

# ARCHEOGRAFO TRIESTINO

EDITO DALLA SOCIETÀ DI MINERVA

SERIE IV - VOLUME LXXVI (CXXIV DELLA RACCOLTA)



TRIESTE  
2016

ARCHEOGRAFO TRIESTINO  
edito dalla Società di Minerva

Direttore responsabile:  
GINO PAVAN

Comitato di redazione:  
ELVIO GUAGNINI, GINO BANDELLI, DIANA BARILLARI

Col contributo della



*Sede della redazione e amministrazione:  
presso la Biblioteca Civica - Piazza Attilio Hortis n. 4 - 34123 Trieste*

---

*La proprietà letteraria è riservata ai singoli autori*

© Copyright 2016 by editore Società di Minerva - Trieste

## INDICE

### ARCHEOLOGIA

- FEDERICA FONTANA - Topografia del 'sacro' a *Tergeste*: alcune considerazioni . . . . . pag. 1-19

### LETTERATURA

- FLAVIA SALERNI - Il violino di Italo Svevo . . . . . „ 23-54  
– CHIARA SELLERI - Lo stile tardo di Italo Svevo . . . . . „ 55-80  
– PATRIZIA C. HANSEN - Franco Vegliani, il «naufragio», la «patria concreta» . . . . . „ 81-89  
– PEDRO LUIS LADRÓN DE GUEVARA - *Maria* di Marisa Madi-  
dieri, il incontro . . . . . „ 91-108

### ARCHITETTURA

- CARLO NICOTRA - Architetture militari, tabor e fortifica-  
zioni nel goriziano e nella valle del Vipacco. La minac-  
cia turca nei secoli XV e XVI e le strutture di rifugio per  
la popolazione . . . . . „ 111-154  
– GINO PAVAN - Il progetto di Pietro Nobile per il faro di  
Porer in Istria . . . . . „ 155-160  
– DIANA BARILLARI - Porto Vecchio a Trieste: storia, archi-  
tettura e tecnica . . . . . „ 161-188

### STORIA

- ALESSANDRA SIRUGO, CRISTINA FENU, RENATA MERLATTI,  
GABRIELLA PETRUCCI - La cucina del mortaio e del pestello:  
alimentazione e salute tra Medioevo ed Età Moderna . . „ 191-224

- SILVA BON - Teodoro Mayer, biografia . . . . . pag. 225-315
- DIANA DE ROSA - *Ringraziando, mi segno*. La concessione delle borse di studio nella Trieste asburgica all'inizio del Novecento . . . . . ,, 317-340
- SILVA BON - Il primo dopoguerra a Capodistria. 1918-1922 . . . . . ,, 341-418
- VINCENZO CERCEO - MARIA TOLONE - Beni sequestrati agli ebrei triestini nell'Adriatisches Kusterland . . . . . ,, 419-425

#### STORIA DELL'ARTE

- GIAN PAOLO PAPI - Una pittrice triestina dimenticata: Antonietta Wallop . . . . . ,, 429-437

#### RECENSIONI

- ALEX DA FRÈ - Cesare Pagnini: tra l'Italia e Trieste. Il valore e l'eredità di quasi un secolo di vita attraverso le *Memorie* . . . . . ,, 441-448
- CLAUDIO DESINAN - La pedagogia di una città . . . . . ,, 449-452

#### ARCHIVI

- GINO PAVAN - Due lettere inedite di Domenico Rossetti al dott. Carlo Nobile . . . . . ,, 455-460

#### IN MEMORIAM

- GINO BANDELLI - Ricordo di Paolo Tremoli . . . . . ,, 463-473
- GINO PAVAN - Ricordo di Guido Botteri . . . . . ,, 475-479
- Scambi . . . . . ,, 483-488
- Pubblicazioni . . . . . ,, 491
- Quaderni di Minerva . . . . . ,, 493

ARCHEOLOGIA

ALESSANDRA SIRUGO, CRISTINA FENU,  
RENATA MERLATTI, GABRIELLA PETRUCCI

## LA CUCINA DEL MORTAIO E DEL PESTELLO: ALIMENTAZIONE E SALUTE TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA

Gli eventi espositivi del Museo petrarchesco piccolomineo alternano argomenti di letteratura e di storia dell'editoria a temi sulla civiltà del Medioevo, dell'Umanesimo e del Rinascimento, in relazione soprattutto con la storia degli abitanti di quest'area di confine compresa tra Mare Adriatico e Carniola.

A quest'ultimo tipo di percorso appartiene «La cucina del mortaio e del pestello: alimentazione e salute tra Medioevo ed Età moderna», un'esposizione in cui si è affrontato il tema della salute e dell'alimentazione in concomitanza con la manifestazione scientifica «Trieste NEXT 2015», che ha avuto come tema *BIOlogos: the future of the life*.

È la letteratura, la trattatistica scientifica, la documentazione statutaria dei Comuni tergestini e istriani, gli 'urbari' – i registri contabili delle comunità religiose – a parlare a distanza di quattro secoli gettando luce sulla concezione della dieta come prevenzione dalle malattie e su regimi alimentari condizionati dalle risorse naturali limitate in rapporto alla popolazione.

La necessità di incrociare i dati offerti dalle fonti con quelli della ricerca archeologica ha fatto nascere in questo ambito un'innovativa collaborazione tra bibliotecari conservatori, Alessandra Sirugo e Cristina Fenu, e archeologhe, Paola Maggi, Renata Merlatti e Gabriella Petrucci.

La scelta dei documenti valorizza le sezioni storiche della Biblioteca Civica «A. Hortis» ed espone un'eterogeneo assortimento di beni materiali, dai frammenti di suppellettili medioevali ai reperti archeozoologici, emersi dagli scavi condotti in Cittavecchia tra il 2000 e il 2004, dagli utensili Quattro-Cinquecenteschi conservati presso i Civici Musei di Storia ed Arte, fino ai dipinti di Johann Schönfeld, il «Gusto» e l'«Odorato», prestati nella primavera 2016 dal Polo Museale del Friuli Venezia Giulia.

Ne scaturisce un affresco della Cultura medioevale e moderna alla luce delle teorie filosofiche e scientifiche, della civiltà materiale, della storia dell'economia rurale. La letteratura si fa apparentemente da parte, ma riaffio-

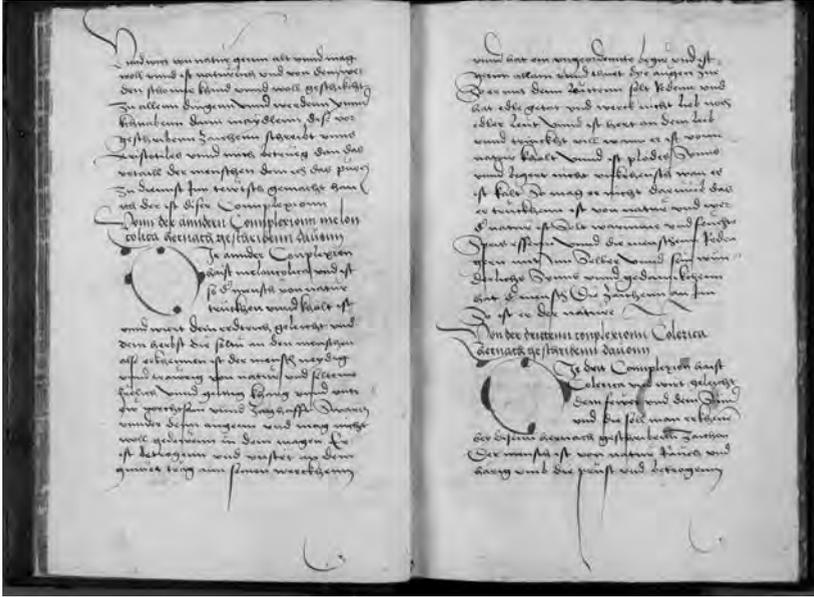
rano le concezioni della vita tra le righe delle novelle, nei trattati degli umanisti, nella memorialistica, negli epistolari esposti nel percorso espositivo. Questo sviluppa sei temi correlati alla documentazione in mostra: *La salute vien mangiando?*, relativo alle teorie mediche da Galeno a Santorio; *Gastro-nomia a' la carte*, sui primi ricettari e sulle regole dei consumi alimentari presenti in testi umanistici; *Mangiamo quel che siamo?*, che vede la composizione dei pasti dipendere dagli orizzonti di valore in un certo ambiente e in una data epoca; *All'Accademia di Leccardia*, sui mestieri del cibo e della cucina; *I luoghi del cibo e della cucina*, una carrellata tra mense conventuali, sale da pranzo signorili, chioschi e foresterie dei pellegrini; *Friuli Venezia Giulia DOP*, in cui i viaggiatori deliziano i lettori con menu d'epoca e vini di Stiria, Carinzia, Carniola e Istria.

#### *L'alimentazione tra prevenzione medica e codice di riconoscimento sociale*

Cercando le radici storiche della concezione del *wellness* in età Medioevale, si constata che nel Medioevo e fino a tutta l'Età moderna i presupposti della medicina erano radicalmente differenti da quelli contemporanei. La fisiologia umana dipendeva ancora dalle teorie del medico Galeno, che nell'esordio del *De humoribus* paragona gli umori dell'uomo agli elementi del cosmo. Gli organismi sono formati da sangue, flegma, bile gialla e bile nera, e le malattie sono prodotte dalla sproporzione o dalla corruzione dei liquidi biologici. Sulla base di queste teorie che discendono addirittura dalla filosofia presocratica <sup>(1)</sup>, nel XIV e XV secolo si cominciano a redigere i *Regimina sanitatis*, trattati di medicina preventiva che suggeriscono la dieta appropriata sulla base della costituzione del soggetto, del suo ambiente e dei suoi ritmi di vita. Dai depositi della «Civica» emerge inatteso il manoscritto *Diaetetisch Oeconomisc Ordnungen, Regole dietetiche domestiche*, identificato da Claire Verity Fennell nell'adattamento del *Büchlein der Gesundheit* di Konrad von Eichstätt (m. 1342) <sup>(2)</sup>. La responsabilità del me-

<sup>(1)</sup> Cfr. B. PLATINA, *De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*. Nuova edizione commentata con testo latino a fronte a c. di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015, pp. 38-42.

<sup>(2)</sup> Cfr. A. PULLIA, *Conradus Eystetensis medicus* in *C.A.L.M.A.: Compendium Auctorum Latinorum Medii Aevi (500-1500)*, II.6 *Colmannus monachus – Conradus de Mure*, Firenze 2008, p. 682; W. SCHMITT, *Konrad von Eischtätt* in *Neue Deutsche Biographie* Herausgegeben von der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, Berlin c1980, *Zwölfter Band: Kleinhans-Kreling* p. 53; M. W. ADAMSON, *Medieval Dietetics. Food and Drink in Regimen Sanitatis Literature from 800 to 1400*, Frankfurt am Main, 1995.



KONRAD VON EICHSTATT (m. 1342), *Diaetetisch oeconomisc ordnungen*, Trattato per la salute fisica e le malattie, cm. 20,8 x 14; cc. [95], XV secolo, Biblioteca Civica «A. Hortis», Trieste ms 2-25, inv. n. 141811 / provenienza Domenico Rossetti de Scander

dico bavarese viene svelata dai titoli di rubrica corrispondenti a quelli del I trattato di uno dei suoi manuali, il *Compendium de regimine sanitatis*. L'opera era finora conosciuta in tre soli manoscritti, e il ritrovamento del codice presso la «Hortis» – a cui lo donò Domenico Rossetti – contribuisce ad arricchire le testimonianze sulla trattatistica medica di area centro-europea nel Medioevo. L'esemplare è stato sottoposto all'attenzione della germanista in un recentissimo contributo <sup>(3)</sup>, nel quale ha identificato i sei trattati che lo compongono, tra cui il *De virtute cibariorum usitatorum* e il *sanitatis conservator*. Il codice triestino è privo del titolo e della prima rubrica, probabilmente presenti nel primo foglio – mancante –, e dei primi cinque fogli del settimo fascicolo, indizio della sua appartenenza ad un manoscritto composito, diviso prima che Domenico Rossetti ne entrasse in possesso e lo facesse

<sup>(3)</sup> Cfr. C. V. FENNELL, *The Büchlein der Gesundheit: Trieste, Biblioteca Civica Attilio Hortis, ms. 2-25*, in FL. GABAUDE, J. KÜHNEL, M. OLIVIER (éd.), *Etudes offertes à Danielle Buschinger par ses collègues, élèves et amis à l'occasion de son 80e anniversaire*, Amiens 2016, t. I, pp. 81-89.

cucire in una bella legatura in stile quattrocentesco <sup>(4)</sup>. Il *regimen* è stato compilato in Alto Tedesco, di ambito bavarese, trascritto in minuscola bastarda semicorsiva. Mentre erano noti finora tre manoscritti dell'adattamento, la lettura dell'esemplare di Rossetti nei mesi di preparazione della mostra ha permesso di riconoscere nell'esemplare triestino la quarta versione della compilazione dell'opera di Konrad von Eichstätt, dopo l'*Ordnung der Gesundheit*, il *Regimen Vitae* e le *Regel der Gesundheit*. I trattati hanno come fonti Aristotele, Avicenna ed Averroè, e prospettano una concezione della salute basata sulla teoria degli umori. L'autore, dopo aver descritto le quattro stagioni dell'anno e i tipi di corporatura dell'uomo, spiega quali scelte fare

(4) Questa scheda redatta da chi scrive nel *Catalogo Integrato dei Beni Culturali del Comune di Trieste* (<http://biblioteche.comune.trieste.it>)

Konrad von Eichstätt [autore principale]

*Diaetetisch oeconomisc ordnungen* XV secolo

DESCRIZIONE ESTERNA Struttura materiale: fascicoli legati; Materia: cartaceo; ff. I, 94, I'; 1(5), 2(7), 3(5), 4(7), 5(5), 6(7), 7(5) (caduta 1 carta nella 1. metà del fasc.), 8(6); in-4°; 207 x 138 = [150]37 x 20[90]28 (f. 2r) rr. 2 / Il. 26(f. 2r); rigatura a piombo; iniziali semplici rosse; rubriche; maiuscole toccate di rosso; alcune parole sottolineate in rosso.

