HAUTES ETUDES
histoire de l'art/storia dell'arte

Suspendre l'éphémère : l'art de la fête en Europe à l'Époque moderne

sous la direction de

Sabine Frommel
Juliette Ferdinand
Giulia Cicali

Campisano

hermann

Suspendre l'éphémère : l'art de la fête en Europe à l'Époque moderne

Cette publication a été soutenue par :

En couverture :
Filippo Gagliardi, Filippo Lauri, *Giostra dei Caroselli*, huile sur toile, 1656-1659, 231 × 340 cm, Roma, Museo di Roma a Palazzo Braschi (détail)

HAUTES ETUDES
histoire de l'art/storia dell'arte

Collection dirigée par
Sabine Frommel
François Queyrel
Émilie d'Orgeix

Riproduzione vietata, anche parziale, senza l'autorizzazione dell'editore.

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell'editore.

Progetto grafico di Gianni Trozzi

© copyright 2024 by
Campisano Editore Srl
00155 Roma, viale Battista Bardanzellu, 53
Tel +39 06 4066614
campisanoeditore@tiscali.it
www.campisanoeditore.it
ISBN 979-12-80956-66-8

HAUTES ETUDES
histoire de l'art/storia dell'arte

Suspendre l'éphémère : l'art de la fête en Europe à l'Époque moderne

sous la direction de
Sabine Frommel
Juliette Ferdinand
Giulia Cicali

Campisano Editore

hermann

Remerciements

Nous remercions tous les auteurs des contributions, l'EPHE-PSL et l'équipe Histara pour le généreux financement, l'Académie Nationale de San Luca pour l'hospitalité durant les journées d'études, Massimo Dal Bianco, Véronique Vinand pour la relecture et les corrections, Carole Barbour et Eva Renzulli pour la relecture des textes en anglais ; Francesco Guidi pour les conseils rédactionnels.

Index

pag. 7 Tempo e spazio della festa. Dal transitorio al permanente, e viceversa
Giulia Cicali, Juliette Ferdinand, Sabine Frommel

I - LA DIPLOMATIE DE LA FÊTE

21 Cieli, padiglioni, paradisi meccanici ed altre cose: Leonardo e la scenografia "da festa"
Sara Taglialagamba

37 A fountain for the emperor: the Septizodium and Charles v's triumphal entry into Rome
Emanuela Ferretti

47 L'immagine degli apparati regali: storia e memoria di quattro "felicissime nozze" tosco-francesi (XV-XVIII)
Giulia Cicali

61 Progetti politici di lunga gittata nell'*Entrée* di Maria de' Medici a Avignone (1600)
Sara Mamone

73 La diplomatie de l'éphémère dans la Rome pontificale au XVIIe siècle. Protagonistes, pratiques et représentations
Martine Boiteux

87 Forteresses, tours enchantées et arcs triomphaux : monuments éphémères des tournois français de la Renaissance
Marina Viallon

99 Prélude au tour de France de Charles IX : le carnaval de 1564 à Fontainebleau
Vincent Droguet

II - STUPEUR ET MERVEILLE DE LA THÉÂTRALISATION

117 Vestire l'effimero nel Rinascimento: antico e moderno nei costumi delle feste
Alessandra Zamperini

127 Metamorfosi in tavola. I banchetti delle meraviglie tra Italia e Francia nel Rinascimento
Juliette Ferdinand

143 Fontaines de scène, fontaines de fête, fontaines de jardin : la scénographie des eaux dans l'œuvre de Tommaso Francini
Emmanuel Lurin

167 Les statues de neige et de glace réalisées par des étudiants et professeurs de l'Académie royale d'Anvers dans les rues de la ville en 1716 et 1772
Ria Fabri, Piet Lombaerde

183 Symbol of Venice: the doge in ritual and *en fête*
Andrew Hopkins

197 Fabbriche effimere in Ungheria tra XVI e XVII secolo
Péter Farbaky

207 *Pompa funebris* dans l'ancien *Commonwealth* polono-lituanien entre la fin du XVIIe et le milieu du XVIIIe siècle. Le cas exceptionnel du monastère de pèlerinage paulinien de Jasna Góra
Michał Wardzyński

III - DU TRANSITOIRE AU PERMANENT

229 Gli archi effimeri rinascimentali. Il *Libro degli Archi* di Giuliano da Sangallo. Un probabile catalogo
Olimpia Ratto Vaquer

243 Temporaneo e perenne: l'eredità delle architetture effimere romane di Antonio da Sangallo il Giovane
Micaela Antonucci

257 Feste pubbliche a Palermo nell'età degli Asburgo. Istituzioni, architettura, città (1516-1700)
Maria Sofia Di Fede

271 Costruire l'effimero alla corte sabauda. Modelli, architetti e maestranze nella città capitale tra XVI e XVII secolo
Valentina Burgassi

285 The Ceremony for the Ostension of the Holy Face at Jaén Cathedral
Felipe Serrano Estrella

ANNEXES

301 Index des noms

315 Index des lieux et des monuments

323 Les auteurs

Metamorfosi in tavola. I banchetti delle meraviglie tra Italia e Francia nel Rinascimento

Juliette Ferdinand

«Quando entrammo, i nostri occhi e i nostri spiriti si rallegrarono di tanta bellezza, amenità e ricchezza. C'era una credenza piena di bicchieri fatti con tutti i materiali possibili, oro, argento, avorio, cristallo, vetro, porcellana, e ce n'erano anche di materiali umili, come bosso, corno, osso, stagno, argilla, in cui la bellezza dell'arte dava valore alla vile materia di cui erano fatti» [1].

La realizzazione di un pasto è per definizione il risultato di un processo di trasformazione, nel quale le materie prime sono modificate e sublimate dall'uomo con vari scopi: esaltarne le qualità gustative ed estetiche, ricercare abbinamenti armoniosi o innovativi, o semplicemente cucinare gli alimenti in modo da renderli più digeribili o addirittura commestibili. Le diverse sostanze, isolatamente o in combinazione tra loro, sono sottoposte ad operazioni quali cottura, fusione, distillazione, che si avvicinano all'arte dell'alchimia. In questo senso la preparazione di un banchetto in età moderna dialoga inevitabilmente con la sperimentazione e la curiosità che caratterizzano la cultura rinascimentale. L'utilizzo delle materie nelle loro più svariate forme ha ispirato creazioni elaborate e messinscene degne di opere teatrali spettacolari, nonché oggetti, la cui funzione originale era di servire le pietanze, che diventano opere ingegnose e virtuosistiche.

I rituali di convivialità e di magnificenza dei banchetti che hanno animato la società e la cultura di corte tra XIV e XVIII secolo sono lo specchio di una cultura per la quale i pasti andavano ben oltre la necessità di nutrire il corpo. L'immagine che i potenti volevano dare di se stessi si esprimeva certamente attraverso la scelta delle pietanze servite, ma anche, e forse ancora maggiormente, tramite la loro presentazione, che esaltava la *magnificentia* del principe in termini di ricchezza, ma anche in termini di *inventio*, con una spiccata ricerca per l'effetto sorpresa.

Cos'è rimasto di questi momenti intensamente orchestrati e tanto dispendiosi quanto fugaci? Come ricostruire il cerimoniale del pasto a partire dai reperti materiali sopravvissuti a questi momenti, per definizione effimeri? Possono gli oggetti e le descrizioni essere in grado di catturare e restituire, almeno in parte, la teatralità e i messaggi espressi dai simposi rinascimentali?

Tali quesiti sono stati indagati da numerosi studi, che hanno analizzato i documenti iconografici, quali incisioni, disegni, pitture o arazzi che ci permettono di affacciarci alla tavola dei principi del Rinascimento [2]. Altri invece si sono

concentrati sui documenti scritti, come le descrizioni di cerimonie nuziali o di feste di corte, o le relazioni di ambasciatori che riportano alcuni tra i più fastosi banchetti allestiti per cerimonie ad alto valore politico. Altri ancora hanno analizzato i trattati, pubblicati tra Quattro e Cinquecento, dedicati all'arte del banchetto, che oltre alle ricette ci danno informazioni sullo svolgimento e gli strumenti necessari alla buona riuscita della festa[3]. Infine l'attenzione è stata rivolta verso piatti e posate, acquamanili e coppe, unici protagonisti e testimoni dei banchetti che non siano scomparsi, e che rappresentano per il banchetto ciò che la scenografia è per il teatro. Talvolta effimeri – pensiamo all'arte della piegatura di tovaglioli, o ai trionfi di zucchero –, talvolta duraturi – come le raffinate ceramiche istoriate centro-italiane o i preziosissimi ornamenti da tavola –, tali utensili custodiscono segreti riguardo alle prassi e alla messinscena di momenti che, seppur passeggeri, erano altamente significativi a livello politico e dinastico ma anche artistico e culturale.

