiene Paolo Sorrentino nel suo film "La grande bellezza" – non sbaglia mai.

La prima traduzione italiana (Milano, dai torchi di Omobono Manini, 1825), col titolo italiano *La gastronomia ovvero L'arte di ben pranzare* e col testo francese a fronte, si deve allo scrittore cremonese Vincenzo Lancetti, che si firma con lo pseudonimo Eridanio Cenomano. La forma scelta è quella del "verso sciolto sdrucchiolo" (*Proemio*, p. IV). La seconda traduzione, in ottava rima, a Jacopo Landoni: il suo biografo Santi Muratori (Ravenna, Tipografia sociale G. Mazzini, 1907) lo descrive come "scolaro di Melchiorre Cesarotti, amico di Paolo Costa, maestro di Gioachino Rossini, poeta erotico e satirico, burlesco e didascalico, meditativo ed estemporaneo, italiano e dialettale, traduttore fecondo se non sempre felice e critico bizzarramente originale". Il riferimento al compositore pesarese è dovuto al fatto che nel 1806 Landoni aprì una scuola privata a Bologna nella quale l'allora quattordicenne Rossini fu suo allievo.

Fra le sue moltissime opere è da notare anche la versione in "ottave vulgari" (Milano, Società tipografica de' classici italiani, 1819) delle *Maccheronee dieci di Merlin Coccajo* – pseudonimo del poeta mantovano Teofilo Folengo dove si trovano interessanti descrizioni di cibi e vini (per es. alle ottave 61 e 62) e di un banchetto di frati (ottave 40-46).

Nel poema *Il pineto* (Bologna, Tipi Sassi e Fonderia Amoretti, 1841) si trovano allusioni "gastronomiche", soprattutto per quanto riguarda il vino: scrive infatti Landoni quando illustra i vari tipi di piante che crescono nel bosco ravennate "Qui il salice talor, il pioppo, il pino / fan di misti colori a grado a grado / vaghissima la scena, e numerose le / quercie, il biancospino, l'irto ginepro, / l'acuto rusco, il per selvaggio, il melo, / l'uve lambrusche e spine, la molteplice / armonia di stupor m'empie, e diletto [...]" (*Libro quinto*, p. 79). Landoni propone anche un surrogato di vino fatto con le bacche del ginepro, espediente cui si può ricorrere quando "d'uve penuria, o povertà costringa" perché "Infelice se' tu, ma pur laudabile / Esser dei, povertà, se industriosa!" (*Libro secondo*, p. 41)

In un curioso poemetto intitolato *Il testamento di Verlicchi* Landoni ricorda il triste ordine del cardinale Agostino Rivarola, comandante della polizia pontificia, col quale si disponeva la chiusura notturna delle osterie e il protagonista (l'immaginario Verlicchi appunto) si uccide per il dolore:

CLEMENTE LUIGI DONNINO
BONDI, *Giornata villereccia*,
vignetta che precede
l'incipit del canto II



Il Vino Santo di Imola

Sulla produzione del Vino Santo di Imola esiste una testimonianza interessante dell'imolese Matteo Martini (1782-1860), filosofo, fisico e matematico, docente all'Università di Perugia. Negli *Annali dell'agricoltura* di Filippo Re (t. II, aprile-giugno 1809, pp. 251-259) è pubblicata una sua lettera nella quale descrive il metodo di produzione di questo vino, con importanti informazioni.

Il Martini ne fa risalire la nascita a circa quarant'anni prima (quindi verso il 1770), ad opera dei frati del convento del Piratello (nei pressi di Imola), che avviarono la vinificazione di un passito, ottenuto da uve selezionate e fatte maturare al sole fino all'autunno inoltrato, per poi essere "ammotate" al tempo della festa dei Santi (da cui il nome). Il Martini riferiva però anche di un'altra tradizione, più antica: "Si racconta che ad un ministro o perito che fosse di un'antica casa imolese, rimasta essendo nella Settimana Santa molta di quell'uva che si suole appendere ai travi o conservarsi in altro modo per cibarsene nella "Quaresima, egli immaginasse di cavare da quella, pigiandola, del vino, e di chiamarlo santo" (p. 253).

Qualunque sia l'origine di questo vino romagnolo, la lettera del Martini ne descrive minuziosamente il metodo di produzione, partendo dalla selezione di uve "più squisite" e "odorose", "di malvasia, moscato, moscatello ed altre per la sesta parte incirca del totale quantitativo dell'uva che si vuol impegnare"; seguono precise indicazioni sulle fasi della vendemmia, della maturazione al sole, dell'"ammottamento" e via via fino all'imbottigliamento. Il vino che ne esce, afferma Martini, è "per lo più... dolce, e talvolta quasi melato e nauseoso", mentre raggiunge un "singolar vigore e squisito sapore" dopo 6-8 anni di invecchiamento.

Nella nota vengono descritti anche gli accorgimenti più significativi che consentono una buona riuscita del vino: ad esempio, ecco le raccomandazioni per un corretto invecchiamento:

«Lasciato depurare il vino in appositi recipienti, si travasi in bottiglie di grosso vetro, turandole ermeticamente con catrame al solito modo. Indi si nascondano tra sabbia bene asciutta, in ampia cassa, in modo che tanto superiormente che inferiormente e dalle parti si trovi bene coperta dalla sabbia ogni bottiglia. Chiusa la cassa, si riponga in luogo impenetrabile alla luce ed al sole; così a me sembra che resti evitata ed impedita la evaporazione e si conservi a qualunque età si voglia, così custodito, il vino» (p. 258).

Lo stesso processo di vinificazione veniva descritto anche da Giovanni Pozzi nel suo trattato *Del vino, delle sue malattie, dei suoi rimedi e dei mezzi per iscoprirne le falsificazioni* (Milano, 1806). (AC)



“Qui Verlicchi giace estinto / per la bile che l’ha vinto / al vedersi portar via / il boccale e l’osteria / sicché affatto disperato / con un laccio s’è impiccato”.

Il poemetto di Berchoux è diviso in quattro canti: nel primo si parla delle “cucine degli antichi”, nel secondo vengono descritte le vivande tipiche del “primo servito”, nel terzo quelle del “secondo servito” e nell’ultimo il “deserre” (dessert). Proprio nel IV canto sono citati alcune zone produttrici di vini eccellenti (sonetto 44): “Il turbine preservi, e la procella, / Di *Borgogna*, e *Sciampagn* tutte le viti. / L’uva che *Doccia* [la cittadina di Dozza nel Bolognese], e *Bertinoro* [sulle colline forlivesi] abbellà / Dal sole afflitta né dal gel si additi. / *Imola* pel suo vin, che *santo* appella, / Abbia i Santi del cielo a grazie uniti: / Liberi dai politici e sapienti / Dopo cent’anni qui godiam viventi”. L’autore racconta anche la storia di François Vatel, il cuoco di origini svizzere (impersonato da Gérard Depardieu nel film biografico del 2000 diretto da Roland Joffé) che svolse la sua attività alla corte del principe Luigi II di Borbone-Condé che lo assegnò al castello di Chantilly e in onore del quale Vatel chiamò la sua famosa crema, appunto Chantilly. Nominato controllore generale dei pasti, responsabile quindi della fornitura di vivande per il suo datore di lavoro, organizzò in quindici giorni uno spettacolare menu – per quasi 4000 persone – in onore del sovrano Luigi XIV. Il 24 aprile 1671 durante il banchetto, il cuoco si accorse della mancanza di due piatti di pesce e, nonostante i complimenti espressi comunque dal sovrano e dal principe, si trafisse con un trinciante per non sopravvivere al disonore. (zz)

138.

Luigi Nardi

(Savignano sul Rubicone, 1777 – 1837)

Porcus troianus o sia la porchetta cicalata ne le nozze di messer Carlo Ridolfi con madonna Rosa Spina.

Arimino, dai tipi Albertiniani, 1813.

[8], 34, [20] p. ; 4°. – Segn.: π^2 [1]⁴ [2]-[8]² [9]⁴ χ 1 [10]-[12]².

Bologna, MIBM (Villa 2718/12)

Studio di filosofia, fu ordinato sacerdote nel 1800 a Subiaco dove collaborò attivamente affinché fosse preservato il prezioso patrimonio librario dell’Abbazia benedettina. Tornato a Savignano, fu tra i fondatori della Rubiconia Accademia dei Filopatrìdi con lo pseudonimo di Lipaulo Emonasteo. Dopo diversi incarichi e una ricca produzione di articoli e saggi, seguiti dalla pubblicazione della impegnativa *Descrizione antiquario-architettonica con rami dell’arco di Augusto, ponte di Tiberio e tempio malatestiano di Rimini* (Rimini, 1813), la notorietà lo colse all’improvviso proprio con questo decisamente meno laborioso *Porcus troianus*, scritto in occasione delle nozze del suo discepolo, il conte Carlo Ridolfi – nipote del vescovo di Rimini – con Rosa Spina, della nobile casata riminese. Il componimento, presentato come cicalata – cioè un discorso su temi curiosi trattati con leggerezza e un pizzico di ironia – si apre con una

Incisione raffigurante le attività agricole del mese di settembre nell’incipit della ‘visita’ del mese, in MARCO BUSSATO, *Giardino di agricoltura*, c. 49 (Ravenna, BC Classense), v. scheda 5.



