





STUDI STORICI CAROCCI / 321

Studi sabaudi / 10

La serie Studi sabaudi, a cura di Blythe Alice Raviola e Franca Varallo, ospita lavori e ricerche sugli spazi subalpini con particolare attenzione alle relazioni fra il ducato di Savoia e il contesto europeo

Comitato scientifico: Giovanni Barberi Squarotti, Guido Castelnuovo, Sonia Cavicchioli, Cristina Cuneo, Ester De Fort, Angelo d'Orsi, David García Cueto, José Luis de La Nuez Santana, Frédéric Meyer, Toby Osborne, Stephen Parkin, Manuel Rivero Rodríguez, Rossana Sacchi, Matthias Schnettger, Jonathan Spangler, Matthew Vester

I lettori che desiderano
informazioni sui volumi
pubblicati dalla casa editrice
possono rivolgersi direttamente a:

Carocci editore

Corso Vittorio Emanuele II, 229
00186 Roma
telefono 06 42 81 84 17
fax 06 42 74 79 31

Siamo su:
www.carocci.it
www.facebook.com/caroccieditore
www.twitter.com/caroccieditore

Le vie del cibo

Italia settentrionale (secc. XVI-XX)

A cura di Marina Cavallera,
Silvia A. Conca Messina e Blythe Alice Raviola



Carocci editore

Il volume è stato pubblicato con il contributo del Dipartimento di Studi Storici
dell'Università degli Studi di Milano (Transition Grant 2015-2017 – Horizon 2020 – Linea 1B.
Progetto “Unimi per ERC Starting e Consolidator” – titolare Silvia A. Conca)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI STUDI STORICI

L'editore è a disposizione per i compensi dovuti agli aventi diritto

1^a edizione, novembre 2019
© copyright 2019 by Carocci editore S.p.A., Roma

Realizzazione editoriale: Luisa Castellani, Torino

Finito di stampare nel novembre 2019
da Grafiche VD srl, Città di Castello (PG)

ISBN 978-88-430-7635-2

Riproduzione vietata ai sensi di legge
(art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633)

Senza regolare autorizzazione,
è vietato riprodurre questo volume
anche parzialmente e con qualsiasi mezzo,
compresa la fotocopia, anche per uso interno
o didattico.

Indice

Il settore agroalimentare italiano: una storia di successo di <i>Silvia A. Conca Messina</i>	11
Note storiografiche e di metodo: studi in corso	15
1. Tra eccellenze e consumi alimentari: il modello italiano di <i>Marina Cavallera</i>	15
2. Un filo rosso tra i saggi di <i>Blythe Alice Raviola</i>	22
Passato, tradizione, progettualità. Riflessioni su un percorso di ricerca di <i>Marina Cavallera</i>	33
Parte prima Alla base della vita: acqua e sale	63
Sale e cibo in area padana: trasporto, costi, consumo e uso di <i>Giorgio Dell'Oro</i>	65
Il sale in transito. Note su una regione economica di <i>Blythe Alice Raviola</i>	83
Ghiaccio e neve in città. Usi e percorsi di un particolare bene di consumo a Genova e Torino (secc. XVII-XX) di <i>Giulia Beltrametti e Anna Maria Stagno</i>	99

Parte seconda Cereali, pane e vino	133
Croce e delizia. La risicoltura in Lombardia e nella Pianura padana d'età moderna di <i>Matteo Di Tullio</i>	135
“Grani” nel Milanese. I primi secoli dell'età moderna di <i>Marina Cavallera</i>	153
Commercio e contrabbando di cereali in area lombarda tra Seicento e Settecento di <i>Fabrizio Costantini</i>	175
La panificazione e i prezzi del pane a Milano tra Ottocento e Novecento di <i>Germano Maifreda</i>	191
Cibo per gli uomini, cibo per gli animali: tentativi, osservazioni ed esperimenti della Società Patriotica di Milano (1776-96) di <i>Agnese Visconti</i>	223
Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo di <i>Stefano Levati</i>	235
Parte terza Carne, pesce e latticini	294
Carne rossa, carne bianca: allevamenti e consumi in Italia settentrionale in età moderna di <i>Giorgio Dell'Oro</i>	251
L'impatto antropico sull'ecosistema fluviale padano: pesca e commercio di <i>Giorgio Dell'Oro</i>	265

Gli studi sulla produzione casearia lombarda negli ultimi decenni del Settecento di <i>Agnese Visconti</i>	285
La produzione casearia in Lombardia: prodotti, mercati, imprese nell'Ottocento di <i>Silvia A. Conca Messina</i>	301
Parte quarta	
Novità e tradizione in tavola	325
Un nobiluomo a tavola: cultura e tradizioni in casa Giovio di <i>Alessandra Mita Ferraro</i>	327
Il mangiare a corte nei conti di Casa Savoia: l'art. 392 <i>Casa, cucina, cantina</i> di <i>Franca Varallo</i>	347
La cioccolata alla corte di Carlo Emanuele III: storia, fortuna, ricette di <i>Nicoletta Calapà</i>	359
I ricettari pre e postunitari: la cucina piemontese nel canone nazionale (secc. XVI-XX) di <i>Claudio Rosso</i>	381
Parte quinta	
<i>Homo edens</i> : la rappresentazione	395
L'immagine del cibo e della tavola nella Lombardia asburgica di <i>Laura Facchin</i>	397
Il Rinascimento e il Barocco sono serviti: il teatro della convivialità nella "vita privata" dei genovesi di <i>Andrea Leonardi</i>	425

