

# Biblionauta

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

Firme Illustri

A cento anni dalla morte di Giosue Carducci riscopriamo il carteggio amoroso tra il poeta e Annie Vivanti

Letteratura gastronomica a *La Vigna*

## Lo scalco l'esperto culinario di Corte

La vita domestica delle corti signorili del XVI e XVII secolo era ripartita in innumerevoli mansioni, ma le più delicate spettavano ai cosiddetti "servitori della bocca", a coloro cioè che si occupavano dell'alimentazione del Principe e per questo erano ritenuti responsabili della sua salute. Fra loro, lo scalco sovrintendeva a tutte le operazioni di ambito culinario, dall'approvvigionamento del cibo all'organizzazione del lavoro di cuochi, camerieri, cantinieri, al "coreografico" svolgimento dei banchetti con cui ogni giorno si celebravano il potere e lo sfarzo del Principe e della sua Corte. L'importanza del suo ruolo era commisurata alla vastità delle conoscenze che doveva possedere: si intendeva di economia domestica, per poter risparmiare sull'acquisto delle derrate, e di medicina, per poter scegliere gli alimenti che meglio si confacevano allo stato di salute del Signore; doveva vigilare sulla corretta conservazione dei cibi, stilare i menù, consigliare il cuoco sulle ricette da eseguire, il bottigliere sul vino da servire, il trinciante sugli attrezzi da utilizzare, fino a preoccuparsi dell'abbigliamento più adatto a ciascun servitore. Doveva insomma sapere di tutto e l'ampia trattatistica dedicatagli tra Cinque e Seicento lo testimonia.



La voluminosa "Pratica e scalcaria" del lucchese Antonio Frugoli non spicca forse per originalità, dato che la materia era già stata ampiamente affrontata da più celebri professionisti (Domenico Romoli, Bartolomeo Scappi, Cristoforo da Messisbugo...), ma ha il merito di offrirci un quadro dettagliato delle competenze richieste a chi intraprendeva questa onorata quanto complicata professione. Il

trattato del Frugoli è diviso in sette libri: dopo il primo, "dedicato alle qualità richieste allo scalco e ai suoi dipendenti", segue nei successivi un minuto esame delle caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti con l'indicazione delle stagioni più adatte a consumarli e degli accostamenti più appropriati con vini e altri cibi; il settimo riguarda infine gli inventori di vivande e bevande antiche e moderne. Nella seconda edizione poi, conservata in un bell'esemplare alla Biblioteca "La Vigna" e apparsa a Roma nel 1638, l'opera si arricchisce di un ulteriore "Discorso sopra l'ufficio del trinciante" che, peraltro, nulla di nuovo aggiunge a quanto già detto da Vincenzo Cervio nel 1581.

Quali erano le caratteristiche di un buono scalco? Secondo il Frugoli, un'età compresa tra i 25 e i 60 anni, per acquisire l'esperienza richiesta ed essere in grado di sostenere le fatiche del lavoro; statura media (una persona troppo bassa non avrebbe potuto svolgere adeguatamente

il servizio alla tavola del signore); doveva essere affabile e cortese con tutti, anche coi suoi sottoposti, perché "chi ben comanda, sarà ben servito", avere costumi irreprensibili e un abbigliamento adeguato al gusto del suo signore. Continuando la lettura dell'opera, stupisce apprendere quali e quanti fossero i particolari che da vero regista della tavola doveva prendere in considerazione, a cominciare dalla scelta della stanza più adatta allo svolgimento del ricevimento in base alla

stagione e agli invitati, per finire con la disposizione delle vivande sulla tavola. Per noi di oggi sono davvero tante le curiosità sul mondo culinario del Rinascimento racchiuse nelle pagine della Pratica e scalcaria, una sorta di summa dell'arte della tavola negli intenti dell'autore, un'opera preziosa e rara di alta gastronomia dei secoli passati.

In alto: Ritratto di Annie Vivanti

Qui sopra: Frontespizio della "Pratica e scalcaria" di Antonio Frugoli lucchese, intitolata Pianta di delicati frutti... con la giunta del Discorso del trinciante, Roma, F. Cavalli, 1638 (Biblioteca Internazionale "La Vigna")

Bel ritratto di Antonio Frugoli in medaglione inciso per la seconda edizione della Pratica e scalcaria pubblicata a Roma nel 1638 (Biblioteca Internazionale "La Vigna").

Qui a destra: Antiposta e frontespizio del codice che contiene gli statuti della fraglia degli osti e dei tavernieri della città di Vicenza (Biblioteca civica Bertoliana, ms. 184). La carta di antiposta è impreziosita da una bella incisione acquerellata a mano che rappresenta S. Cristoforo secondo l'icografia classica tramandata dalla Leggenda aurea di Iacopo da Varagine. Si narra che Cristoforo, di statura gigantesca, abitasse sulla sponda di un fiume e traghettasse gratuitamente i viaggiatori sulle proprie spalle. Un giorno trasportò un bambino, il cui peso durante la traversata andò crescendo. Raggiunta l'altra sponda il bambino si manifestò come Gesù Bambino. È probabile che la leggenda sia nata dal nome stesso del santo che in greco significa "portatore di Cristo".