amabile prefazione dedicata a “ser Maggiro egregio cuoco dello sposo” e firmata ‘Giri di Luna’, l’anagramma del suo nome: “Dunque ... come diascolo comincio io? Sì Signore, tutte le nozze vanno per conclusione, ed in conclusione terminano, posso perciò cominciare col Dunque. Dunque siete di nozze, ser Magiro mio, e nozze magnificentissime, e per voi travagliatissime. E bene che pensate? Io vi vedo stribbiare tegami, pentoloni e pentolini, affinar spiedi, affilar coltella, stropicciare padelle, ammanare ed accomodare tutti gli arnesi della cucina, preparare immense cose che a manucare appartengono, trarre fuori dalla vostra cassetta per far bella compariscenza la più bianca berretta, ed il più bel grembiule che abbiate, e dalla vostra scelta Biblioteca i migliori libri moderni, come il *Panunto*, il *Cuoco alla Francese*, il *perfetto Cuciniere*, l’*Apicio moderno*, e cento altri; e quello che più importa alcuni codici che si vuole fossero di Lucullo, di Apicio e di Elagabalo, e che dell’arte vostra sapientissimamente trattano”. Segue una vera e propria trattazione del maiale, che l’autore definisce “l’animale più nobile e più utile di quanti madre Natura abbia fatto dono”. Piatto forte, il ‘porco troiano’ – un maiale farcito con volatili, selvaggina e carni diverse – e poi arrostito. Nardi fornisce anche l’etimologia di questo piatto molto gradito anche nel mondo latino: “Avevano ben ragione di chiamarlo con tale nome; poiché siccome il Cavallo Trojano, che pure fu inventato da un cuoco greco di nome Epeo [il costruttore dell’ingegnosa trovata di Ulisse], era gravido d’armi e d’armati, così le loro *porchette* avevan l’anima di eccellentissimi ingredienti composti, che formavano un assai buono e badiale ripieno. [...] Nel *Porcus Troianus* vi mettevano per entro, i Romani, oltre il pepe, gli aromati, sali e le altre cose di rubrica, dei tordi, beccafichi arrostiti, rossi d’uova, salsiccia, vulve abboconate o trinciate, e qualche volta dei crostacei, o a dir meglio dei frutti marini come ostriche, pettini e simili”. Nel 1815, sull’onda del successo, ricevette l’incarico di coadiutore presso la Biblioteca Gambalunga di Rimini, dove collaborò con Lorenzo Antonio Drudi, al quale subentrò nel 1818. Questo lavoro gli consentì di portare a termine le sue ricerche più erudite che si sarebbero concretizzate nel 1827 con la pubblicazione dei *Compiti, feste e giuochi compitali degli antichi e dell’antico Compito savignanese in Romagna*. (zz)

DBI, LXXVII, 778-781

139.

Francesco Majani

(Bologna, 1794 – 1865)

Cose accadute nel tempo di mia vita.

Ms. cartaceo; sec. XIX ; 741 p.

Bologna, AS Casa Majani

Nell'archivio storico di casa Majani – la nota ditta bolognese produttrice di cioccolato – o meglio, come essa stessa si descrive, il primo laboratorio a produrre in Italia la cioccolata solida: la notissima “scorza di cioccolato amaro” – è conservato insieme a tanti altri documenti e riconoscimenti ottenuti nel corso dei due secoli della sua esistenza, questo manoscritto che è il diario della vita di Francesco Majani nato nel 1794 e morto nel 1865. Egli descrive la storia della sua famiglia e soprattutto la storia del laboratorio di dolci iniziato dalla madre Teresa Menarini di cui poi, dopo la morte del marito Giuseppe, tutti i figli concorsero allo sviluppo e all'espansione. Così comincia: “Francesco Majani che in età molto avanzata si dedicò a scrivere il contenuto di questo libro, narando la nascita de suoi antenati con vari fatti a lui successi nel tempo del viver suo [...] il tutto scritto malamente pieno di errori d'ortografia e senza un ordine progresivo. Di tutto ciò dimanda ai lettori compatimento, perché nel Anno 1805 alla morte di suo padre fu tolto via dalla settima scuola delle Scuole Pie per meterlo subito a bottega a guadagnare qualche cosa onde sussidiare la vedova sua Madre, che per molti anni non fu più in esercizio di legere e scrivere, che in conseguenza quanto non se né sà Non se né sà”.

Questo manoscritto di cui è stata messa in luce anche la notevole valenza storica – ritroviamo qui uno spaccato della Bologna della fine del Settecento e della prima metà dell'Ottocento narrato con fine e attento gusto documentario e attiva partecipazione agli eventi grandi e piccoli di quel periodo da parte dell'autore – è stato poi pubblicato con il finanziamento della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna nel 2003, a cura di Angelo Varni, tramite la casa editrice Marsilio. Francesco Majani prosegue il suo racconto narrando poi delle incertezze e dei dubbi che dovette fronteggiare da parte dei membri della sua famiglia quando finalmente scelse di comperare lo stabile di Via Carbonesi 5 – ancora oggi fiore all'occhiello della ditta – per farne casa e bottega e traslocare dal piccolo negozio il “laboratorio delle cose dolci” situato di fianco alla basilica di S.

Le fabbriche di cioccolata

Da *Annali di statistica. Statistica industriale. Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Bologna, 1898*. Fasc. V-A, p. 63

“Nel comune di Bologna esistono 4 fabbriche di cioccolata e confetture, 3 delle quali, fornite di motori meccanici, sono esercitate dalle ditte *Stagni Petazzoni e C.*, *Majani Giuseppe* e *Viscardi Geremia*. La fabbrica della ditta *Stagni Petazzoni e C.* è fornita di un motore a vapore della forza di 10 cavalli, ha 17 macchine speciali per cioccolata e 11 per confetture e occupa per 330 giorni dell'anno 80 operai. La fabbrica della ditta *Majani Giuseppe*, la più antica del genere, occupa 51 operai, i quali lavorano con 16 macchine per cioccolata e confetti servite da un motore a gas della forza di 4 cavalli. Finalmente la fabbrica del signor *Viscardi Geremia* è animata da un motore a gas della forza di 2 cavalli e occupa 13 operai.

La fabbrica a mano della ditta *Rovinazzi G.M.* occupa 12 operai”.



Petronio che li aveva visti iniziare e rendere fiorenti la loro attività. “La stipulazione fu fatta la sera delli 28 febbraio 1832 [...] Arivassimo alla primavera dell’Anno 1834 che volevo fare l’Apertura della bottega il sabato che veniva a Bologna la Beata Vergine di San Lucca, avevo fatto fare una quantità di Confetture diverse, per riempire li cento vasi, come pure Ciocollata [...] mentre gli vomini [che lavoravano nella vecchia bottega] e mio fratello non volevano intendere che “si prendevano din Purgatorio e venivano in Paradiso”.

La “bottega” decollò e il successo fu enorme, al punto che la rivendita divenne, nel tempo, con il nome di “stabilimento a vapore di confetture e cioccolata” anche luogo di incontro privilegiato per il ghotà della cultura bolognese dell’epoca, da Giosue Carducci a Gu-

glielmo Marconi, da Arrigo Boito a Eleonora Duse.

L’azienda Majani riceve in più occasioni premi e medaglie alle Esposizioni Universali di Parigi (1867 e 1878), Vienna (1873) e Milano (1881), diventa poi fornitore ufficiale della real Casa e nel 1878 Umberto I le accorda la facoltà di innalzare lo stemma reale sull’insegna del negozio.

Nel 1908, in pieno periodo liberty, la famiglia Majani costruisce in via Indipendenza la celebre palazzina che porta il suo nome, opera dell’architetto Augusto Sezanne, che con la sua grande terrazza semicircolare divenne la pasticceria più famosa della città.

Nel 1911 la Majani vinse il concorso bandito dalla Fiat per il lancio della nuova Tipo 4: Agnelli voleva regalare una scatola di cioccolatini Fiat ad ogni acquirente del nuovo modello di automobile. Così nacque il cremino, la cui confezione ancora oggi porta il marchio originale della casa di Torino. (ACM)

VARNI 2003

Bologna, Palazzina Majani – V. Indipendenza, 4, [1915 ca.]. L’esterno della palazzina venne realizzato dall’architetto Augusto Sezanne nel 1908, l’interno ospitava un bar, una sala da tè e una pasticceria. Al piano superiore era la sala da ballo e la terrazza all’aperto con tavolini in cui suonava l’orchestra. (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

ANONIMO, [Bologna, Palazzina Majani – V. Indipendenza, 4], incisione su carta, sec. XX primo quarto. (Bologna, Archivio Majani)





140.

Giuseppe Ceri

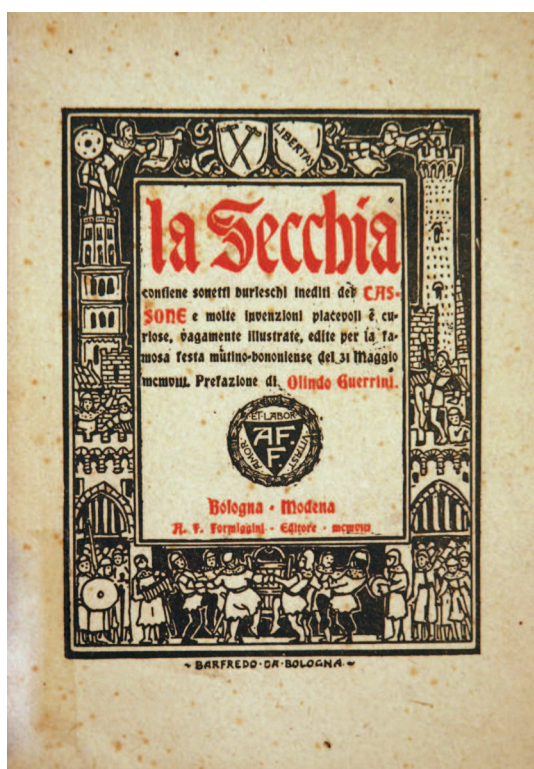
(San Frediano, 1839-Bologna, 1925)

Origine del tortellino, in La secchia. Contiene sonetti burleschi inediti del Tassone e molte invenzioni piacevoli e curiose, vagamente illustrate, edite per la famosa festa mutino-bononiense del 31 maggio 1908. Prefazione di Olindo Guerrini.