INDICE

Indice dei nomi	453
Gli autori	475

Il mangiare a corte nei conti di Casa Savoia: l'art. 392 *Casa, cucina, cantina*

di Franca Varallo

Queste mie brevi note prendono le mosse dalla doverosa spiegazione dei motivi che ne hanno orientato l'impostazione. Motivi indotti in prima istanza dal riscontro di limiti oggettivi e in seconda dalla scelta prudente di non intraprendere analisi incaute, con l'inevitabile conseguenza di condurre il mio lavoro in una direzione sicuramente meno allettante, ma spero non priva di utilità. Limiti oggettivi: la mancanza di fonti visive (pitture, disegni, incisioni), irreperibili, fino a fortunati ritrovamenti e prove contrarie, per il periodo e il luogo presi in esame, vale a dire la corte sabauda tra la fine del XVI e la prima metà del XVII secolo, mi hanno portata a escludere ogni forma di esame iconografico e di affondo iconologico, assai suggestivi là dove, come ha dimostrato l'avvincente saggio di Diane Bodart¹, il documento figurativo sottoposto all'introspezione panofskiana può fornire inedite chiavi di lettura storiche e politiche, fermo restando il rischio sempre latente di forzature ogni qual volta il discorso, non ben governato, accondiscenda a cedimenti e azzardi. Analisi non intrapresa: l'aver in più di un'occasione provato a interpretare le numerose e dettagliate descrizioni di banchetti incluse nelle relazioni delle feste, organizzate tra gennaio e marzo per il carnevale e compleanno del duca Carlo Emanuele I o in circostanze particolari come visite di personaggi illustri, matrimoni e battesimi², mi ha suggerito, onde evitare la tentazione di dissimulate reiterazioni, di non avvalermi di tali testi, peraltro numerosi ed eloquenti, ma anche insidiosi là dove le narrazioni di strabilianti tavole imbandite ed elaborate rappresentazioni sceniche concedono all'enfasi della retorica letteraria di prevalere sulla veridicità del racconto rischiando di rendere difficile ricucire lo iato tra la vivace sonorità delle parole e il regolare annotare del documento d'archivio.

1. D. H. Bodart, *Le banquet des Habsbourg, ou la politique à table*, in "Predella, journal of visual arts", 33, 2013, pp. 63-83, in <http://www.columbia.edu/cu/arthistory/faculty/Bodart/05%20bodart%20banquet%20habsbourg.pdf> (ultima consultazione 16 settembre 2019).

2. F. Varallo, *Dai Trionfi del Petrarca alla Sfera di cristallo. I banchetti alla corte di Carlo Emanuele I di Savoia*, in A. Merlotti (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento*, Bulzoni, Roma 2013, pp. 251-65, ma anche in generale C. Arnaldi di Balme, F. Varallo, *Feste barocche. Cerimonie e spettacoli alla corte dei Savoia tra Cinque e Settecento*, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinesello Balsamo (MI) 2009.

Le ragioni che alla fine hanno guidato la scelta sono state, dunque, in parte obbligate dalle sopraddette considerazioni, ma anche incoraggiate dalla precisa volontà di saggiare percorsi diversi, meno diretti, e di provare a interrogare fonti che, lontane dall'immediata loquacità delle narrazioni e delle immagini, riescano tuttavia a confortare una riflessione storicamente fondata. Fortunatamente gli istituti torinesi offrono spunti interessanti per ovviare ad assenze visive e a verbosità descrittive e suggeriscono alcune osservazioni che provo a restituire in un breve discorso avvalendomi di indicazioni scarse, ma non prive di suggestioni, e di un punto d'avvio solo in apparenza eccentrico, la figura di Giovanni Battista Croce.

Milanese di nascita, Croce è personaggio la cui notorietà è legata al testo *Della eccellenza e diversità de i vini che nella Montagna di Torino si fanno*, pubblicato nel 1606 e più volte riedito anche in anni recenti³. Quanto sappiamo della sua biografia si deve alle accurate ricerche di Luciano Tamburini che lo dice attivo presso la corte torinese nella seconda metà del XVI secolo e ne fissa la morte, seppure dubitativamente, sulla base del testamento datato 30 maggio 1616 e in mancanza di successive notizie, a quell'anno⁴. I suoi scritti erano definiti dallo studioso «veri e propri trattati ad uso dei competenti, così sfruttati e usati sul momento da rendere gli originali quasi irreperibili, e così pieni d'interesse per gli intenditori da venir presto considerati testi basilari». Sebbene non potessero vantare «la monumentalità d'impianto dei *De naturali vinorum historia* di A. Bacci (1596) né [...] la vivezza immediata del trattato sui vini d'Italia di S. Lancerio, "bottigliere" di Paolo III», continuava Tamburini, i testi di Croce erano fortemente nutriti da una «puntigliosità affettuosa» e dalla «competenza d'uno sperimentatore in proprio, abile a trattare i vitigni come a modellare materie preziose, e di un buongustaio». Tuttavia, al contrario di quanto possa indurre a credere la grande fortuna del libretto sopracitato e l'impegno profuso «nello sperimentare personalmente e diffondere tecniche enologiche e agricole innovative»⁵, nella coltivazione delle viti nei terreni circostanti la sua villa (vigna), in quel tratto di collina torinese chiamato anticamente Monveglio (o Montevecchio), Giovanni Battista Croce non era un enologo o esperto agronomo, bensì orefice e gioielliere e come tale al servizio dei duchi di Savoia, Emanuele Filiberto prima e Carlo Emanuele I poi. Delle tante opere da lui realizzate sono pervenute sole modeste notizie ricavabili dalle carte d'archivio che riferiscono, ad esempio, nell'anno

3. G. B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, Aluigi Pizzamiglio, Torino 1606 (e altra edizione 1614), seguito l'anno successivo dall'*Istruzione di piantare le spargiere all'uso di Lombardia [...]*, Aluigi Pizzamiglio, Torino 1607 (entrambi in rist. anast. a cura di A. Peyrot, Ruggero Aprile, Torino 1970). Il volumetto sui vini ha avuto in seguito altre edizioni anastatiche della casa editrice Forni (1980 e 2004) e una nuova edizione a cura del Consiglio Regionale del Piemonte nel 2008.