DESCRIZIONE INTERNA: *Regimen Sanitatis* a cui manca il 1. f.; 1. pt.: f. [1]r-[17]v: von denn vier zeitten des iars [delle quattro stagioni dell'anno e delle complessioni dell'uomo. Sono citati come autorità Aristotele, Avicenna e Averroè]; 2. pt.: f. [18]r-[46]v: Von der ordnung der gesundhait wie man sich mit essen vnnd trincken halten sol [del regime della salute, come ci si deve regolare nel mangiare e nel bere]; 3. pt.: f. [46]v-[58]v: Vermerkcht ein ordnung vonn denn prot [notate un regime riguardo al pane, alla carne e ai latticini]; Pte. 4.: f. [58]v-[64]v: vonn allerlay obs vnnd Irer natur [di ogni genere di frutta e della loro natura]; Pte. 5.: f. [64]v-[71]v: vermerkcht die eigenschaft von allerlay kchrewtter vnd zumbersten von lactucen hernach geschribenn dauon [notate quello che è scritto di seguito sulla proprietà di ogni tipo di ortaggio ed altri cibi cotti, la loro natura e proprietà]; Pte. 6.: f. [71]v-[90]r: Vermerkcht ein ordnung von allerlay Specerey eigenschafft von erste von Galgant [tratta delle erbe e della loro natura, della febbre giornaliera e della dissenteria, dell'infermità delle donne]; f. [90]v-[94]r: Registro.

Lingua: TEDESCO MEDIO ALTO 1050-1500

Paese: GERMANIA

SGL Tipo titolo: Titolo proprio

OGTB Natura bibl.: Omogeneo [ideato come singola unità codicologica]

Descrizione storica: Sulla sguardia anteriore è apposto *ex libris* di Domenico Rossetti de Scander, sul v. del 1. foglio di risguardo ms «D. 5.» corrispondente allo scaffale occupato nella libreria del possessore; sul f. [1] due timbri; inventario apposto a lapis sul f. [94]v: 141811/1959; manca un primo f. perduto prima della legatura otocentesca e i primi cinque f. del settimo fasc.

Legatura del sec. XIX con riuso del cuoio dei piatti antichi impresso a secco, delle borchie, dei pelle; sguardie colorate all'acqua; taglio macchiato verde/giallo.

Inventario: [BC 141811] collocazione BC ms 0200 00025.

per adottare una sana alimentazione. Indica quindi le qualità degli alimenti, le proprietà delle erbe e i rimedi alla febbre, alla dissenteria, ai disturbi ginecologici.

Se dal versante medico si passa all'orizzonte del gusto la curiosità di conoscere gli ingredienti e le modalità di preparazione conducono a scoprire il *Libro de cosina*, composto da Martino de Rossi della *Valle de Bregna* patrimonio della biblioteca di Riva del Garda (Tn) <sup>(5)</sup>. Le ricette del cuoco degli Sforza a Milano, divenuto in seguito *chef* di Gian Giacomo Trivulzio – esposte in mostra in riproduzione – parlano di una cucina fatta proprio con il mortaio e il pestello, con condimenti di spezie finemente sminuzzate per stuzzicare il palato del signore e dei suoi ospiti <sup>(6)</sup>. Fra le pietanze più appetitose spicca il pasticcio di selvaggina, un ripieno di carne bollita, condita con pepe, cannella e lardo, avvolta in una sfoglia spessa. Il pasticcio viene cotto nel forno e può essere consumato nell'arco di due settimane. Lo *chef* comasco insegna come si preparino tra l'altro i «maccheroni siciliani», impastati di farina, bianco d'uovo e acqua di rose, messi a seccare al sole e conservati fino a due o tre anni. Curiosità da *gourmet* è la mostarda, di cui Martino è considerato l'inventore: usa senape alla quale, dopo un ammollo nell'acqua, unisce mandorle sbucciate e semi di senape pestati in un mortaio. La salsa viene stemperata in agresto o in aceto e infine passata al setaccio per filtrare i grumi e le impurità.

Le precauzioni igieniche nella preparazione degli alimenti non dovevano ancora mettere in affanno i cuochi né i loro clienti visto che quasi al termine del suo ricettario Martino insegna come creare stupore e meraviglia tra i commensali con il «pasticcio volativo», una sua creazione composta con uccelli vivi nascosti entro una sfoglia di pasta, con un foro grande abbastanza perché, una volta portati in tavola, si librino fuori dall'involucro di pane.

Al ricettario del cuoco ticinese attinge Bartolomeo Sacchi detto il Platina (Piadena, Cremona 1421 – Roma 1481), che promuove la gastronomia nel trattato umanistico nella composizione del *De honesta voluptate et valetudine*. La seconda parte dell'opera, per un buon terzo, è adattamento e traduzione in latino del ricettario dello *chef* comasco e tradisce l'ambizione di costituire una sintesi del pensiero umanistico nel campo del benessere e della prevenzione, un *modus vivendi* epicureo temperato dallo stoicismo ro-

<sup>(5)</sup> Cfr. B. LAURIoux, *I libri di cucina* in ISTITUTO INTERNAZIONALE DI STORIA ECONOMICA «Francesco Datini», *et coquatur ponendo ... cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato stampa 1996, p. 252.

<sup>(6)</sup> Il manoscritto è consultabile interamente nella riproduzione digitale realizzata per gentile concessione della Direttrice della Biblioteca del Comune di Riva del Garda, Federica Fanizza. Il codice è caricato su un *touch screen* in visione nel Museo petrarchesco piccolomineo.

mano (7). Compilata durante la sua permanenza a Roma (1462-1465), quando divenne abbreviatore apostolico di Pio II, l'opera è esposta nella mostra nell'edizione cividalese, impressa dai torchi di Gerardo di Fiandra nel 1480, il primo libro a caratteri mobili in Friuli. L'intento pedagogico è nelle corde di Platina, che ha nel suo *curriculum* la professione di tutore dei giovani Federigo e Francesco Gonzaga e subentra a Vittorino da Feltre presso il convitto «La ca' zoiosa», fondato grazie al mecenatismo dei duchi di Mantova (8). La concezione della fisiologia umana esposta da Platina è in linea con la tradizione medica di Galeno e si ricollega in parte al soggiorno fiorentino alla scuola dell'Argiropulo, che lo avvia allo studio di Aristotele (9), e in parte all'«Accademia romana» di Pomponio Leto, a cui aderisce nel 1462 insieme a numerosi medici. Dai professionisti egli trae probabilmente le informazioni scientifiche che gli consentono di definire la natura degli alimenti e delle vivande e i consigli per la cura dei disturbi più comuni, alla luce della teoria degli umori. Nel trattato Platina anticipa i consigli della moderna scienza dell'alimentazione, insegnando a dare un ordine alle portate, che devono essere precedute da frutta e da ortaggi conditi con olio e aceto. Ad inizio pasto suggerisce di assaggiare dei confetti, a base di mandorle, pinoli, nocciole, semi di coriandolo e cannella, la cui preparazione in occasione della Pasqua è testimoniata anche dall'Urbario del Convento triestino di San Cipriano. L'autore illustra i piatti di seconda portata a base di carni, indicandone la natura e le proprietà e proponendo le ricette del libro di cucina del cuoco Martino. Lascia interdetto il lettore la pietanza del pavone che sembra vivo, assai poco saporito a detta dello stesso *chef*. Da consumato ospite dei conviti romani l'autore ricorda l'entrata scenografica del pavone arrostito nella sala del banchetto: bambagia intrisa di canfora viene accesa nel becco del volatile al momento di servirlo a tavola. Tra i formaggi, ammessi quale terza portata, l'umanista ricorda il parmigiano prodotto nelle regioni cisalpine, mentre speciale cittadinanza nella sua gastronomia hanno le spezie, dal pepe ai chiodi di garofano, dalla cannella allo zenzero, dalla noce

(7) Cfr. B. PLATINA, *De honesta voluptate...*, cit., pp. 52-54 e B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino 1985, a c. di E. Faccioli, pp. I-XXXIII. All'edizione cividalese fa riferimento in particolare A. BORZACCONI e P. VISENTINI (a c. di), *Mense e banchetti nella Udine rinascimentale*. Castello di Udine 13 novembre - 18 settembre 2016, San Dorligo della Valle (Trieste) 2016, pp. 9-16.

(8) Cfr. A. SIRUGO, *L'educazione femminile* in C. FENU e A. SIRUGO, *Colei che sola a me par donna. Femminilità tra letteratura & vita quotidiana nell'Umanesimo*, Trieste 2014, p. 92.

(9) Cfr. M. E. MILHAM, *La nascita del discorso gastronomico: Platina*, in ISTITUTO INTERNAZIONALE DI STORIA ECONOMICA «FRANCESCO DATINI», *Et coquatur ponendo: cultura della cucina e della tavola in europa tra medioevo ed età moderna*, Prato stampa 1996, pp. 125-126.

moscata allo zafferano, senza tralasciare le erbe aromatiche, descritte sia come alimento che quale rimedio per diversi disturbi.

Se la salute dipende dai cibi e dalle bevande assunte, l'attività dei farmacisti, che conoscono le proprietà delle spezie e le modalità di preparazione, è giudicata indispensabile nella città medievale. I 'semplici', le piante con riconosciute proprietà medicinali, sono talmente importanti anche a Trieste, che i farmacisti – in servizio dal 1413 – traggono profitto dal loro commercio, oltre che dalla professione di *apothecarius* tutelata dagli Statuti del 1365.

Maestro Gasparino nel 1428 presenta ai rettori una petizione, nella quale chiede – tra l'altro – che il Comune lo accetti come *aromatario* e gli permetta di coltivare l'orto del predecessore, lo speziale Zanino di Serravalle o di Capodistria senza pagare alcun affitto. Chiede anche un prestito di 150 denari d'oro, esente da interessi, per arredare la bottega e fornirgli di strumenti utili alla produzione di rimedi, e la dilazione di un anno per restituire la somma. Comino, galanga, cannella, zenzero, calamo, iride, mandragora, acoro, finocchio giusquiamo, comino, issopo sono gli ingredienti dei sciroppi e delle emulsioni che tritura nei mortai della sua 'spezieria' per produrle e venderle a beneficio della comunità tergestina <sup>(10)</sup>.

La conoscenza dei 'semplici', le erbe con proprietà farmacologiche è divulgata a partire dai testi greci ancora a metà Cinquecento, quando il senese Pietro Andrea Mattioli, medico condotto a Gorizia dal 1541 al 1543, traduce e commenta il *De materia medica* di Dioscoride Pedanio <sup>(11)</sup>. Nell'edizione ogni pianta è illustrata dalle xilografie di Giorgio Liberale, incise da Wolfgang Meyerpeck. Tra i rimedi che Pietro Andrea Mattioli ricava dal testo di medicina di Dioscoride un posto di rilievo ha la 'pastinaca', oggi denominata pasticciano, una pianta con radice carnosa simile alla carota, il cui seme si beve per facilitare il ciclo femminile e per dare sollievo a chi è affetto da insufficienza renale: «Il seme bevuto, ovvero applicato di sotto provoca i mestruai. Giova parimente bevuto à chi non può orinare, à gli idropici, & à i dolori del costato: vale ai morsi, & alle punture de i velenosi animali».