ANNIE VIVANTI

Il 16 febbraio 1907 l'Italia perdeva uno dei suoi poeti più acclamati: Giosue Carducci, che solo l'anno prima era stato insignito del premio Nobel. L'arte poetica di cui è padrone, meraviglioso strumento nelle sue mani, spesso impedisce di conoscere fino in fondo l'uomo abilmente celato dietro ai versi perfetti e raffinati. Un uomo il cui carattere e le cui passioni è giusto riscoprire, anche attraverso le lettere. I carteggi carducciani si rivelano infatti un efficace mezzo di indagine, proprio perché intimi e spesso scaturiti dall'indole più spontanea e sincera dell'autore.

È il 1889, e Carducci all'età di cinquantatré anni è acclamato come una celebrità. Ogni città in cui mette piede lo festeggia, ogni giornale parla di lui e ne segue gli spostamenti. Qualche mese, e sarebbe stato proclamato senatore del Regno. Tuttavia quell'anno sarebbe stato cruciale nella vita del poeta per un motivo diverso e davvero singolare: a Bologna, dove vive e insegna, riceve una lettera da una ventitreenne quasi sconosciuta, Annie Vivanti. Forse nessuno dei due poteva prevedere che la missiva sarebbe stata solo la prima di una lunghissima serie, raccolta oggi in uno fra i più curiosi e toccanti carteggi della letteratura italiana. La giovane chiedeva la possibilità di incontrare il grande poeta e gli sottoponeva alcuni versi da lei scritti con l'intenzione di poter diventare, un giorno, anch'essa scrittrice. Fin qui, nulla di strano. Ciò che invece risulta singolare è la risposta dell'illustre autore, specie considerando che egli vietava di far poesia

## "Caro, dolce Orco..."

di Marta Malengo (recuperacatalogo@bibliotecabertoliana.it)

alle donne e aveva stroncato con ferma decisione il lavoro di decine di poetesse. Con Annie qualcosa cambia radicalmente: non solo dimostra di apprezzarla come autrice, ma l'aiuta persino a pubblicare una raccolta di versi, "Lirica", che otterrà un certo successo e verrà ristampata più volte, elogiandone il lavoro addirittura nella Nuova Antologia oltre che in svariate recensioni. Le scriverà infatti: «Signorina, nel mio codice poetico c'è questo articolo: ai preti e alle donne è vietato far versi. Per i preti no, ma per Lei l'ho abrogato». E questa forse più di ogni altra una dichiarazione di stima e affetto. Sentimenti che presto sarebbero divampati in vera e propria fiamma d'amore, improvvisa e tanto più forte per un uomo come Carducci, sposato e che in vita sua aveva avuto sporadiche relazioni certo mai tanto appassionate. Ed è così che Carducci, il poeta tutto d'un pezzo ed inflessibile, spesso annoiato da chi troppo lo adora arrivando persino a cacciare da una sua lezione Dino Campana che lo ammirava, da sempre strenuamente attaccato al classicismo più puro e profondamente tradizionalista, si ritrova ad amare, ricambiato, una giovane donna che potrebbe essere sua figlia. Ed a stimarla nel più sincero dei modi, apprezzandola come autrice oltre che come donna. Annie, così diversa dal poeta, giovane e vivace, disinibita, anticonformista e a suo modo innovatrice, gli scriverà: «Siete bello, siete superbamente bello ed io Vi adoro. [...] Non sono più triste, non sono più cattiva, ed è aperto a Voi il mio cuore, e Vi ama, Vi ama!». Un amore che durerà qualche anno, suscitando scandalo per la differenza d'età e soprattutto per la scelta dei due di non nascondersi, anzi mostrarsi in pubblico senza vergogna. Finché non si consumerà come spesso accade alle passioni più travol-

