

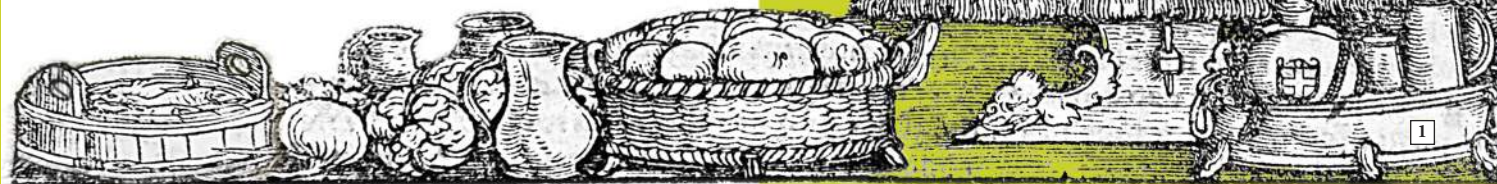


7 e 8 *piatto*, maiolica rinascimentale, XVI sec.  
*boccale trilobato monoansato*, maiolica faentina, XV - XVI sec.  
 Trieste, Civico Museo di Storia ed Arte

9 *piatto con campana sul fondo*, ceramica graffita, XV sec.  
 Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli Venezia Giulia  
 (per gentile concessione)



comune di trieste



# la cucina del mortaio e del pestello

alimentazione e salute  
tra medioevo e  
età moderna

**museo petrarchesco piccolomineo**

da lunedì a sabato 9 - 13; giovedì, anche 15 - 19;

Ingresso libero; chiuso festività civili e religiose

visite guidate sabato alle 11 e giovedì alle 17

si prenotano laboratori didattici per scolaresche e visite guidate per gruppi

partecipazione alle visite guidate: € 4,00, ridotti € 2,00

[www.museopetrarchesco.it](http://www.museopetrarchesco.it) e pagina Facebook

tel. +39 0406758184 e +39 0406758277

e-mail: [museopetrarchesco@comune.trieste.it](mailto:museopetrarchesco@comune.trieste.it)

a cura di Alessandra Sirugo e Cristina Fenu

25 settembre 2015

3 settembre 2016

**museo  
petrarchesco  
piccolomineo**

via Madonna del mare 13, Trieste

*Siamo quello che mangiamo*: quest'espressione ripetuta in infinite declinazioni nella cultura alimentare della società del benessere era consolidata già nella medicina medievale. È altrettanto vero che *mangiamo quel che siamo*, giacché l'alimentazione è influenzata da condizionamenti ambientali, economici, da valori religiosi, dall'organizzazione sociale.

L'idea di garantirsi la salute attraverso una dieta alimentare, un *regimen*, è antica, e risponde all'esigenza di trovare un equilibrio tra ragioni del piacere e ragioni della salute. Dal binomio alimentazione e salute nacquero nei secoli XIV e XV i *Regimina sanitatis* opere che, coniugando la tradizione scientifica latina e greca, mediata anche dagli adattamenti arabi, la divulgarono tra i medici, i farmacisti e i cuochi del loro tempo.

Dal sapere tradizionale si sviluppa la mostra pensata in occasione di NEXT, manifestazione che quest'anno ha per tema *BIologos – The Future of Life*, con un percorso espositivo testimonianza anche di vita quotidiana grazie a documenti d'archivio, vasellame e utensili che, un tempo appoggiati sulla tavola e sui focolari del nostro territorio, provengono dalle antiche case di Cittavecchia.

Viene esposto per la prima volta il *Trattato per la salute fisica e le malattie*, manoscritto alemanno del Quattrocento, adattamento dell'*Ordnung der Gesundheit* del medico tedesco Konrad von Eichstätt (m. 1342), il quale basa sull'alternanza stagionale dei cibi e sulla conoscenza delle loro proprietà la chiave di lettura per garantirsi la buona salute.

Nel clima dell'umanesimo europeo ha invece origine l'adattamento del *Libro di cucina del Maestro Martino da Como*, tradotto in lingua latina dal Platina che lo intitolò *De honesta voluptate et valetudine, Il piacere moderato e la buona salute*, esposto nell'edizione a stampa di Gerardo di Fiandra (Cividale, 1480).

La nascente letteratura gastronomica e i testi degli scrittori italiani (Petrarca, Boccaccio, Ermolao Barbaro) ci accompagnano nella riscoperta di usi e sapori antichi. Mortai e pestelli, olle, piatti, boccali, il progetto di cucina ideato da Andrea Palladio per Palazzo Antonini a Udine e le xilografie del *Petrarca-meister* (Augusta, 1532) ci permettono invece di ricostruire idealmente le cucine del tempo.

L'attenzione rivolta da Platina al cibo del territorio (nel suo caso, l'Italia centro-meridionale) è il movente per riscoprire la cultura alimentare di questa nostra regione d'Europa dal XIV al XVII secolo. Le fonti sono le "liste della spesa" - i registri di entrate e uscite delle magistrature comunali, delle casate nobiliari come i della Torre, dei conventi quali il cenobio benedettino di San Cipriano - e i diari di viaggio di personaggi curiosi di sapori locali.