<sup>(10)</sup> Cfr. *Libro de Consigli dell'anno 1411 sin all'anno 1428*, CTS BC AD, lib. Reform. 25 luglio 1428 c. LIII verso. Cfr. M. DE SZOMBATHELY, *Una farmacia triestina del Quattrocento* Trieste in «La Porta Orientale», XI (1942), pp. 13-23.

<sup>(11)</sup> Nella mostra si è esposto l'esemplare de *De i discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli Sanese, ... nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo, della materia medicinale, parte prima [-seconda]. ... Dal proprio autore innanzi la sua morte ricorretta, ampliata, & all'ultima perfezione ridotta. Con le figure grandi, tirate dalle naturali & viue piante, & animali, & in numero molto maggiore, che le altre per auanti stampate. Con due tauole copiosissime ...* Venezia, Felice Valgrisi, 1585. Trieste, Biblioteca Civica «A. Hortis», Trieste S.C. 4-3 inv. n. 143747 | 2 / provenienza dono Cassa di Risparmio di Trieste.



DIOSCORIDE PEDANIUS (Anazarbe, 40 circa - 90 circa), *De i discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli Sanese [...] nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo, della materia medicinale*, Venezia, Felice Valgrisi, 1585, Cts Bc, collocazione S.C. 4-3, inv. n. 143747 / 2 / provenienza dono Cassa di Risparmio di Trieste.

Nel secondo lib. di Dioscoride: 409

M E L E.



lenoso, quale scrive Dioscoro de nascere in Hevratia di Ponto, fece parimente memoria Plinio al xxix. capo del sudet-  
 to libro. Que soggiunse di trovarne un'altro pure in Ponto nel paese de i Sanniti, il quale fa impazzire. Il che si sepa-  
 ra interuenire per pascervi le spide fiori d'oleandro, di cui son piene quasi le felce. Ritrouansi oltre a cio altre specie  
 di Mele, le quali non sono di uoyada, ma nati, & creati dalle piante: come e quello che si cava da gli Anasardi, di cui  
 di Mele, come e a chessa quello che si cava (come scrive Strabone nel xv. libro della sua Geographia.) da  
 certe fistule d'alberi lunghe doi dita. Il quale ammazza chi se lo mangia. Causa anchora il mele delle fistule, che  
 volgarmente si chiamano Cavode, & Carobole: con il quale gli Indiani, & parimente gli Arabi, che son conternimidi  
 i Tragolotti, condifono d'ogneno, & i mirabolanti di tutte le stette. Il che si vede manifestamente in quelli, che  
 ogni anno si ci portano d'Alexandria d'Egitto a l'Inghia. Scrive oppo cio Promponio Mella, che tanto e l'India grossa  
 & fruttifera, che il mele e d'illa dalle frondi de gli alberi: ma non però esplica egli, se sia di ruggada, o pur liapor pro-  
 prio di quelle piante. Onde sic questo non e poca disputatione infra i moderni medicis, se l' Saccharo, che saccharo, e sua  
 M M me

La teoria degli umori su cui si basa la medicina fino a tutto il XVI secolo, viene superata solo nel 1614, quando Santorio Santorio, corrispondente di Galileo Galilei, inaugura il metodo sperimentale in medicina. La fisiologia di Santorio eredita la concezione degli umori di Ippocrate, per il quale la salute scaturisce dalla loro armonia, frutto dell'equilibrio raggiunto tra le sostanze consumate e quelle eliminate dall'organismo. Ma ne *I Commenti agli aforismi di Ippocrate* l'autore supera i presupposti della medicina greca alla luce dei progressi a cui lo fa giungere la pratica sperimentale<sup>(12)</sup>. Il medico giustino-politano studia la traspirazione insensibile, che fa dipendere dall'età, dall'esercizio fisico, dall'attività sessuale, da eventuali patologie, come pure dai fattori atmosferici, dalla dieta, dal ritmo sonno-veglia. Con la stadera o bilancia di sua invenzione, raffigurata nell'antiporta<sup>(13)</sup>, lo scienziato pesa i pazienti, per stabilire le loro variazioni ponderali dopo l'ingestione di cibi e di bevande e l'eliminazione sensibile dei liquidi (feci, urine, sudore). Riesce così a quantificare anche la traspirazione insensibile, cioè non visibile dall'occhio umano, base scientifica per ricondurre alla fisiologia umana quel concetto che noi oggi definiamo 'metabolismo'. Egli per la prima volta applica i metodi dell'analisi matematica all'osservazione dei fenomeni fisiologici e patologici, dando inizio alla sperimentazione quantitativa in biologia e in medicina<sup>(14)</sup>.

Dopo aver affrontato le teorie mediche che prescrivono il regime alimentare ideale per ciascun paziente e l'evoluzione scientifica che interpreta i fenomeni fisiologici del corpo umano, il percorso intitolato provocatoriamente *Mangiamo quel che siamo?* Introduce al significato sociale attribuito agli alimenti nell'Età medioevale e nella prima Età moderna: la composizione dei pasti dipende infatti anche dagli orizzonti di valore in un certo ambiente e in una determinata epoca.

Negli ultimi anni del Medioevo e nel Rinascimento si attribuisce a Dio la disposizione di tutti gli esseri viventi in un grande disegno, definito «la grande catena dell'essere»<sup>(15)</sup>. Ogni animale o pianta che abbia come proprio

<sup>(12)</sup> *Sanctorii Sanctorii olim in Patavino Gymnasio ... Commentaria in primam sectionem Aphorismorum Hippocratis, &c. Cum indice rerum notabilium, & quaestionum, & cum indice capitum De remediorum inventionione* Venezia, Marco Antonio Brogiollo, 1629. CTS BC, collocazione R.P. 4-603 inv. n. prg 122742.

<sup>(13)</sup> In mostra è esposto *De statica medicina aphorismorum sectiones septem: accedunt hoc opus commentarii Martini Lister et Georgii Baglivi*, Padova, Giovanni Battista Conzatti, 1710. CTS BC, collocazione R.P. 1-282 inv. prg 123068.

<sup>(14)</sup> Cfr. SANTORIO SANTORIO, *La medicina statica* introduzione e cura di Giuseppe Ongaro, Firenze, 2001, pp. 5-47.

<sup>(15)</sup> Cfr. A. J. GRIECO, *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia* in J.-L. FLANDRIN e M. MONTANARI (a c. di), *Storia dell'Alimentazione*, Roma 1997, pp. 372 sgg.

ambiente di vita uno dei quattro elementi – fuoco, aria, acqua, terra – è considerato più nobile di quello posto al di sotto. Sul gradino più alto, appena sotto la sfera del fuoco – abitata da animali mitologici – sono i volatili che si librano nell'aria, destinati ai banchetti dei nobili. Il medico Baldassarre Pisanelli, autore di un trattato sulla dieta pubblicato nel 1583, afferma che «le pernici non nuocciono se non a gente rustica». Inoltre sostiene che mentre i volatili sono utili alle classi superiori, la carne dei quadrupedi – più nutriente secondo le teorie del tempo – è idonea alle classi dei mercanti che conducono vita attiva. Sono i lavoratori ad essere destinati a nutrirsi di carne di maiale e di animali vecchi – pecore, capre e buoi – non più utili in altro modo. Il contadino si accontenta di maiale sotto sale, considerato di livello inferiore rispetto alle carni fresche. Continuando a scendere di nobiltà nella scala dei viventi, l'acqua è l'*habitat* di pesci, molluschi, crostacei, animali considerati inferiori ai quadrupedi, consumati di preferenza durante la Quaresima. Ma sono i vegetali l'alimento posto gerarchicamente al di sotto di tutti gli altri organismi, in quanto traggono sostegno ed alimento dalla terra, il più umile degli elementi.

Alle classi dei lavoratori, che pur possono mangiare carne, il medico bolognese consiglia di nutrirsi soprattutto di verdura, che domina – con il pane di vari cereali – nella dieta dei poveri dell'Europa occidentale dal XIV al XVI secolo. La connessione fra verdure e classi sociali inferiori è sempre evidente, al punto che, capovolgendo l'effetto con la causa, i medici affermano che la grande quantità di verdure consumate dai poveri è il risultato di una necessità fisiologica. Francesco Petrarca scrive nel 1337 all'amico frate Giovanni Colonna, afflitto dalla gotta, che la sua malattia si cura con la sobrietà alimentare e l'astinenza dal vino, in accordo con una condotta di vita conseguente ai voti religiosi. Il regime alimentare di fra Giovanni è evidentemente ricco di carni e di libagioni, mentre i poveri, la cui alimentazione si limita a pane e verdure, difficilmente potrebbero ammalarsi di gotta <sup>(16)</sup>. Francesco Petrarca insegna la moderazione all'amico frate, ma la sua permanenza a Milano dal 1353, lo rende ospite gradito da Gian Galeazzo Visconti in occasione delle nozze che nel 1368 celebrano l'unione della figlia Violante con Lionello d'Anversa, figlio del re d'Inghilterra. Abbiamo modo di apprendere l'articolarsi delle portate nel corso del banchetto per gli sponsali dall'*Historia di Milano* di Bernardino Corio, che rappresenta un esempio di ostentazione di potenza economica e militare. Ecco un 'assaggio' delle portate: «La

<sup>(16)</sup> F. PETRARCA, *Epistolae familiares*, III 13, Venezia, Giovanni e Gregorio de' Gregori, 13. IX. 1492. CTS Bc, inv. n. prg 111004 collocazione Museo petrarchesco piccolomineo PETR. I AA 398 / provenienza Domenico Rossetti de Scander.

prima bandigione fu portata doppia; cioè carne e pesce per la tavola del Duca, e poi furono dati due porcelli dorati, col fuoco in bocca, e pesce, chiamato porcellette dorate, e con questa furono presentati due levrieri, con due collari di velluto». Le pietanze sono condotte nelle sale in cui si articola il banchetto, suddivise per rango dei partecipanti <sup>(17)</sup>.

La classificazione gerarchica dei viventi nella «grande catena dell'essere» perdura fino al primo '600. Nel 1620 viene pubblicato *Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno*, raccolta di racconti in cui Giulio Cesare Croce racconta la vita di un villano astuto e beffatore, divenuto cortigiano di re Alboino, il quale si ammala per l'alimentazione a base di quaglie e di piccioni, lui nato contadino e abituato a nutrirsi di cipolle, fagioli e radici <sup>(18)</sup>. È chiaro che la valutazione dei cibi più adatti ai diversi compiti assolti nella vita civile, esemplifica un codice usato per comunicare le differenze sociali in modo scientificamente inoppugnabile.

Nelle comunità religiose, sulle mense dei canonici e nei conventi femminili, contribuisce a dominare il corpo l'alternanza di digiuni ed astinenze, scandite dai tempi di Avvento, Carnevale, Quaresima e Pasqua. Durante la Quaresima il pesce viene alternato alle tartarughe e ai molluschi, come testimonia l'urbario seicentesco del monastero femminile di San Cipriano, a Trieste <sup>(19)</sup>. Nel 1670 si acquistano una media di 137 kg di carne al mese, con un incremento a Carnevale e una riduzione in Quaresima, quando invece entra nelle cucine del convento un quantitativo doppio di molluschi e pesce fresco. Sono acquistati dai 3 ai 4 kg per volta di 'cimmole' e 'conche marine' – murici, canestrelli (*Clamys varia*), capesante – cui si aggiungono 10,5 kg di anguille salate. Il pesce è consumato oltre che in Quaresima, nei mesi estivi dove sono specie di largo consumo le anguille, i *cievoli* (cefali), la tunina per salare, le *orade*, i riboni, la *scuadena*, le cimmole e pesce minuto.

Nella comunità dei canonici del Capitolo della Cattedrale di San Giusto si gusta il cibo più gustoso durante le festività religiose. Assumendo come giorno di riferimento la ricorrenza di San Giorgio <sup>(20)</sup>.

<sup>(17)</sup> B. CORIO, *L'Historia di Milano volgarmente scritta dall'eccellentissimo oratore M. Bernardino Corio Gentil'huomo milanese* Padova, Stamperia di Paolo Frambotto 1646<sup>2</sup>, p. 470, Trieste, CTS BC, collocazione Generale 12541 inv. n. prg 109738.