Un aspetto ricorrente nelle messinscene di banchetti che possiamo conoscere attraverso descrizioni, disegni e oggetti, è l'evocazione della diversità e della ricchezza del mondo naturale, attraverso la metamorfosi delle materie presentate in tavola. Questo contributo intende soffermarsi su questo particolare aspetto del banchetto, ossia la manifestazione, ludica o spettacolare, dell'osservazione e delle indagini scientifiche allora nascenti in campo naturalistico. Vedremo come si manifestava la cultura della curiosità nelle invenzioni gastronomiche e artistiche che evocano la natura ma cercano sempre anche l'effetto sorpresa, allo stesso modo di una *Wunderkammer*[4]. Non si tratta qui di cercare l'esaustività in un campo davvero immenso, ma piuttosto di proporre un invito ad una riflessione interdisciplinare sull'arte del banchetto inteso come luogo di ricerca artistica[5], ma anche scientifica, dove l'indagine sul mondo allora in corso si manifestava attraverso il piacere, il gioco e lo stupore.

Le metamorfosi della carne

Già durante il Medioevo, e con un crescente sviluppo a partire dal Quattrocento, nelle corti europee i piatti diventano progressivamente i protagonisti di allestimenti elaborati, che prevedono, tra le altre invenzioni, la presentazione di creature fantastiche create *ad hoc* dai cuochi. La carne, pietanza più ricercata e consumata nelle corti, si prestava molto bene ai giochi di metamorfosi: la selvaggina per esempio era generalmente presentata integra, per evocare l'animale in vita e la caccia che aveva portato alla sua cattura, grazie ad esempio alla reintegrazione di piume o pelliccia dopo la cottura (fig. 62). Le carni d'allevamento erano invece quasi sempre trasformate, macinate, triturate in paté, integrate a minestre, torte e pasticci o altre pietanze secondo l'inventiva del cuoco. Sono l'oggetto di elaborate ricette dai nomi sorprendenti, che possono in alcuni casi evocare formule magiche. Nell'opera del Maestro Martino, celebre cuoco e autore di uno dei primi trattati di cucina moderni, il *Liber de arte coquinaria* redatto verso la metà del Quattrocento, troviamo elencate ricette come la «Suppa dorata», oppure il segreto «Per far che un picione para due»,

o ancora «Per fare pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto parà vivo et butte foco pel becco». Troviamo aggettivi suggestivi, come la ricetta di un «Pastello volativo» dal quale «servito innanti a coloro che sedono al convito, farai levare il coperchio di sopra, et volarando via quelli ucellini»[6].

Da queste ricette straordinarie, comprendiamo che nelle occasioni più prestigiose gli *chef* diventavano veri e propri demiurghi, combinando i vari alimenti in modo da plasmare nuove creature[7]. Potevano essere allora creati dei piatti di carne ibridi in cui venivano mescolate parti di animali diversi – ad esempio metà coniglio e metà pollo – cucite e farcite insieme per suscitare la sorpresa degli ospiti. I cuochi potevano anche variare le apparenze di ricette comuni, come le torte salate, per trasformarle in nuovi animali: ad esempio una torta a forma libera, farcita con un pavone – o un tacchino – intero, condito con spezie e grasso di maiale e avvolto nella pasta frolla, la cui testa emerge dall'impasto, intatta perché avvolta nella carta da forno durante la cottura per evitare che si bruci[8]. Accanto alle pietanze mostruose descritte nei libri di ricette, sono numerose le descrizioni di banchetti che ci permettono di immaginare la complessità delle messinscene di tali creature. Ad esempio a Bologna in occasione delle nozze tra Annibale Bentivoglio e Lucrezia d'Este nel 1487[9], il pranzo mise in scena la carne sotto diverse forme: oltre alle carni cotte e pronte per essere mangiate ricoperte da peli e piume, erano presenti straordinari «pavoni [...] aconci in figura de arpie col capo: et chiome de bellissime donzelle: che avevano in corpo quaglie vive: le quali come se aperse il pecto ali pavoni per li coltelli di servitori alaria ne volavano»[10]. All'ottava portata, una lepre, un capriolo e due cagnolini spagnoli uscirono da un vaso ornato di fiori e corsero attraverso la sala scatenando la sorpresa e le risate dei commensali. A Roma fastose celebrazioni ebbero luogo nel 1513 per il conferimento della cittadinanza romana a Giuliano e Lorenzo de' Medici. Il banchetto orchestrato da Giovan Giorgio Cesarini[11] prevedeva un «corteo di vivandieri» che portavano pietanze «acconciate in modo da formare varie figurazioni: così si videro animali cotti ma ritti in piedi e rivestiti di penne o pelli in modo da sembrar vivi, piatti raffiguranti la lupa capitolina con Romolo e Remo, un giardino con fontana, un monte pieno di uomini animali... piatti ornati con cerchi trionfali e palle dorate da cui uscirono altri uccelletti vivi»[12]. Appaiono fondamentali nella presentazione delle carni dei banchetti tre elementi: l'illusione della vita, l'effetto sorpresa provocato da animali effettivamente vivi, e la creazione di esseri.

In dialogo con questi esempi prestigiosi, il lavoro sulla trasformazione delle materie prime e il gioco di illusioni si ritrova anche in ambienti più umili. Pensiamo ovviamente alle cene realizzate dalle Compagnie del Paiuolo e della Cazzuola a casa dello scultore Giovanfrancesco Rustici, di cui parla Vasari[13]. La carne vi giocava un ruolo fondamentale, come materiale da scolpire e da trasformare in vere e proprie opere d'arte da presentare ai membri della compagnia, rivaleggiando in inventiva:

«In questa tornata il presente del Rustico fu una caldaia fatta di pasticcio, dentro alla quale Ulisse tuffava il padre per farlo ringiovanire, le quali due figure erano capponi

lessi che avevano forma d'uomini, sì bene erano acconci le membra et il tutto con diverse cose tutte buone a mangiare»[14].

Famosa è anche la creazione di Andrea del Sarto, che riuscì a scolpire, usando della gelatina

«un tempio a otto faccie, simile a quello di San Giovanni, le cui colonne che parevano di porfido, erano grandi e grossi salsicciotti, le base et i capitegli erano di cacio parmigiano, i cornicioni di paste di zuccheri e la tribuna era di quarti di marzapane, nel mezzo era posto un leggio da coro fatto di vitella fredda con un libro di lasagne che aveva le lettere e le note da cantare di granella di pepe e quelli che cantavano al leggio erano tordi cotti col becco aperto e ritti con certe camiciuole a uso di cotte, fatte di rete di porco sottile, e dietro a questi per contrabasso erano due pippioni grossi, con sei ortolani che facevano il sovrano»[15].

Tali creazioni appartengono senza dubbio alla cultura della curiosità alla base delle *Wunderkammern* dell'epoca, che prevedevano, accanto alle *naturalia*, anche le *artificialia*, ossia oggetti straordinari creati dall'uomo[16]. La maggior parte di queste raccolte comportavano oggetti "naturali" in realtà completamente manipolati: per essere esibiti, animali e minerali dovevano essere preparati per l'esposizione e la conservazione: puliti, essiccati, a volte anche conditi con spezie, eviscerati e farciti. Ma la trasformazione non finiva qui: i collezionisti non esitavano a creare falsi verosimili, surrogati e esemplari ispirati da creature mitologiche. Per citarne solo uno, possiamo pensare al basilisco (fig. 63), noto dai trattati antichi e medievali di storia e dai bestiari, e presente nelle collezioni di curiosità grazie alla manipolazione fantasiosa di un pesce cartilagineo (*Raja clavata*). Sia nel caso del banchetto che in quello dello studiolo, in questi "scherzi della natura" erano ricercati la spettacolarità e l'effetto sorpresa, con la differenza che nel banchetto lo stupore era assolutamente effimero e svaniva appena i piatti erano tagliati e divisi, per riprendere la loro funzione originaria di cibo per gli ospiti.

