

SIMONA GAVINELLI*
Gli umanisti e il vino

Avviato sulla fine del Trecento dalla lezione di Francesco Petrarca, e animato dapprima dall'iniziativa di una *élite* di intellettuali dediti alle *humanae litterae*, l'umanesimo italiano permeò poi gradualmente i vari ambiti della vita civile e assunse il carattere di «moto nazionale e unitario», secondo una felice definizione di Carlo Dionisotti¹. L'innovativa 'idea-guida' fu un ribaltamento epistemologico applicato ai modi e ai contenuti del percorso formativo degli studi, in quanto si presupponeva come ineludibile via d'accesso alle altre arti liberali la profonda conoscenza del latino (eventualmente del greco), verificato sulle grammatiche, ma soprattutto posseduto attraverso la diretta lettura degli autori classici². Tale consistente bagaglio di conoscenze, incamerate con rigore di metodo, delineava le nuove figure emergenti nel panorama culturale, e la cultura così intesa fu il comune tessuto di confronto, ambito e conquistato da campioni di arti un tempo solo *mechanicae*, come architetti, pittori e scultori quali Leon Battista Alberti, Mantegna e Donatello³. Secondo l'espressione suggerita dall'umanista fiorentino Leonardo Bruni, «litterarum peritiam cum rerum scientia coniungit», l'autentica erudizione era però conseguita solo nell'unione delle parole alle cose, cioè attraverso la conoscenza della realtà effettiva⁴. Per-

¹ C. DIONISOTTI, *Discorso sull'umanesimo italiano*, in ID., *Geografia e storia della letteratura italiana*, Torino 1967, p. 190.

² Una sintesi dei temi e dei problemi dell'umanesimo è contenuta in: *Renaissance humanism: foundations, forms and legacy*, edited by A. Rabil jr., I-III, Philadelphia 1988.

³ F. RICO, *Il sogno dell'umanesimo. Da Petrarca a Erasmo*, Torino 1998 [tit. orig.: *El sueño del humanismo. De Petrarca a Erasmo*, Madrid 1993], pp. 3-9.

⁴ L. BRUNI, *De studiis et litteris*, in *Leonardo Bruni Aretino, Humanistisch-philosophische Schriften*, a cura di H. Baron, Leipzig-Berlin 1928, p. 6.

tanto, superando la mera verbosità fumosa, verso la metà del XV secolo questi nuclei di intellettuali, pur in una società poco elastica e fortemente gerarchica, ottennero il monopolio dell'educazione. Con effetti di dirimpente successo riuscirono addirittura a trasmettere i principi retorici di imitazione e di emulazione agli schemi comportamentali quotidiani, influenzando i canoni dell'abbigliamento, gli intrattenimenti e la *politesse* conviviale della vita di corte e della emergente borghesia mercantile⁵.

L'ottimistico entusiasmo per il metodo filologico e la predilezione per i temi più impegnati della letteratura aulica, classica e patristica, ridussero in larga parte il dispiegarsi più ampio dei generi letterari, soprattutto quelli di matrice comica e 'popolare' dei *carmina potatoria*, che pure avevano avuto un'autorevole tradizione, prima classica e poi medievale, nei *Carmina Burana*⁶. Il vino quindi, destabilizzante per l'armonia psicofisica dell'uomo, affiora in maniera rapsodica, fortemente condizionato dalle posizioni assunte nei suoi confronti dai conclamati modelli di riferimento, primo fra tutti Petrarca.

Questi, oltre che sommo poeta, aveva scelto di essere *philosophus*, cioè amante della sapienza sostanziata di forti richiami alla morale cristiana e all'etica austera di Cicerone, Virgilio, Seneca. Non sorprende dunque che nel *De vita solitaria* – forse il migliore dei suoi trattatelli in prosa, concepito nello stile edificante dell'epistola senechiana sulla ricerca del silenzio in cui coltivare l'ascesi cristiana e l'*otium* letterario – l'attivismo forzato dei centri urbani venga stigmatizzato nella descrizione topica di un lauto banchetto signorile, dove è sottolineata l'ostentazione del lusso nelle suppellettili e nelle portate. Tuttavia, come avviene pure nell'*Africa*, il poema epico al quale Petrarca aveva affidato la sua gloria imperitura, nell'episodio in cui Magone, poco prima di morire, costeggia le coste liguri delle Cinque Terre produttrici di vino, l'immancabile rassegna dei vini invecchiati si risolve in una compiaciuta citazione letteraria (VI, 850-853)⁷. Quei vini che spumeggiavano nei bicchieri d'oro rutilante nel *De vita solitaria*, I, 2, 10-12, ripetono identici gli altisonanti nomi di «Gnosos, Meroe, Vesevus e Falernus» e sono dottamente desunti dai

⁵ RICO, *Il sogno*, p. 31. Più in generale: *La città e la corte. Buone e cattive maniere tra medioevo ed età moderna*, a cura di D. Romagnoli, Milano 1991.