<sup>(18)</sup> G. C. CROCE, *Bertoldo Bertoldino e Cacasenno*, Venezia, Antonio Zatta e figli, 1791. CTS BC, collocazione Generale 2331 inv. n. 151974.

<sup>(19)</sup> TRIESTE, FONDAZIONE GIOVANNI SCARAMANGÀ DI ALTOMONTE, *Fondo Monastero di San Cipriano ... 1653-1670*, ms. cart. inv. n. 2229 collocazione A21 (riproduzione).

<sup>(20)</sup> TRIESTE, ARCHIVIO CAPITOLARE DI S. GIUSTO, *Urbario del Capitolo (1476-1514)*, Fondo Archivio Cattedrale B62 c. [240] e c. [255].

L'Urbario del Capitolo (1476-1514) registra nel 1496 l'acquisto di pane, 'buon vino', cinque capretti e mezzo, formaggio, uova e aceto, mentre nel 1507 si dispongono sulla mensa pane, vino, carne bovina, formaggio, miele, zucchero, burro, riso, uova, un paio di polli, due lombate, riso, confetti di anice ed uva passa destinati alla preparazione del dolce della festa.

Anche le autorità civili del Comune festeggiano le ricorrenze dei santi, allestendo sagre nei pressi delle chiese del contado. I contadini convergevano nella zona vendendo frutta, pane, vino, e ciambelle, senza che si mettessero in vendita merci da fuori territorio <sup>(21)</sup>. Cibi nutrienti e saporiti erano consumati in occasione della caccia di Carnevale. Nell'osteria di *Opchiena*, detta poi *de la Muschietta*, le autorità civili a Trieste organizzano a proprie spese una battuta, in cui i cacciatori affluiscono dalle città vicine dell'Istria. In occasione dell'evento, che annualmente si teneva in onore del capitano di Trieste, il comune provvedeva al vitto dei cacciatori, facendo portare a dorso di cavallo carne di maiale e di manzo, galline, anatre, capponi, molto pane anche per i segugi, vino, spezie e formaggio <sup>(22)</sup>.

I viaggi diplomatici di Enea Silvio Piccolomini, già vescovo di Trieste e al tempo dell'itinerario in Boemia ormai cardinale, introducono alle libagioni dei popoli del Centro Europa.

Il cardinale Piccolomini descrive la Boemia come una parte della Germania situata oltre il Danubio e accenna alle usanze alimentari di quel popolo e dei Senoni che abitano in Svizzera: «Tutto il paese [...] Usa cervosa in luogo di vino [...] Li Senoni nazione de Svizeri per tutto il reame è dato à la crapula [...] Se avviene che in qualche taverna si metti à mano una botte di Malvasia, ò altro vino perfetto Taliano, si ragunano molti, e giurano di non metter passo fuori de la taverna fin che gli vedano una goza, e così fanno perché non prima vi escono che si veda il fondo à la botte» <sup>(23)</sup>.

Alessandra Sirugo

<sup>(21)</sup> *Procuratores Generales et Camerarii* XI, 1424, CTS BC, AD 3 B-C, XI, c. [12b]: Nella sagra di S. Martino a Prosecco il Comune di Trieste spende 14 lire e 13 soldi; CTS BC, AD, 3 B-C, XIII, c. [187a]: Nella sagra di San Lorenzo sul Carso, il Comune di Trieste spende 9 lire e 6 soldi.

<sup>(22)</sup> *Procuratores generales et Camerari* XV, 1499, CTS BC, AD 3 B-C, XV c. [168a] *passim*.

<sup>(23)</sup> PIUS PP. II, *Historia Bohemica* cap. I ms.; cart.; 1458-1464 CTS BC, Museo petrarchesco piccolomineo, collocazione ms PICC. II 11 inv. 951/216 / provenienza: Domenico Rossetti de Scander.

*FVG DOP: luoghi e mestieri del cibo e della cucina  
dall'alto Adriatico alla Stiria*

La letteratura gastronomica italiana detta legge tra i fornelli e nei banchetti di mezza Europa per due secoli buoni, dalla fine del Quattrocento sino ai fasti della *nouvelle cuisine* di Versailles. Proprio in virtù dei *media*, ovvero della diffusione del libro a stampa, il cuoco acquista man mano autonomia e riconoscimento professionali, un'evoluzione che inizia a essere narrata tra le righe nei ricettari, quasi sempre anonimi, del Tre-Quattrocento, come anonimi sono spesso i rendiconti di spesa per prestazioni di cucina. Le fonti più generose di ingredienti e menù sono infatti i registri delle entrate e delle uscite delle magistrature comunali, delle casate nobiliari e dei conventi, scritture che documentano i consumi collettivi a livello qualitativo <sup>(24)</sup>. Qualche eccezione, tuttavia, ci restituisce nomi e consuetudini del mestiere del cuoco, anche a Trieste.

Nel registro delle spese sostenute dal Comune tenuto dal Camerario <sup>(25)</sup> *Dominicus de Mirissa* nel 1350 troviamo il nome di uno dei due *chochi* stipendiati per onorare la festa di san Ulderico ai primi di luglio con una sagra apparecchiata a puntino a San Dorligo della Valle <sup>(26)</sup>. È *Corado Barata* a provvedere al servizio di *catering* offerto ai Triestini, preparando le pietanze a casa propria e ricevendo «pro suo labore [...] in domo sua cuchine» un onorario di 4 lire di piccoli. Molto probabilmente è lo stesso *Corado* a procurare anche il formaggio per 22 soldi di piccoli <sup>(27)</sup> mentre i pubblici ufficiali provvedono a che sulla tavola non manchino uova pollastri pane e vino – acquistato dalle cantine di *Bertono de Poupech* e Pietro Burlo <sup>(28)</sup> – assieme a stoviglie e boccali, e che lavapiatti e lavandaie si adoperino perché la mensa sia linda.

<sup>(24)</sup> cfr. G. PINTO, *Alimentazione e livelli di vita. Considerazioni sulle fonti documentarie*, in ID., *Il lavoro, la povertà, l'assistenza. Ricerche sulla società medievale*, Roma 2008, p. 75 (I libri di Viella, 73).

<sup>(25)</sup> Il *camerarius* è il pubblico ufficiale cui è affidata l'amministrazione delle spese e l'ufficio di tesoriere nel comune di Trieste in epoca medievale. Annotava entrate e uscite su quaderni in duplice copia, documenti che sono conservati nell'Archivio diplomatico della Biblioteca civica «A. Hortis» di Trieste. La registrazione delle spese segue l'ordine cronologico mensile. Tra i professionisti retribuiti dal municipio tergestino c'è più di un *chocus* stipendiato in occasione di feste patronali e sagre (cfr. A. CONTI, *Le finanze pubbliche e le loro scritture*, in P. CAMMAROSANO (a c.), *Medioevo a Trieste. Istituzioni, arte, società nel Trecento*, atti del Convegno (Trieste, 22-24 novembre 2007), Roma 2009, pp. 259-260 (I libri di Viella, 73).

<sup>(26)</sup> *Procuratores generales et Camerari*, III, 1350, L 122-158, CTS BC AD, 3B-C, III, c. 144r. Il documento è trascritto e pubblicato in R. ARCON (a c.), *I quaderni dei Camerari del Comune di Trieste*, vol. II (anni 1346, 1350), Trieste 2001, p. 169 (Fonti e studi per la storia della Venezia Giulia. Serie 1, Fonti).

<sup>(27)</sup> *Ivi*, pp. 169-170.

<sup>(28)</sup> *Ivi*, p. 176.

Il cuoco medievale è dunque un artigiano che offre servizio di *catering* a istituzioni pubbliche e a privati previo contratto. Rapporti professionali più stretti e duraturi legano professionisti affermati, anche come scrittori, a nobili di rango: è il caso di Maestro Martino, *chef* del Patriarca di Aquileia Ludovico Trevisan e in casa Trivulzio a Milano, oppure del romano Bartolomeo Sacchi alla corte dei Papi. E se Platina, spericolato *food designer*, architetta trionfi culinari mirabolanti per compiacere una cultura gastronomica in cui è lo sguardo del senso principe da sorprendere per appagare poi il gusto, il cuoco cortigiano nel Cinquecento diventa sceneggiatore e regista della liturgia laica del convito per quel che riguarda la preparazione e la presentazione dei piatti caldi.

La figura professionale del cuoco è stagiata per requisiti imprescindibili da Platina stesso nel capitolo XI del libro I del *De honesta voluptate et valetudine*: esperto nel suo, avvezzo alla fatica, lindo e pulito, mai ingordo né ladro, egli deve ambire a essere apprezzato <sup>(29)</sup>. Da questi preludi, costantemente afferiti al cuciniere nella trattatistica, il processo di *insignorimento* del cuoco è praticamente cosa fatta un secolo dopo, quando Tommaso Garzoni di Bagnocavallo (1549-1589), erudito, avventuriero e canonico lateranense nel discorso XCIII della sua *Piazza universale di tutte le professioni* (1585) <sup>(30)</sup> rammenta lo sposalizio tra cucina e letteratura celebrato già ai tempi di Apicio, quando i cuochi di Roma «salirono in prezzo e uscendo fuori d'una cucina tutta onta [...] entrarono nelle scuole e drizzando un'Accademia di leccardia si cominciarono a far conoscere per maestri e dottori» accreditando la propria onorabilità sociale tramite la scrittura. Nell'iperbolico decalogo del perfetto cuciniere enunciato da Garzoni nel suo dizionario enciclopedico di tutte le professioni, i cuochi padroneggiano le sette arti liberali. Essi sono «rétori, esaltando superbamente i conviti [...]; poeti, nel descrivere i pasti de' signori [...]; aritmetici, numerando la moltitudine delle vivande [...]; geometri, misurando i quarti de' viteli, de' cervi, de' caprioli [...]; musicisti, cantando a panza piena per allegrezza del vino; logici, venendo a contesa fra loro [...]; filosofi, narrando la natura de' cibi [...]; leggisti, dando legge agli sguatterti [...]; medici, curando l'appetito disordinato col licchetto de' sapori da loro preparati; [e] astrologi, cercando per l'aria i tordi, i merli, i beccafichi».

E le donne ai fornelli? Il binomio domestico per antonomasia non aggrada né ai professionisti né ai teorici della cucina. A leggere il marchese Vincenzo Tanara (m. 1644) – bolognese verace, ex militare di carriera, cacciatore e bibliotecario per passione presso la dimora del Cardinale Riario Sforza, ma so-

<sup>(29)</sup> Cfr. B. PLATINA, *Il piacere onesto...*, cit., pp. 19-20.

<sup>(30)</sup> In mostra è esposta una copia dell'edizione veneziana di Giovanni Battista Somasco del 1586 (CTS Bc, collocazione S.C. 2-204, inv. prg 110901).

prattutto autore di un *best-seller* (da 11 edizioni) sulla conduzione della tenuta agricola intitolato *L'economia del cittadino in villa* <sup>(31)</sup> – le femmine in cucina «strapazzano il mestiere». L'argomento è sviscerato per un intero capitolo dedicato alla detrazione delle cuciniere «vinolente, malediche o streghe». In generale, la presenza professionale femminile nella produzione agroalimentare raramente è attestata dalle fonti. Va perciò segnalata la voce nel registro dei Camerari di Trieste del febbraio 1499 che registra *domina Lena e doi altre guoghe* <sup>(32)</sup> stipendiate per preparare il pranzo di Carnevale offerto ai cacciatori convenuti nell'osteria di Opicina sul Carso. Un'eccezione tutta triestina al riconoscimento delle professionalità femminili tra i mestieri del cibo sono naturalmente le *pancogole* – le sole lavoratrici ritratte nelle miniature figurate degli *Statuta* del 1350 – e le *busecarie*, addette alla confezione delle carni insaccate, le quali tengono bottega per decreto legge a ridosso del Municipio <sup>(33)</sup>.

Al di là della letteratura gastronomica, depositaria di una cucina 'alta' di diffusione internazionale, sono proprio le fonti amministrative e legislative a documentare a livello locale la produzione agroalimentare tra XIV e XVII secolo. E sono soprattutto il pane e il vino, le basi dell'alimentazione medievale mediterranea – e cristiana, a essere soggetti a tutela normativa stretta nelle città, che si assumono l'onere di garantirli ai propri abitanti.