La carne, cibo per eccellenza delle classi alte, non era solo un oggetto di spettacolarizzazione, ma anche il cuore di ricerche riguardo alla sua conservazione, un problema che troviamo spesso sollevato nei manuali di cucina del Rinascimento. Famoso è il tentativo del filosofo e scienziato Francis Bacon di congelare la carne nella neve, esperimento che lo portò a contrarre una polmonite fatale. Bacon evoca questo esperimento poco prima di morire, in una lettera a Lord Arundel: «Desideravo anch'io tentare un esperimento o due sulla conservazione e sulla durata dei corpi. Per quanto riguarda l'esperimento in sé, è riuscito benissimo»[17]. Il consumo di carne era dunque l'occasione di indagare scientificamente le sue proprietà, e di generare nuove conoscenze sulle proprietà degli alimenti. Del resto, così come gli artisti a partire dal Quattrocento cominciano a rivendicare lo *status* di arte liberale per le loro professioni, il fiorire di trattati di cucina tra Quattro e Cinquecento, la crescente specializzazione e la complessità delle feste testimoniano della volontà da parte dei registi dei banchetti, gli scalchi, di far riconoscere la loro professione come un'arte, ossia la «capacità di agire e di produrre, basata su un particolare com-

plesso di regole e di esperienze conoscitive e tecniche, e quindi anche l'insieme delle regole e dei procedimenti per svolgere un'attività umana in vista di determinati risultati»[18]. La conoscenza degli alimenti, e dunque degli animali, vegetali e spezie usate è ovviamente fondamentale per i cuochi, che espongono il loro sapere in elenchi di alimenti divisi in diverse voci, come in un dizionario. Pensiamo ad esempio al *Refugio de povero gentilhuomo* di Giovan Francesco Colle scritto nel 1520, o al famoso *Banchetti. Compositioni di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Messisbugo, pubblicato postumo nel 1549, o ancora all'arte del taglio delle carni esposta da Vincenzo Cervio nel *Trinciante*, pubblicato a Venezia nel 1581 (fig. 64).

Questi trattati sono rilevanti dal punto di vista della formazione del sapere perché vi possiamo ritrovare elementi tratti dalla storia delle scienze naturali e dalla tradizione dei trattati antichi e dei bestiari medievali. La scelta della carne da servire dipendeva così da alcune credenze tramandate dalla tradizione pre-linneana: ad esempio la convinzione antica che la carne di pavone fosse incorruttibile, ripresa da sant'Agostino o ancora da Boccaccio, che nel suo *Trattatello in laude di Dante* scrive che la carne di pavone «è odorifera e incorruttibile»[19]. Questo carattere straordinario, per non dire miracoloso, e la sua bellezza ne fanno una pietanza di alto livello ricorrente nei banchetti, come testimoniano i trattati che lo menzionano in modo ricorrente[20]. Alcuni animali consumati erano invece al centro dei dibattiti dei filosofi naturali: presenti nei trattati di zoologia e nei libri di ricette, non avevano ancora uno statuto ben definito. Tale natura sfuggente poteva renderli interessanti in cucina per motivi religiosi: ad esempio l'oca facciabianca (*Branta leucopsis*) riflette bene le esitazioni nella classificazione della fauna. Questo volatile era da tempi remoti ritenuto il frutto della generazione spontanea, tema centrale nella riflessione dei filosofi naturali in Età Moderna[21]. Inoltre la sua carne, come quella del pulcinella di mare, era assimilata a quella dei pesci, e dunque per secoli fu autorizzato il suo consumo durante la Quaresima. Il naturalista Thomas Muffet scrive a questo proposito: «Puffins being Birds and no Birds, that is to say Birds in shew and fish in substance, or (as one may justly call them) feathered fishes, are of ill taste and worse digestion; how dainty soever they seem to strange appetites, and are permitted by Popes to be eaten in Lent»[22].

Raffinate trasformazioni: tovaglioli e zucchero

Agli antipodi della carne, altri materiali erano lavorati con il fine di imitarne altri ancora, usando effetti illusionistici e transitori. Un gioco antico, quello di ingannare il commensale, come testimoniato dal trattato di cucina di Marco Gavio Apicio, *De re coquinaria*, dove possiamo leggere a proposito della ricetta dell'«Acciugata senza acciughe»: «Nessuno conoscerà che cosa mangi»[23]. Tale trattato, nel quale Apicio mescola «molti sapori molto diversi in uno solo... a differenza di tutti, e meglio»[24], mette l'accento sull'atto di trasfigurare gli ingredienti in qualcosa di completamente diverso dal loro stato organico. Due componenti della tavola erano particolarmente apprezzati a questo scopo:

lo zucchero e i tovaglioli di stoffa. Sono stati l'oggetto di una suggestiva mostra nel 2015 a Palazzo Pitti, che evocava il matrimonio di Maria de' Medici con Enrico IV, avvenuto nel 1600 e conosciuto grazie alla descrizione di Michelangelo Buonarroti il Giovane[25]. Queste materie hanno in comune la malleabilità e la fragilità, ed erano apprezzate innanzitutto per il loro impeccabile biancore. Il candore è un punto su cui insistono le cronache dei banchetti per quanto riguarda la tovaglia, i tovaglioli, le sculture di zucchero, il pane, o altri materiali presenti sui tavoli come la neve che accompagnava i piatti freddi. Il bianco rimanda in modo simbolico alla purezza e dunque al Bene, e nel contesto del banchetto, illustrava le virtù morali e la magnificentia del padrone di casa[26]. L'uso di tovaglioli immacolati apparve nel XVI secolo, e divenne presto un segno di raffinatezza; il loro volume era lavorato in modo tale da giocare sugli effetti ottici del chiaroscuro, grazie alle pieghe. Piegare i tovaglioli divenne una vera e propria arte, oggetto di trattati, il più famoso dei quali è il capitolo dedicato alle piegature all'interno de *Li Tre trattati* di Mattia Giegher (Padova 1639) (fig. 65). Anche lo zucchero, esaltato per il suo carattere immacolato[27] nei trattati di cucina del XVI e XVII secolo, divenne oggetto di studio, come nel caso della *Saccharologia*[28] del chimico vicentino Angelo Sala (1576-1637). Vi è descritto il processo di lavorazione dello zucchero di canna grezzo fino ad ottenere un risultato di un candore impeccabile; la sua raffinazione era quindi in un certo senso garante della raffinatezza del banchetto. Lo zucchero si prestava inoltre perfettamente ad essere scolpito per dare forma alle più svariate figure. Le fonti citano monumentali sculture di zucchero già nell'XI secolo alla corte del califfo al-Zahir, che organizzò un banchetto in occasione di cerimonie religiose in cui erano presenti centocinquantasette statuette e sette grandi palazzi[29]. In Europa furono i pasticceri italiani a diventare maestri in quest'arte, perfezionando la tecnica grazie a un impasto a base di zucchero, olio, polvere di nocciole e gomme vegetali[30]. Il colore e la consistenza dello zucchero permettevano di imitare il biancore del marmo così come il lino dei tovaglioli: le sculture di zucchero e di tovaglioli si mescolavano infatti all'interno di composizioni complesse, che giocavano sulla confusione tra questi due materiali.

Giovanni Battista Rossetti descrive così, nel suo celebre trattato *Dello scalco* (1584), il caso di una Lucrezia Romana fatta di zucchero e posta all'interno di un palazzo di tovaglioli piegati[31]. Spesso, il gioco virtuosistico sull'illusione generato dai finti materiali era completato da uno spettacolare effetto sorpresa: l'apparizione di esseri viventi, come uccelli, ma anche bambini nascosti in strutture architettoniche fatte di zucchero, che venivano fatte emergere per stupire gli ospiti. A questo gioco di illusioni anche i più potenti potevano essere ingannati: durante la visita di Enrico di Valois a Venezia nel 1574, mentre si recava dalla Polonia alla Francia per essere incoronato re, i festeggiamenti organizzati dalla Serenissima prevedevano banchetti raffinati dove lo zucchero aveva un ruolo importante[32]. All'Arsenale era stata preparata una colazione fatta di marmellate, ma anche frutta e piatti interamente fatti di zucchero. Un famoso aneddoto narra che Enrico III sobbalzò di sorpresa quando, afferrato il tovagliolo, lo vide ridotto in polvere dolce:

«[...] sino le tovaglie, salviette, piatti e coltelli, forcine e pane erano di zucchero, e così ben fatti, e tanto somiglianti al suo naturale che sembravan verissimi, e non finiti o contrafatti, in modo che il re seduto avene che avendo preso in mano la sua salvietta andò in due parti che una gli cadete in terra onde se ne rise non essendosene accorto prima»[33].