⁶ Sui temi del vino, del gioco, della taverna celebrati nei *carmina potatoria* medievali: *Carmina Burana*, ed. B.K. Vollmann, Frankfurt a. M. 1987, pp. 596-704.

⁷ F. PETRARCA, *L'Africa*, a cura di N. Festa, Firenze 1926 (Edizione Nazionale delle opere di Francesco Petrarca, 1), p. 166; cfr. anche V. FERA, *La revisione petrarchesca dell'«Africa»*, Messina 1984 (Studi e testi, n.s., 3), pp. 261-263.

testi classici di Columella, Lucano e Plinio il Vecchio⁸. Una netta condanna del vino, connotata da elementi autobiografici, figura invece nell'epistola autografa, inserita nella raccolta delle *Senili*, XII, 1, e indirizzata da Arquà all'amico e medico personale Giovanni Dondi dell'Orologio⁹. Rinfocolando una mai sopita polemica contro l'inettitudine e l'ignoranza dei medici in genere, sia gli architetti papali di Avignone, sia gli anonimi e oscuri praticanti, Petrarca, stilando a pochi anni dalla morte una sorta di trattatello sul regime alimentare, reagisce con veemenza alle sollecite prescrizioni alimentari del Dondi, che gli aveva raccomandato di sospendere il digiuno prolungato pregandolo di non mangiare assolutamente frutta e di bere vino al posto dell'acqua¹⁰. Opponendosi persino al magistero di san Paolo, che aveva esortato Timoteo a curarsi con il vino senza bere più acqua «Noli, inquit, adhuc aquam bibere» (*Ad Tim.* I 5, 23), proprio a favore dell'acqua Petrarca accampava una serie di illustri *exempla* letterari, tratti dagli storici, come Livio o Valerio Massimo, o dai poligrafi quali Aulo Gellio, che avevano magnificato i vantaggi di cui godevano gli astemi, volontari o meno, rispetto alla genia dei bevitori, definiti spregiativamente con il termine medioevale di *meribibuli*, letteralmente bevitori di vino puro. Sono infatti addotti come esempio gli abitanti delle Alpi, avvezzi a sedare la loro sete nelle fonti trasparenti, le popolazioni della Gallia, e persino le tenaci e gloriose matrone romane, per le quali bere vino comportava la pena capitale, che poteva essere impunemente inferta dal marito stesso, qualora le avesse sorprese con il bicchiere in mano. A suo modo di vedere, all'insegnamento storico degli antichi si sommava una scontata controindicazione medica del vino, privo in sé di proprietà curative e in grado solo di disturbare lo stomaco causando spiacevoli e disonorevoli disagi. Gli stessi medici, e coloro che esaltavano i benefici del digiuno, potevano essere tacciati di incoerenza perché di fatto finivano per ingozzarsi a pranzo e a cena¹¹. Chi si fosse infine ostinato a ricorrere al vino per porre riparo ai danni procurati dal suo smodato uso, sarebbe incorso nel paradosso di voler «spegnere la fiamma con la fiamma»¹²:

⁸ F. PETRARCA, *De vita solitaria. Buch I. Kritische Textausgabe und ideengeschichtlicher Kommentar*, v. K.A.E. Enenkel, Leiden-New York-Köbenhavn-Köln 1990 (Leidse Romanistische Reeks van de Rijksuniversiteit te Leiden, 24), pp. 66-67.

⁹ Sul Dondi: T. PESENTI, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 41, Roma 1992, pp. 96-104.

¹⁰ A. PETRUCCI, *Epistole autografe*, Padova 1968 (Itinera erudita, 3), pp. 13-14; 40-51 n° 11.

¹¹ PETRUCCI, *Epistole*, p. 44.

¹² PETRUCCI, *Epistole*, p. 48 rr. 273-274: «Sed nos gule culpam stomacho damus et invectos vino morbos vino pellere, quasi flammam flammis extinguere nitimur».

«Tubes ut ieiunium a pueritia usque ad hanc etatem, sine intermissione servatum, linguam et inertis more cursoris in stadii fine deficiam; atqui non nunc noviter audio consilia medicorum divinis adversa esse consiliis, nec sum nescius quid et medici et qui ieiunium damnant dicere soliti sint, utilius esse et honestius cibum partiri...».