Alla salvaguardia della produzione vitivinicola provvedono a Trieste ronde di *vigilantes* sul Carso. Gli *Statuta* del 1350 regolamentano le nomine elettive dei *saltarii* stagionali <sup>(34)</sup>, guardie campestri scelte tra i triestini che abbiano compiuto trent'anni e siano cittadini o residenti da almeno venti, posti di guardia a terreni e viti per il periodo compreso tra la festa di san Pietro (29 giugno) e quella di san Giorgio (24 aprile). Rigidi controlli sull'*import-export* dei vini garantiscono ai produttori l'esclusiva sul mercato locale e ai consumatori l'eccellenza in qualità. A Ragusa – dove il Maggior consiglio nel 1415 stabilisce che il vino è nutrimento e farmaco indispensabile per la salute dell'uomo – i magistrati combattono il contrabbando con provvedimenti plateali, arrivando a vuotare in golfo le botti confiscate, tingendo così di rosso il mare di Dalmazia <sup>(35)</sup>. Numerose e salate sono pure le sanzioni

<sup>(31)</sup> V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, Prodotto, 1680 (CTS BC, collocazione Generale 8466, inv. prg 113083).

<sup>(32)</sup> *Procuratores generales et Camerari*, XV, 1499, CTS BC Ad, 3B-C, XV, c. 67v).

<sup>(33)</sup> Cfr. A. CONTI, *Le finanze pubbliche...* cit., p. 261.

<sup>(34)</sup> M. DE SZOMBATHELY (a c.), *Statuti di Trieste del 1350*, Trieste 1930, pp. 92-99.

<sup>(35)</sup> *Statut grada Dubrovnika. Sastavljen godine 1272*, Dubrovnik 2002; cfr. G. RAVANCIC, «Wine contamination» of the Adriatic. Examples of punishing wine smugglers from medieval Dubrovnik in «Acta Histriae», XXII (2014), 4, pp. 837-846.

previste per contrastare l'adulterazione del bianchi del territorio, spesso mescolati al trebbiano oppure chiarificati col miele o l'allume di rocca <sup>(36)</sup>. Il vino bianco più ricercato è senz'altro la ribolla, con cui spesso vengono assolti i tributi più onerosi, tra i quali si ricordano le cento orne versate ogni anno dalla città di Trieste al duca d'Austria annotate dai *Camerari* nei quaderni delle uscite a partire dal 1382, data della dedizione agli Asburgo.

A garantire la salute del consumatore di nobile lignaggio provvede invece il cuciniere specializzato, il cuoco segreto, che in casa di re e cardinali si occupa esclusivamente dei pasti del suo signore «in cucina separata». Ce ne illustra doti e doveri il romano Francesco Liberati, maestro di casa del Cardinale Alessandro Bichi, nel suo manuale sul *Perfetto maestro di casa* <sup>(37)</sup>, uno dei rari documenti inerenti la conduzione di dispensa e cucina che consentano una stima dei consumi individuali quotidiani. Scorrendo il Ruolo Generale di casa Bichi del 1668 apprendiamo che Sua Eminenza il Cardinale consuma al giorno due forme di pane, quattro fogliette <sup>(38)</sup> di vino e companatico per il valore di uno scudo. Il suo cuoco segreto consuma invece quattro pani al dì – ma bisogna considerare che tiene famiglia – quattro fogliette di vino, dieci scudi di companatico e percepisce una provvigione mensile di tre scudi.

Tuttavia la storia dell'alimentazione eccedisce la quotidianità e i pasti regolari giacché ci è tramandata da scritture stilate per lo più in tempo di crisi. I periodi di magra imputabili a conflitti, epidemie o calamità lasciano il segno nei quaderni contabili delle nobili casate. Ne serba traccia il registro dei redditi riscossi nel 1388 nei possessi nel goriziano (valle del Vipacco, Collio) e in Friuli (zona dell'odierna Pasiàn di Prato) da Febo III della Torre (m. 1405) e la sua prima moglie Caterina – sorella di Enrico Burgravio di Gorizia ultimo signore di Salcano (AsTs, Fondo della Torre e Tasso. Archivio antico, b. 220. 2) <sup>(39)</sup>. Il documento offre uno spaccato della produzione agricola e delle abitudini alimentari di queste terre, rendicontate in *staia* di frumento – il censo più richiesto assieme al vino – oltre che in animali da cortile,

<sup>(36)</sup> *Liber secundus*, cap. LX, *De falsitate vini et aptacione vini. R.ca.*, cfr. M. DE SZOMBATHELY (a c.), *Statuti di Trieste del 1350...* cit., pp. 247-248.

<sup>(37)</sup> In mostra viene esposta una copia della seconda edizione romana stampata da Angelo Bernabò nel 1668 (CTS BC, collocazione Generale 23779, inv. prg 113105).

<sup>(38)</sup> Misura di capacità tipicamente romana, la foglietta corrisponde a mezzo boccale.

<sup>(39)</sup> Cfr. M. FRANCO, *L'Urbario di Febo della Torre del 1388. Una fonte per la storia delle campagne goriziane e della valle del Vipacco*, tesi di Laurea in Storia Medievale, relatore prof.ssa D. Degrassi, correlatore prof. P. Cammarosano, a.a. 2004-2005. Lo studio riporta la trascrizione completa dell'urbario del 1388 che occupa il registro da c. 43v a c. 80v.

uova, spalle di maiale, fave, cipolle e castagne. Nell'urbario le ripercussioni di epidemie e guerre sono contabilizzate in *pustote*, i terreni lasciati incolti.

Tornando a Trieste, una serie di atti emanati dalla cancelleria di Massimiliano I d'Asburgo imperatore del Sacro Romano Impero (1493-1519) e conservati presso l'archivio diplomatico della «Hortis» documentano la politica protezionistica e di sussistenza promossa dall'imperatore a cavallo tra XV e XVI secolo, a fronte del crollo demografico e del collasso economico della città, successivi a anni di scontri con Venezia, rappresaglie, devastazioni dei Turchi, epidemie, calamità naturali, carestie. L'ordinanza datata 30 ottobre 1517<sup>(40)</sup> rafforza decreti già emanati da Federico III circa l'obbligo di transito via terra e del commercio su piazza triestina per granaglie, farina, animali da cortile ovisi e suini provenienti dal ducato di Carniola e dalla regione Carsia, che vengono trasportati su strada ma per essere smerciati nei porti dell'Istria veneta, a trarne il maggior profitto possibile. Il decreto conferma patti commerciali preesistenti ma disattesi e le preoccupazioni per l'annona di Trieste, messa a rischio dai blocchi navali attuati dal nemico veneziano come rappresaglia per il contrabbando del sale perpetrato dai triestini in Adriatico. La drammaticità della situazione economica triestina all'inizio del XVI secolo si coglie anche nei toni di un altro documento siglato da Massimiliano. Il 4 ottobre 1500 l'imperatore si rivolge a Federico I d'Aragona<sup>(41)</sup> come a un fratello. Facendo leva sul legame di sangue che li unisce<sup>(42)</sup>, Massimiliano chiede al re di Sicilia per la città di Trieste, ridotta ormai alla fame dal tracollo della produzione cerealicola e il blocco delle importazioni di frumento via mare dal sud Italia, l'estrazione esentasse di 125 carri di frumento dall'Apulia, alla stregua di un prestito personale da rendere alla prima occasione.

Le fonti documentali non ci consentono di dire con certezza come si combinasse il pranzo con la cena a Trieste in casa di una famiglia di basso ceto in tempo di pace, ma ci informano dettagliatamente circa approvvigionamenti e razionamenti in caso di guerra. Dagli *Statuta* triestini apprendia-

<sup>(40)</sup> CTS BC AD, 5 F 1/56; cfr. P. KANDLER (a c.), *Codice diplomatico istriano*, Trieste 1862-1865 (riproduzione fotomeccanica a c. di F. Colombo 1986), 1491, p. 2424.

<sup>(41)</sup> CTS BC AD, 5 F 1/29; cfr. P. KANDLER (a c.), *Codice diplomatico istriano...* cit., 1297, p. 2147.

<sup>(42)</sup> A legarli è la discendenza da Ferdinando I d'Aragona Trastámara (m. 1416), bisnonno di Federico e avo di Ferdinando il Cattolico, suocero acquisito da Massimiliano a seguito del doppio matrimonio dei figli Filippo e Margherita rispettivamente con donna Juana (nel 1495) e don Juan (nel 1497), nati da Ferdinando d'Aragona e Isabella di Castiglia.



1500 ottobre 4, Innsbruck. L'imperatore Massimiliano I raccomanda Trieste a Federico re di Sicilia per il prestito di 125 casse di frumento esentasse, membr.; cm 25,2x38,5, Cts Bc Ad, 5 F 1/29.

mo, ad esempio, che il *panis de sippo* o *sepo* (allo strutto) è irrinunciabile presidio alimentare bellico. Gli ufficiali chiamati a difendere la città sono tenuti infatti a presentarsi in *camera comunis* muniti ciascuno di trecento pagnotte allo strutto, otto lampade, cento dardi della lunghezza di un piede e cinquecento lunghi il doppio, pena una multa di 25 libbre per i non ottemperanti (L. I, cap. VI). Nel IV Libro, cap. XXXIV si ribadisce che *pro utilitate comunis Tergesti* quanti si succedono nei pubblici incarichi debbono provvedere alle armi da difesa e offesa e al medesimo quantitativo *pro capite* di pane impastato con grasso animale perché sia più nutriente<sup>(43)</sup>. Alla metà del Trecento il pane in città viene fatto con la farina del *fonthecum*, il monte frumentario<sup>(44)</sup>, che provvede ogni maggio all'annona, non meno di duemila *staia* di frumento. Le forme di pane sfornate dalla *pancogoleria* – il forno comunale sito in Androna delle Pancogole (l'odierna via Punta del Forno in Cavana) – vengono contrassegnate da un marchio di certificazione (*bulla*) e

(43) M. DE SZOMBATHELY, *Statuti di Trieste del 1350...* cit., p. 411 r. 34 e p. 46 r. 31.

(44) *Ivi*, pp. 62-67 *passim*; cfr. A. CONTI, *Le finanze pubbliche...* cit., p. 260.

rendicontate. La vendita di pane non *bullato* è reato <sup>(45)</sup> ed è proibito bruciare nel forno a legna comunale i noccioli delle olive (*nuglae*) che impregnerebbero di grasso l'impasto e il camino. *Bulle* sigillano anche le botti di vino serbate in cantina, che per legge a Dubrovnik dev'essere scavata nella roccia. Grappe e confortativi alcolici sono di competenza dell'*apothecarius*, la cui distilleria, una cucina con attiguo locale di vendita, si trova a Trieste nella seconda e terza delle quattordici *casete* allineate tra la torre delle Beccherie e quella di Fradella presso il Municipio. Ed è qui, nel centro commerciale tergestino, che stanno pure le osterie, locali di mescita a uso foresteria per mercanti, cui se ne aggiungono di nuove nel Quattrocento, prospicienti la zona portuale. La licenza di vendita per i vini comporta dazi, controlli qualità e rispetto degli orari di apertura e dei sacramenti: di domenica si mesce solo dopo *messa grande* e mai *in credenza*, specie *alli figlioli di buona famiglia* <sup>(46)</sup> il cui decoro va preservato impedendo *a li giovini [...] la mala via* della dipendenza dall'alcool.

L'osteria, luogo laico della mensa del pane e del vino, è spesso contigua al convento. Quella che è forse la più antica *gostilna* d'Europa ancora esistente, la foresteria Gastuž, attiva dal 1467, è annessa alla Certosa di Seitz (*Žička kartuzija*), costruita nel 1165 presso *Žiče*, in Bassa Stiria (Slovenia nord-orientale). Il 30 maggio 1487 vi soggiorna il notaio di origini umbre Paolo Santonino che in qualità di cancelliere patriarcale accompagna il vescovo di Caorle in visita pastorale nelle terre di confine del Patriarcato di Aquileia. Nel suo diario di viaggio <sup>(47)</sup> Santonino recensisce mense di osterie, di pievani e di signori, notando numero e ordine delle portate, gusti e disgusti personali. Nella foresteria, fuori dal chiostro, gli servono ottimo vino dalle cantine del monastero, piatti a base di trote e gamberi dei corsi d'acqua della Stiria, verdura dell'orto conventuale e per *dessert* mele passite.

L'autoproduzione e l'autoconsumo sono i cardini dell'alimentazione. Insomma, si porta in tavola quel che c'è, nel campo del contadino come in villa di signori, dove iniziano a cambiare le consuetudini dello stare a tavola. Si apparecchia infatti in sala da pranzo, che solo alla fine del Cinquecento

<sup>(45)</sup> Cfr. M. DAVIDE, *La giustizia criminale*, in P. CAMMAROSANO (a c.), *Medioevo a Trieste...* cit., pp. 225-244.