Il banchetto come gioco quindi, dove nulla era come sembrava essere, in accordo con il grande tema dell'*imitatio* sviluppato dalla poesia e dalle arti figurative del Cinquecento, ma anche con il gusto per gli oggetti ibridi presenti nelle collezioni di *raretés*. Questi giochi sull'illusione e sulle trasformazioni dei materiali ricordano anche le pratiche alchemiche, che furono al centro di un vivace dibattito tra l'élite francese, divisa su questo argomento tra ferventi appassionati, eredi dello Pseudo-Geber, e feroci detrattori come Rabelais[34]. Non a caso le carni e le sculture di zucchero erano spesso ricoperte d'oro o d'argento per imitare i metalli preziosi, trasformando il pasto in una sorta di impresa alchemica. Non ci sorprenderà quindi che il controverso medico, speziale e astrologo della regina Caterina de' Medici, Nostradamus, fosse anche un appassionato della trasformazione dello zucchero, al punto di scrivere un trattato sulle marmellate nel 1552, ripubblicato nel 1555[35]. Le ricette descritte all'interno del volume ricordano processi magici, come nel caso della trasformazione dello zucchero in sciroppo di rose o cristalli di zucchero candito, o ancora «candire delle mele cotogne in un giorno, che si conserveranno a lungo, e avranno un gusto meraviglioso, e potranno servire per due invenzioni, ossia per la medicina confortativa e restrittiva, e per mangiarne a tutte le ore»[36].

Il mondo a tavola: l'evocazione del dominio territoriale

Frances A. Yates e più recentemente Luisa Capodieci hanno mostrato a proposito delle Entrate dei Valois quanto la messa in scena del cosmo, legata alla rappresentazione del sovrano, dipendesse dalle idee filosofiche contemporanee, in particolare dal neoplatonismo, ma anche dalla tradizione ermetica costruita sull'analogia tra microcosmo e macrocosmo[37]. La scelta dello zucchero, per la sua rarità e la sua connotazione esotica, aveva certamente anche uno scopo autocelebrativo in termini di *magnificentia* e di dominio su terre lontane, così come l'abitudine di disporre sulla tavola un'ampia varietà di frutti e fiori esotici. La tavola poteva dare vita ad un microcosmo in cui ogni elemento doveva celebrare la potenza dell'oste, come dimostra la frequenza con la quale la rappresentazione dell'universo appariva nella messinscena dei banchetti. Le nozze di Costanzo Sforza con Camilla d'Aragona a Pesaro nel 1475 sono passate alla storia per lo splendore e la raffinatezza della messa in scena che evocava il cosmo[38], tramite un complesso apparato mitologico e astrologico che consegnava un ambizioso messaggio politico. Il banchetto si svolse in due momenti, il primo dominato dal sole, e costituito da piatti caldi, e il secondo governato dalla luna, composto dai piatti freddi. Entrambi comportavano sei tappe corri-

spondenti ai segni dello zodiaco, e il banchetto si concluse con doni portati su trionfali carri di zucchero. Su una di essi troneggiava la Giustizia, accompagnata da un «magnifico vaso antico con fiori di garofano all'interno, tutto fatto di zucchero e ricoperto d'oro»[39].

Queste rappresentazioni simboliche del mondo potevano anche essere tradotte in modo molto più realistico, con raffigurazioni di città e territori esistenti, riprodotti con delle sculture di zucchero. Al matrimonio di Alessandro Farnese con Maria di Portogallo a Bruxelles il 18 novembre 1565, raccontato nella sua *Narratione particolare* dall'architetto militare Francesco de Marchi, consigliere di Margherita d'Austria, madre dello sposo[40], furono preparati tremila pezzi di zucchero, dalla decorazione dei tavoli, compresa la tovaglia, ai candelabri, fino alle vaschette usate per sciacquarsi le dita. Ma ciò che stupì maggiormente gli ospiti era una mappa, narrativa e tridimensionale, del viaggio di Maria dal Portogallo alle Fiandre, dove si potevano ammirare l'oceano e le sue onde, le navi, le cui vele erano di seta ricamata d'oro, i delfini o le balene, e soprattutto ogni città in cui la sposa si era fermata. Non erano meticolosamente rappresentate solamente le architetture di città come Gand e Bruxelles, ma anche i loro abitanti, le carrozze trainate da cavalli e la processione che accolse la coppia:

> «Vi si vedeva tutto Bruxelles, le case, le strade, le chiese, i campanili, & una strada tutta piena di popolo, e poi il gran palazzo regale, e Madama, & il Prencipe, con molto dame, e Signore, che ricevevano sua altezza, e la cappella dov'ella fu sposata, e l'Arcivescovo [...] Le città erano alte tre braccia, e lunghe sei, e dentro vi erano palazzi fatti con bella architettura, con statue, intagli, e lavori messe a oro, argento & altri colori fini.»; «non si sapeva quasi descriver s'essi erano finti, ò contrafatti. Vi era una casa da piacere, nella quale si rappresentava una comedia, e per tutte le terre qua, e là papagalli in gabbia alle finestre, scimie, e gatti mamoni. Insomma questa colazione era una delle belle cose, e sopra tutto di gran costo del mondo, perché i cavalli e gli huomini pesavano nove dieci libre l'uno, e libra di sedici oncie, che ogn'uno haveria fatto tredici e quattordici delle nostre»[41].

Alla fine del banchetto, questo mondo di zucchero fu diviso tra i diversi commensali, che poterono portare con sé una porzione di questa messa in scena, ad eccezione delle città, che erano troppo pesanti, e furono trasportate da quattro uomini ciascuna.

Nell'evocazione dei territori e della geografia, un ruolo essenziale era dato all'evocazione dell'elemento acquatico. Nell'ambito di un'autocelebrazione l'attenzione riservata al mare e agli oceani può essere intesa alla luce dell'ampio ventaglio di significati attribuiti nel Rinascimento alla capacità di dominare le acque. Secondo la storica Danièle Alexandre-Bidon:

> «Sul vassoio di legno ricoperto da una tovaglia bianca si dispiega un'intera società in miniatura. Due registri sono particolarmente sfruttati [...]: gli oggetti antropomorfi [...] e gli accessori zoomorfi. [...] Il registro marittimo non era ignorato, tutt'altro: è addirittura l'aspetto più conosciuto di questa variazione del mondo in miniatura. Le «navicelle» potevano contenere frutta, le «barchette» del sale, e le navi da tavola, che costituivano vere e proprie flottiglie per i più grandi principi, erano talvolta tanto rea-

listiche quanto un modellino, con funi, vele e banderuole, di tessuto o in oreficeria, come nel breviario Grimani»[42].

Nel contesto marziale e di grandi scoperte territoriali che segnarono il Cinquecento, la rappresentazione del mondo marittimo diventa l'illustrazione del potere e del dominio politico di territori strategici. Ma l'importanza attribuita all'acqua nei banchetti rinascimentali riflette anche l'interesse diffuso per l'ittiologia, che si sviluppò parallelamente al perfezionamento delle tecniche di navigazione, attraverso le quali si acquisirono notevoli conoscenze in ambito marittimo. In linea con quanto scrive Plinio nel libro IX della *Storia Naturale*, la convinzione secondo la quale «si può ritenere vera l'opinione del volgo, il quale pensa che tutto ciò che nasce in qualunque parte della natura si trovi anche nel mare, e in più un'infinità di produzioni che non si trovano da nessun'altra parte»[43] era allora ampiamente condivisa. Poiché il mare era considerato lo specchio del mondo terrestre, a chi ne possedeva i segreti veniva riconosciuto un sapere superiore, potenzialmente assimilabile alla conoscenza del mondo – tangibile – nel suo insieme[44]. Nel 1553 il naturalista francese Pierre Belon si riferisce chiaramente a questa concezione del mondo quando scrive: «Tutte le cose animate che troviamo avere nomi sulla Terra hanno nomi simili anche nell'acqua. Alcuni per la grande somiglianza che hanno con le bestie terrestri, altri per il fatto che non si avvicinano in alcun modo alla loro natura»[45]. Il mare era quindi considerato il luogo privilegiato della creatività divina, dove si potevano scoprire infinite meraviglie[46], e costituì una vera sfida per la curiosità dello scienziato, così come per i cuochi di corte.

Stoviglie per stupire

Il mare e le sue creature è uno dei temi largamente sviluppato dagli ornamenti da tavola, stoviglie, coppe, navicelle o piatti a forma di pesci e crostacei. Assieme all'intensificarsi dei rituali dell'etichetta aristocratica, le sale da pranzo dei palazzi europei, sulla scia della cultura italiana, furono impreziosite dalla credenza, un mobile che permetteva di esporre le stoviglie più costose e preziose. A questo proposito Luis Vivès, umanista spagnolo che visse a lungo a Bruges, in un passo dei suoi *Colloquia*[47] che introduce il presente contributo, pubblicato a Basilea nel 1539, offre la descrizione di una sala da pranzo nella quale si intuisce il ruolo di primaria importanza rivestito da questo mobile. Il protagonista del dialogo di Vivès, Lurco, insiste sulla varietà dei materiali usati, come se in tavola dovesse essere presente la varietà visibile in natura, e esalta il fatto che l'arte possa trasformare, in modo illusionistico, dei materiali umili in materiali pregiati: «la bellezza dell'arte dava valore alla vile materia di cui erano fatti»[48]. Il testo prosegue con la descrizione delle meraviglie dell'oreficeria e dell'artigianato presentate agli ospiti.