Con queste premesse appare chiaro che gli obiettivi pedagogici e civili soprattutto del primo umanesimo fiorentino e lombardo non lasciassero molto spazio alla celebrazione positiva di una bevanda legata sì alla convivialità, ma foriera di eccessi euforizzanti che minavano la *gravitas* dell'umanista.

Nella produzione umanistica impegnata è dunque più raro trovare parole dedicate al vino. Per un gigante della filologia quale Lorenzo Valla, fiero polemist contro tutti gli orecchianti del latino e avversario perfino di Poggio Bracciolini, il termine 'vino', in quanto privo di particolarità morfologiche o sintattiche, non merita alcuna menzione autonoma nelle *Elegantie*, il suo corposo manuale di grammatica, retorica e stilistica, esito di una gestazione pluriennale lungo la prima metà del Quattrocento che, a dispetto del titolo, per il lettore non presenta nulla di 'elegante' o di accattivante ma costituisce il manifesto letterario di un'epoca¹³.

Analogamente accade nei sussidi grammaticali di vario livello e di diversa destinazione, compilati dai suoi epigoni, da Nicolò Perotti fino a Erasmo da Rotterdam¹⁴. Curiosa e inaspettata, quanto sintomatica della ripercussione sociale che ebbe l'umanesimo, è invece una sezione del *Vocabularium* di Giovanni Tortelli, il medico letterato amico di Valla autore, tra l'altro, di una grammatica elementare del greco pensata per chi volesse completare la propria formazione anche sui classici greci con un soggiorno integrativo a Bisanzio, secondo il costume in voga. Nel testo il contenuto propriamente grammaticale si arricchisce di indicazioni turistiche di stampo pratico, evidenti in un breve glossario bilingue tematico inerente il lavoro, la casa, ma soprattutto la tavola, con il nome dei cibi e dei vini; vi si legge dunque come si dice 'vino mescolato con acqua', o gli aggettivi che qualificano il vino: *novum*, *antiquum*, *album*, *rubeum*, o penosamente *acetosum* invece che *recens*, *calidum*, o *amarum*¹⁵.

¹³ S. GAVINELLI, *Le «Elegantie» di Lorenzo Valla: fonti grammaticali latine e stratificazione compositiva*, «Italia medioevale e umanistica», 31 (1988), pp. 205-257, con bibliografia di riferimento.

¹⁴ Una panoramica sugli autori che hanno fatto tesoro nei loro scritti del magistero grammaticale valiano è proposta in S. GAVINELLI, *Teorie grammaticali nelle «Elegantie» e la tradizione scolastica del tardo Umanesimo*, «Rinascimento», 31 (1991), pp. 155-181; RICO, *Il sogno*, pp. 19-28.

¹⁵ La sezione con parole trascelte dal volgare, studiate appunto per chi volesse recarsi in Grecia, si intitola «Hae dictiones videntur primo adiscendae quando quis linguam graecam adiscere vellet», e si

L'interesse per l'Oriente greco, la minaccia incombente dell'avanzata turca, e le cognizioni geografiche, incrementate dall'arrivo a Firenze dei codici greci con la *Geografia* di Tolomeo, dilatarono gli orizzonti umanistici e aprirono il varco ad una nuova sensibilità verso le scoperte geografiche, sfociate alla fine del secolo XV nell'impresa di Cristoforo Colombo¹⁶. Un riflesso di questo clima si coglie nell'ambizioso e polemico *De varietate fortunae* del fiorentino Poggio Bracciolini. Nell'annosa riflessione sui rimedi ai colpi avversi della sorte è inserita una digressione etnografica sulla coltivazione della vite in India, intesa come indice di civiltà, purtroppo appannaggio di una porzione limitata di abitanti poiché nel resto della regione circolava unicamente un tipo di bevanda ricavata dal riso¹⁷.

L'umanesimo resta comunque un fenomeno complesso, dalla produzione sostanzialmente aulica. Ma in un quadro per lo più compatto il tema del vino riesce ugualmente a insinuarsi, soprattutto in opere di carattere scientifico, oppure in schegge letterarie di inattesa vivacità, inserite in generi più flessibili, come l'epistolografia o la produzione di tipo comico.