4. L. Tamburini, *Croce, Giovanni Battista*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. XXXI, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 1985.

5. *Ibid.*

1589 di un pagamento per la «fattura della cassetta [...] ornata de lapislazzuli et rubini, fatta [...] a Sua Altezza», nel 1592 dell'incarico per un reliquiario offerto dalla duchessa Caterina d'Austria alla sorella, infanta Isabella, e da questa lasciato al monastero dell'Escorial⁶. E poi, ancora, nel 1604 dell'esecuzione di un lampadario da destinare alla sepoltura di Carlo Borromeo e nel 1608 di una corona in pietre preziose per il santuario della Madonna a Vicoforte⁷.

Maggiori informazioni si hanno, sempre grazie agli studi di Tamburini, sulla attività di architetto in cui si diletto soprattutto nella realizzazione della sua dimora di impianto vignolesco⁸, della quale rimane la cappella

da identificarsi con quella ancora esistente a Santa Margherita sulla collina torinese, non solo perché una lapide apposta sulla facciata menziona esplicitamente un "Ioh. Baptista a Croce" quale dedicatario, unitamente alla data 1586, ma anche per il fatto che resti di un pozzo e condutture provano che attorno alla cappella di Santa Margherita esisteva effettivamente un giardino⁹.

Nonostante la lacunosità delle notizie, possiamo ipotizzare che Croce fosse stato in più occasioni occupato anche nella realizzazione di oggetti preziosi in occasione di banchetti, come vasi e piatti presumibilmente di fattura ricercata, non lontani da quelli descritti nelle relazioni delle feste e nelle carte d'archivio sia per il matrimonio di Carlo Emanuele I con l'infanta Caterina, sia in successive occasioni cerimoniali¹⁰. Inoltre della sua attività di gioielliere, nonché dei suoi interessi in campo architetto-

6. Il nome di Giovanni Battista Croce ricorre anche nell'inventario *post mortem* dell'infanta Caterina sia per consulenze, sia in riferimento ad altre committenze della duchessa, cfr. F. Varallo, *Exotica e oggetti preziosi: note sull'inventario dell'Infanta*, in B. A. Raviola, F. Varallo (a cura di), *L'Infanta. Caterina d'Austria, duchessa di Savoia (1567-1597)*, Carocci, Roma 2013, p. 374, nota 12, e p. 375 e nota 14. Del reliquiario in questione non rimane traccia presso le collezioni dell'Escorial, né è stato possibile rinvenire eventuali ulteriori informazioni.

7. *Ibid.*; P. Cozzo, «*Intus mirabile magis*». *L'orizzonte devozionale dell'Infanta Caterina*, in Raviola, Varallo (a cura di), *L'Infanta*, cit., p. 226 e nota 67.

8. Morigia, con enfasi eccessiva, riferisce di un palazzo «fuori della città di Torino un mezzo miglio incirca alla collina [...] fabbricato col suo divino ingegno, e dentro v'ha fatto una capella degna d'un Principe, missa a stucchi et oro, e fornita con suoi ricchi paramenti d'Altare. Appresso v'ha con tanta arte piantato un mirabile giardino, con tanta copia di delicati frutti, tutti inserti di suo pugno, e con tanta divina prospettiva acconcio, che fa rimaner stupito i riguardanti» (P. Morigia, *La nobiltà di Milano*, nella stampa del quondam Pacifico Pontio, Milano 1595, p. 295).

9. Tamburini, *Croce, Giovanni Battista*, cit.

10. Possiamo ipotizzare che eventuali oggetti realizzati da Croce non si discostassero molto dai modelli fissati nelle pagine dell'album di un altro orefice di corte, il perugino Mario d'Aluigi, conservato nella Biblioteca Reale di Torino (*Varia 170*), cfr. F. Varallo, *Mario d'Aluigi. 1.5 Disegni per oreficerie*, in Arnaldi di Balme, Varallo (a cura di), *Feste barocche*, cit., pp. 61-2; Id., *Mario d'Aluigi (Perugia ? - Torino, 1600?)*, *Disegni per oreficerie, 1568*, in A. M. Bava, E. Pagella (a cura di), *Le meraviglie del mondo. Le collezioni di Carlo Emanuele I di Savoia*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2016, scheda 221, pp. 358-9.

nico e della sua passione per la coltivazione e produzione di vini, resta il dettagliato testamento dei suoi beni che elenca, insieme ai numerosi strumenti da orefice, agli oggetti di valore e ai dipinti, un discreto numero di libri di architettura, una vigna «nelli Monti di Torino de giornate vinti sei di misura vecchia tra vigna et bosco in diversi pezzi» e, nelle cantine e locali attigui al giardino, vasi di olio, tini e botti di vino perlopiù rosso e arnesi per i lavori agricoli¹¹.

Se di Croce, dunque, non ci sono pervenute opere e solo ipoteticamente possiamo immaginare la realizzazione di oggetti per conviti, i suoi interessi in campo enologico giustificano pienamente il richiamo alla sua figura e nello specifico agli anni che precedono e seguono il matrimonio di Carlo Emanuele I. Come già ricordato, mi è capitato in altre occasioni di studio di entrare nel merito dei sontuosi banchetti organizzati a corte, da quelli nell'artificiosa cornice dell'isola galleggiante per le nozze del 1585¹², alle tavole animate di sculture, agli spettacolari cambi di portate introdotte da carri ispirati ai trionfi petrarcheschi fino alla «sfera di cristallo», sala rivestita di specchi e alla barocca esibizione delle pareti rotanti¹³. In quei casi avevo cercato conferma delle minuziose descrizioni nelle diverse serie di registri dei conti delle fabbriche e fortificazioni, dove sono annotati anche i pagamenti per la realizzazione degli apparati effimeri, inclusi quelli per i banchetti. Provo ora invece a seguire la traccia non del cibo allestito teatralmente per lo sguardo, ma di quello destinato al nutrimento giornaliero ed elencato con misurata sobrietà nei conti della cucina¹⁴, che con Cristina Cuneo avevo cominciato a prendere in considerazione in occasione del congresso *Food and the City* organizzato a Padova nel 2015¹⁵, allo scopo di dimostrare come, nel seguirne le puntigliose annotazioni, si possano ricavare informazioni aggiuntive utili a meglio precisare il quotidiano vivere della corte, ma anche a conoscere o completare la ricomposizione storica dei fatti, nonché fare luce sull'uso degli spazi delle residenze, al di là di quanto già noto e trasmesso dagli studi sugli edifici e loro trasformazioni architettoniche.