Questa testimonianza è particolarmente utile in quanto sottolinea che l'opposizione tra materiali preziosi e quelli considerati vili è annullata dal talento dell'artigiano, capace di trasformare la materia prima in un capolavoro. Il vasellame più prezioso, quello che era esposto nelle credenze, andava oltre la

funzione primaria legata alla nutrizione per diventare un'opera d'arte multimaterica, che metteva in scena la metamorfosi e la varietà del creato. Molto oggetti ibridi composti da diversi materiali erano destinati sia alle *Wunderkammern* che alle tavole principesche[49]. Pensiamo ai preziosi esemplari di vasellame presenti nei musei d'Europa e provenienti da varie collezioni di meraviglie, come le coppe realizzate con conchiglie di nautilus, traforate e montate su piedistallo, nelle quali la forma naturale si fonde con il lavoro di oreficeria, raggiungendo elevati livelli di raffinatezza (fig. 66). Numerosi disegni di artisti rinomati, da Albrecht Dürer a Giulio Romano, mostrano l'interesse per questi oggetti e l'inventiva nell'imitazione di diversi materiali (figg. 67-68). Osserviamo in entrambi i casi quanto l'elemento naturale, con le sue forme contorte, sia evidenziato per avvicinarsi il più possibile alla natura. In alcuni casi, i disegni sono talmente naturalistici che viene da chiedersi se sono stati concepiti con l'intento effettivo di tradurli poi materialmente, o se sono delle fantasie di carta, senza reale scopo funzionale. È il caso della curiosa coppa immaginata da Giulio Romano, oggi al British Museum, dove nuotano anatre e pesci in un ambiente lacustre estremamente naturale (fig. 67). Se risulta difficile immaginare una traduzione con metallo o ceramica, questo oggetto traduce invece molto bene il desiderio di trasformare le tavole dei banchetti in ambienti naturalistici, dove arte, natura e cibo si confondono.

Sulla scia della coppa straordinaria immaginata da Giulio Romano, osserviamo che nella produzione di vasellame e stoviglie di corte, una tipologia naturalistica non riguarda assolutamente la gastronomia, bensì l'imitazione di creature per niente appetitose. Si tratta della cosiddetta corrente rustica, come l'ha definita Ernst Kris nel suo volume precursore *Der Stil Rustik*[50]. Gli oggetti in questione rappresentano piccole piante, animali e minerali tratti da ambienti paludosi: rane, insetti, sassolini e felci, riprodotti nella maggior parte dei casi con la tecnica del calco. Pensiamo in particolare a due maestri nella realizzazione di tali oggetti d'apparato: l'orefice tedesco Wenzel Jamnitzer, autore di raffinati ornamenti da tavola, e il ceramista francese Bernard Palissy. Palissy in particolare insiste nei suoi scritti sul suo desiderio di ingannare l'osservatore grazie alla perfetta imitazione degli esseri che popolano il suo vasellame (fig. 69, tav. VII; fig. 70)[51]. Ora, al di là della meraviglia provocata dall'illusionismo raggiunto dalle ceramiche palissiane, possiamo interrogarci sull'iconografia scelta: perché disporre delle stoviglie che mostrano animali perlopiù non commestibili, o non preparati per essere mangiati in tavola, se non per provocare la sorpresa o addirittura il rigetto da parte dei commensali? Pensiamo allora di nuovo alla descrizione vasariana dei banchetti della Compagnia della Cazzuola, dove vigeva il desiderio di stupire, anche con delle pietanze da brivido:

> «Le vivande di quella infernal cena furono tutti animali schifi e bruttissimi in apparenza, ma però dentro, sotto la forma del pasticcio e coperta abominevole, erano cibi delicatissimi e di più sorti. La scorza dico, et il difuori mostrava che fussero serpenti, biscie, ramarri, lucertole, tarantole, botte, ranocchi, scorpioni, pipistrelli et altri simili animali, et il didentro era composizione d'ottime vivande»[52].

Nel caso delle Compagnie del Paiuolo e della Cazzuola l'elemento umoristico è chiaramente predominante, e riflette sicuramente l'umorismo presente anche nei banchetti di corte, con i quali la compagnia voleva rivaleggiare, al costo di rovinare i commensali[53]. Possiamo supporre dunque che oltre all'ammirazione per il virtuosismo nella realizzazione delle ceramiche rustiche di Palissy, il loro carattere illusionistico conferisse loro una funzione ludica allora molto apprezzata. Il ruolo del gioco nella cultura di corte non è da sottovalutare, bensì da considerare un elemento rilevante, non solo per la sua frequenza ma anche per i significati che potevano esservi attribuiti. Pensiamo al celebre matematico Luca Pacioli, che nel 1498 scrisse il *De viribus quantitatis*, diviso in tre parti: la prima con giochi e problemi matematici e algebrici, la seconda con problemi geometrici e giochi fisico-matematici, e la terza che raccoglie ricette e giochi non di carattere scientifico. Tra le ricette, Pacioli dimostra di aver fatto delle ricerche nel campo gastronomico con l'obiettivo di stupire divertendo il pubblico. Citiamo qui solo una di queste ricette divertenti, ossia «Come far saltare un pollo cotto su una tavola», nella quale lo scienziato spiega che mescolando del mercurio con «un po' di polvere magnetica», e versando il contenuto in una bottiglia sigillata, che deve essere poi inserita in un pollo «o altra carne che deve essere calda, [...] salterà»[54]. Simili giochi dimostrano, oltre all'umorismo e alla leggerezza, una ricerca in termini di chimica che corrisponde bene a quanto dimostrato da Horst Bredekamp nel suo studio dedicato a questo aspetto della vita di corte[55]. Lo storico vi ha mostrato come il gioco fosse considerato una possibile fonte di conoscenza, un'idea sviluppata anche da Francis Bacon nel *Novum Organum* (1620): «Tra le capacità della mente e della mano dell'uomo, i giochi di prestigio o gli scherzi non sono da sottovalutare. Alcuni, infatti, pur finalizzati ad un uso leggero e ludico, possono avere un valore didattico»[56]. Una tale concezione del gioco è la stessa di quella esposta da Michael Maier nel suo libro intitolato *Lusus Serius* (Oppenheim, 1619), un'opera concepita nel contesto della cultura di corte dell'imperatore Rodolfo II d'Asburgo[57]. D'altra parte, a questo contesto intellettuale fanno riferimento anche le teste composite di Giuseppe Arcimboldo – considerate peraltro "scherzi seri"[58] – in cui il pittore dimostrava una chiara predilezione per la rappresentazione di oggetti naturali. Arcimboldo divenne maestro dell'illusionismo raffigurando elementi naturali, animali o vegetali, che a loro volta imitavano altre forme, spesso umane, o oggetti, creando un'inversione tanto sorprendente quanto affascinante. Secondo alcuni specialisti, queste creazioni erano probabilmente ispirate da alcune opere effimere create con il cibo per le tavole principesche[59].

L'esame di alcune delle metamorfosi e dei giochi in atto sulle tavole dei banchetti di corte in epoca moderna ci ha portati a considerare tali eventi effimeri come la traduzione di interessi che vanno ben oltre la gastronomia. Il desiderio costante dei mecenati di offrire spettacoli in grado di sorprendere gli ospiti deve senza dubbio essere considerato attraverso il prisma della diffusione del gusto per le meraviglie o rarità. In quanto manifestazioni culturali, i simposi traducono le ricerche dei filosofi naturali tramite oggetti, naturali

o artificiali, e pietanze create per la loro capacità di suscitare la curiosità e l'ammirazione dell'osservatore. I banchetti, per la loro natura transitoria, si prestavano perfettamente a diventare uno straordinario palcoscenico della meraviglia, con sperimentazioni *in progress*, riuscendo a superare in un certo senso l'esposizione delle collezioni di curiosità, straordinarie ma statiche.

Note

[1] Citazione tratta dai *Diàlogos* di Juan Luis Vivès: Vivès 1539 [1959], p. 85. Trad. mia.

[2] Si veda il saggio introduttivo di questo volume per una bibliografia sintetica sull'arte della tavola.