Ed è di nuovo Poggio Bracciolini a costituire una gradita eccezione con la *vis comica* delle sue *Facetiae*. Secondo la testimonianza dell'autore che, come è noto, fu stimato scrittore apostolico presso la Curia romana, questi motti arguti e sboccati, in genere brevi e di intrattenimento novellistico, furono concepiti fin dall'epoca di papa Martino V in un luogo curiosamente denominato *Bugiale*, officina di menzogne, dove i segretari papali si svagavano raccontandosi pettegolezzi piccanti e feroci, secondo una consuetudine cui nessuno osava sottrarsi nel timore di essere colpito in contumacia dagli strali della sapida maldicenza dei convenuti¹⁸. Il vino affiora nella macchietta del *De potatore*, incentrata su un robusto bevitore colpito da una forte febbre che gli procurava una grande arsuria: ma ai medici, riuniti al suo capezzale per sanarlo, il paziente in effetti intimava che gli eliminassero solo la febbre, in quanto alla sete avrebbe provveduto per con-

trova nel manoscritto autografo Basel, Universitätsbibliothek, F VIII 3, ff. 141r-164v, in particolare f. 141v: M. CORTESI, *Il «Vocabularium» greco di Giovanni Tortelli*, «Italia medioevale e umanistica», 22 (1979), p. 479; EAD., *Umanesimo greco*, in *Lo spazio letterario del Medioevo*, 1. *Il Medioevo latino*. III: *La ricezione del testo*, Roma 1995, p. 470.

¹⁶ P.O. LONG, *Humanism and science*, in *Renaissance humanism*, III, pp. 486-512; RICO, *Il sogno*, pp. 52-55.

¹⁷ POGGIO BRACCIOLINI, *De varietate fortunae*, ed. critica con intr. e comm. a cura di O. Merisalo, Helsinki 1993, pp. 166 e 240-241.

¹⁸ POGGIO BRACCIOLINI, *Facezie*, Milano 1983 (Biblioteca Universale Rizzoli), pp. 406-408.

to suo¹⁹. Nella *Facetia* LXXIII un ribaltamento comico dei tradizionali valori morali investe invece l'ubriachezza, il turpe risvolto della gola, condannato come vizio deprecabile, legato al diavolo nell'infame tempio della taverna²⁰. A un padre che ammoniva il figlio contro i devastanti effetti dell'ubriachezza, additandogli un avvinazzato oscenamente riverso per strada e deriso da uno stuolo di ragazzi, il figlio, allettato più che altro dagli evidenti effetti afrodisiaci del vino, chiedeva bramosamente al genitore dove fosse in vendita una qualità così efficace²¹.

Il ricorso letterario al vino, che dall'antichità aveva trovato *humus* fecondo nel filone comico, è rivisitato agli albori dell'umanesimo da Sicco Polenton (1375-1447) con il *Catinia*, una commedia in cui l'omonimo protagonista è appunto un venditore di catini approdato fortunatamente in un'osteria tra buontemponi. Nonostante la rudezza stilistica, il latino in cui è scritta presenta rimarchevoli commistioni con il volgare, o deformazioni lessicali dello sperimentalismo 'macaronico' che più tardi sarà interpretato, se pur con codici linguistici diversi, da due monaci letterati dalla vita emblematica: Francesco Colonna nell'*Hypnerotomachia Poliphili* e Teofilo Folengo nelle *Macheronee*²². L'opera ebbe una fortuna immediata, soprattutto in area veneta, ed è quindi degno di menzione che il possessore di uno dei quattro codici superstiti sia stato proprio il vescovo bresciano Domenico de Dominicis, conosciuto per la sua raffinata bibliofilia²³. Oltre alla ricorrente ite-

¹⁹ «... sitim autem mihi curandam relinquit»: BRACCIOLINI, *Facezie*, p. 260.

²⁰ C. CASAGRANDE, S. VECCHIO, *I sette vizii capitali. Storia dei peccati nel medioevo*, Torino 2000 (Saggi, 832), pp. 145-146.

²¹ «... ubi est id vinum, quo iste ebrius factus est, ut ego etiam eius vini dulcedinem degustem»: BRACCIOLINI, *Facezie*, p. 192.

²² Sul Colonna resta fondamentale lo studio FRANCESCO COLONNA, *Hypnerotomachia Poliphili*, ed. critica e comm. a cura di G. Pozzi, L.A. Ciapponi, I-II, Padova 1980 (Medioevo e umanesimo, 38-39). Per Teofilo Folengo: M. CHIESA, *Teofilo Folengo tra la cella e la piazza*, Alessandria 1988 (Contributi e proposte, 2); TEOFILO FOLENGO, *Baldus*, a cura di M. Chiesa, I-II, Torino 1997 (Classici italiani, 99). Una scheda sulla *princeps* di MERLIN COCAI POETAE MANTUANI *Liber Macaronices libri XVII non ante impressi, Venetiis 1517*: T. PESENTI, A. GRIECO, in *coquatur ponenda... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, [Firenze] 1996, p. 190. Si segnala inoltre la recente ristampa anastatica dell'edizione settecentesca: TEOFILO FOLENGO, *Opus macaronicum*, rist. anast. dell'edizione Braglia 1768-1771, con una premessa di G. Bernardi Perini, Volta Mantovana-Mantova-Bassano del Grappa 1996.