<sup>(46)</sup> *Legge Statutaria di Degnano*, CTS BC AD, βEE18, libro I, capitolo XXVII; cfr. N. LONZA, J. JELINCIC, *Vodnjanski statut 1492*, Grad Vodnjan-Dignano, Drzavni arhiv u Pazinu, 2010, p. 362.

<sup>(47)</sup> P. SANTONINO, *Itinerario in Carinzia, Stiria e Carniola, 1485-1487*, traduzione a cura di R. Gagliardi; note al testo latino a cura di A. Floramo e H. Krahwinkler; note introduttive ed al testo a cura di F. Cavalli, Pisa 1999. Il testo originale del diario di Santonino è riportato dal ms Vat. lat. 3795.

conquista un vano a sé nelle dimore nobili, dove la cucina, contigua alla mensa, è da sempre luogo previsto e funzionale alle esigenze di cuccinieri e padroni, che qui serbano gran parte delle proprie sostanze e preferiscono averle a portata di sguardo e orecchie dalla propria stanza da letto. Da notare che nella letteratura gastronomica è il cuoco a dispiegare competenze d'architetto anche nella «fabbrica di una cucina» perché sa «consigliare il luogo ove con strepiti non rumoreggi il resto della casa, [e se] debba essere o rotonda o quadra e fatta in volto» (48). Ripensato dall'architetto di professione, la cucina disegnata (ma non realizzata) nel secondo dei *Quattro libri dell'Architettura* (Venezia, Domenico de Franceschi, 1570) (49) da Andrea Palladio per Palazzo Antonini a Udine è invece un locale emarginato dallo spazio abitativo, al contrario della collocazione classica dei «luoghi appartenenti al comodo della casa». Per Palladio – che riprende l'apologo di Menenio Agrippa (Liv. II 32) sulle valenze metaforiche delle parti del corpo umano – i locali adibiti a cucina, lordi e maleodoranti, sono le *puđenda* del corpo di fabbrica, e perciò da nascondere. In cucina «di piedi, di teste, di gambe e di sangue tutta imbrattata» se ne restano giusto i cuochi, capitani di eserciti di convitati all'assalto del desco. Nell'*epos* di *chefe* mangioni di penna dell'enciclopedista Garzoni e dell'agronomo Tanara, essa è campo di battaglia e di morte, dove il porco fa testamento – celebre testo di tradizione carnascialesca databile alla metà del IV secolo e ripreso in letteratura da san Girolamo – e il poeta recita il *de profundis* all'arrosto e al crapulone: «Sol di morte si pasce uman contento,| e tanto più, ch'ha l'ingordigia immensa:| in veneno si cangia ogni alimento» (50).

Per concludere, diamo una scorsa alle guide *gourmet* della letteratura di viaggio quattro-cinquecentesca. Turisti, per svago o per dovere, curiosi di sapori locali, recensiscono piatti e prodotti DOP di questa regione d'Europa fra Adriatico e Carniola, restituendoci menù d'epoca, liste di cibi organizzate secondo criteri di precedenza rispondenti alle regole di *repletio* (assimilazione) e *evacuatio* (smaltimento) che governano la digestione. All'aperitivo troviamo quasi sempre frutta zuccherina, cibo 'sottile' e digeribile, come le pere – portate dalla Spagna di Carlo V dall'ambasciatore tolmezzino Pietro de Ianis o quelle da sidro varietà Klotzen, antico *cultivar* friulano – e *fighi mori* di Caneva, dalla polpa dolcissima color rosso cardinalizio. Nel servizio di cucina principale, a base di piatti caldi, si mangia pesce in tutte le salse, data l'astinenza da carne prescritta per l'abito talare (è il caso del cancelliere pa-

(48) V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit.

(49) CTS BC, collocazione S.C. 4-58 / 2, inv. prg 118264.

(50) V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit.

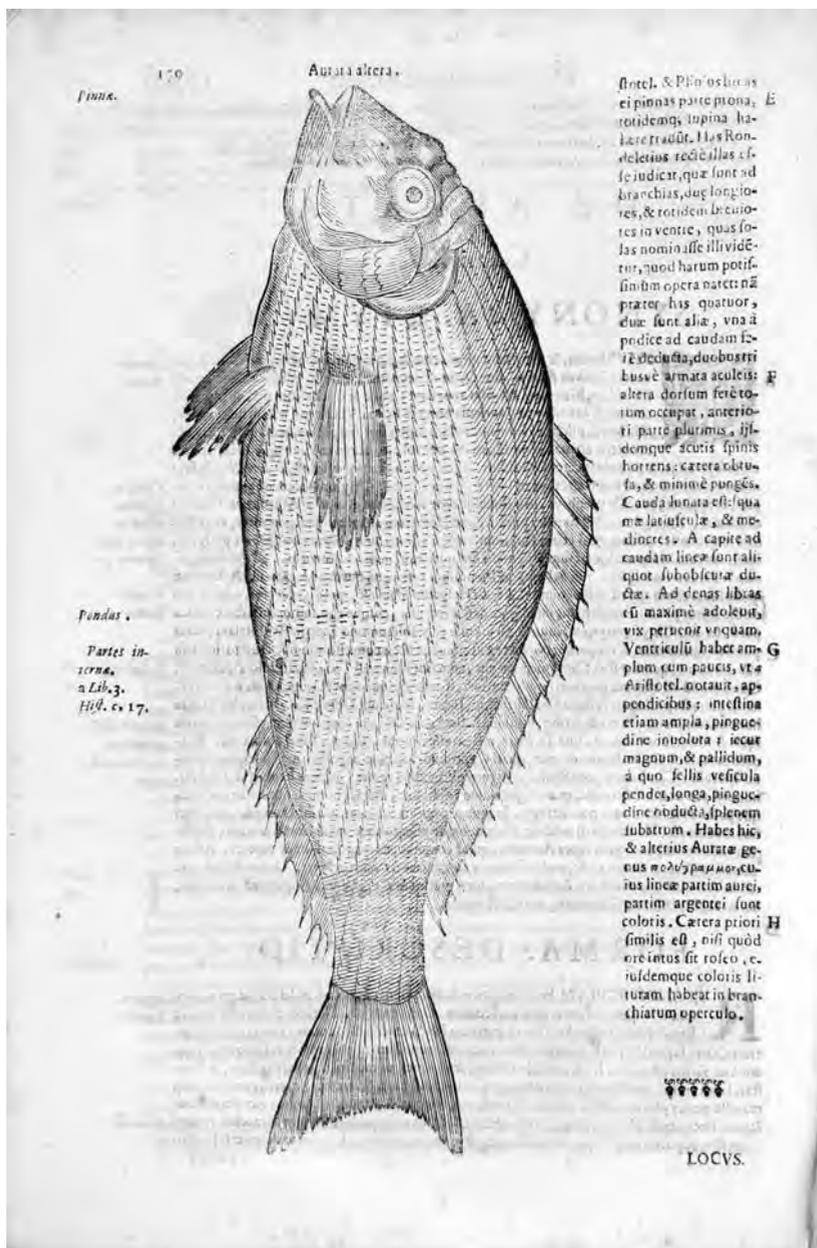
triarcale Santonino) o per vigilie e feste di precetto, teologica premessa a una generale disaffezione al consumo di prodotti ittici, dieteticamente imputabile alla natura fredda e umida di un alimento di pur facile reperibilità. Abbondantissimo nei corsi d'acqua di Friuli, Illiria e Stiria e nell'alto Adriatico, il pesce è consumato fresco – lessato, arrosto, fritto – oppure cotto e messo in gelatina, prodotto di punta dell'industria conserviera ittica istriana e dalmata. Alla pesca e al 'solennissimo sacrificio' del consumo dei prodotti ittici è dedicata una sezione di mostra che impiatta ostriche, capesante, tonni e orate: sono i reperti archeozoologici provenienti dagli scavi di Crosada, cui si affiancano cronache di pesca nell'alto Adriatico tratte dalle egloghe croate *Ribanje, La pesca e i discorsi dei pescatori* (Venezia, 1568) <sup>(51)</sup> del dalmata Petar Hektorović (Petrus Hectoreus, Lesina (Vis), 1487-1572).

Il poema in croato antico racconta una gita in barca di tre giorni tra Lesina, Brazza e Solta nell'estate del 1556 fatta dal poeta di Hvar in compagnia di due pescatori. Il mare riecheggia nei canti popolari, colonna sonora del viaggio: una *lauda*, due *bugarščica*, un *pisan*, che sono la più antica testimonianza scritta di musica popolare croata esistente. Dispiegati nel cuore dell'egloga, ne racchiudono il messaggio poetico, la lode dell'*otium*, svago semplice e arguto vissuto nell'operosità quotidiana. Il canto, il dialogo, il cibo gustato assieme annullano le disparità sociali fra tre uomini a pesca, uguali – a dispetto delle condizioni di vita e del mestiere – per accettazione della sorte, fede cristiana e intelligenza. Come l'osteria, anche la barca sospende le convenzioni sociali e affratella gli appetiti.

Nel menù FVG DOP seguono gli intermezzi – ricette a sorpresa, farcite o elaborate – distrazioni dalle portate principali, alla stregua di spettacoli di musica o giocolieri. Dopo un dentice arrosto, è il *prisma*, torta tradizionale di Hvar ripiena di formaggio e uova, a allietare assieme al canto il pic-nic estivo del poeta Hektorović, mentre alla mensa di osti e notabili tedeschi Santonino fa festa alle *fritole*, o *fritule* come le chiama il Camerario del comune di Trieste annotando nel 1452 ingredienti (farina, uova, formaggio, miele, pepe, zafferano e olio di frittura) e relativi costi per l'intermezzo del pranzo offerto a carnevale <sup>(52)</sup>.

<sup>(51)</sup> P. HEKTOROVIĆ [PETRUS HECTOREUS], *Ribanye i ribarscho prigovaranye i razliche stvari ine*, Venezia, Giovanni Francesco Camocio, 1568 (Zagreb, Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, R-598); cfr. P. HEKTOROVIĆ, *Ribanje i ribarsko prigovaranye. La pesca e i discorsi dei pescatori*, introduzione e traduzione italiana dal croato a cura di S. Trampuz, Edizione digitale CISVA, 2015.

<sup>(52)</sup> *Procuratores generales et Camerari*, XIII, 1452, CTS Bc Ad, 3B-C, XIII, L 35-52, c. 39r.



ULISSE ALDROVANDI, *De piscibus libri V*, Bologna, N. Tebaldini e M. Antonio Bernia, 1661; fol., CTS BC, collocazione Generale 10185 inv. n. 258134.

Infine, la carta dei vini: primeggiano i bianchi del territorio, ribolla e malvasia, toccasana contro la flemma arrecata dal pesce anche per gli «stomaci onnipotenti» (così Santonino) degli Alemanni: regnanti inclusi, se è vero che il vino, prodotto DOP per eccellenza di queste zone, è così rinomato da farne una questione politico-finanziaria-gastronomica che segna la storia di Trieste, quando il duca Leopoldo d'Asburgo accetta la dedizione all'Austria della città (1369) perché interessato ai suoi *bona et grandia vina*, refosco e ribolla, quest'ultimo oggetto ancora un secolo e mezzo più tardi di tributo annuo all'imperatore Massimiliano I.

Cristina Fenu

*L'alimentazione a Trieste tra Quattrocento e Seicento.  
I dati dell'archeologia*

Dalle indagini effettuate tra il 2000 e il 2004 nell'area della Cittavecchia di Trieste provengono importanti evidenze archeologiche ed archeozoologiche che hanno permesso di ricostruire le attività praticate, tra Tardomedioevo e Rinascimento, per il procacciamento, la preparazione e il consumo dei cibi. Nello specifico si tratta delle campagne di scavo condotte dal Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università degli Studi di Trieste, nell'ambito del Progetto Crosada<sup>(53)</sup>, nell'area cittadina di Crosada e dalla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio del Friuli Venezia Giulia in via dei Capitelli e in androna Aldraga<sup>(54)</sup>.

Nell'area compresa tra via Crosada, via delle Mura e l'arco di Riccardo la documentazione archeologica restituisce i segni di una ripresa dell'attività edilizia a scopi residenziali, avvenuta dopo un lungo periodo di abbandono dell'area nel corso dell'età altomedievale. A partire dalla metà del Quattrocento, infatti, alcune famiglie nobili scelsero di costruire le loro dimore nel

<sup>(53)</sup> Le indagini di ricerca erano state condotte nell'ambito del Progetto Crosada, in partenariato con il Comune di Trieste. Tale progetto si inseriva all'interno del Programma d'Iniziativa Comunitaria (PIC) Urban – Progetto Tergeste finanziato dalla Comunità Europea. Per i risultati dello scavo e l'analisi dei materiali cfr. *Trieste antica. Lo scavo di Crosada*, a cura di C. MORSELLI, Trieste 2007.