[3] Tra i manuali di cucina di riferimento per questo articolo si citano il ricettario di Martino de Rubeis o de' Rossi, detto anche Maestro Martino, intitolato *Libro de arte coquinaria*, composto intorno al 1450 e oggi conservato alla Library of Congress di Washington; il *Refugio de povero gentilhuomo* di Giovanni Francesco Colle, pubblicato nel 1520 a Ferrara, si veda Colle 1520 [1994]; il manuale di Cristoforo di Messisbugo, capocuoco di Alfonso I d'Este e di Ercole II d'Este, pubblicato nel 1549 con il titolo *Banchetti. Compositioni di vivande et apparecchio generale*, in cui viene anche illustrata la logistica necessaria per la buona riuscita dei banchetti, dagli arredi agli utensili, all'organizzazione, fino alle ricette dettagliate. Cfr. Messisbugo 1549 [1992].

[4] Sulla nozione di meraviglia nel banchetto rinascimentale si veda Parzen 2004.

[5] Csergo 2012.

[6] *Ricette tratte dal Libro de arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino coquo olim del reverendissimo monsignor Camorlengo et patriarcha de Aquileia.* Si è consultata la versione digitale del testo curato da Faccioli 1966 (ultima consultazione il 25 giugno 2024): <https://www.mori.bz.it/gastronomia/Mastro%20Martino%20-%20Libro%20de%20arte%20coquinaria.pdf>.

[7] Cfr. Alexandre-Bidon 2009.

[8] Cfr. Albala 2007, p. 94.

[9] Le nozze che sigillano l'alleanza tra gli Este e i Bentivoglio sono state celebrate con uno sfarzo straordinario, se crediamo le numerose testimonianze e cronache che le descrivono. La fonte che da una descrizione maggiormente dettagliata è l'*Hymeneus Bentivolus* autografo di Giovanni Sabadino degli Arienti (Arienti 1487), uomo di lettere molto vicino al Bentivoglio. Si veda Maurizzi 2010.

[10] Arienti 1487, c. 34 *v*, cit. in Maurizzi 2010.

[11] Cruciani 1968, p. XXXVI, cit. in Mozzati 2008, p. 256.

[12] Cruciani 1983, pp. 406-434, cit. in Mozzati 2008, p. 255-256.

[13] Su Rustici e la Compagnia del Paiuolo rimando al volume di Tommaso Mozzati. Cfr. Mozzati 2008.

[14] Vasari 1568, p. 603.

[15] *Ibid*.

[16] Sul fascino esercitato dai mostri in epoca rinascimentale si veda Daston/Park 2021, in particolare il capitolo V, pp. 149-180.

[17] Bacon 1832, p. 274.

[18] Definizione s.v. *Arte*, in: *Enciclopedia online Treccani*, <https://www.treccani.it/enciclopedia/arte/> (ultima consultazione il 18 giugno 2024).

[19] Berra 2013, pp. 46-47.

[20] *Ibid*.

[21] Sulla leggenda legata a questo animale, si veda: Heron-Allen 1928; Van der Lugt 2000.

[22] Cfr. Albala 2003, p. 70. Citazione tratta dalla rivista *British birds*: cfr. Mullens 1911-1912, p. 274. Disponibile online: <https://britishbirds.co.uk/sites/default/files/V05_N10_P262-278_A039.pdf> (ultima consultazione il 14 giugno 2024).

[23] Cfr. Apicius 1852, p. 80.

[24] Cfr. Parzen 2004, p. 25.

[25] Cfr. Giusti/Spinelli 2015.

[26] Cfr. Capodieci 2011, p. 527.

[27] Cfr. Fischler 1988, p. 247.

[28] Cfr. Sala 1637.

[29] Cfr. Fabbri Dall'Oglio 2002, p. 78; Di Schino 2016, p. 30.

[30] Cfr. Mintz 1990, p. 93.

[31] Cit. in SALLAS 2015, p. 47, in riferimento alla descrizione di ROSSETTI 1584, p. 211.
[32] A questo proposito si veda l'articolo di Ewa Kociszewska: KOCISZEWSKA 2020.
[33] Cfr. il manoscritto conservato alla Biblioteca Marciana di Venezia, It. VII 204 (=7462), f. 197 *r*. Si veda AMBROSINI 2004.
[34] Sull'argomento si rimanda a KAHN 2007.
[35] NOSTRADAMUS 1555.
[36] Ivi, p. 152: «Confire des coings à cartiers dens un jour, qu'ilz se conserveront longuement, qui seront d'un merveilleux bon goust, qui pourront servir pour deux inventions, c'est assavoir pour medecine confortative et restrictive et pour en manger à plaisir à toutes les heures».
[37] YATES 1989; CAPODIECI 2011, *passim*.
[38] Si veda il manoscritto conservato alla Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb. Lat. B. 899, *Ordine de le noze de lo Illustrissimo Signor Misir Costantio Sforzio de Aragonio et de la Illustrissima Madona Camilla Aragonia sua consorte nell'anno 1475*, ed. a cura di G. Perticari, Venezia 1836.
[39] *Ibid*., cit. in FABBRI DALL'OGLIO 2002, pp. 85-86.
[40] Cfr. DE MARCHI 1566.
[41] «Vi era al naturale stato fatto il gran mare Oceano con l'armata, che andò a levare sua Altezza in Portogallo, & ogni cosa di zucchero fino come viene fatta da Dio, e dall'arte, fuoche le vele, e sarte delle navi, le quali erano di seta e d'oro a ricamo con l'armi di Castiglia, di Portogallo, d'Austria, e di casa Farnese. Si vedeva il mare con gran fortuna, e la nave rotta, che si affondava, e gli huomini, che morivano; e poco appresso un grandissimo fuoco acceso nella medesima nave, per il quale tutti gli huomini, e le donne spaventate si volevano buttar in mare, e nell'ondeggiare del mare vi si vedevano balene, delfini, & altri mostri marini, imitati così al naturale, che facevano meraviglia ciascuno a riguardargli» (DE MARCHI 1566, p. 21).
[42] Cfr. ALEXANDRE-BIDON 2009, p. 16.
[43] Cfr. PLINIO IL VECCHIO 2011, l. IX, cap. II.
[44] Sui trattati dedicati ai pesci e sulla concezione della fauna acquatica nel Rinascimento si veda KOLB 1996.
[45] Cfr. BELON 1555, p. 2, cit. in SCHNAPPER 1988, p. 63.
[46] Cfr. SCHNAPPER 1988, pp. 62-63, e CÉARD 1977, pp. 297-298.
[47] VIVÈS 1539 [1959], p. 85. Trad. mia.
[48] *Ibid*.
[49] Sul tema si veda RINALDI 1979.
[50] Cfr. KRIS 1927.
[51] Per una trattazione ampia di Palissy, rimando al mio studio: FERDINAND 2019, in particolare il capitolo V.
[52] VASARI 1568, p. 606.
[53] *Ibid*.
[54] PACIOLI 1498, f. 249 *r*.
[55] Cfr. BREDEKAMP 2006 [1993].
[56] Cfr. BACON 1620, II, 31, cit. in BREDEKAMP 2006 [1993], p. 85.
[57] Michael Maier (1568-1622) fu attivo in diverse discipline, medicina, alchimia e musica, ed ebbe un ruolo importante alla corte di Rodolfo II d'Asburgo. Su di lui si vedano CRAVEN 1968 e TILTON 2003.
[58] Concetto sviluppato da T. DaCosta Kaufmann in DACOSTA KAUFMANN 1990.
[59] Si vedano DACOSTA KAUFMANN 1976, p. 282 e PORZIO 1979, p. 19.

BIBLIOGRAFIA

Fonti manoscritte

ARIENTI 1487: G.S. degli Arienti, *Hymeneo Bentivolus*, 1487, Bologna, Biblioteca comunale dell'Archiginnasio, ms. 4603.

PACIOLI 1498: L. Pacioli, *De viribus quantitatis*, 1498, Bologna, Biblioteca Universitaria, ms. 250.

Fonti antiche

APICIUS 1852: C. Apicius, *Delle vivande e condimenti, ovvero Dell'arte della cucina*, a cura di G. Baseggio, Venezia 1852.

BACON 1620: F. Bacon, *Novum organum scientiarum*, London 1620.

BACON 1832: F. Bacon, *The works of Francis Bacon, lord chancellor of England*, a cura di B. Montagu, vol. XII, London 1832.

BELON 1555: P. Belon, *La Nature et diversité des poissons*, Paris 1555.

COLLE 1520 [1994]: G.F. Colle, *Refugio de povero gentiluomo*, Ferrara 1520, a cura di E. Corradini, G. Trenti, Reggio Emilia 1994.