²³ SICCO POLENTON, *Catinia*, ed. critica a cura di G. Padoan, Venezia 1969 (Memorie dell'Ist. Veneto di sc., lett. ed arti. Cl. di sc. morali, lett. ed arti, 34/3), pp. 1 e 38-39 con indicazione del Vat. lat. 8533. Per la bibliofilia del Dominicis: C. VILLA, *Brixiana*, «Italia medioevale e umanistica», 12 (1977), pp. 243-261.

razione dell'invito «bibamus, comedamus, gaudeamus», l'esaltazione del vino e della vita gaudente è giustamente affidata all'oste, *Bibio* (dal nome parlante coniato con un richiamo alla radice latina di *bibere*). Dopo aver accusato l'improvvido avventore per avere violato la ferrea «lex Bibia», che proibiva a chiunque di saldare il conto prima di avere scolato l'ultima goccia di vino, l'oste magnifica a lungo il *creticum malvacetum*, la malvasia aromatica dell'isola di Cipro. Segue la corale e partecipata approvazione di tutti gli avventori, immersi nella delibazione di un vino aggettivato quasi secondo un *climax* ascendente «quam dulce, bonum, suave sit», mentre, secondo la tradizione, l'acqua è nemica della natura dell'uomo perché fa male allo stomaco e lo istupidisce: per questo Dio ha dato l'acqua alle bestie, e il vino all'uomo, in modo da renderlo loquace, audace e combattivo «loquaciorem, audaciorem, pugnaciorem». A questo punto si impone la prevedibile stoccata antiaccademica contro la patente *stultitia* dei letterati, che di norma sono sempre deboli e pallidi dato che si ostinano a mescolare all'acqua del vino, ma sempre in poca quantità²⁴. Un affondo sagace, levato tuttavia da chi aveva stilato la prima autentica storia della letteratura, gli *Scriptores illustres Latinae linguae*.

Sottolineature aneddotiche e amare considerazioni di tono autobiografico trapassano in una lunga epistola di Enea Silvio Piccolomini, il futuro papa Pio II, la *De curialium miseris*, in cui, con esasperazioni retoriche ispirate alla *Satira V* di Giovenale, è rappresentata l'avvilente durezza della vita dei cortigiani. In un clima scandito da rigidi cerimoniali e da irrinunciabili etichette gli uomini delle corti nobiliari sono spesso costretti a vivere nelle rivalità, infamati dalle calunnie e oppressi da estenuanti attese di cibo e bevande che vengono comunque serviti in una mensa separata, lurida e sordida. Mentre si diffonde nell'aria l'invitante fragranza dei vini aromatici di Gallia, Grecia e Ungheria, destinati alla tavola dei signori, i cortigiani faticano a conquistarsi un vino che sa di aceto, comunque annacquato, troppo caldo o gelato, connotato dalla feccia sul fondo e da colore e sapore sgradevoli, versato infine puntualmente in pochi boccali di legno annerito, per il gretto timore che i bicchieri d'argento possano essere rubati, quelli di vetro rotti²⁵.

Un inatteso quanto immediato elogio del vino e della sua forza fiaccante, con i riverberi goliardici dei beoni esaltati nei *carmina potatoria*, si rileva nelle amare riflessioni moralistiche nella poesia pastorale a impronta virgiliana di

²⁴ POLENTON, *Catimia*, pp. 120-123, e volgarizzato da un anonimo alle pp. 194-198.

²⁵ AENAE SILVII PICCOLOMINEI SENENSIS *Opera quae extant...*, Basileae, ex officina Henricpetrina, [1571] [= Frankfurt a. M. 1967], pp. 727-728.

Battista Spagnoli Mantovano, monaco carmelitano dal 1463, dopo una giovinezza dissoluta, e precettore di casa Gonzaga, che qui vogliamo ricordare anche per un delicato elogio della città di Brescia, omaggio forse alla terra d'origine della madre, Costanza de' Maggi²⁶:

«Et tibi magna natant vitreis armenta sub undis
Brixia, et implentur madida tua retia praeda».