Bologna ; Modena, A. F. Formiggini, 1908.

VIII, 88 p. : ill. ; 18 cm. - Il poemetto occupa le p. 41-44.

Bologna, BSP Fameja Bulgneisa (Libri. D.5.9)



Giuseppe Ceri, singolare figura di architetto nato in provincia di Firenze, è famoso per la sua irriducibile ostilità nei confronti di Alfonso Rubbiani. Bolognese di adozione, fu consigliere comunale con Carducci, fondò e diresse il giornale satirico «La Striglia» che distribuiva personalmente percorrendo le vie principali a bordo di una carrozza a cavalli. In questa sede lo si vuole però ricordare nella veste di poeta occasionale, autore di un poemetto – sull’origine del tortellino – che sarebbe ispirato alla più famosa *Secchia rapita*, scritta dal modenese Alessandro Tassoni nel 1624. È per tale motivo che si trova inserito in questa deliziosa antologia, nella cui prefazione Olindo Guerrini spiega: “Dice il Tassoni ne’ suoi ‘Pensieri’ che il riso è ‘una brillante dilatazione degli spiriti’ e contende con Aristotile, Servio, Solino ed altri bacalari su questo proposito. E sia pure: ma il male è che questa ‘brillante dilatazione’ non possiamo ottenerla quando ci pare e piace. Possiamo procurarci facilmente il dolore, mettiamo col battere a posta la testa nel muro, o con qualche altro metodo facile, ma non raccomandabile, ma non possiamo eccitarci alle risa, nemmeno facendoci il solletico da noi: il che è una vera infelicità per la schiatta umana... Figurarsi dunque se questo

libretto ha la pretesa di fare quanto nemmeno ai grandi fu concesso! Ma parve a parecchi che, ricordando il Tassoni, fosse necessario almeno un tentativo di giovialità, così rara oggi anche come solo tentativo”.

Nella sua composizione Ceri racconta della spedizione terrena di tre divinità (Bacco, Marte e Venere) che, venuti ad aiutare i modenesi in uno dei tanti scontri con i bolognesi, si fermarono a dormire in una locanda di Castelfranco Emilia, al confine tra le province delle due città. Il locandiere, conquistato dalle meravigliose fattezze della dea, decise di riprodurre l’ombelico – che era riuscito a intravedere – con la pasta sfoglia che stava preparando in cucina.

La storia è divertente e quindi conviene leggerla direttamente:

Quando i Petroni contro i Geminiani / Arser di fiero sdegno / Per la rapita vil secchia di legno: / E senza indugio armati / Accorsero di Modena

alle porte / Minacciando ruine e stragi e
morte / Venere, Marte e Bacco, / Dal ciel
discesi in terra / A parteggiare in quell'a-
troce guerra, / Vollero dar riposo / Al faticato
fianco / Nell'antica osteria di Castel-
franco / Dove la dolce notte / Dal Tassoni
cotanto celebrata, / Venere innamorata /
Tutt'intera trascorse / In braccio ora di /
Marte, or del Tebano, / D'onta coprendo
lo zoppo dio Vulcano. //

Ma, giunta la dimane / Mentre il carro
d'Apollo / Senza il menomo crollo / Della
volta del cielo era salito / Alla più eccelsa
parte, / Bacco ed il fiero Marte / Zitti e
cheti, lasciata in letto sola / La divina com-
pagna, / Andarono a girar per la campagna.
//

Dopo un profondo sonno / Venere gli oc-
chi dolcemente aprio / E non veggendo
l'uno e l'altro dio / Giacere ai fianchi suoi,
/ Tale tirata diede al campanello / Che
fece risonar tutto il Castello. //

L'oste che stava intento / Ad aggirar l'ar-
rosto / Le scale come un gatto ascese tosto,
/ E nella stanza giunse, / Dove in camicia,
seduta sul letto / In volto accesa d'ira e di
dispetto / Stava la diva donna, / Di cui la
sera innanzi ebbe opinione / Ch'egli fos-
se un bellissimo garzone. / – Sai tu, vil-
lan cornuto, / Ove son iti i due compagni
miei? / – Signora, io non saprei, / Pronto rispose l'oste; / Ma dianzi per
istrada / Quel dal pennacchio rosso e dalla spada / Guardandomi in ca-
gnesco, / M'ha detto a mala pena / Che questa sera torneranno a cena.
A siffatta notizia / Venere bella serenò le ciglia; / Poi con gran meraviglia
/ Dell'oste li presente / Come se f'osse sola, / Le candide lenzuola /
Spinse in mezzo alla stanza, / le belle gambe stese, / Dall'ampio letto scese
/ Con un salto sì poco misurato / Che sollevandosi la camicia bianca, /
Poco più su dell'anca, / Onde l'oste felice / (Lo dico o non lo dico?) /
Di Venere mirò il divin bellico! //

Ma non si creda già / C'he a quella vaga e seducente vi-
sta / Pensieri di conquista / L'oste pudico entro di sè volgesse; /
Anzi un'idea soavemente casta / D'imitar quel bellico con la pasta / Gli
balenò nel capo; / Ond'egli qual modesto cappuccino, / Fatto alla Diva
un riverente inchino / In cucina discese; / E da una sfoglia fresca / Che
la vecchia fantesca / Stava stendendo sovra d'un tagliere, / Un piccolo e
ritondo pezzo tolse, / Che poi sul dito avvolse / In mille e mille forme
/ Tentando d'imitare / Quel bellico divino e singolare. / E l'oste ch'era
guercio e bolognese, / Imitando di Venere il bellico / L'arte di fare il
tortellino apprese! (zz)



AUGUSTO MAJANI, *La settimana della cucina*, [Bologna, s.n., 1935]. (Budrio, BC Majani): l'immagine fa parte del programma-regolamento, relativo al concorso svoltosi presso il Ristorante Littoriale di Bologna dal 19 al 26 maggio 1935. (Budrio, BC Majani)



Le prodezze gastronomiche ne *La secchia rapita* di Alessandro Tassoni

La secchia rapita è il poema eroicomico in ottave di Alessandro Tassoni, in cui si narra la storia del conflitto tra Bologna e Modena al tempo dell'imperatore Federico II. Durante la battaglia di Zappolino (15 novembre 1325), i bolognesi, che erano riusciti a invadere il territorio di Modena, furono respinti e inseguiti fino alla porta S. Felice lungo le mura della città; i modenesi si ritirarono portando via come trofeo una secchia di legno. Al rifiuto di restituirla, si riaccese la guerra cui parteciparono, distribuiti tra le due parti, gli dei dell'Olimpo. A favore dei modenesi combattevano re Enzo, il figlio dell'imperatore, e personaggi immaginari. Alla fine il conflitto si conclude con l'intervento del conte di Culagna e a queste condizioni: i bolognesi si tengano prigioniero re Enzo – che era stato catturato – e i modenesi si tengano la secchia.

Molti sono i richiami "gastronomici" nel corso dello svolgimento del poema, come quello riguardante la salsiccia modenese (Canto primo, ottava XXXI):

L'oste dal Chiù Zambon dal Moscadello / Facea tra gli altri una crudel ruina; / Una zazzera avea da farinello / senz'elmo in testa e senza capellina. / Si riscontrò con Sabatin Brunello, / primo inventor della salsiccia fina, / che gli tagliò quella testaccia riccia / con una pestarola da salsiccia.

Ancora salsiccia ma questa volta non da sola (Canto quarto, ottava V):

Tutte nostre saran senza sospetti / Queste ricche campagne, e questi armenti; / la salsiccia, capponi, e i tortelletti / da casa ci verranno cotti, e bollenti.

Nel canto duodecimo, descrivendo il rinfresco offerto al legato pontificio al suo arrivo a Modena, Tassoni scrive (ottava XIX):

Or al Legato que' Signor portaro / Rinfrescamenti di diversa sorte; / Di trebbian perfettissimo un quartaro, / E in sei canestre ventiquattro torte, / E una misura che tenea un caldaro, / Di sughi d'uva non più visti in Corte, / E, per cosa curiosa e primaticcia, / Quarantacinque libbre di salsiccia.

Più avanti, riferendosi ai doni offerti al legato che si accinge a partire da Modena per recarsi a Bologna, Tassoni traccia in poche parole un quadro quanto mai efficace delle specialità locali (Canto duodecimo, ottava XXXVIII):

Gli donò la città trenta rotelle, / E una cassa di maschere bellissime, / E due some di pere garavelle, / E cinquanta spongate perfettissime, / E cento salsicciotti, e due cupelle / Di mostarda di Carpi isquisitissime, / E due ciarabottane d'arcipresso, / E trenta libbre di tartufi appresso.



Incisione di Augusto Majani che precede l'incipit del poemetto *Origine del tortellino*, in *La secchia*

141.

Carlo Rognoni

(Vigatto, 1829 – Panocchia, 1904)

Raccolta di proverbi agrari e meteorologici del parmigiano. Seconda edizione migliorata e accresciuta di 50 proverbi sulla prima edizione del 1866.

Parma, tip. di G. Ferrari e figli, 1881.

38 p. ; 24 cm.