DE MARCHI 1566: *Narratione particolare del Capitan Francesco de'Marchi da Bologna delle gran feste, e trionfi fatti in Portogallo et in Fiandra*, Bologna 1566.

MESSISBUGO 1549 [1992]: C. da Messisbugo, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrara 1549, a cura di F. Bandini, Vicenza 1992.

NOSTRADAMUS 1555: M. de Nostre Dame (Nostradamus), *Excellent & moult utile opuscule à touts necessaire, qui desirent avoir cognoissance de plusieurs exquises receptes, divisé en deux parties . La première traicte de diverses façons de fardemens & senteurs pour illustrer & embelir la face. La seconde nous montre la façon & manière, de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre, & vin cuict, le tout mis par chapitres, comme est fait ample mention en la table. Nouvellement composé par Maistre Michel de Nostredame de la ville de Salon de Craux en Provence, & de nouveau mis en lumière*, Lyon 1555.

PLINIO IL VECCHIO 2011: Plinio il Vecchio, *Storia naturale, Storie naturali (Libri VIII-XI)*, Testo latino a fronte, trad. it. di F. Maspero, Milano 2011.

ROSSETTI 1584: G.B. Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara 1584.

SALA 1637: A. Sala, *Saccharologia*, Rostock 1637.

VASARI 1568: G. Vasari, *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori (1568), scritte et di nuovo Ampliate da M. Giorgio Vasari Pittore et Architetto Aretino, co' ritratti loro et con le nuove vite dal 1550 insino al 1567*, Firenze 1568.

VIVÈS 1539 [1959]: J.L. Vivès, *Colloquia* o *Linguae latinae exercitatio*, Basilea 1539, trad. sp. *Diálogos*, Madrid 1959.

Fonti moderne

ALBALA 2003: K. Albala, *Food in Early Modern Europe*, Westport 2003.

ALBALA 2007: K. Albala, *The banquet, dining in the great courts of the Late Renaissance Europe*, Chicago 2007.

ALEXANDRE-BIDON 2009: D. Alexandre-Bidon, *Pour un art culinaire au Moyen-Âge: le témoignage des images*, in: F. Ravoire, A. Dietrich (a cura di), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge: contenus et contenants du XIVe au XVIe siècle*, Caen 2009, pp. 11-23.

AMBROSINI 2004: D. Ambrosini, *Les Honneurs sucrés de Venise à Henri III*, in: M. Viallon-Schoneveld (a cura di), *Le boire et le manger au XVIe siècle*, atti del convegno (Puy-en-Velay, 9-11 settembre 2003), Saint-Etienne 2004, pp. 267-284.

BERRA 2013: G. Berra, *La mensa 'eucaristica' della Cena in Emmaus del Caravaggio e la simbologia del pavone arrosto*, «Arte Cristiana», CI (2013), 874, pp. 39-52.

BREDEKAMP 2006 [1993]: H. Bredekamp, *Nostalgia dell'antico e fascino della macchina. La Storia della Kunstkammer e il futuro della storia dell'arte*, trad. it. di M. Ceresa, Milano 2006; ed. orig. Berlin 1993.

CAPODIECI 2011: L. Capodieci, *Medicea Medea. Art, Astres et Pouvoir à la Cour De Catherine de Médicis*, Genève 2011.

CÉARD 1977: J. Céard, *La Nature et les prodiges*, Genève 1977.

CRAVEN 1968: J.B. Craven, *Count Michael Maier: Life and Writings, 1568-1622*, London 1968.

CRUCIANI 1968: F. Cruciani, *Il Teatro del Campidoglio e le feste romane del 1513*, Roma 1968.

CRUCIANI 1983: F. Cruciani, *Teatro nel Rinascimento, Roma 1450-1550*, Roma 1983.

CSERGO 2012: J. Csergo, *L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle)*, «Sociétés & Représentations», XXXIV (2012), 2, pp. 13-36.

DACOSTA KAUFMANN 1976: T. DaCosta Kaufmann, *Arcimboldo's Imperial Allegories. G. B. Fonteo and the Interpretation of Arcimboldo's Painting*, «Zeitschrift für Kunstgeschichte», XXXIX (1976), pp. 275-296.

DACOSTA KAUFMANN 1990: T. DaCosta Kaufmann, *Arcimboldo's Serious Jokes: "Mysterious but Long Meaning"*, in: K. L. Selig, E. Sears (a cura di), *The verbal and the Visual. Essays in honor of William Sebastian Heckscher*, New York 1990, pp. 57-86.

DASTON/PARK 2021: L. Daston, K. Park, *Le meraviglie del mondo. Mostri prodigi e fatti strani dal Medioevo all'Illuminismo*, Roma 2021; ed. orig. New York 1998.

DI SCHINO 2016: J. Di Schino, *Sull'arte dolciaria e i trionfi di zucchero*, in: Id., *Arte dolciaria barocca*, Roma 2016, pp. 17-57.

FABBRI DALL'OGLIO 2002: M.A. Fabbri Dall'Oglio, *Il trionfo dell'effimero: lo sfarzo e il lusso dei banchetti visti nella cornice fastosa delle feste nella Roma barocca, lungo il percorso storico dell'evoluzione del gusto e della tavola nell'Italia fra Sei e Settecento*, Roma 2002.

FACCIOLI 1966: E. Faccioli (a cura di), *Arte della cucina: libri di ricette, testi sopra lo scalco e il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, Milano 1966, disponibile online: <https://www.mori.bz.it/gastronomia/Mastro%20Martino%20-%20Libro%20de%20arte%20coquinaria.pdf> (25 giugno 2024).

FERDINAND 2019: J. Ferdinand, *Bernard Palissy. Artisan des réformes entre art, science et foi*, Münich 2019.

FISCHLER 1988: C. Fischler, *Les images changeantes du sucre: saccharophilie et saccharophobie*, «Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée», XXXV (1988), 1, pp. 241-260.

GIUSTI/SPINELLI 2015: G. Giusti, R. Spinelli (a cura di), *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici*, catalogo della mostra (Firenze, Palazzo Pitti, 10 marzo-7 giugno 2015), Livorno 2015.

HERON-ALLEN 1928: E. Heron-Allen, *Barnacles in nature & in myth*, London 1928.

KAHN 2007: D. Kahn, *Alchimie et Paracelsisme en France à la fin de la Renaissance: 1567-1625*, Genève 2007.

KOCISZEWSKA 2020: E. Kociszewska, *Displays of Sugar Sculpture and the Collection of Antiquities in Late Renaissance Venice*, «Renaissance Quarterly», Vol. 73, No. 2 (SUMMER 2020), pp. 441-488.

KOLB 1996: K. Kolb, *Graveurs artistes & hommes de science: essai sur les Traités de poissons de la Renaissance*, Paris 1996.

KRIS 1927: E. Kris, *Georg Hoefnagel und der wisschenschaftliche Naturalismus*, in: A. Weixlgärtner, L. Planiscig (a cura di), *Festschrift für Julius Schlosser*, Vienna-Zurich 1927, pp. 244-253.

MAURIZZI 2010: A. Maurizzi, *Bologna, 27 gennaio/2 febbraio 1487. Il corteo trionfale e la fabula mitologica nelle nozze tra Annibale Bentivoglio e Lucrezia d'Este*, «Engramma», LXXXVI (2010), <https://www.engramma.it/eOS/index.php?id_articolo=1669> (18 giugno 2024).

MINTZ 1990: S.W. Mintz, *Storia dello zucchero tra politica e cultura*, Torino 1990.

MOZZATI 2008: T. Mozzati, *Giovanfrancesco Rustici. Le compagnie del Paiuolo e della Cazzuola. Arte, letteratura, festa nell'età della Maniera*, Firenze 2008 (Fondazione Carlo Marchi. Studi, 22).

MULLENS 1911-1912: W.H. Mullens, *Thomas Muffet*, «British birds, An Illustrated Magazine Devoted to the Birds on the British List», V, (1911-1912), 10, pp. 262-278.

PARZEN 2004: J. Parzen, *Please Play with Your Food: An Incomplete Survey of Culinary Wonders in Italian Renaissance Cookery*, «Gastronomica», IV (2004), 4, pp. 25-33.

PORZIO 1979: F. Porzio, *L'universo illusorio di Arcimboldi*, Milano 1979.

RINALDI 1979: A. Rinaldi, *La ricerca della "terza natura": artificialia e naturalia nel giardino toscano del '500*, in: M. Fagiolo (a cura di), *Natura e artificio. L'ordine rustico, le fontane, gli automi nella cultura del Manierismo europeo*, Roma 1979, pp. 154-175.