Nell'*Egloga IX*, nota peraltro anche in una anteriore redazione manoscritta dove i versi in questione non compaiono, insieme alla dura critica della corruzione della Curia romana, squaderna alcuni toni anticipatori della proteiforme quanto sboccata poetica che sarà folenghiana²⁷. Nelle parole del poeta mantovano il vino, efficace terapia per lo spirito, combatte la sete bicchiere dopo bicchiere; con il quinto viene sferrato l'attacco finale, la vittoria spetta al sesto ed è del settimo il trionfo definitivo²⁸:

«Vina sitim minuunt animique doloribus obstant,
vina ut amicitias vires ita corporis augent.
Haec parit hora bonos, si patria vina racemos.
Funde iterum, potare semel, gustare secundus
colluit os potus, calefacta refrigerat ora
tertius, arma siti bellumque indicere, quartus
aggreditur, quintus pugnat, victoria sexti est;
septimus (Aenophili senis doctrina) triumphat».

Cerniera tra generi letterari differenti è invece il *De honesta voluptate et valetudine* del mantovano Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, la prima opera di alimentazione

²⁶ E. FACCIOLI, *Mantova. Le lettere*, II, Mantova 1962, pp. 151-202 che a p. 184 riporta la lode di Brescia e delle acque del Benaco; V. ROSSI, *Storia letteraria d'Italia. VI: Il Quattrocento*, aggiornamento a cura di R. Bessi, Padova 1992, pp. 756, 779, 780.

²⁷ E. CARRARA, *La poesia pastorale*, in *Storia dei generi letterari italiani*, Milano 1904, p. 264, dove corregge in «vitreis» la forma riportata «vitreis»; L. PIEPHO, *The organization of Mantuan's Adulescentia and Spenser's Shepbeardes Calendar: A comparison*, in *Acta Conventus Neo-Latini Bononiensis*, Proceedings of the Fourth international Congress of neo-latin studies (Bologna 26 August-1 September 1979), edited by R.J. Schoeck, Binghamton (N.Y.) 1985 (Medieval & Renaissance Texts & Studies, 37), p. 578; G. ECHARD, *The Eclogues of Baptista Mantuanus: A medieval and humanist syntesis*, «Latomus», 45 (1986), pp. 837-847; L. PIEPHO, *Mantuan and religious pastoral: Unprinted versions of his ninth and tenth Eclogues*, «Renaissance Quarterly», 39 (1986), pp. 644-672, specialmente pp. 646-647.

²⁸ *Egloge fratris Baptistae Mantuani ...*, Mediolani, Lignanorum fratrum impensa, [s. a.], p. GVII r-v, cfr. G. BOLOGNA, *Le cinquecentine della Biblioteca Trivulziana. I: Le edizioni milanesi*, Milano 1965, p. 161 n. 443.

sganciata dalla trattatistica agronomica, pur con intenti terapeutici e speculazioni filosofiche antiepicuree, in un sapiente amalgama di edonismo cristiano e di medicina araba. Il trattato fu intrapreso negli ambienti colti e aristocratici della Curia romana quando il Platina, futuro primo prefetto della Biblioteca Vaticana, venne a contatto con il controverso ambito della dotta Accademia Romana guidata da Pomponio Leto. Fu poi completato durante la detenzione in carcere (dove era entrato con altri membri dell'accademia travolto dalle accuse di epicureismo e dalle insinuazioni di pazzia in quanto aveva insultato pubblicamente il papa Paolo II), e soprattutto dopo la sua scarcerazione, quando fu magnanimamente accolto dal giovanissimo cardinale Francesco Gonzaga, di cui era stato precettore²⁹. Lo stesso cardinale fu generoso mecenate in rapporto con Mantegna e oculato committente della *Favola* di Orfeo del Poliziano, che contiene il noto coro delle Baccanti inneggianti al vino: «Ognun segua Bacco»³⁰.

Con il *De honesta voluptate* il Platina intendeva proporre un prontuario di *haute cuisine* padana, intessuto di erudizione classica, che attingeva soprattutto da Plinio il Vecchio e dal raro Apicio, coniugata con il retaggio dei medievali *regimina sanitatis*. La novità risiede però nel copioso ricorso ad una fonte inaspettata, e mai citata esplicitamente come *auctoritas*³¹: il ricettario personale di Martino de Rubeis, cuoco di fama al servizio del cardinale Ludovico Trevisan († 1464) che, segno dei tempi, nel *Libro de arte coquinaria* aveva elevato a dignità letteraria un'arte sostanzialmente manuale³². Nei dieci libri del Platina è inserito un unico pas-

²⁹ A.S. CHAMBERS, *Il Platina e il cardinale Francesco Gonzaga*, e M.E. MILHAM, *New aspects of «De honesta voluptate»*, in *Bartolomeo Sacchi il Platina (Piacenza 1421-Roma 1481)*, Atti del convegno internazionale di studi per il V centenario (Cremona, 14-15 novembre 1981), a cura di A. Campana, P. Medioli Masotti, Padova 1986 (Medioevo e umanesimo, 62), pp. 9-19, e 91-96, alle pp. 95-96 precisa come con la *princeps* del 1470 il *De honesta voluptate* sia stato il primo libro di cucina stampato in Europa; M.E. MILHAM, *La nascita del discorso gastronomico: Platina*, in *coquatur ponendo*, pp. 125-129; PLATINA, *On right pleasure and good health. A critical edition and translation of De honesta voluptate et valetudine*, by M.E. Milham, Tempe (Arizona) 1998 (Medieval & Renaissance Texts and Studies, 168), pp. 12-51.