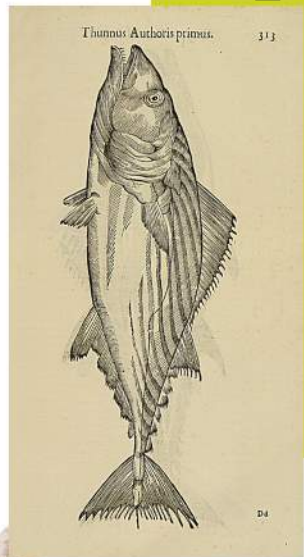
Modi e tempi di conservazione, confezione e vendita degli alimenti sono disciplinati dagli *Statuta* comunali del XIV e XV secolo, che stabiliscono norme igieniche e nuclei antisofisticazione per garantire la qualità del pane, del vino, dell'olio, del miele, della carne e del pesce che vengono immessi sul mercato cittadino.

È invece nei capisaldi della scienza agraria, quale il fortunatissimo poema didascalico *La coltivazione* di Luigi Alamanni, che sulle fonti classiche si innestano novità in fatto di vitigni e vini, uno dei prodotti DOP delle nostre terre, così rinomato già nel Trecento da esser questione politico-finanziaria che segna la storia di Trieste. Assieme ai vitigni più celebrati, il *figo moro* di Caneva e le pere da sidro o da tavola sono tra i prodotti DOP testimoniati dall'*itinerarium* di Paolo Santonino, cancelliere patriarcale che tra il 1485 e il 1487 accompagna il vescovo di Caorle in visita pastorale nelle terre di confine del Patriarcato di Aquileia.

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 abbinano cronache di pesca nell'alto Adriatico tratte dalle egloghe croate *Ribanje, La pesca e i discorsi dei pescatori* (Venezia, 1568) del dalmata Petar Hektorović e dalle *Rime pescatorie* del poeta veneziano Andrea Calmo. Completano il menù di pesce le tavole del Mattioli (1585) e l'apparato

5

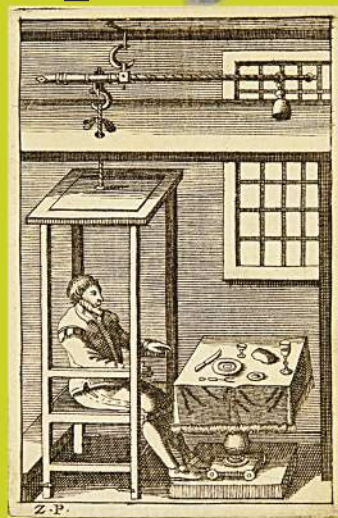
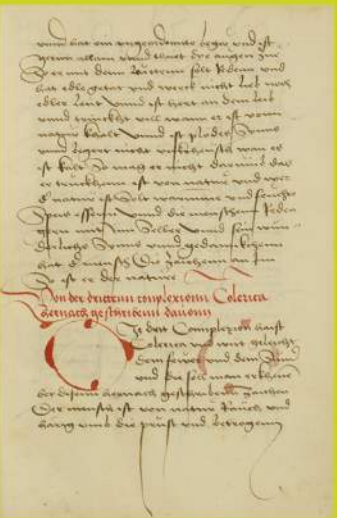
6



2

3

4



iconografico del *De piscibus* di Aldrovandi (1613). Ancora nella letteratura di viaggio seicentesca firmata Johann Weikhard Valvasor, storico della nazione carniolina, ritroviamo le tradizioni della civiltà alimentare slovena saldate con quella tedesca meridionale e notazioni sulla produzione vitivinicola e la frutticoltura nella Venezia Giulia. Il Seicento reca poi grandi mutamenti nella concezione nella dottrina degli umori su cui si era basata la medicina fino ad allora. Il medico giustinopolitano Santorio Santorio inaugura il metodo sperimentale in fisiologia, inventando una sedia-bilancia per stabilire le variazioni di peso del corpo dopo l'assunzione dei cibi e delle bevande e a seguito delle escrezioni visibili: nasce il concetto di metabolismo. I dipinti, *Frutta candida e frutta di stagione* di Pier Francesco Cittadini detto Milanese e le allegorie *Il gusto e l'odorato* di Johann Heinrich Schönfeld suggellano iconograficamente la concezione alimentare del XVII secolo.

- 1 FRANCESCO PETRARCA *De remediis utriusque fortune*, 1532 *La buona tavola*, particolare Trieste, Museo petrarchesco piccolomineo
- 2 [GIOVANNI DA CASTUA?] affresco, sec. XV, particolare dall'*Adorazione dei Magi*: i cuochi Chiesa di Sant'Elena, Gradischie di San Canziano (Istarska Zupanija, per gentile concessione)
- 3 *Diaetetisch oeconomic ordnung* [adattamento del *Regimen sanitatis* di KONRAD VON EICHSTÄTT] c. 9 r: *della complessione collerica* Trieste, Biblioteca civica A. Hortis
- 4 SANTORIO SANTORIO *De statica medicina*, 1710 Trieste, Biblioteca civica A. Hortis
- 5 ULISSE ALDROVANDI *De piscibus*, 1638 Trieste, Biblioteca civica A. Hortis
- 6 PIETRO ANDREA MATTIOLI *Discorsi [...] su Dioscoride*, 1585 Trieste, Biblioteca civica A. Hortis