Il fondo art. 392 *Casa, cucina e cantina* della Camera dei conti annovera 97 registri che vanno dal 1525/26 al 1647/48, di cui la quasi totalità (dal registro 11 al 93) copre i regni di Emanuele Filiberto e di Carlo Emanuele I; di questi ben 77 riguar-

11. Archivio di Stato di Torino (d'ora innanzi AST), Sezioni riunite, *Insinuazioni di Torino*, 1618, Libro 7, vol. I, cc. 235 ss., *Descrizione de beni et heredita del fu s. G. Battista Croce [...]*.

12. *Da Nizza a Torino. I festeggiamenti per il matrimonio di Carlo Emanuele I e Caterina d'Austria. Relazione degli apparati e feste fatte nell'arrivo del Serenissimo Signor Duca di Savoia con la Serenissima Infante sua consorte in Nizza, nel passaggio del suo Stato, e finalmente nella entrata in Torino, 1585*, introduzione e note critiche di F. Varallo, Centro Studi Piemontesi, Torino 1992, pp. 79-87.

13. Varallo, *Dai Trionfi del Petrarca alla Sfera di cristallo*, cit., pp. 251-65.

14. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, art. 392 *Real Casa, Casa, cucina, cantina dei duchi* (d'ora innanzi art. 392).

15. G. L. Fontana (a cura di), *Food and the City - Il cibo e la città*, Atti del VII congresso AISU - Associazione italiana di storia urbana (Padova, 3-5 settembre 2015), Marsilio, Venezia 2017.

dano gli anni 1574-1630, sui quali si è svolto, a campionatura, un primo sondaggio. I libri si aprono perlopiù con l'elenco dei tassi delle vettovaglie, cioè i prezzi, per unità di misura, dei vari generi alimentari, seguito dalla lista delle persone «livate» della «Casa di S.A.», vale a dire di tutti gli stipendiati «In Pane Vino Carne Caponoti Pesci Uova Butiro Formaggio e Dinari», dalla quale si può dedurre la conformazione e trovare conferma della struttura gerarchica della corte cinquecentesca, esemplata sul modello borgognone e suddivisa in tre stati: la Casa, guidata dal maggiordomo maggiore, la Camera, gestita dal *somellier de corps*, e la Scuderia alle dipendenze del gran scudiere¹⁶. Proseguendo nella consultazione e prestando attenzione al regolare scorrere delle note per i cibi, la loro distribuzione e i luoghi dove venivano consumati ne ricaviamo un quadro interessante nel quale le spese ordinarie erano spesso inframmezzate da quelle straordinarie determinate dagli eventi legati alla vita di corte, come il vitto e l'alloggio per ospiti forestieri, le feste ricorrenti o eccezionali, gli spostamenti e soggiorni della corte medesima nel territorio del ducato e oltre confine. In particolare, questi ultimi rappresentano un'interessante forma di verifica dei numerosi viaggi di Emanuele Filiberto, e poi anche del figlio Carlo Emanuele I, attraverso il territorio, fondamentale strumento politico di controllo e di coesione di uno Stato da poco recuperato, mentre i conti per i forestieri alloggiati a spese dei duchi, costituiscono un'ulteriore e indiretta testimonianza della politica di alleanze dei Savoia nei confronti delle altre corti europee. Ma è soprattutto nel registrare giornalmente i luoghi nei quali venivano consumati i pasti che l'art. 392 offre una fonte di assoluta precisione per conoscere oltre le tappe dei viaggi, il tipo di vita che il sovrano conduceva nei periodi di permanenza nella capitale e fuori di questa, nonché l'utilizzo dei castelli, delle residenze, delle cascine di proprietà ducale o di nobili, presso i quali aveva in uso di recarsi, specie nei periodi dell'anno meno occupati da impegni politici o militari.

Come faceva notare Cristina Cuneo nell'incontro padovano¹⁷, l'indagine sui fondi archivistici relativi alle spese cibarie «permette di avviare uno studio inedito sulle fabbriche ducali e la corte tra la fine del XVI secolo e i primi anni del suc-

16. C. Stango, P. Merlin, *La corte da Emanuele Filiberto a Carlo Emanuele I*, in *Storia di Torino*, III. *Dalla dominazione francese alla ricomposizione dello Stato (1536-1630)*, a cura di G. Ricuperati, Einaudi, Torino 1998, pp. 223-92.