³⁰ A. TISSONI BENVENUTI, *L'Orfeo del Poliziano*, Padova 1986 (Medioevo e umanesimo, 61), pp. 1-3, 163-167.

³¹ Pare che il codice Oxford, Bodl. Libr., Add. B 1 contenga un'epitome della *Naturalis historia* di Plinio impiegata dal Platina; sembra inoltre che Pomponio Leto, animatore della discussa Accademia romana, avesse curato le edizioni del *De re rustica* di Varrone e Columella e forse del *De re coquinaria* di Apicio: MILHAM, *La nascita del discorso*, p. 127.

³² PLATINA, *On right pleasure*, pp. 12, 50-51. Su Martino de Rubeis e sul codice Washington, Library of Congress, Medieval Manuscript, n° 153: E. FACCIOLI, *Arte della cucina: libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, I, Milano 1966, pp. 119-204; A. BERTOLUZZA, *Libro di cucina*

saggio sull'uva (II, 4), mentre il vino nero figura variamente come ingrediente della focaccia persiana dal nome virgiliano, *Moretum Persicinum*, in grado di reprimere la bile e di giovare al fegato (VIII, 7), oppure mescolato all'aceto per una salsa agrodolce destinata al pesce, ma adatta allo stomaco e al fegato (VIII, 17); riceve infine nel *De vino* un paragrafo autonomo, costruito sull'ostentata autorità di Plinio il Vecchio e del medico romano Celso (X, 69)³³.

Tutt'altro spirito, gaudente ed eccessivo, aleggia nell'epica 'macaronica' di *Baldus* del padovano Teofilo Folengo, non propriamente umanista, ma emblematico ed inquieto monaco benedettino che adolescente aveva fatto la sua professione nel monastero di Sant'Eufemia di Brescia, una città più volte menzionata nel poema per l'industria estrattiva del ferro³⁴. I lazzi buffoneschi sono amplificati in effetti dall'uso consapevole di un latino sapientemente deformato sul volgare di piazza, spesso adoperato per adombrare insegnamenti morali: così, in relazione al vino, l'ideale di Folengo, affidato ai personaggi positivi, sembrerebbe risolversi nella sobrietà assoluta che fu degli uomini dell'età dell'oro o dei monaci del deserto. Ma le «grasse Muse», evocate all'inizio del poema come ispiratrici della poesia macaronica, sotto la presidenza di Gosa, la gozzuta musa della Valtrompia che trangugia i 'fiadoni' o 'cialdoni' di Brescia, trovano degna celebrazione tra le compagnie di bevitori e di mangiatori³⁵. L'apoteosi è raggiunta durante il sontuoso pranzo offerto dal re di Francia ai futuri genitori del protagonista, *Baldus*, appunto (I, 390-513): con la sovrintendenza del cuoco Gambone, maestro dell'«arte pappatoria», prorompe un iperbolico catalogo di vivande, gioia di ghiottoni e di storici dell'alimentazione. Dopo un vortice di selvaggina, intingoli, salsicce, morbide lasagne, l'arrivo del *dessert* finale, costituito da

del Maestro Martino de Rossi, Trento 1993; M.E. MILHAM, *Platina and Martin's 'Libro de arte coquinaria'*, in *Acta Conventus Neo-Latini Hafniensis*, edited A. Moss et al., Binghampton (NY) 1994 (Medieval and Renaissance Texts and Studies, 120), pp. 669-674; F. FANIZZA, in *Coquatur ponendo*, p. 293. Per una panoramica sui libri di cucina tardomedievali: B. LAURIoux, *I libri di cucina italiani alla fine del medioevo: un nuovo bilancio*, «Archivio storico italiano», 154 (1996), pp. 45-54.

³³ PLATINA, *On right pleasure*, pp. 138, 355, 358, 464-466.