<sup>(54)</sup> Per uno studio preliminare dei contesti di scavo e dei materiali cfr. F. MASELLI SCOTTI, M. BIN, *Acquisizioni recenti di ceramica dagli scavi di Cittavecchia di Trieste*, in *The Heritage of the Serenissima*, a cura di M. GUŠTIN, S. GELICHI, K. SPINDLER, Proceedings of the International Conference (Izola – Venezia, 4-9 November 2005) Koper 2006, pp. 51-60; F. MASELLI SCOTTI, Tergeste, *la città medioevale alla luce dei rinvenimenti archeologici*, in P. CAMMAROSANO (a c.), *Medioevo a Trieste...*, cit., pp. 269-279.

quartiere ed in particolare lungo l'importante asse viario di via dei Capitelli. Testimonianze indirette della vitalità e della densità abitativa della contrada tra il Cinquecento e il Seicento si ricavano da alcuni immondezzai rinvenuti in associazione a contesti residenziali oppure inglobati in spessi strati di riporto, gettati in epoca posteriore per livellare l'area. Le loro caratteristiche ne rivelano la provenienza da butti domestici oppure pertinenti a strutture di tipo collettivo, quali conventi e ospedali, che nella zona dovevano essere numerosi. Al di fuori di Porta Donata, nell'area dei Santi Martiri, si trovavano infatti diversi complessi monastici, edificati nel corso del Medioevo, che si occupavano di dare alloggio ai pellegrini ed assistenza ai poveri e agli ammalati. Fra questi complessi vi era l'Ospitale della Santissima Annunziata, destinato al ricovero di «donne povere e impotenti» e noto dalle fonti a partire dal Trecento <sup>(55)</sup>.

Le suppellettili da cucina recuperate nei livelli archeologici testimoniano l'esigenza meramente pratica per cui esse venivano prodotte: accanto alle stoviglie in metallo e in legno, erano utilizzate olle in ceramica grezza per cuocere i cibi o per mantenere fresca l'acqua nelle dispense. Dalla fine del Quattrocento si diffonde l'uso di sospendere i recipienti sul fuoco: le pentole furono quindi dotate di anse sopraelevate e/o reticelle metalliche. In esse si cuocevano minestre e stufati di carne; singole porzioni venivano riscaldate invece in piccole olle che talora recano sulla superficie esterna tracce di contatto con il fuoco. Nel corso del Seicento nella batteria di stoviglie compaiono i tegami muniti di piedini di sostegno e presa tubolare, che venivano posti sulle braci di ampi piani di cottura. Completavano la cucina i boccali in ceramica invetriata di varie fogge e dimensioni, usati per contenere e versare i liquidi o come vasi potori, le pentole biansate, invetriate solo all'interno e con evidenti tracce di uso sul fuoco all'esterno, e altri contenitori di piccole dimensioni, probabilmente utilizzati per conservare unguenti o spezie.

Erano destinate invece alla mensa le ceramiche graffite, provenienti per lo più dal Veneto o dall'Italia settentrionale, costituite da boccali ma anche da forme aperte di varie dimensioni, dalle ciotole per uso personale ai grandi piatti da portata; sulle mense più ricche venivano utilizzate anche le ceramiche smaltate. I reperti recuperati attribuibili al XVI secolo, di produzione centro-italica, evidenziano come le forme e le decorazioni si siano evolute: accanto alle stoviglie dalle forme note, compaiono suppellettili dalle fogge e dalle decorazioni più complesse.

<sup>(55)</sup> Per la storia del quartiere dei Santi Martiri cfr. P. RIAVEZ, *Introduzione alla storia e archeologia del quartiere dei Santi Martiri a Trieste*, «Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria», n.s. XLV (XCVII della Raccolta), 1997, pp. 47-91.

I recipienti in vetro sono rappresentati da bottiglie, caratterizzate da lungo collo e corpo globulare, usate per servire in tavola il vino e l'acqua, e da calici con stelo decorato con protome leonina, oggetti molto raffinati di produzione veneziana.

Piuttosto interessante anche il ritrovamento di ceramica conventuale, consistente in piatti decorati con motivi cristologici, date o simboli di morte, materiale collegabile alla presenza, in zona, di strutture conventuali e collettive.

Renata Merlatti

### *Archeozoologia di un contesto urbano*

La ricostruzione delle attività di preparazione, cottura e consumo del cibo tra bassomedioevo e Rinascimento passa necessariamente, come per qualsiasi altro periodo storico, attraverso lo studio dei resti faunistici rinvenuti in un determinato contesto archeologico, e i risultati di tali analisi assumono un significato scientifico certamente più attendibile se si incrociano con quelli offerti, dove possibile, dalle fonti scritte o dalle altre attestazioni della cultura materiale. Per ciò che concerne Trieste, i risultati degli scavi condotti nell'area della Cittavecchia hanno consentito di portare alla luce una discreta quantità di elementi atti alla ricostruzione dei processi di trasformazione degli alimenti, alla loro presentazione e trattamento sulla mensa e al loro smaltimento come residui organici. Tra di essi, il complesso dei reperti archeozoologici ha consentito di valutare tutto questo e molto di più per un periodo cronologico molto ampio, che copre la vita intera della città, dalla sua fondazione in epoca romana alla prima metà del '900.

Per quanto attiene al periodo storico considerato in questo contributo, i resti faunistici provengono da due contesti riferibili rispettivamente al XIV–VX sec. (una quantità ridotta di reperti) e alle fasi pre-settecentesche<sup>(56)</sup>.

Lo scopo dell'analisi archeozoologica condotta a seguito delle ricerche effettuate in quest'area è stato quello di individuare in primo luogo le specie animali allevate o comunque sfruttate dalla comunità che viveva in questo settore della città o nelle immediate vicinanze. Le aree di allevamento e pascolo erano probabilmente più marginali, le ossa ritrovate in questo contesto ci indicano dunque non la composizione del campione vivente ma quella degli individui selezionati per lo più a scopo alimentare, le carcasse dei quali

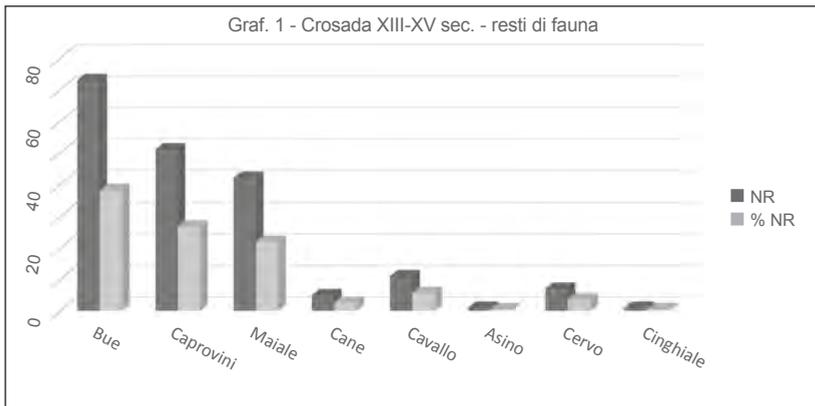
<sup>(56)</sup> G. PETRUCCI, *Analisi dei resti faunistici*, in C. MORSELLI (a c.), *Trieste antica...*, cit., pp. 511-559.

furono trattate, smaltite e infine aggredite in vario modo dagli agenti postdeposizionali.

La valutazione delle caratteristiche qualitative e quantitative del complesso faunistico permette poi di ipotizzare, specie per specie, le modalità di utilizzo e trasformazione dei prodotti da essi ottenibili e successivamente di comprendere, dove possibile, le modalità di formazione dei depositi archeologici sulla base delle associazioni con gli altri resti della cultura materiale e con i relativi aspetti tafonomici. Le tracce di frequentazione non sono di facile lettura, dal momento che in questi secoli l'area fu interessata, oltre che da attività edilizia, da riporti di materiali di scarico e da accumuli di rifiuti che spesso è difficile contestualizzare e soprattutto datare. Per quanto riguarda la prima fase considerata, i materiali faunistici provengono, oltre che da gettate di materiale di varia natura stese per drenare e livellare le superfici, da due grandi fosse di smaltimento di materiale edilizio e ceramico riferibile in massima parte ai secoli XIV e XV.

#### *Le tracce del tardo Medioevo (XIII-XV sec)*

Come si evince dal grafico 1, in questa fase risultano essersi accumulati resti provenienti dall'attività di macellazione di individui delle specie domestiche più comuni, e in particolare di buoi, seguiti da capre, pecore e maiali. Altre specie domestiche come il cavallo e l'asino sono presenti in percentuali irrisorie ad indicare evidentemente una minor importanza di tali specie o un utilizzo differente di tali animali. Le diafisi delle ossa lunghe del bue e le loro articolazioni recano fratture e tagli netti, indice di attività di trattamento delle carcasse. Alcune vertebre cervicali di cavallo sono interessate da fendenti por-





Reperti ceramici (piatto in ceramica graffita) e archeozoologici (scapola e femore di bue con tracce di macellazione) provenienti dagli scavi di Cittavecchia esposti in occasione della mostra (foto di Franco Levi).

tati longitudinalmente in modo da tagliare in due mezzene lo scheletro, chiaro segnale del fatto che anche questa specie veniva occasionalmente consumata.

Lo studio dei reperti faunistici permette di ipotizzare, sulla base delle età di morte degli individui, che bovini, capre e pecore venissero tenuti in vita abbastanza a lungo per poterne sfruttare i prodotti secondari, come il latte e gli alimenti da esso derivati, e la lana. Le carni degli individui più che maturi di bue capra, pecora e maiale erano frequenti sulle mense delle classi subalterne, come emerge dalle fonti cinquecentesche<sup>(57)</sup>. Nel caso delle pecore, gli individui di cui rimane testimonianza in questi livelli dell'area di Crosada risultano macellati in età appena adulta o adulta. Si trattava di animali di medie dimensioni, alti al garrese circa 60 cm. Altre informazioni interessanti ci vengono dalle specie selvatiche, che gettano uno sguardo sulla pratica dell'attività venatoria a Trieste nel XIV-XV secolo; i resti degli animali cacciati, in questa fase per lo più riferibili al cinghiale e al cervo, venivano poi smaltiti in quest'area insieme a quelli provenienti dall'abbattimento degli animali allevati. È probabile che si tratti dei residui provenienti da abitazioni di pregio

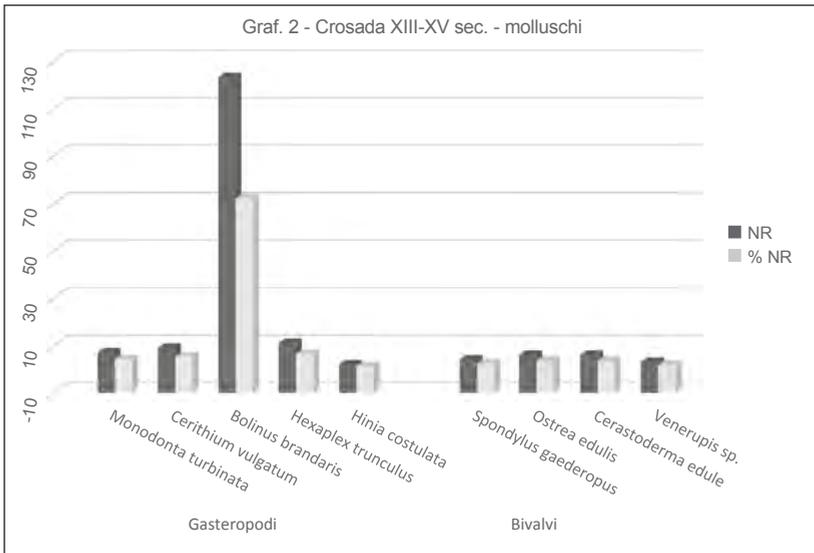
<sup>(57)</sup> Vedi *supra*.

situate nell'area, in cui alle preparazioni di carni più comuni si associava anche la selvaggina.

La fauna domestica è rappresentata anche da rari resti di cane. Un reperto significativo, una diafisi distale di femore affetta da una deformazione del tessuto osseo, è riconducibile ad un individuo di età avanzata.

In associazione ai residui di varia natura recuperati all'interno di fosse di scarico esplorate nell'area, sono stati rinvenuti anche i resti della lavorazione del palco di cervo e dell'osso. Si tratta di scarti della lavorazione che suggeriscono la pratica di un piccolo artigianato «domestico» a partire dalla materia dura di origine animale.