Bologna, BC Archiginnasio (8. Letteratura italiana. Dialetti. Cart.V, n. 3)

Dopo alcuni anni trascorsi come assistente all'Università di Parma per la cattedra di chimica, materia in cui si era laureato, nel 1874 divenne docente di Agraria e di Contabilità agraria presso il Regio Istituto Tecnico 'Macedonio Melloni' dotato di un podere sperimentale, che Rognoni diresse dal 1874 al 1902. Già dal 1865 aveva avviato colture sperimentali, specialmente del pomodoro – e successivamente della barbabietola da zucchero – nel suo terreno situato a Panocchia, nel comune di Vigatto, conosciuto come "la Mamiana", antica proprietà dei conti Mamiani ereditata da un parente. Qui Rognoni introdusse per primo i pomodori nella rotazione delle colture biennali con il granoturco ed il frumento. In collaborazione con l'agricoltore Giuseppe Ferrari ideò un sistema di preparazione del terreno e di coltivazione con filo di ferro e pali di sostegno per le piante, detto "alla genovese" che ebbe applicazione fino a dopo la seconda guerra mondiale quando, dagli Stati Uniti d'America, vennero importate varietà di pomodoro in grado di sostenersi da sole. Suo è il trattato del 1887 *La coltivazione del pomodoro nel podere sperimentale del r. Istituto tecnico di Parma, al concorso regionale dell'XI Circostrizione agraria* (Parma, Tipografia Giacomo Ferrari e figli); grazie a lui questa coltivazione ebbe larga diffusione in tutto il territorio parmense, aprendo la strada all'industria conserviera e nel 1922 nacque a Parma la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari. Rognoni può quindi essere considerato il fondatore di questa attività produttiva. Molti furono gli agronomi che si unirono a lui nella coltivazione del pomodoro e nella fabbricazione della conserva, fra i quali Stanislao Solari, Fabio Boccialini e Antonio Bizzozero che si incaricarono di insegnare – tramite le cattedre ambulanti di agricoltura (v. BOX) che ricoprivano e le loro pubblicazioni – le tecniche di coltivazione, di concimazione e rotazione della coltura del pomodoro. Nel 1913 Bizzozero si spinse a dichiarare: "State pur certi che i maccheroni al sugo con pomodoro ed il risotto al pomodoro, col relativo condimento di burro di pura panna e Parmigiano stravecchio, diverranno due istituzioni mondiali".

Nel 1881 Rognoni pubblica questo opuscolo, interessante sia per la storia dell'agricoltura che per quella più specificatamente linguistica del dialetto. Come lui stesso scrive: "La tradizione popolare conservò nelle nostre campagne non pochi dettami, che riguardano le pratiche agrarie, il corso delle stagioni, i pronostici del tempo, e compendiano, per così dire, la scienza rusticana delle passate generazioni. Di tali proverbi ve n'ha che sono propri e speciali del contadino parmense; e questi distinguonsi per una immaginosa vivacità, che ricorda l'arguto parlare del vecchio Catone,



JOHANN WILHELM WEINMANN,
Phytanthoza iconographia,
 [Ratisbona], apud
 praenominatio pict. &
 calcogr. Augustae venum
 prostat, quorum sumptibus
 imprimebatur Ratisbonae
 per Henricum Georgium
 Neubauerum, 1737-1745,
 vol. VIII, fig. 935 (Rimini, BC
 Gambalunga): l'opera del
 botanico e farmacista tedesco
 riporta, nei suoi otto volumi,
 più di 1000 incisioni colorate
 a mano e realizzate con un
 processo di stampa di nuova
 concezione che permetteva
 maggiori dettagli e sfumature.
 Il lavoro fu completato, dopo
 la morte di Weinmann, da
 Ambrosius Karl Bieler

notato nella favella dei Galli antichi, i quali, sappiamo, lungamente abitavano le terre della nostra provincia”. Si tratta di 180 proverbi numerati progressivamente, ognuno dei quali è seguito da qualche riga di spiegazione, come per esempio il n. 3: “Tèra däl Borghètt, che pu se ghn’ha s’è pu povrètt. Borghetto è una villa del Comune di Noceto a poca distanza da Borgo S. Donnino [Fidenza]. Va in proverbio la sterilità delle sue terre col motto che *chi più ne ha, più è poveretto*. Dicesi anche dell’altre terre che le somigliano”; o il n. 23: “Al pan sta in di foss. *Il pane sta nei fossi* e significa che l’agricoltore deve innanzi tutto tenere i fossi di scolo purgati e netti, perché l’acqua stagnante e la soverchia umidità sono i peggiori nemici del grano. Oltreché le rimondature dei fossi, miste a letame, formano buon concime pe’ campi. *Fosse e capezzagne* [da noi chiamate ‘cavedagne’, sono strade sterrate di servizio ai campi coltivati] *benedisse le campagne* è proverbio veneto”. E ancora il n. 133: “I spàres dop i vintòn, fan i còren ai so patròn. Motto arguto dei nostri ortolani, per avvertire che dopo il 21 maggio è da cessare la raccolta degli asparagi se non vuoi recare grave danno alla produzione loro negli anni successivi”.

Molteplici sono gli argomenti toccati da queste ‘perle’ della saggezza contadina, come quello socio-economico (il n. 6: “Chi ha cà e trèn, al se squàsa, ma al tèn. Chi ha casa e podere, può tremare ma non cadere”; o il n. 7: “Chi ha tèra e cà, l’è ‘n sior e gnanc’al sa. Chi ha terra e casa è un signore e non lo sa”). Ci sono avvertimenti sul modo di condursi nell’allevamento degli animali (33. “Còmpra bèn, chi còmpra giòven. Compra bene, chi compra animali giovani”; 34. “Magnaròn fa cavallòn, Magnarèn fa cavallen. Un mangiare abbondante fa un cavallo grande, uno misero lo fa piccolo”). C’è l’aspetto meteorologico, vivacizzato dall’accostamento all’agiografia popolare (71. “Sant’Andrea, monta in quadrèa. A Sant’Andrea comincia veramente l’inverno”; 73. “Santa Luzia l’è al dì pu curt che gh’è sia. Santa Lucia è il giorno più corto che ci sia”; 83. “San Lări mercànt da neva. Sant’Ilario porta la neve”). (zz)

GREGORY 2010

Le cattedre ambulanti

Nel corso del XIX secolo furono la più importante iniziativa di istruzione agraria, rivolta in particolare ai piccoli coltivatori, grazie anche alla collaborazione della parte più progredita del mondo intellettuale e della scuola, prima attraverso la docenza libera, poi di ruolo. In Emilia Romagna le prime cattedre ambulanti furono istituite a Parma (1892), a Bologna (1893), a Rimini (1896) e a Piacenza (1897). Furono promosse dai Comizi agrari in collaborazione con le amministrazioni e le società agrarie locali, coadiuvate dalle prefetture. I Comizi erano incaricati di presentare al governo i progetti che si riteneva potessero migliorare le condizioni dell'agricoltura, dovevano inoltre raccogliere per il governo le notizie più interessanti e fare opera di informazione tra i contadini su colture, metodi e strumenti, promuovendo esposizioni e concorsi di macchine e attrezzature, nonché controllare che fossero rispettate le norme di polizia sanitaria.

Le cattedre si rivolgevano sia ai proprietari terrieri che ai contadini e in Italia rappresentarono il primo esempio di impegno 'ufficiale' ad insegnare le nuove tecniche agricole. Erano rette da un direttore (chiamato professore) coadiuvato da uno o due assistenti, tutti laureati in scienze agrarie; ad essi si affiancavano aiutanti con varie qualifiche. Le 'lezioni' si svolgevano in forma di conferenze tenute in luoghi pubblici, sopralluoghi presso le aziende agricole e consulenze offerte soprattutto nei giorni di mercato a chi ne facesse richiesta. Inoltre molte cattedre pubblicavano opuscoli e giornali. Col tempo furono trasformate in ispettorati provinciali dell'agricoltura per diventare poi uffici del Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

142.

Gaspere Ungarelli

(Bologna, 1852-1938)

Le piante aromatiche e medicinali nei nomi, nell'uso e nella tradizione popolare bolognese.

Bologna, Tipografia L. Parma, 1921.

XXXVI, 132 p. ; 18 cm

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Sala.581.63403 UNG PIA)

Nato a Bologna il 19 novembre 1852, Gaspere Ungarelli cominciò a lavorare giovanissimo nell'amministrazione comunale di Bologna; dopo qualche anno fu trasferito alla Biblioteca dell'Archiginnasio, dove si svolse tutta la sua carriera, prima come distributore e poi come aggiunto (cioè assistente). Resse la direzione della Biblioteca per quasi due anni, dopo la morte di Luigi Frati, dal febbraio 1903 all'insediamento di Albano Sorbelli (ottobre 1904). Nonostante la brevità della sua direzione riuscì a realizzare interventi importanti e duraturi, tra i quali l'apertura serale (dal 12 dicembre 1903) con l'allestimento di un impianto di illuminazione a gas, lo spostamento del banco della distribuzione e dei cataloghi per maggiore funzionalità dei servizi e l'avvio di abbonamenti e acquisti librari di attualità e di divulgazione per aumentare la possibilità di fruizione della biblioteca. Promosso nel 1906 aggiunto principale (vicebibliotecario), lasciò la Biblioteca per il collocamento a riposo nel 1908.