³⁴ FOLENGO, *Baldus*, I, pp. 124-125. Sulla parentesi bresciana del Folengo: E. SANDAL, *Il giovane Folengo a S. Eufemia. Ipotesi su un manoscritto*, e R. NAVARRINI - M. PEGRARI, *Folengo monaco a Brescia: l'ambiente monastico e il «realismo» folenghiano*, in *Teofilo Folengo nel quinto centenario della nascita (1491-1991)*, Atti del Convegno (Mantova-Brescia-Padova, 26-29 settembre 1991), a cura di G. Bernardi Perini, C. Marangon, Firenze 1993 (Accademia nazionale virgiliana di scienze, lettere ed arti. Miscellanea, 1), pp. 205-211; 241-264.

³⁵ Sui fiadoni, fiadie o cialdone, che sottolineano la brescianità del Folengo, cfr. anche L. MESSADAGLIA, *Vita e costume della rinascenza in Merlin Cocai*, I, a cura di E. e M. Billanovich, Padova 1973 (Medioevo e umanesimo, 13), p. 191.

torte, ostriche e pasticcini, è inaffiato da una sapiente profusione di vini destinati a «spegnere la fiamma con la fiamma», con una ricercata ripresa della formula petrarchesca incontrata nella citata lettera a Giovanni Dondi dell’Orologio³⁶. L’ideale ‘carta dei vini’ di Folengo contempla la malvasia, il vino di Somma Vesuviana, il Mangiaguerra, la vernaccia dolce di Volta Mantovana, quella bresciana prodotta a Cellatica, il trebbiano di Modena, i moscatelli di Perugia o i vini di Corsica. Vini *doc*, potremmo dire: questi, in effetti, con le rispettive qualità organolettiche, la gradazione alcolica e i suggerimenti sugli abbinamenti ai cibi, si ritrovano in due capisaldi della letteratura enologica, *Della qualità dei vini*, di Sante Lancerio, che fu bottigliere di papa Paolo III Farnese (1534-1549)³⁷, e l’opera del più ambizioso Andrea Bacci, archiatra di papa di Sisto V, ma soprattutto naturalista, che nel *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de convivis antiquorum* (1596), sullo scorcio del secolo XVI volle compendiare usi e costumi correlati al vino da cui traspare comunque un’esperienza pratica costruita sul campo, inserendo anche una retrospettiva sull’antichità con ampi ricorsi alle citazioni classiche (Plinio il Vecchio, Columella)³⁸.

A conclusione di questa rapida e discontinua carrellata sul vino nelle fonti umanistiche si potrebbe pensare a un brindisi, almeno di sollievo. Per dovere di cronaca occorre tuttavia precisare che, alla fine del suo celebre *Galateo*, Giovanni Della Casa non solo colpiva gli eccessi del vino, ma deplorava soprattutto la moda del brindisi, emergente proprio a quell’epoca come importazione dall’estero, ed esortava pertanto i buoni cortigiani a un garbato boicottaggio³⁹:

«Lo invitare a bere (...) cioè far brindisi, è verso di sé biasimevole, e nelle nostre contrade non è ancora venuto in uso, siché egli non si dee fare. E se altri inviterà te, potrai agevolmente non accettar lo ’nvito, e dire che tu ti arrendi per vinto, ringraziandolo, o pure assaggiando il vino per cortesia, senza altramente bere».

³⁶ FOLENGO, *Baldus*, I, pp. 100-112, in cui nell’espressione macaronica del v. 500 p. 110 «Ignem sic sic morzarier igne», non è identificata l’allusione petrarchesca della citata *Sen.* XII, 1, cfr. n. 11.

³⁷ SANTE LANCERIO, *Della qualità dei vini*, in FACCIOLI, *Arte della cucina*, I, pp. 315-341.

³⁸ ANDREA BACCI, *Storia naturale dei vini: dei vini d’Italia e dei conviti degli antichi in sette libri con l’aggiunta di notizie sui vini artificiali e sulle cervoglie, sui vini del Reno, della Gallia, della Spagna e di tutta l’Europa e su ogni uso dei vini*, Roma 1596, trad., pref. e indici di M. Corino, Torino 1985; A.J. GRIECO, *La gastronomia del XVI secolo: tra scienza e cultura, in & coquatur ponendo*, pp. 151-153, 186-187. Sul personaggio: M. CRESPI, in *Dizionario biografico degli Italiani*, V, Roma 1963, pp. 29-30.

³⁹ GIOVANNI DELLA CASA, *Galateo ovvero de’ costumi*, a cura di E. Scarpa, Modena 1990, p. 48; cfr. anche la scheda di A. MANCIULLI, in *& coquatur ponendo*, pp. 119-120. Sul Della Casa: A. SANTOSUOSSO, *The bibliography of Giovanni Della Casa. Books, readers and critics 1537-1975*, Firenze 1979; ID., *Vita di Giovanni Della Casa*, Roma 1979.