Oltre ai dati che si possono ricavare sul consumo della carne e dei prodotti secondari come conseguenza dell'allevamento di alcuni mammiferi, l'analisi archeozoologica ha permesso di valutare l'apporto dei molluschi all'alimentazione in questo angolo della città tra il 1400 e il 1500 (graf. 2).



Le specie attestate sono quelle più comuni in area altoadriatica. Tra i gasteropodi spicca decisamente il muricide *Bolinus brandaris* o murice spinoso, molto frequente sui fondali rocciosi ma anche sabbiosi o misti, raccolto sicuramente a scopo alimentare. Tra i bivalvi colpisce la scarsa rilevanza dell'ostrica *Ostrea edulis*, molto più diffusa nei livelli di età romana di Crosada in quanto probabilmente frutto di allevamento.

I risultati dello studio archeozoologico nell'area di Crosada per i secoli XIII–XV, sulla base della scarsa quantità di resti conservati, sembrano indicare un primo momento di frequentazione sporadica, in ripresa dopo la metà del XIV secolo, ma in generale di non elevato impatto.

Interessanti confronti per questo periodo provengono da contesti indagati nel centro di Cividale, dove, come in altri siti dell'Italia settentrionale, tra XIII e XIV secolo i bovini diventano sempre più rilevanti nell'economia, in particolare in quanto fornitori di carne, e per contro i suini risultano meno sfruttati del periodo precedente. Lo studio delle tracce di macellazione osservabili sulle ossa permette di risalire ai metodi di smembramento delle carcasse e di preparazione delle porzioni da cuocere, conservare e consumare. La macellazione comportava la suddivisione della carcassa in due mezzene, la disarticolazione, la fratturazione delle ossa per ottenere il midollo, che forse poteva sostituire l'olio o il grasso, la riduzione delle ossa più grandi; la cottura implicava quasi sempre una prima bollitura probabilmente in pentole di terracotta di cui abbiamo testimonianza anche nella documentazione archeologica di Crosada<sup>(58)</sup>. Tale metodo rendeva le carni più tenere (in questo caso le tracce di rimozione della carne e degli altri tessuti risultano meno visibili sulle ossa), e a ciò poteva fare seguito l'arrostimento. Le tracce di bruciatura possono essere visibili sulle estremità delle ossa che restavano esposte e non ricoperte dai tessuti molli<sup>(59)</sup>.

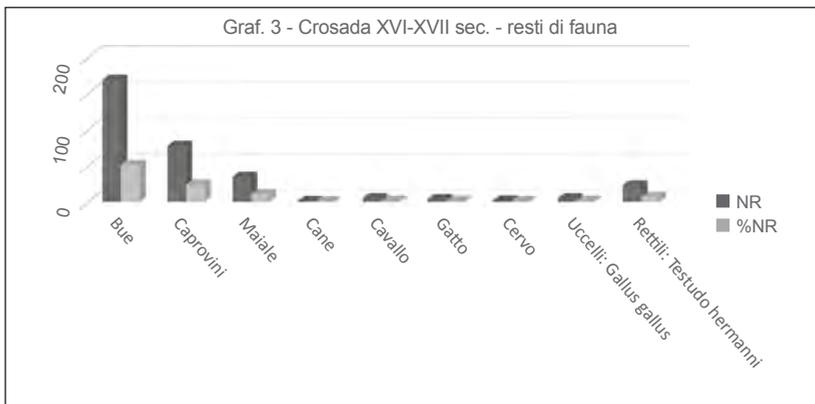
Accanto ai resti di mammiferi e di uccelli (in particolare pollame domestico), anche a Cividale sono state recuperate alcune specie di molluschi. In generale nei siti di età romana del Friuli Venezia Giulia risultano più frequenti le ostriche, mentre nei secoli successivi queste progressivamente diminuiscono e vengono preferite altre specie, diversificate a seconda dell'ambiente naturale in cui era inserito il sito.

#### *I dati archeozoologici di Crosada tra XVI e XVII secolo*

La documentazione proviene dai riporti funzionali alla messa in opera di pavimentazioni all'interno di alcune abitazioni, e dai riempimenti di fosse di

<sup>(58)</sup> G. PETRUCCI, M. ROTTOLI, E. CASTIGLIONI, *Risorse, preparazione e consumo del cibo tra alto e basso medioevo. Residui alimentari e vegetali da contesti urbani*, in S. VITRI, A. BORZACCONI, F. CAVALLI (a c.), *L'alimentazione a Cividale dal ducato longobardo alla corte patriarcale (VI-XIV secolo)*, Guida alla mostra, Museo Archeologico Nazionale - Cividale del Friuli, 2009, pp. 28-29.

<sup>(59)</sup> Vedi *supra*.



cantiere (utilizzate poi forse come immondezze) dove sono confluiti resti di macellazione di carcasse animali e frammenti di malacofauna.

Lo spettro faunistico è più ampio rispetto a quelli delle fasi precedenti (graf. 3). La conservazione dei resti è molto buona, e, sia pure in modo incompleto e con difficoltà di interpretazione a causa dei soliti problemi di coesistenza negli stessi accumuli di materiali più antichi e più recenti, l'analisi archeozoologica concorre a restituire un'immagine almeno parziale delle attività economiche praticate dagli abitanti di questo settore della città.

I bovini sono assolutamente prevalenti come numero di resti sulle altre specie. La loro importanza come fornitori di carne è indicata dall'elevato numero di tracce di macellazione riscontrabili sulle ossa, che indicano peraltro una certa ripetitività delle azioni di depezzamento delle carcasse e quindi una certa standardizzazione delle operazioni e della catena operativa di questa attività. In particolare ciò è visibile sulle ossa lunghe del bue come l'omero, il radio, il femore. I bovini relativi a questa fase dell'area abitata sembrano di dimensioni ridotte, almeno a giudicare dagli scarsi resti integri a disposizione. Qualche dato in più si riferisce alla popolazione ovina, come sempre più numerosa di quella caprina almeno a giudicare dai reperti ossei che attestano se non altro la macellazione preferenziale di questa specie. Alcuni elementi suggeriscono un'altezza media di circa 62 cm.

Accanto alle risorse ottenibili dalle specie domestiche, che sembrano indicare una maggior attenzione all'allevamento di bovini e caprovini ed allo sfruttamento dei prodotti da essi ricavabili, qualche indizio sulle attività di approvvigionamento di altre fonti alimentari viene dai resti di pesce e di tartruga terrestre. I resti determinati indicano la presenza di specie come l'orata, comune sui fondali rocciosi ma anche presso il litorale sabbioso, che può

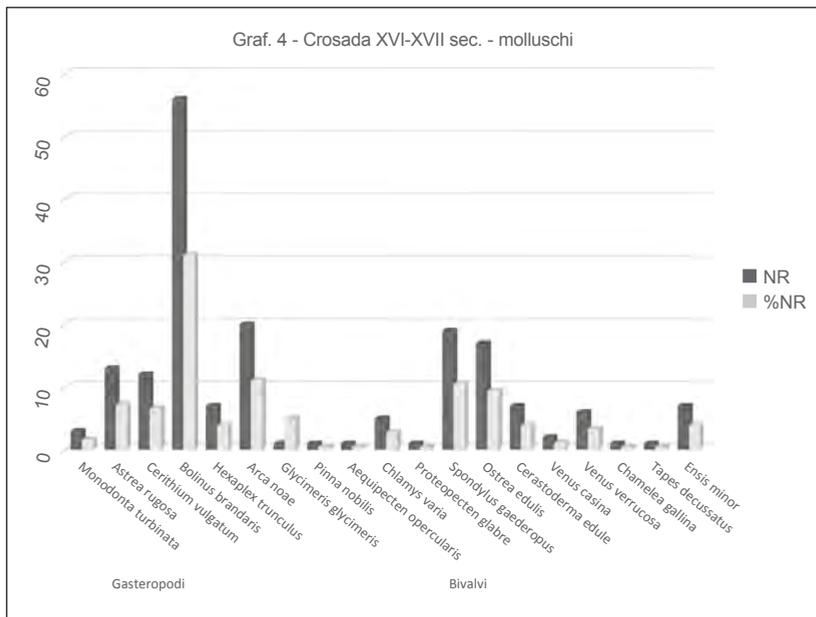


Resti di pesci e cefalopodi e ceramica graffita dagli scavi di Cittavecchia esposti in una delle teche (foto di Marino Ierman).

essere pescato tutto l'anno, accanto a altre specie di maggiori dimensioni come il nasello (*Merluccius merluccius*), pesce che vive a profondità variabili, su fondali fangosi o sabbiosi; il tonno, attualmente raro in Adriatico, forse era più diffuso nel XVIII secolo e richiedeva una pesca più impegnativa. Infine una vertebra può essere attribuita ad un piccolo squalo dell'ordine dei *Selachoidei*, forse un palombo, comune sui fondi melmosi a medie profondità. Queste specie erano probabilmente reperibili a poca distanza dalla costa triestina, a differenza di quanto avviene oggi.

Resti di tartaruga terrestre sono stati rinvenuti in contesti insediativi civili e religiosi italiani, medievali e rinascimentali<sup>(60)</sup>, e suggeriscono un consumo occasionale delle carni di questo animale. Si può ipotizzare che i resti provengano dallo smaltimento dei rifiuti organici relativi ad una struttura a carattere collettivo. La tartaruga era infatti spesso utilizzata come alternativa

<sup>(60)</sup> P. VILLARI, *Resti faunistici da uno scarico medievale del castello di Fiumedinisi (Messina)*, in *Archeologia Medievale* 15, 1988, pp. 609-642. G. COLONNELLI, J. DE GROSSI MAZZORIN, *Nuovi dati sull'alimentazione a Farnese (VT) nei secoli XV e XVI*, Atti del II Convegno Nazionale di Archeozoologia (Asti 1997), Forlì 2000, pp. 369-376.



alla carne nei periodi di astensione e digiuno all'interno delle comunità religiose <sup>(61)</sup>. Proprio in questo caso il confronto tra fonti documentarie e dati faunistici si rivela oltremodo utile per ricostruire l'alimentazione dei contesti conventuali presenti nella Trieste del '600.

Completano il quadro dello sfruttamento delle risorse animali in questa fase i dati relativi alla malacofauna (graf. 4). Oltre al consueto alto numero di esemplari di *Bolinus brandaris*, sono stati recuperati esemplari di *Spondylus gaederopus*, caratterizzato da una valva spinosa di colore violetto che forse veniva raccolta, spiaggiata, e conservata come oggetto ornamentale, e *l'Arca noae*, praticamente assente dalla documentazione dei periodi precedenti, ad indicare forse una maggior disponibilità di questa specie nelle acque del litorale triestino.

<sup>(61)</sup> Per gli usi alimentari relativi al Convento di Trinità dei Monti a Roma, nel XVI secolo, cfr. J. DE GROSSI MAZZORIN, C. MINNITI, *L'allevamento e l'approvvigionamento alimentare di una comunità urbana. L'utilizzazione degli animali a Roma tra il VII e il X secolo*, in *Roma dall'Antichità al Medioevo. Archeologia e storia nel Museo Nazionale romano Crypta Balbi*, in M.S. ARENA, P. DELOGU, L. PARODI, M. RICCI, L. SAGUI, L. VENDITTELLI (a c.), Milano 2001, pp. 69-78.

In conclusione, i dati esaminati permettono di interpretare il complesso faunistico di questa fase di frequentazione del centro storico come i residui dell'attività di preparazione e consumo di porzioni carnee: le tracce di macellazione sui reperti sono molto numerose ed indicano senza dubbio, nella fase più recente, la loro provenienza da ambiti di lavorazione «standardizzata» delle carcasse animali. La macellazione preferenziale di individui adulti nelle tre specie domestiche principali conforta l'ipotesi che venissero ricercati i prodotti secondari (latte e derivati, lana) oltre alla massima resa carnea.

Allo sfruttamento delle faune domestiche e del pollame si associava anche l'attività di caccia rivolta al cervo; abbiamo inoltre testimonianza della presenza della tartaruga terrestre, specie allevata a fine alimentare e utilizzata spesso in ambiti di vita collettiva (monasteri, ospedali) già durante il Rinascimento.

I molluschi raccolti nei livelli riferibili a queste fasi più recenti indicano un maggior consumo di muricidi, a differenza dei periodi precedenti, e più in generale un ampio spettro di specie disponibili, tipiche di fondi sabbiosi e misti, che certamente erano frutto di raccolta e integravano in qualche misura la dieta.

Gabriella Petrucci