Esperto di storia locale – soprattutto per il periodo risorgimentale – del dialetto e del folklore, fu autore di numerose pubblicazioni, tra le quali il



Vocabolario del dialetto bolognese (Bologna 1901), lavoro pionieristico per l'uso della glottologia nella rappresentazione del suo complesso sistema fonetico. Collaborò a varie riviste prestigiose, come l'«Illustrazione italiana», la «Nuova Antologia», «Natura ed arte», «L'Archiginnasio» e ad altre ancora, oltre che al quotidiano «Il Resto del Carlino». Le sue carte sono conservate dalla Biblioteca dell'Archiginnasio.

Il libretto – il formato ridotto non tragga in inganno – contiene un lavoro organico e rigoroso sui rapporti tra la cultura popolare petroniana e le piante che solitamente vengono usate in cucina o in medicina. Le piante, elencate in ordine alfabetico secondo il nome dialettale e con grande cura dell'ortografia (esattamente come per il *Vocabolario*), sono tante.

Questa è la prima edizione. La prefazione è del conte Cesare Ranuzzi Segni, fondatore (nel 1899) e presidente della sede bolognese dell'Associazione Pro Montibus et Silvis, la più antica in ambito naturalistico, fondata l'anno prima a Torino per iniziativa del Club Alpino Italiano.

A pagina XIII egli scrive: “Il nostro manualetto viene a colmare una lacuna; dato che con la sistematica produzione e raccolta delle piante medicinali, si tende come a sussidiare in modo diretto ed efficace il regime igienico del paese così da arricchirlo di una nuova, sia pur modesta, industria agricola, atta a scambi internazionali; oltreché a sopperire di materia prima in modo copioso e costante le nostre industrie chimico-farmaceutiche. Epper ciò è cosa indispensabile divulgare la cognizione delle piante aromatiche e medicinali fra i campagnoli in genere e specialmente fra i direttori d'azienda, erbaioli, sementaioli e financo fra le massaie delle nostre campagne.” E più oltre: “Mentre il nostro volumetto va ad occupare un posto non disutile tra recenti pubblicazioni della Pro Montibus, osiamo per parte nostra avanzare una raccomandazione. A mano a mano che si va disciplinando la raccolta delle piante medicinali, si provveda ordinatamente anche alla conservazione. Non dimentichiamo che ne' paesi dove o per intenti industriali, o per bramosie di collezione, o per necessità di studio si rese generale l'uso di raccogliere piante spontanee, segnatamente alpine, vennero a mancare a poco a poco molte specie preziose, tanto da cagionare provvedimenti proibitivi”. Era l'anno 1921.

(ZZ)

AIB.WEB.Pubblicazioni.DBBI20

143.

Giovanni Pascoli

(San Mauro di Romagna, 1855 – Bologna, 1912)

La piada, in *Nuovi poemetti*

Bologna, N. Zanichelli, 1909.

XII, 223 p. ; 23 cm. – La poesia si trova alle p. 145-151.

Bologna, BC Archiginnasio (16. b. II. 21)

“Romagna solatìa, dolce paese” scrive Giovanni Pascoli in una celebre lirica dedicata alla sua terra d’origine. Nato a San Mauro di Romagna (oggi San Mauro Pascoli), a pochi chilometri da Forlì, il 31 dicembre del 1855, la sua infanzia fu colpita da una serie di lutti che ne segnarono l’esistenza: l’omicidio rimasto impunito del padre, la morte della madre e della sorella l’anno dopo, e quella del fratello Luigi quando Giovanni è appena quindicenne. Gli anni della giovinezza vedranno Pascoli rifugiarsi nello studio e nell’ardente interesse per la letteratura che lo porteranno a conseguire una borsa di studio per frequentare la facoltà di lettere dell’Università di Bologna (ad esaminarlo fu Giosue Carducci). La predilezione per la poesia spinge il poeta a laurearsi nel 1882 in letteratura greca con una tesi sulla produzione di Alceo; nell’ottobre di quello stesso anno gli viene assegnata la cattedra di latino e greco presso il liceo classico di Matera. Da questo momento Pascoli si trasferirà in molte città d’Italia: dopo Matera seguiranno Massa e Livorno. Negli anni toscani il poeta riuscirà a ricomporre ciò che rimaneva del “nido” familiare, tema ricorrente della sua opera, chiamando a vivere con sé le due sorelle minori Ida (che si sposerà qualche anno dopo) e Maria (dalla quale non si separerà fino alla morte). Dopo aver ricevuto la nomina dall’Università di Bologna per la cattedra di grammatica greca e latina nel 1895, due anni più tardi sarà professore di letteratura latina presso l’Università di Messina, e nel 1903 lavorerà all’Università di Pisa.

Divenuto un poeta affermato e riconosciuto a livello internazionale, con la pubblicazione di raccolte poetiche come *Myricae*, *Canti di Castelvecchio*, e i *Poemi conviviali*, Pascoli raccoglie l’eredità del suo insegnante Giosue Carducci diventando professore di letteratura italiana presso l’Università di Bologna.

Da Matera a Livorno, dalla Garfagnana alla Sicilia, fino ad arrivare agli ultimi anni divisi lungo la strada tra via Zamboni a Bologna e la casa di Castelvecchio di Barga: il profilo biografico di Pascoli potrebbe, ad un primo esame, apparire come quello di un apolide. Le sue poesie in realtà svelano un’altra verità: la scoperta del “fanciullino” che vive in ogni uomo e il riconoscimento dell’importanza della dimensione del ricordo e della memoria, emergono con tutta la loro profondità nelle liriche che hanno come sfondo gli anni dell’infanzia e mettono in luce un legame intenso e amorevole con i luoghi delle origini, quella Romagna che lo spinge a scrivere “sempre mi torna al cuore il mio paese”.

E allora non stupisce che Giovanni Pascoli sia il cantore della *Piada*, nota anche con il suo diminutivo “piadina”, cibo tradizionale e tipico del territorio romagnolo. Celebrare quell’“azimo santo e povero dei mesti agricoltori” evidenzia uno dei tratti tipici del poeta che sceglie come



soggetto dei suoi componimenti le “piccole cose”, figure raccolte, oggetti umili, paesaggi campestri. Fanno il loro ingresso dirompente nella tradizione lirica italiana tematiche e oggetti fino a quel momento esclusi dal “poetabile”: con Pascoli la piadina, ma anche la polenta, le galline, il castagno, acquistano una dignità poetica e la poesia si presenta come apertura alle cose, come scoperta della realtà. Già dalla prima raccolta si può individuare il valore programmatico di una poesia che si riferisca ad argomenti e materie quotidiane, una poesia dimessa per temi e stile: il titolo *Myricae* fa riferimento alle tamerici (molto presenti in Romagna) e alla quarta *Bucolica* virgiliana. Proprio dall’opera del poeta latino sono presi i versi che costituiscono l’epigrafe della raccolta. Se però Virgilio scriveva “non omnis arbusta iuvant humilesque myricae” (non a tutti piacciono gli arbusti e le umili tamerici) Pascoli elimina dalla citazione il “non omnis” iniziale dando al verso un significato diverso, opposto, e sottolineando la sua volontà di cantare oggetti semplici e quotidiani come appunto la piadina.

Virgilio, nella sua opera più celebre, viene citato ancora da Pascoli a proposito della piadina: nel settimo libro dell’*Eneide* (VII, 107-115) infatti, il poeta di San Mauro individua nella “mensa” latina l’antenata della piadina. In virtù di questa intuizione, anche se in una nota Pascoli elenca i nomi attribuiti alla piadina (“Piada, pida, pida, pié, si chiama dai romagnoli la spianata di grano o di granoturco o mista, che è il cibo della povera gente”), sappiamo che, non senza una punta d’orgoglio, il cantore del *fanciullino* amava definire l’umile cibo romagnolo “pane d’Enea”. Appellativo suggestivo e celebrativo per quel cibo da offrire all’“antico ospite”, per quel pane povero, sempre apprezzato dal “reduce aratore”, quel “pane dell’umanità, che cuoce in mezzo a tutti, sopra l’ara”. (ACM FRE 2013, 73-74)

Tigelle e borlenghi

Se in Romagna c’è la piada, in Emilia – più precisamente nel Modenese – ci sono tigelle e borlenghi. La tigella è più propriamente la piastra rotonda, variamente decorata, fatta di terracotta refrattaria – tuttora prodotta nella zona dell’Appennino dove si stende il borgo medievale di Samone di Guiglia – che serve per cuocere la crescentina (un impasto di farina di grano, acqua e latte più un prodotto lievitante, bicarbonato oppure lievito per pane). Ogni famiglia produceva le tigelle con il proprio disegno di riconoscimento, sostituito poi dalla ‘stella comacina’ a sei punte, simbolo di buon auspicio. Nel Museo dedicato a questo prodotto è possibile vedere anche frammenti di tigelle risalenti all’epoca medievale, testimonianza concreta dell’origine più che antica di questo strumento, nel quale vengono cotti i dischetti di pasta lievitata racchiusi tra due foglie essiccate di castagno o di noce, che una volta pronti verranno consumati caldi con formaggi, affettati o il tipico ‘pesto’ alla modenese, fatto con lardo di suino, aglio, rosmarino e pepe.

Secondo la tradizione, il borlengo è invece il cibo consumato durante il periodo carnevalesco, dall’Epifania fino al martedì grasso (il nome stesso sembra derivare dalla parola ‘burla’). Antichissimo, era il cibo dei poveri, legato alla tradizione pagana del cibo-sole, come ‘sole’ sono chiamate le padelle che servono per cucinarlo. Alla semplicità degli ingredienti (farina, acqua, uova e sale, a cui si sono aggiunti in seguito come condimento lardo fuso, rosmarino, aglio e parmigiano-reggiano grattugiato) si accosta la complessità della preparazione, che è possibile vedere e provare visitando il Museo.