17. C. Cuneo, «*Casa, cucina, cantina*»: *fonti d'archivio sul cibo e corte a Torino tra Cinquecento e Seicento*. Ringrazio Cristina Cuneo per avermi generosamente concesso di utilizzare il suo testo della Sessione B6 da noi curata *Il cibo, le fonti d'archivio, la corte: potenzialità e influenza dello studio della "spesa cibaria" nella formazione della corte di Antico regime*, che non è stata inserita nella pubblicazione degli atti (cfr. nota 15). La sezione aveva incluso i contributi di Marta Caroscio (Università di Firenze), *Food "On the Move": Gifts and Banquets at the Medici Court during the 16th Century*, di Silvia Beltramo (Politecnico di Torino), *Il cerimoniale della "piccola" corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna*, e di Fabio Paolo Di Vita (Dipartimento di Economia e Impresa, Università degli Studi di Catania), *Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento*.

cessivo», mediante i movimenti, giorno per giorno, del duca e del suo seguito che autorizzano a considerare attraverso il filtro della quotidianità le vicende politiche e i modi «di fruizione delle residenze extraurbane e dei territori in possesso di Emanuele Filiberto e del figlio Carlo Emanuele I». Il quadro che se ne ricava è assai variegato e numerose risultano essere le dimore frequentate da Emanuele Filiberto, dalla Emanuela, cascina esterna alla città di Torino, al castello del parco di Viboccone¹⁸, ai possedimenti della contessa di Vesme presso la quale cenava spesso; queste, come altre, erano spesso anche teatro di battute di caccia, come ad esempio i castelli di Altessano, Leinì, Caselle; altre invece erano mete di più o meno lunghi soggiorni di riposo, come il palazzo della Posta, dimora del figlio naturale don Amedeo di Savoia marchese di San Ramberto situata sulla contrada di Po, ancora esterna alla città murata¹⁹. Successivamente alla morte della consorte, la duchessa Margherita, durante i mesi estivi del 1576 e del 1577 ricorrenti furono i periodi trascorsi nelle numerose residenze fluviali e campestri dei dintorni di Torino, dal Valentino al Viboccone, dal Lingotto al castello di Druento, o di Altessano, da quello di Lucento alla *grangia del Picardo* (non ancora identificata); ma anche in dimore e cascinali meno prestigiosi, utili tuttavia a “circondare” il territorio, come la «cascina di Monsignor di Casavallone, la grangia del Serenissimo Principe, la cassinetta di Stura, la campagna di Grugliasco detta la Ripa, la grangia di Madonna Michela Stimaglia, la fontana nei pressi del Lingotto, il tetto di Bertolla, la grangia di Don Placetti». Le spese per le vettovaglie nel caso del palazzo del Valentino, rimarcava ancora Cristina Cuneo, diventano «un inedito strumento conoscitivo di grande portata», poiché permettono di confermare segmenti o di fissare tappe significative, come la data «1578», ritrovata durante i restauri della fine del secolo scorso tra le decorazioni cinquecentesche di Alessandro Ardente della sala delle colonne, determinante per definire la cronologia dei lavori dell'edificio. Proprio analizzando il registro relativo al 1578 dell'art. 392, si nota infatti un crescente interesse per la dimora extraurbana da parte di Emanuele Filiberto che vi si era recato all'inizio di luglio per rimanervi fino al 3 agosto. Il palazzo era dunque divenuto per i mesi estivi la sede temporanea del duca e della sua casa, dal quale si allontanava solo per importanti questioni, come la visita dell'ambasciatore del duca di Sassonia, e dove rientrava sempre la sera per passarvi la notte, come testimonia inequivocabilmente la nota spese del «Pastizero» che include per quel periodo la provvista abituale di «biscotti di Spagna» e dolci vari per la «colazione» alla tavola ducale.

18. Il parco e il castello – quest'ultimo già in rovina nel XVIII secolo – si trovavano nell'area della confluenza dei fiumi Dora Riparia, Stura di Lanzo e Po, poco distante dall'abitato di Torino, in direzione nord-est.

19. C. Cuneo, *Portici, botteghe, palazzi per una strada commerciale progettata: via Po a Torino*, in D. Calabi, S. Beltramo (a cura di), *Il mercante patrizio. Palazzi e botteghe nell'Europa del Rinascimento*, Mondadori, Milano 2008, pp. 283-304.

Passando al regno di Carlo Emanuele I (1580-1630), anche in questo caso i registri dell'art. 392 forniscono, specie per gli anni 1580-85, interessanti informazioni sugli spostamenti del duca in diverse località del territorio sia per le battute di caccia, sia per ragioni politiche. Nell'ottobre 1580, ad esempio, «S.A. disnò [cenò] alla cassina di Madama di Druent dove andò a caccia» e «disnò a Altessano a cassa»; quindi si recò alla Stroppiana, alla «montagna di Lanzo», mete abituali per la pratica venatoria e, verso la fine dell'autunno pranzò «alla cassina del porto di Caselle co' monsignor di Genevois et altri signori seco a caccia», mentre nei mesi estivi visitò tutte le residenze più importanti appartenenti alla Corona ducale: dal Viboccone al Lingotto, da Altessano a Rivoli e Lucento.

I conti per *Casa, cucina, cantina* permettono inoltre di aggiungere qualche notizia intorno alle feste e cerimonie di corte. Va ribadito che in essi non troviamo elementi utili a ricostruire visivamente i grandiosi banchetti descritti nelle relazioni²⁰, né vi incontriamo pagamenti a cuochi, scalchi o pasticceri, bensì solo e unicamente un'impennata delle spese cibarie e un aumento considerevole dei quantitativi, con eventualmente l'aggiunta di candele e torce, dati tuttavia utili se non altro a confermare l'avvenimento festivo, soprattutto nei casi di lacunosità o mancanza delle testimonianze letterarie. Nel febbraio 1582, ad esempio, furono acquistate dal cerero di corte «torchie vinti quatro et flambeau n° 54 per servire in corte quando si balla» dopo il banchetto fatto «la sera alle signore Dame», mentre il lunedì 26 febbraio fu «fatto banchetto la matina al palazzo della posta». Anche per il regno di Carlo Emanuele I si possono ricavare precisazioni e suggerimenti circa le residenze e l'utilizzo di nuovi edifici; se nei primi anni del ducato il palazzo extraurbano preferito era Rivoli, mentre rare risultano le soste al Valentino, a partire dal 1586 le spese cibarie attestano che il palazzo di Mirafiori situato tra il Po e il Sangone e allora ancora in via di progettazione, ma già ricco di portici e scalee e circondato da magnifici giardini, stava divenendo una delle dimore più amate, destinata a crescere progressivamente nel favore del duca che dal 1587 vi soggiornò con la corte, quasi ininterrottamente, per tutti i mesi estivi.