SALLAS 2015: J. Sallas, *L'arte italiana dei trionfi piegati con tovaglioli e la 'Descrizione' di Michelangelo Buonarroti il Giovane*, in: G. Giusti, R. Spinelli (a cura di), *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici*, catalogo della mostra (Firenze, Palazzo Pitti, 10 marzo-7 giugno 2015), Livorno 2015, pp. 39-65.

SCHNAPPER 1988: A. Schnapper, *Le géant, la licorne, la tulipe. Collections françaises au XVIIe siècle*, Paris 1988.

TILTON 2003: H. Tilton, *The quest for the Phoenix: spiritual alchemy and rosicrucianism in the work of count Michael Maier (1569-1622)*, Berlin 2003.

VAN DER LUGT 2000: M. Van der Lugt, *Animal légendaire et discours savant médiéval; la barnacle dans tous ses états*, «Micrologus», VIII (2000), pp. 351-393.

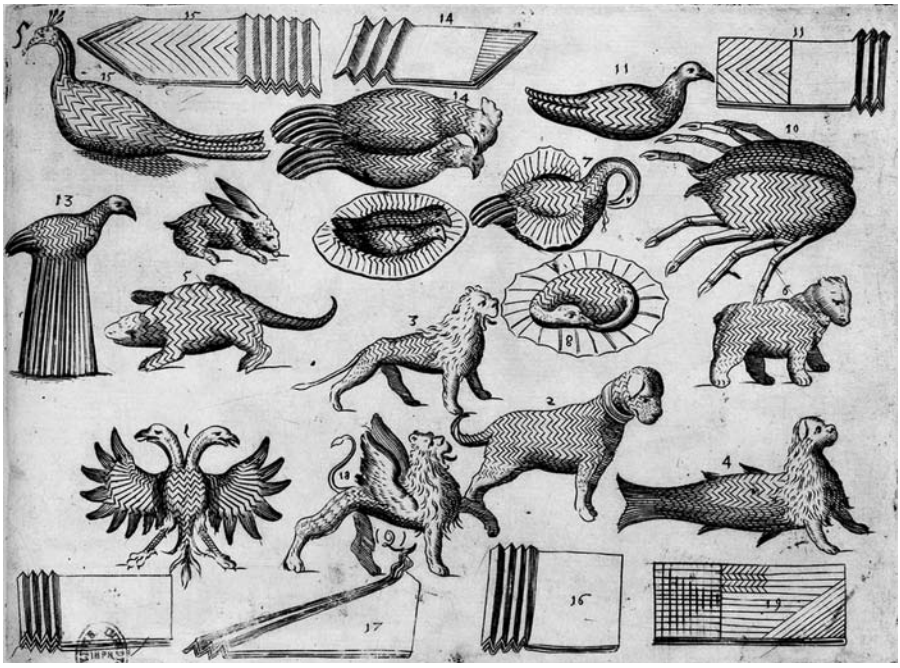
YATES 1989: F.A. Yates, *Astrée. Le symbolisme impérial au XVIe siècle*, Paris 1989; London 1975).

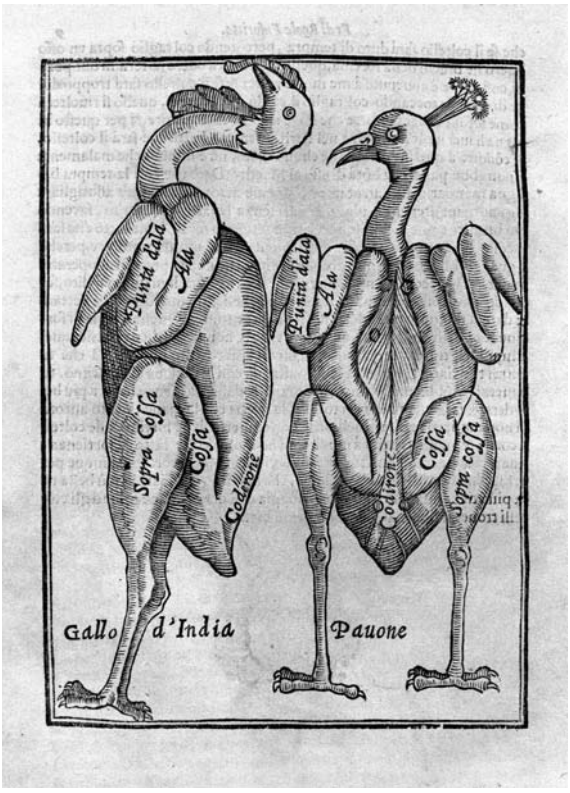
90 SECTIO

Monstruosum hoc animal, quod spectandum exhibetur, formam illius virulentissimi Basilisci imitari dices: caput namque (non secus ac hoc delineatur) veluti Diademate, seu coronâ regiâ exornatum habet; non absimilem coronæ illi quâ antiquitus latronũ Reges coronari consueuerunt, quod latrocinandi arte præfulgerent: corpore est pausillo, in colore fusco, à cuius vtraque parte inferiore Pinnæ, perinde ac alæ in altum eminent, vt fatereris alatum esse Draconem, & ad volandum agilem; ni mare ipsum hoc aleret: scias namque, ne quid mendacij hoc nostro in Nomenclatore repe-

62. Miniaturisti del XV sec., *Il banchetto del pavone*, miniatura tratta da J. Wauquelin, *Le Livre des conquêtes et faits d'Alexandre*, redatto prima del 1448, Paris, Musée du Petit-Palais, n° inv. LDUT456, f. 86 *r*

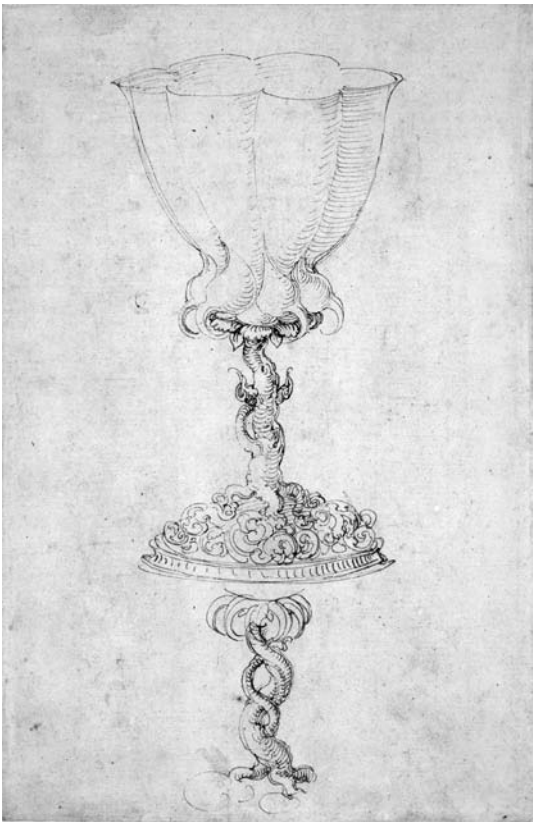
63. *Il basilisco*, tavola tratta da F. Calzolari, B. Ceruti, A. Chiocco, *Musaeum Franc. Calceolari iun. Veronensis a Benedicto Ceruto medico incaeptum…*, Verona 1622, p. 90





65. Tavola tratta da M. Giegher, *Li Tre Trattati*, Padova 1639, n.p.

64. *«Gallo d'India»* e *«Pauone»*, tratto da V. Cervio, *Il Trinciante*, Roma 1593 [1581] (rist. anastatica, Bologna 1980), n.p.



66. Ambito fiammingo, *Coppa con nautilus, conchiglia di nautilus e argento dorato*, 27,9 × 16,8 × 10,8 cm, 1602, New York, Metropolitan Museum
67. Giulio Romano, *Tazza smerlata, con ansa e base formata da un ramo a volute*, e *Brocca con ansa a volute*, penna e inchiostro bruno, con acquerello marrone, su gesso nero, Londra, British Museum
68. Albrecht Dürer, *Disegno per una coppa con stemmi decorativi*, penna e inchiostro bruno, 1495-1500, Londra, British Museum

69. Bernard Palissy (bottega o seguace), *Piatto rustico*, ceramica smaltata, 1575-1600, New York, Metropolitan Museum
70. Bernard Palissy, *Fiasca di pellegrino*, ceramica smaltata, 1556-1567, New York, Metropolitan Museum

VII. Bernard Palissy (bottega o seguace), *Piatto rustico*, ceramica smaltata, 1575-1600, New York, Metropolitan Museum