144.

Marino Moretti

(Cesenatico, 1885-1979)

L'Andreana: romanzo dei figli.

Milano, A. Mondadori, [1935].

342 p. ; 19 cm.

Cesenatico, BCasa Moretti (MOR 5)

[...] un quartiere tutto di ghiacciaie in forma di grotte scavate in profondo, cinte all'esterno di muri bassi e rotondi e coperti di tegoli [...] Orizzontarsi in quella specie di "villaggio abbissino", come qualcuno lo vedeva, mettere i piedi ove non fosse fango, evitare i rivoletti d'acqua sudicia sgorganti da ognuno di quegli usci, non era cosa agevole per chi voleva mantenersi intatte, oltre che le manine, le scarpe e in certi casi perfino i mocassini: senza dire che la stessa natura del terreno doveva avere influito sull'immaginazione della gente da poco se un dislivello di due o tre metri faceva dare a quei luoghi assurdi il nome di "monti".

Qui evocate dalla penna di Marino Moretti, le ghiacciaie o conserve – a seconda che fossero usate come semplice deposito del ghiaccio naturale o della neve compressa oppure servissero proprio per la conservazione degli alimenti deperibili – costituirono una 'invenzione' originale ma fondamentale per l'economia almeno fino agli inizi del '900, soprattutto lungo la costa romagnola, dove servirono come depositi per mantenere inalterati il più possibile certi tipi di alimenti, quali il pesce. Non a caso nel romanzo, l'Andreana è moglie del pescivendolo più celebre del paese e lei stessa arriverà a svolgere lo stesso lavoro. Dalle conserve di Cesenatico il pesce veniva poi avviato ai vari mercati per mezzo di carri a traino animale. L'origine delle conserve risale a circa cinquecento anni fa, come il porto-canale disegnato da Leonardo da Vinci, "Lento canale urbano / con capanni qua e là su palafitte / e le case stan ritte tenendosi per mano": con queste parole lo stesso Moretti presenta Cesenatico, anzi 'il Cesenatico' – come si diceva un tempo – che origina il proprio nome dalla città di Cesena di cui fu il porto. Nei grandi pozzi interrati il ghiaccio veniva ammassato fino all'orlo e in quantità tale da garantire il funzionamento da un inverno a quello successivo, ottenendo temperature tali da mantenere il pesce fresco per parecchi giorni. Nella seconda metà dell'Ottocento erano circa una ventina e continuarono a svolgere la loro attività fino al 1930, quando entrò in funzione la prima fabbrica per la produzione del ghiaccio artificiale.

Poeta, scrittore, romanziere e autore di opere teatrali, Marino Moretti debuttò nel mondo letterario nel 1905 con la pubblicazione di una raccolta di poesie e una novella (rispettivamente *Fraternità* e *Il paese degli equivoci*). Durante la prima guerra, si arruolò come infermiere volontario negli ospedali da campo e, durante la dittatura fascista, firmò il *Manifesto degli intellettuali antifascisti* di Benedetto Croce. Nel secondo dopoguerra interruppe la sua carriera di romanziere e da quel momento profuse tutti i suoi sforzi nella revisione e ristampa delle opere precedenti, mentre



Marino Moretti, *La voce di Dio*

Cristina portò il matterello della piada, ch'era più corto e più sottile, un granatello quasi nuovo, e lo staccio mezzano: era il vaglio più rado, quello che toglieva la crusca alla farina, ma lasciava il cruschello. La Menghinina era d'avviso che un po' di cruschello desse miglior sapore alla piada. E poi poteva mancare il cruschello al pane dei poveri? Ella era una donna antica, **un'azdora** (la massaia) della tradizione e si mostrava contrarissima alle **azdore** giovani che facevano della piada una pizza, un dolce qualsiasi, adoperando – le schizzinose – il puro fior di farina, gramolando e impastando col latte, lo strutto e la chiara d'uovo, aggiungendo perfino alla miscela appiccicosa quell'altra porcheriola del bicarbonato! La piada era la piada: era pane.

Stacciava ella ritmicamente sul tagliere candido, e il vaglio leggero come una piuma nella sua mano agile pareva quasi autonomo, pareva girar su se stesso prillando, rialzandosi a ritmo da una parte o dall'altra, divenendo aereo talvolta, cantando lievemente stridulo nella danza concentrica: ma di mano in mano che la farina vagliata sfuggiva di sotto allo staccio sparpagliandoglisi a poco a poco tomo tomo, il canto si faceva più debole, s'attutiva, si smorzava come un passo su un tappeto, sull'erba o sulla polvere [...] Prima d'impastare, pensò al fuoco. Per cuocere la piada occorre la fiamma, la bella fiamma caduca, la vampata, il falò. Il grande testo rotondo, grande quanto lo staccio, deve riscaldarsi così prima che vi si adagi la pasta. La Menghinina sa che per ottenere questa fiamma occorrono cannarelli che prendono subito, che s'incendiano con un solo fiammifero; e, oltre ai cannarelli, quelle pigne rade, vuote e leggere che si chiamano sgòbole e che son più resistenti e finiscono di cuocere la pasta quando la fiamma è caduta. La vecchia s'appressò al camino solennemente come il sacerdote all'altare, preparò le tre pietre che dispose a triangolo sull'arola alta, sotto la cappa: erano le tre pietre affumicate che dovevano reggere il testo [...]

Intanto la vecchia era riuscita a render la pasta più compatta sotto la gagliardia delle sue mani che parevan puntarsi sul tagliere con tutto il polso, mentre la sua persona aderiva allo sforzo ritmicamente, curvandosi, con un'ostinazione penosa che dava un leggero dondolio alla testa abbassata tanto da lasciar la povera nuca scoperta, e un piccolo tremito alle spalle. Ecco: il più era fatto: la pasta era ben lavorata, pronta per il matterello [...] Afferrò un coltello, divise la pasta in tre parti uguali, a occhio, per le tre sfoglie. Ma prima di spianarle col matterello diede l'ordine alla padroncina di accendere. La fiamma sorse subito, gaia, scoppiettante, crepitante, schiacciata dal testo; sempre nuove fiammelle ne lambivano gli orli, quasi curiose di vedere se la piada cruda era già stata distesa, un po' più piccola del testo arroventato [...] Teneva sulle due palme aperte, così come si tiene una cosa ricca, la prima candida sfoglia che ricadeva floscia dalle sue mani in pieghe molli di stoffa morbida e spessa. Con abilità sorprendente, di colpo la gettò sul testo facendovela ricadere senza una piega, perfetta. Cristina, entusiasticamente, abbracciò la sua serva. Mi lasci, mi lasci stare! – gridava la Menghinina divincolandosi [...] Si sciolse in tempo da quell'abbraccio furioso: la piada non s'era bruciata, ma bisognava voltarla. Aveva fatto un po' di crosta indurendosi agli orli ed era già picchiettata di bruciaticcio; bollicine si sollevavan qua e là nel calore giusto della terracotta, si colorivan leggermente, taluna si bruciava e scoppiava. La vecchia insinuò il coltello da cucina fra testo e piada perché questa non cuoceva troppo nel mezzo, e chinatasi, soffiò sulle sgòbole che si disfacevano ardendo senza quasi più fiamma [...] La prima piada era fatta. Ella la ritirò col coltello, la prese poi col pollice e l'indice incalliti, che non temevano le scottature, la mostrò con orgoglio alla padroncina tenendola sollevata in alto, bella, tonda, compatta, fantastica, religiosa, miracolosa, come una grande ostia da spezzarsi nel rito domestico: la portò poi sulla credenza e la mise lì, ritta contro il muro, dietro i candelieri, perché non rinvenisse. Si finisce di cuocere – mormorò poi con dolcezza, riprendendo il matterello.

Cap. VI, p. 44-46

l'attività di poeta proseguì fino al 1974. Sempre attento agli aspetti più significativi della sua terra, dedicò loro suggestive pagine, come nel caso di un altro romanzo, *La voce di Dio* (Milano, Fratelli Treves, 1921) in cui descrive magistralmente la preparazione della piada – oppure nella poesia *Vendemmia* (dalla raccolta *Sentimento: pensieri, poesie, poemetti, novelline per la giovinezza*, del 1908), dove delinea con poche 'pennellate' uno dei momenti più importanti della tradizione agricola: "Nei campi è tutto un bagliore, / di grappoli d'oro, di falci, / tutto un gioire di tralci / che ostentano qualche rossore. // Nei campi è tutta una festa / di luci, di ombre, di canti: / ridon gli sguardi sultanti / per tanta messe rubesta. // S'alzan gli accenti sonori / delle più gaie canzoni / dai verdi rossi festoni / e dagli intrepidi cuori. // E s'ode insieme una schiera / di donne cantilenare / nel breve cielo che pare / un cielo di primavera." (zz)
GRAFFAGNINI, 1977

145.

Bellerofonte Castaldi

(Modena, 1581 ca. – 1649)

De le rime burlesche seconda parte. SETNOFORELLEB TABEDUL.

In Modena tra vitelli e campagne e la festa puzza, 1636.

Ms. cartaceo ; sec. XVII; VI, 239 c. [numerazione moderna a matita]; le c. 93, 94, 114 sono mutile. Legato con la *terza parte*, 1638. – Nel titolo il nome dell'autore è scritto a rovescio (*Bellerofontes ludebat*).