Due anni prima, in occasione del matrimonio di Carlo Emanuele I con Caterina Micaela d'Austria, era stato però il Valentino ad accogliere la nuova duchessa dalla sera del 5 al pranzo del 10 agosto in attesa dell'ingresso ufficiale in Torino²¹. Le informazioni che si ricavano dall'art. 392 (reg. 54) risultano a un primo esame assai scarse e apparentemente prive di particolare interesse, solo un elenco dei cibi giornalmente forniti alla coppia ducale e alla loro corte; ma a una lettura più accurata e soprattutto provando a spostare l'attenzione ai primi mesi del 1585, le annotazioni

20. Le spese per le strutture scenografiche utilizzate nei banchetti (carrì di trionfo, sculture in zucchero, *periaktoi* ecc.) ricorrono nei registri delle *Fabbriche e fortificazioni*, in AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, artt. 188-207.

21. Ivi, art. 392, reg. 54, 1584-1585.

dei pasti e l'elenco degli alimenti consumati lasciano spazio ad alcune non irrilevanti considerazioni.

Il registro 54 si apre, come di regola, con la lista di tutte le vivande in base alle caratteristiche e ai costi quindi prosegue, a partire del 1° gennaio 1585, con i consueti elenchi dei cibi e con l'indicazione dei luoghi dove il duca aveva consumato i pranzi e le cene, se solo o in compagnia di ospiti forestieri, di ambasciatori o di personaggi della corte, nonché di chi eventualmente godeva, per ragioni o circostanze non necessariamente specificate, della sua benevolenza²². Le spese ordinarie potevano oscillare dalle 20 alle 40-50 lire per pasto, ma salivano a diverse centinaia in caso di banchetti, come ad esempio in occasione del suo compleanno il martedì 22 gennaio²³. Non appena terminati quei festeggiamenti, Carlo Emanuele I si mise in cammino in direzione della Spagna: il lunedì 28 gennaio pranzò a Carignano e cenò a Savigliano; i giorni seguenti a Trinità, a Ceva e poi a Garessio e Zuccarello, fino ad Albenga dove sostò la sera del 31, quindi, rimasto il 1° febbraio in «Gallera», trascorse i primi giorni di febbraio a Nizza e Villafranca. La domenica 10 e il lunedì 11 omaggiò con ricchi banchetti Gian Andrea Doria, il quale aveva messo a disposizione la sua flotta, e la somma di denaro impegnata per quelle occasioni ammontò a ben £2.367²⁴. La sera cenò in nave all'isola di Santa Margherita, quindi proseguì il viaggio via mare in direzione di Barcellona, dove giunse il 18 febbraio e il martedì 19 desinò spesato con tutta la corte, ospite del viceré della Catalogna²⁵. Nella città catalana rimase fino al sabato 2 marzo quando, dopo aver mangiato, partì alla volta di Saragozza dove giunse, con varie tappe, la sera del 10 e dove, nei giorni successivi, fu celebrato il matrimonio con l'Infanta. Il 1° aprile la coppia si rimise in viaggio in direzione di Barcellona dove arrivò il 1° maggio sostandovi fino al 13 giugno in attesa di imbarcarsi. Durante i tragitti in nave fu pressoché giornaliero il consumo di pesce o sardine, qualche volta abbinato alle carni, oltre a vino, sale, spezie e tra la frutta «citroni» e limoni, tutte provvigioni, per l'andata, procurate a Nizza, mentre per il ritorno la spesa complessiva dei cibi provvisti in Barcellona fu, tra carne e pesce e liste dello «speciario» ecc., di complessive £3.503, s. 12, d. 7. Durante gli spostamenti via terra più frequente risulta il consumo di carni, capponi e «caponetti», pollastri, pernici, capretti ecc., e occasionalmente anche formaggi; di ogni alimento sono sempre annotati prezzo e quantità, così come è sempre precisato quando il duca consumava i suoi pasti da solo o in compagnia di cavalieri o altri componenti della

22. «Domenica li sei di Genaro S.A. fatto banchetto per li Reboy compreso quello che si è dato alle guardie et alli Padri capuccini amalati», per una spesa complessiva di £43 (*ibid.*).

23. «Marte li 22 di Genaro S.A. a Turino fatto festino per sua Natività et a Mad.ma d'Anmors et altre Dame», per il quale furono spese complessivamente £557, s. 17, d. 7 (*ibid.*).

24. *Ibid.*

25. Viene sempre rigorosamente indicato quando il duca è ospitato, quindi non consuma le provviste, se solo, con alcuni cavalieri o l'intero seguito.

corte e, dopo le nozze, della duchessa, nonché se era ospitato e dunque speso. Da queste indicazioni non solo si ricostruiscono perfettamente le tappe del viaggio, gli incontri e, di conseguenza, le relazioni politiche e diplomatiche intessute da Carlo Emanuele I durante il soggiorno spagnolo, ma si ricavano anche interessanti ragguagli circa il cerimoniale e le forme di relazioni intercorse tra la coppia ducale. Come è facile immaginare, con esclusione dei banchetti ufficiali, gli sposi consumavano i pasti separatamente, la duchessa con le proprie dame, da solo o con alcuni cavalieri il duca; anche durante il tragitto via mare, stando alle puntigliose annotazioni dei registri, non ebbero momenti conviviali; solo una volta giunti a Nizza il 18 giugno, la presenza dell'Infanta comincia a essere segnalata con la conseguente crescita delle spese alimentari che fin da subito salgono a £602 e s. 17. Dopo una prima visita alla città, tra il 19 e il 20 giugno i duchi ammirarono dalla «galleria di Spagna» i grandiosi festeggiamenti con i mostri marini di invenzione di Alessandro Ardente, descritti nella relazione a stampa²⁶, che omette tuttavia di riferire del banchetto sicuramente degno dell'occasione stando agli importi per il pasticciare, lo «speciario», per i vini ecc. di oltre £2.300²⁷. Ad esclusione di poche occasioni, come il 23 giugno, giorno in cui Carlo Emanuele I pranzò a Nizza con i cavalieri dell'ordine e il 24 con gli ambasciatori del duca di Terranova, pressoché per tutta la durata del soggiorno a Nizza gli sposi sono menzionati insieme e spesso con il seguito delle rispettive corti²⁸, così durante il viaggio fino a Torino in un crescendo di banchetti, fastosità e di spese.