genti, per proseguire poi in una splendida e profonda amicizia che durerà invece per tutta la vita. Nelle lettere il poeta non mancherà mai di darle affettuosi consigli ed incitarla al lavoro: «Lavora, lavora; non dubitare di te. Col tuo spirito, alla tua età, bisogna aver coraggio e fiducia», mentre le parlerà dolente della sua situazione fisica, appena colpito da un'emorragia celebrale: «Sono percosso. Scrivo poche righe a stento col lapis. E la parola non è del tutto e sempre libera». Un Carducci stanco quindi, affaticato da un lavoro che purtroppo vorrebbe ma non riesce più a svolgere, ed una vecchietta che si fa sempre più vicina. Eppure Annie gli sarà accanto con le sue lettere spronandolo a continuare nonostante la fatica: «Scrivete ancora poesie, a rasserenare Voi, e migliorare il mondo». Il corpo è debole, ma il pensiero, il cuore è sempre vicino alla sua Annie: è così che l'appoggerà e sosterrà fino alla fine, difendendola spesso dalle invidie e dai pettegolezzi più infamanti, confortandola quando una sua opera non ottiene il giusto riconoscimento, arrivando persino ad urlare "Vigliacchi!" contro le fischiate di disprezzo scatenatesi a teatro dopo la messa in scena di un'opera dell'autrice. Lei lo ricambierà adoperandosi in tutti i modi possibili perché al suo "Orco", come affettuosamente usava chiamarlo, venisse assegnato il Nobel: scriverà un intenso e sincero profilo del poeta proprio in quella Nuova Antologia dove, qualche anno prima, Carducci aveva tessuto le lodi della giovane scrittrice. E riuscirà nel suo intento: l'ambito premio gli verrà consegnato il 10 dicembre 1906, appena due mesi prima che la morte lo colga. Annie gli aveva da poco scritto: «Chissà, chissà chi passerà per primo! Poco importa. Io spero solo che al di là del Ponte ci ritroveremo!».

## Arti e mestieri a Vicenza

Qualcuno beve, qualcuno gioca, qualcuno vive in malo modo

# La fraglia degli osti e le taverne a Vicenza

di Laura Zacchello (ferro@bibliotecabertoliana.it)

«In taberna quando sumus, non curamus quod sit humus»: sono questi i versi di un celeberrimo canto medioevale, tratto dai Carmina Burana, che descrive l'ambiente delle taverne in cui «quidam ludunt, quidam bibunt, quidam indiscrete vivunt» qualcuno beve, qualcuno gioca, qualcuno vive in malo modo. La taverna è un luogo che appartiene all'immaginario di molti scrittori, che ce la descrivono come un locale fumoso, talvolta torbido, in cui si fa ogni tipo di incontro, equivoco e non, si assoldano sicari, si attingono informazioni: dalle taverne medioevali alle taverne di Tolkieniana memoria, alla molto più celebre osteria di Gorgonzola, dove il povero Renzo Tramaglino, spinto dal buon vino, si lascia andare a quelle dichiarazioni che lo costringeranno alla fuga.

È il 1458 quando i tabernari di Vicenza ci lasciano i loro statuti, testimonianza della vita non solo di una corporazione di mestiere, ma anche di quella che Fernando Bandini definisce «la densa galassia delle osterie vicentine». Dalla lettura della matricola si apre un'inedita finestra su quel mondo di ultimi che talvolta certa storia pomposa e un po' retorica preferisce trascurare. La fraglia degli osti, che si interessa del ricco tessuto di osterie e taverne della città, è una delle più antiche fraglie di Vicenza, ricordata fin dal 1264. Le norme che ci giungono, piuttosto tarde, sono molto simili a quelle delle altre corporazioni e ci parlano di quel protezionismo tradizionale delle associazioni di mestiere che provvedeva a tutelare gli osti appartenenti alla fraglia nei confronti di chi si improvvisava venditore di «carne, pesse, torte o altre cose da magnare» in piazza o di vino nelle fiere, costringendolo a pagare 15 soldi. La pena per la contravvenzione ad alcuno degli arti-

coli non è da poco: oltre alla pena pecuniaria, il gastaldo minaccia di «mandar tore li pigni a tuti quel che contrafarano» e «tolti li pigni se possano far vender fina zorni tri, poi serano tolti senza mandato alguno e non obstante alguna exception»: una pignorazione è sempre una pena molto gravosa! Una notizia interessante si trova alla fine del codice della matricola: si tratta di una rubrica degli statuti comunali relativa ai pesi e alle misure, che viene trascritta per permetterle il rispetto da parte degli osti. Si parla di quella pietra che era collocata nel Peronio e che riportava le misure a cui si dovevano rifare le corporazioni. La

fraglia si dovette munire di una "bozola" di materiale non facilmente alterabile (al tempo il bronzo) perché quella era la misura giusta che l'oste doveva osservare nella vendita del vino, sia forestiero che nostrano. Sappiamo quindi che all'epoca il vino straniero che veniva più facilmente venduto era il Malvasia, il Ribolla di Creta o il Trebbiano di Romagna. Se l'oste o l'ostessa - le donne taverniere non erano rare - avessero dovuto provare che ne avevano bevuto o che lo avevano versato per errore e che la misura all'origine era colma. L'ultimo paragrafo ci porta alla memoria l'immagine dei "quartini", le bottigliette di vetro recanti il bollo di piombo che anticamente venivano usate in osteria e che oggi si trovano ormai solo dai rigattieri. L'ordinanza ne spiega l'esistenza: nessun oste della città o del territorio poteva pensare di misurare il vino al minuto «cum galeta seu copa» ma solo «cum boceta quae sit vitrea bullata cum bulla Communis vicentie», cioè una boccetta di vetro recante il bollo dell'autorità: a quel tempo del comune, al tempo dei nostri nonni del famoso "dazio".