Modena, BEU (Dep. San Carlo n. 6)

Fu compositore e virtuoso suonatore di tiorba, ma anche intagliatore di caratteri musicali e stampatore delle proprie opere. Il padre Francesco, contrariato per avere a Modena più di un omonimo, volle dare ai figli nomi insoliti. Le quattro femmine si chiamarono Arpalice, Areta, Artemia, Axiotea; i tre maschi Oromedonte, Sesostri e, appunto, Bellerofonte. "Nomen omen" avrebbe osservato Plauto e infatti se nel nome che portiamo è davvero contenuto un presagio, non poteva che essere un personaggio anticonformista e bizzarro. Girolamo Tiraboschi racconta che "Vien però egli tacciato come scrittore troppo libero e mordace"; nel risguardo del manoscritto qui descritto è incollata un'etichetta su cui si legge: "Rime burlesche di Bellerofonte Castaldi modenese poeta libero e mordace vissuto nel secolo XVII. Un improvvido zelante, troppo delicato, ha osato levare diverse carte da questo manoscritto, e cancellare alcuni versi". Ebbe in effetti una vita movimentata che affrontava con allegro distacco, se si deve credere a quanto scrive in una delle sue poesie, presente in questa raccolta e dedicata ai 'Signori Musifili', scrive infatti: "Amici, io son di certa conditione / che su miei cinque soldi me la passo / e in smusicar ognhor mi piglio spasso / tempestando liuto o chitarone". Ma il suo strumento prediletto era la tiorba, della quale sempre Tiraboschi lo dice "eccellente sonator e avendone composte, e poi incise di sua propria mano alcune sonate le pubblicò in Venezia per Alessandro Vincenti"; nella stessa poesia Castaldi dichiara: "D'un nobile strumento ho appreso



l'arte / con cui discaccio ogni malinconia / e ben ch'Apol mi sia ritroso
e schivo / pur leggo, canto, scrivo / qualche strambotto”.

La fama di Castaldi è affidata essenzialmente ai suoi *Capricci per tiorba e tiorbino* (Modena, Soliani, 1622), strumenti a 14 corde appartenenti alla famiglia degli arciliuti, insieme con il chitarrone e i liuti attiorbati. La tiorba ebbe fortuna nella pratica musicale: conosciuta in tutta Europa, ne esisteva ancora nel 1755 un suonatore alla corte di Vienna. Compose anche il *Primo mazzetto di fiori musicalmente colti dal giardino bellerofonteo* (Venezia 1623) per una o più voci, con le sue incisioni e le sue rime. Un esemplare di questa composizione è presente nella biblioteca del Museo internazionale della musica di Bologna (collocazione: X.248). L'autore si rivolge così al lettore: “Benigno e cortese Leggitore, Questo mazzetto di Fiori Musicali che col mezzo della stampa del gentilissimo Alessandro Vincenti hora ti si porge, non li sprezzar così al primo come farà forse qualche villano indiscreto, ma dagli una annasatina col giuditio del orecchio, e caso che tu non senta quella refragantia d'odor Sabeo che al personaggio a cui si dedica pur si converria; scusa, et accetta il buon animo del pouero Hortolano, che per la sterilità del suo Giardino non hà cosa per hora più a proposito da mettere sotto al tuo naso delicato e schivo”. Lo spartito è corredato di un elogio in versi del poeta Fulvio Testi all'autore, il cui ritratto all'acquaforte lo rappresenta seduto a un tavolino tenendo la chitarra colla mano sinistra, mentre con la destra sta scrivendo musica.

Nella poesia “In lode de la salcizza da Modena” (p. 103-111) Castaldi esordisce chiarendo che non è sua intenzione emulare grandi poemi come quello di Ariosto o Tasso, bensì è suo desiderio “De la buona salcizza modanese / Vorrei mo' essere Poeta divino” poiché “Basta che di zambone, o sardellino / De la più fina arrosto, sotto l'naso / Senta l'odor, senz'altre invocazioni, / Che mi verran concetti a milioni” e tanto per cominciare “Eviva ancora la sulcizza fina, / Ch fa' ch modna sia si numinada, / si ben l'è una città si pznina” che però manda le sue salsicce anche a Roma e “Al Rumanesch habbia pacientia, e perda / Al parangon d'un nostr sulzizzer, / Ch s' lu la fa', eh' la par fatta d' merda, / Le ch' an' s' intend propria dal mster”. Per quanto riguarda i bolognesi “[...] han qui sue' sulcizzon, / Alias salam, ch'è cosa d'impurtantia, / Buntà dal so' paes, ch' fa i Purcastron / E grand, e gross', e grass pr usanza; / E sben lor lian più [+++] / Chn'n ha qui d'Modna, e dla so vsinanza / L'in va però anch di nustr pr al mond, / Mo la sulcizza e quella ch tocca'1 fond”. E il finale è un vero e proprio inno: “Sulcizza vaga, sulcizza amorosa, / Sulcizza me zintil, sulcizza bella, / Udurosa, muschiosa, e pretiosa, / L'è la me' tramuntana, e la me' stella. / Ne i Milanese, ne i Cremunes han cosa / Si bona, sia busecca, o murtadella, / Ne qui dal nostr' clima, o qui d' sotta / Han cosa, si lecarda, ne si ghiotta. // Viva Modna, e immurtal al preci' e al vant / D' la sulcizza, ch' fors ven ab etern; / E sia canunizada col pan sant; / E s' impa d'l so lod piu d'un quintern; / E vegna qualch' un altr piu elegant, / Ch' m sri a dir libero [?] i comich mudern, / Ch faccia not al mond, quasi pr' so spass, / Qual, ch' adess' pr ignuranza mi a tralass”.

(zz)

DBI, XXI, 552

Musica, salsicce e mortadella

Fra i molti compositori che hanno avuto la possibilità di gustare le specialità regionali, un posto privilegiato occupa sicuramente Gioachino Rossini, marchigiano di nascita ma romagnolo di 'radici' (la famiglia era originaria di Lugo) e bolognese di adozione.

Note sono le sue lettere di argomento culinario, in particolare quelle indirizzate a Giuseppe Bellerofonte Castaldi, il famoso 'salsamentario' che inviava i suoi prodotti al musicista ovunque si trovasse, persino nel suo esilio di Parigi.

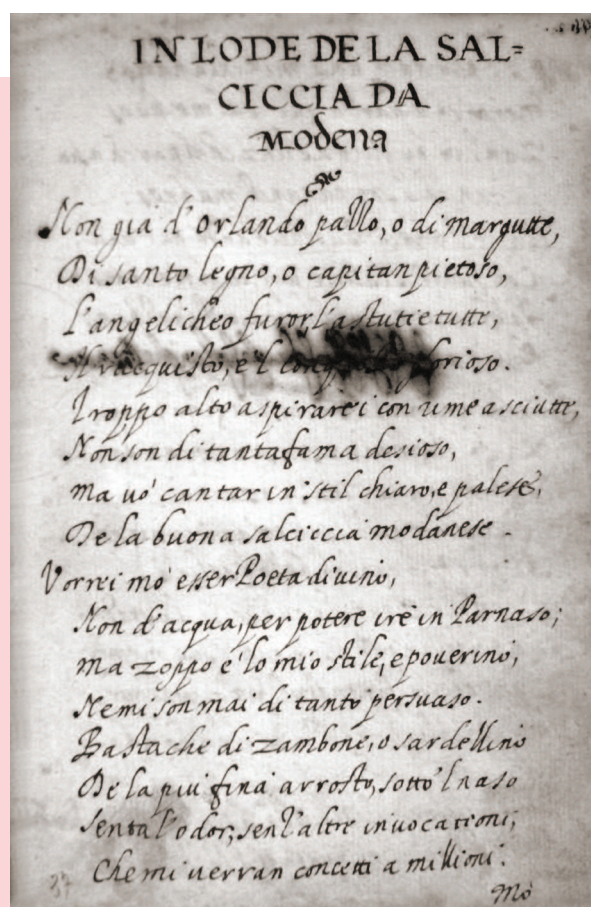
Firenze, 28 dicembre 1853

Il Cigno detto di Pesaro all'Aquila de' salsamentarii Estensi.

Voi avete voluto spiegare un volo altissimo per me, privilegiandomi di zamponi e cappelletti appositamente lavorati; ed è ben giusto che io, come dal basso delle patrie paludi dell'antica Padusa, sollevi un rauco grido di speciale ringraziamento verso di voi. Trovai la collezione delle vostre opere completa da tutti i lati; e meco ne gustarono l'interiore maestria quanti ebbero la sorte di deliziarsi nella finezza delle vostre famigerate manipolazioni. Non pongo in musica le vostre lodi, perché come nell'altra mia vi dissi, in tanto strepito del mondo armonico mi mantengo *ex-compositore*. Buon per me e meglio per voi! Voi sapete toccare certi tasti che soddisfano il palato, giudice più sicuro dell'orecchio, perché si appoggia alla delicatezza del tatto nel suo punto estremo che è il principio della vitalità; per piacere a voi, di questi tasti uno solo io ne tocco, ed è quello della mia sentita riconoscenza per tante vostre premure. Desidero che esso vi serva di stimolo a voli più elevati per meritarsi una corona d'alloro, di cui ben volentieri vi cingerebbe il vostro obbligatissimo servo.

Da *Lettere di Gioachino Rossini*, raccolte e annotate per cura di Giuseppe Mazzatinti, Fanny Manis, G. Manis. Firenze, G. Barbera, 1902, p. 222-223

Chi desidera approfondire gradevolmente la conoscenza della stretta amicizia tra le note della musica e quelle del cibo, può leggere GIANCARLO FRE, *Cucina all'opera: musica e cibo in Emilia-Romagna*, [Bologna], Regione Emilia-Romagna – Assessorato all'agricoltura – Istituto per i beni culturali e naturali, [2013].