Prima della ripresa del cammino via terra, il libro sospende le registrazioni giornalieri delle spese con il fitto resoconto dei costi complessivi per il «Pane di bocca», «Pane di casa», vino, carni e companatico, per il «Pastizzero», lo «Speciario», il «Frutero», per la legna e la verdura procurati «tanto in Torino come in Nizza et in Spagna per la provvisione delle gallerie nelli doi quart.i passati di marzo et giugno», per un totale complessivo di £34.101, s. 13, d. 1. Quindi riprende l'annotazione abituale a partire dal 1° luglio, data in cui, dopo aver pranzato insieme a Villafranca, gli sposi si imbarcarono per Savona, ultimo tragitto in mare. Raggiunto il porto, rimasero sulla nave fino al giorno seguente, consumandovi i pasti (spesa la somma di £2.220, s. 7); a Savona sostarono fino al 4 luglio sempre ospiti della città ligure, quindi iniziarono il viaggio via terra verso Torino. Altare e Cairo Montenotte furono

26. F. Varallo, *Da Nizza a Torino. I festeggiamenti per il matrimonio di Carlo Emanuele I e Caterina d'Austria*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1992, pp. 96-104.

27. «Giovedì li 20 di Giugno S.A. a Nizza con la Ser.ma Infante compreso quello che si è dato per un fresco alle gallerie di Spagna» (art. 392, reg. 54, 1584-1585). Il totale fu di £1.537 e s. 2, al quale si aggiunse la spesa del vino arrivando così a oltre £2.300.

28. In base all'elenco delle spese cibarie si può confermare che il soggiorno a Nizza durò dal 18 (sbarco a Villafranca) al 30 giugno, esattamente come scritto dalla relazione anonima degli apparati e feste: «non starò per ora a raccontarvi, passandomi in generale i molti trattenimenti che per 13 giorni ebbe la serenissima Infante con l'onoratissima sua compagnia in quella città» (Varallo, *Da Nizza a Torino*, cit., p. 104).

le prime tappe, il 7 giunsero a Ceva²⁹ e la sera dell'8 cenarono a Mondovì dove si fermarono fino al 14 luglio; qui i festeggiamenti furono considerevolmente fastosi, come attesta la documentazione archivistica conservata nel comune monregalese, nella sezione *Matrimoni della Real Casa* dell'Archivio di Stato di Torino e nel fondo *Belgioioso* dell'Archivio storico comunale di Milano³⁰ e come confermato dall'art. 392 che riporta l'elenco delle provviste dello «speciario» comprendente grandi quantità di zenzero e cannella, garofano e zafferano, conserve di prugne, pere in confetti, lattughe e zucche oltre a torce, candele, cera anche per le dame, per un ammontare complessivo di £1.933, s. 4. Il 16 e il 17 luglio arrivarono a Cuneo³¹, quindi a Fossano (dal 18 al 21), poi Savigliano³² e Racconigi (dal 23 sera al 25); la sera del 26 cenarono a Carignano dove rimasero fino al pranzo del 29, poi furono a Vinovo fino al pranzo del 1° agosto, quindi tornarono a Carignano³³ per la sera e il pranzo successivo del 2, mentre la cena fu a Moncalieri che li ospitò fino al 5³⁴, giorno del tragitto sul Po con le imbarcazioni camuffate da isolette adorne di vegetazione e grotte³⁵ che condussero gli sposi al Valentino per la cena e i giorni successivi fino all'ingresso ufficiale in città che ebbe luogo il 10 agosto³⁶. Dal giorno seguente gli sposi furono stabilmente a Torino dove la duchessa e le sue dame presero possesso della nuova dimora; da questo momento in poi l'Infanta non è più nominata negli elenchi delle spese cibarie che, riguardando il duca e la sua casa, continuano come di regola la quotidiana e meticolosa annotazione dei pasti di Carlo Emanuele I, seguendolo nei suoi spostamenti nel territorio dello Stato, sia per battute di caccia sia per ragioni politiche, riportando in stringati elenchi i cibi consumati, divisi per categorie, senza variazioni di rilievo tanto per i giorni feriali quanto per quelli festivi (Natale incluso) o per particolari ricorrenze. Solo gli eventuali periodi di malattia del sovrano interrompono il regolare flusso delle annotazioni portando modifiche alla dieta.

Negli anni successivi, l'art. 392 perde progressivamente di sistematicità e completezza e le notizie si rarefanno, ciò nonostante continua a essere strumento molto interessante per seguire le abitudini alimentari dei figli di Carlo Emanuele I, specie delle infante Maria e Caterina, particolarmente parsimoniose nel consumo di carni e con una dieta, perlomeno stando ai registri pervenuti, assai ricca di verdure di stagione,

29. Ivi, pp. 39-42.

30. Ivi, pp. 42-54.

31. Ivi, pp. 54-9.

32. Ivi, pp. 60-5.

33. Ivi, pp. 69-73. Il ritorno a Carignano può essere forse giustificato dalle difficoltà insorte nell'organizzare i festeggiamenti da parte della cittadina, nella quale per controllare che tutto si svolgesse regolarmente, il duca per tramite del suo sovrintendente, il marchese Filippo d'Este, inviò il proprio ingegnere Giacomo Soldati.