Incipit del poemetto *In lode de la salsiccia da Modena* di Bellerofonte Castaldi



146.

Carlo Musi

(Bologna, 1851-1920)

El mi canzunètt: ventiquattro canzonette. Parole e musica di Carlo Musi (Simulacro).

Bologna, Lit. Sauer e Barigazzi, 1889.

76 p. : ill. ; 31 cm. – Canzoni in dialetto bolognese con partiture.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (F.Storici 2 782.42162045 MUS MI)



Era figlio di un cameriere e durante la sua vita svolse diversi mestieri: commesso di merciaio, di chincaglierie, mercante di stoffe, contabile in una fabbrica d'astucci, commesso viaggiatore di abiti, di cravatte, di salumi, rappresentante di una casa di cognac e infine, dal 1901, anche quello di impiegato delle Regie poste, come testimoniano alcuni testi presenti nel fondo posseduto dalla Biblioteca del sodalizio petroniano "La famèja bulgnèisa", che sono stati annotati su bollettini postali. Le sue canzonette, le "zirudele", le poesie, i versi e i monologhi composti in dialetto bolognese e scritti per intrattenere il pubblico a teatro come prologhi, intermezzi o anche finali (fece parte, infatti, di accademie filodrammatiche e della Compagnia dialettale del Teatro Contavalli di Bologna) venivano abilmente declamati e recitati non solo a teatro ma anche nelle case di cittadini ed amici, o anche semplicemente in luoghi della città (caffè, sedi di sodalizi cittadini, redazioni giornalistiche), destando l'ilarità dei presenti, dal momento che la composizione dei testi aveva come oggetto situazioni, eventi, fatti e personaggi dell'epoca e della vita quotidiana cittadina, a tutti ben noti. Racconta di lui Alfredo Testoni in *Ottocento bolognese* (p. 172-177): "Sebbene ligio al suo

dovere, non trascurò mai gli allegri raduni gastronomici, le chiosose brigate, instancabile a ballare polke, mazurke e valzer per notti intere, madido di sudore, lottando poi durante il giorno col sonno. Ma una volta, mentre puliva l'interno d'una vetrina del negozio Baroni per adattarvi le stoffe, cedette alla stanchezza e si addormentò profondamente, mentre davanti al cristallo si raggruppavano i passanti, fra commenti e risate".

Carlo Musi è ritenuto il padre della canzone bolognese: la sua produzione – e la relativa richiesta – fu tale che tutte le arie, composte tra il 1882 e gli ultimi anni della sua vita, furono raccolte con testi e spartiti in un volume pubblicato dalla libreria Brugnoli con il titolo *El mi canzunatt*. Alcune sono state anche incise discograficamente sebbene Musi non



avesse alle spalle lo studio della musica, per la quale si affidava al maestro Egberto Tartarini, direttore della Società corale orfeonica. La sua inconfondibile figura avvolta nel paltò (cappotto) o nella “caparèla” (mantella), la testa coperta dal basco e il toscano perennemente in bocca lo resero popolarissimo.

Molte delle sue canzoni fanno riferimento a prodotti tipici della gastronomia locale o a luoghi e personaggi ad essi legati, come – per citarne solo alcuni – “Piròn al furnèr” (Pierone il fornaio), “I zalett” (gialletti, specie di biscotti fatti con la farina di mais), “Sussezza, cudghein e zampon” (Salsiccia, cotechino e zampone), “Trèi mnester!” (Tre minestre), “I zever” (I cefali), “San Martein!” (S. Martino, scritta perché in novembre si fa il vino).

Alcune di esse, come “I zalett”, recano le parole di Alfredo Testoni che collaborò spesso con l’amico Musi alla stesura dei testi. Lo scrittore bolognese, più famoso come autore dell’opera teatrale “Il cardinale Lambertini”, che riscosse un grande successo fin dalla sua prima rappresentazione nel 1905, era nato nel centro storico di Bologna (in via S. Felice) e cominciò a scrivere giovanissimo, infatti

non aveva ancora compiuto vent’anni quando, nel gennaio 1877, mise in scena la sua *Lucciole per lanterne* nell’importante Teatro del Corso di via S. Stefano (distrutto da un bombardamento nel 1944). Non ebbe successo ma non si scoraggiò. La sua attività principale fu quella di giornalista (collaborò tra l’altro con il giornale umoristico «Ehi! ch’al scusa» –il cui primo numero uscì il 4 dicembre 1880 – e con «Il Resto del Carlino»), ma col tempo il crescente successo delle sue commedie lo portò a dedicarsi esclusivamente al teatro, per il quale scrisse lavori che vengono ancora rappresentati, come “Instariari” (Stregonerie) del 1881, “El fnester davanti” (Le finestre davanti) del 1927 e lo stesso “Cardinale Lambertini”. Testoni fu anche un apprezzato poeta dialettale, famoso per i suoi umoristici *Sonetti della Sgnoura Catareina* (signora Caterina). Ma la sua opera più importante, “Il cardinale Lambertini”, fu scritta in italiano. Negli ultimi anni della sua vita compilò una serie di volumetti che andarono a costituire infine un libro unico, in memoria della città di quando era giovane, *Ottocento bolognese*, facendovi confluire una vera e propria rievocazione della Bologna del secondo Ottocento, ricca di aneddoti sui personaggi di maggiore rilievo di quel periodo. (ZZ)



147.

Cosimo Morelli

(Imola, 1732-1812)

Progetto della piazza dei mercati di Santarcangelo. Prospetti dei lati meridionale e settentrionale, 1775.

Ms. pergameneo a penna acquerellato; mm 610x485

Santarcangelo di Romagna, ASC (Archivio segreto, B. 45, fasc. 6)

Architetto di origine ticinese, figlio di un capomastro-imprenditore di Torricella di Lugano e di una imolese, grazie all'amicizia con il cesenate Giovanni Angelo Braschi, il futuro papa Pio VI, ebbe la possibilità di realizzare diverse opere fra cui lo stesso palazzo Braschi, nella zona del Circo Agonale di Roma, la cattedrale e il teatro di Imola e il palazzo Anguissola a Piacenza, solo per citarne qualcuna. Nonostante questo, morì in difficoltà economiche e abbandonato quasi da tutti. Fu sepolto nella chiesa di Santa Maria in Regola, da lui completamente rifatta fra il 1780 e l'86. Il progetto per la realizzazione della piazza, destinata al mercato, gli fu richiesto dal Comune di Santarcangelo che gli aveva commissionato anche l'arco trionfale (iniziato nel 1772) voluto per onorare il papa – e concittadino – Clemente XIV Ganganelli. Il disegno presenta una pianta vasta rettangolare, cinta da porticati che riprendono il motivo del monumento dedicato al pontefice.

La piazza purtroppo non fu mai realizzata e non ha quindi potuto andare ad aggiungersi alle tante strutture presenti in regione che da sempre rappresentano un punto di aggregazione strettamente connesso alla vita rurale. Scriveva giustamente Tommaso Garzoni nella sua *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* (Venezia, 1585): “[...] & quindi ebbero origine le fiere, & i mercati, che sogliono farsi più per gli contadini, che gli altri” (p. 513). Non per niente il legame dell'Emilia-Romagna con questi luoghi – dove confluivano dalla montagna e dalla pianura uomini, donne, animali, prodotti agricoli e mercanzie varie – è costantemente testimoniato dal nome stesso di molte delle sue città, nate proprio come *forum*, cioè ‘mercato’: basti pensare a Reggio Emilia (l'antica *Forum Lepidi*), Castelfranco Emilia (*Forum Gallorum*), Imola (*Forum Corneli*), Forlimpopoli (*Forum Popili*), Forlì (*Forum Livii*). E ancora i centri che nel proprio toponimo hanno mantenuto il termine moderno di ‘mercato’, come Mercato Saraceno (sull'Appennino romagnolo in provincia di Forlì-Cesena) o i centri più piccoli come i vari Mercato, Mercatello, Mercatale. Vagabondando per la regione si possono ancora vedere questi punti d'incontro (alcuni dei quali ancora attivi): a San Martino di Soverrano (Minerbio, provincia di Bologna) dal 1584 si tiene ancora una fiera il 4 di ottobre; l'ellittica e porticata “piazza nuova” di Bagnacavallo (Ravenna) fu costruita nel 1759 per ospitare il mercato cittadino con macellerie, pescherie e botteghe dell'olio; il complesso di villa Malvezzi-Campeggi a Bagnarola di Budrio (Bologna) fu concepito per ospitare la fiera del bestiame e delle varie merci autorizzata nel 1711 da un ‘privilegio’ di papa Clemente XI. E l'elenco potrebbe continuare all'infinito. Al bestiame era dedicato soprattutto il “foro boario”: a Bologna era lo spazio corrispondente all'odierna piazza VIII Agosto e tale rimase dal '200 all'800. (ZZ) DBI, LXXVI, 597-600

Line 1779

Spaccato e Prospetto della nuova Piazza di S. Arangelo sopra le linee A. B. segnate in la Plan. 2
ove si rileva l' Elevazione interna della Chiesa de' P. Francesciani, Facciata dell' An-
vato Parente e Fabriche contigue ed altri di Pianta.



Altra Facciata della Piazza sopra la linea G. H. che guarda il Levante oppostamente alla suddetta
dell' Arco corrispondente alla Casa Filippi e Strada vecchia Romana.



BIBLIOTECA
MUSEO
COMUNALE

Scala di Piedi ottanta misura di S. Arangelo