34. Ivi, pp. 73-9.

35. Ivi, pp. 79-85 e 105-12.

36. Ivi, pp. 85-7 e 112-22.

come cavoli, porri, lattughe, indivia, spinaci, coste, piselli, fagioli, a cui si aggiungevano cipolle, aglio, prezzemolo, salvia e erbe (per i mesi estivi), elenchi che spesso includevano aceto, latte e fior di latte, riso³⁷. Scorrendo i volumi di conti nel corso dei primi tre decenni del Seicento, ugualmente si può rimarcare un costante, e negli anni crescente, consumo giornaliero di dolci e gallette, dei quali Maria e Caterina, ma anche i fratelli, sembra fossero assai ghiotti. Come attestano i conti dei pasticceri, le due infante erano piuttosto esigenti e non risparmiavano gli ordini di biscotti fini pressati, castagnette, pasticceria di frutta, pasticceria all'imperiale, pasticceria inglese, cannoncini, pasticci sfogliati e tanti altri dai nomi ormai lontani come «ruschiglie» o «gobelletti». Anche il principe Tommaso era un buon consumatore di dolci, specie di gallette che portava durante le battute di caccia; le forniture di dolci e frutta aumentavano nei mesi estivi durante i quali spesso le infante si recavano al palazzo di Mirafiori per merende con le dame e per trascorrere le giornate più calde.

Come detto in precedenza, i registri delle spese di casa, cucina e cantina permettono di ricostruire nel dettaglio la vita quotidiana della corte; uno spoglio sistematico dei volumi potrebbe contribuire dunque, ben al di là di queste mie brevi notazioni, a conoscere quanto realmente il consumo di cibi e bevande poteva incidere sulla gestione economica della casata, distinguendo gli importi abituali dalle spese straordinarie occasionate da feste, ma anche semplicemente dal passaggio di ospiti stranieri e da altre necessità di rappresentanza. Potrebbe inoltre fornirci interessanti indicazioni circa la salute dei duchi e dei principi, giacché ogni malore, andando a modificare il consumo abituale di alimenti, veniva rigorosamente segnalato; nonché permetterci di ricostruire minuziosamente tutti gli spostamenti tra le residenze e nel territorio, ma anche all'estero, come ad esempio il viaggio di Vittorio Amedeo I da Torino alla Francia e viceversa del quale è possibile recuperare ogni singola tappa e riordinare, sulla base di queste, le relative spese³⁸. Nonostante l'art. 392 non includa le descrizioni dei cibi e della loro preparazione, l'improvviso lievitare dei conti restituisce, pur nella fredda schematicità dei numeri, una precisa idea dell'abbondanza degli alimenti impiegati che può essere di aiuto nella conoscenza delle succulente grandiosità dei banchetti e dare conferma di quanto è affidato unicamente alle relazioni a stampa o manoscritte. A ciò si aggiunga un altro aspetto che mi sembra assai interessante: la documentazione relativa alle spese di casa, cucina e cantina ci trasmette un'idea delle abitudini alimentari della corte che troppo spesso rischia di essere viziata da un immaginario e da una narrazione aneddotica forse non così corrispondente al vero. Scorrendo le lunghe liste dei cibi, come già specificato, suddivisi per generi, non mancano le carni (perlopiù bianche, polli, capponi ecc.), i pesci (in genere di fiume) e la cacciagione, ma quest'ultima è invero meno frequente di quanto sia, al contrario,

37. Art. 392, reg. 65, *Libro della verdura per la cucina delle Serenissime Infante tenuto da m.r Giuliano Cadigaria 1619*, per non fare che un esempio fra i tanti.

38. Ivi, reg. 66, 1619.

la sistematica presenza di verdure stagionali, di frutta fresca o di conserve; parimente le voci di spezie e di aromi, alquanto ricorrenti, non sembrano tuttavia eccedere, così i vini che non gravavano particolarmente sulle spese ordinarie.

Potremmo in conclusione ritenere che un insieme documentario come l'art. 392 della Camera dei conti può avere una straordinaria utilità là dove consente di aggiungere conoscenze e di correggere l'immagine che abbiamo della vita di corte, perlomeno della corte sabauda. I duchi, e specie Carlo Emanuele I, pur amando spasmodicamente feste e banchetti, erano nella vita quotidiana assai parsimoniosi e controllati e i cibi che passavano sulla loro tavola erano assai più ordinari e variati di quanto si possa abitualmente pensare. A tal proposito vale la pena di rammentare le parole espresse da Costantino Molin tornato ambasciatore presso i Savoia nel 1583: «Nel mangiare e nel bere è soprammodo regolato, e siccome nei due pasti che fa non beve che due volte e poco, così fuor di pasto non beve mai, sebbene con occasione di caccia o d'altri notabilissimi esercizi» e aggiungeva

Ha l'ingegno atto ad applicarsi ad ogni cosa; e delle scienze ha così felice capacità, che intende facilmente quasi ogni discorso che se ne faccia, e ne parla ancor meglio di quello che si potrebbe credere, sapendosi che non lo può fare se non per quanto va acquistando dai frequenti ragionamenti, che egli medesimo con vari quesiti al suo mangiare, che è sempre in pubblico, dà occasione di fare a diversi letterati che vi si trovano presenti³⁹.

39. *Relazione della corte di Savoia di Costantino Molin tornato ambasciatore nel 1583*, in *Relazioni di ambasciatori veneti al Senato tratte dalle migliori edizioni disponibili e ordinate cronologicamente*, a cura di L. Firpo, XI. *Savoia (1496-1797)*, Bottega d'Erasmus, Torino 1983, pp. 101-2.