

ESTRATTO

Hanno contribuito a finanziare la pubblicazione:



Le opere conservate presso l'Archivio di Stato di Torino (prot. 5136/28.28.00) e la Biblioteca Casanatense di Roma sono state riprodotte con relative autorizzazioni (su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali). Ne è vietata l'ulteriore riproduzione o duplicazione.

L'Editore ha fatto quanto nelle sue possibilità per individuare e rintracciare tutti i detentori di diritti fotografici e documentari. Nell'eventualità che immagini o testi di competenza altrui siano riprodotti in questo volume, l'Editore è a disposizione degli aventi diritto che non ha potuto reperire.

ISBN 9788871581941

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.

© 2012 Silvio Zamorani editore - CeSA
Corso San Maurizio 25 10124 Torino
www.zamorani.com info@zamorani.com
www.centrostudicesa.org

CENTRO STUDI PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CULTURA MATERIALE
"ANNA MARIA NADA PATRONE" - CESA

Le parole della frutta

Storia, saperi, immagini
tra medioevo ed età contemporanea

a cura di
Irma Naso

Silvio Zamorani editore

Indice

- IRMA NASO
11 *Frutta tra passato e presente. Ricerche pluridisciplinari*

Gli alberi e la storia

- ALFIO CORTONESI
15 *Produzioni e paesaggi dell'arboricoltura italiana medievale*
15 1. L'espansione dell'arboricoltura
16 2. Alberi da frutto, sistemi di coltivazione, paesaggi
24 3. Le tecniche colturali
25 4. I commerci

- GIUSEPPE GULLINO
29 *Alberi da frutto negli statuti comunali piemontesi*
31 1. Regolamenti sull'impianto degli alberi: la distanza dai confini
33 2. Danneggiamenti
35 3. Tutela della produzione frutticola
37 4. L'impianto di alberi da frutto
40 5. La commercializzazione della frutta
41 6. Conclusioni

- ALESSANDRO CARASSALE
43 *La coltivazione degli agrumi in Liguria tra tardo medioevo e prima età moderna: varietà e normative di raccolta*
44 1. Indagine sugli agrumi coltivati nelle Riviere liguri
48 2. La normativa sanremese relativa agli agrumi tra XV e prima metà del XVII secolo

- FRANCESCO AIMERITO
55 *Frutta e piante da frutto nei bandi politici e campestri del Piemonte sabauda*
55 1. Delimitazione del campo della ricerca
56 2. Brevi note sulle fonti oggetto d'indagine: i bandi politici e campestri del Piemonte sabauda, «leggiero vestigio della potestà popolare di fare statuti»
57 3. I bandi politici e campestri quali fonti per la storia dei rapporti fra diritto e alimentazione
58 4. Norme relative alla frutta nei bandi politici: disciplina del commercio e prescrizioni igienico-sanitarie

- 60 5. Norme relative alla frutta nei bandi campestri: tutela delle colture e tipologia delle piante da frutto
- 62 6. Peculiarità proprie ad alcune macroaree specifiche
- 64 7. Nota conclusiva

I saperi e la tavola

GABRIELE ARCHETTI

- 67 *«Parrula poma sumebat». Suggestioni dal mondo monastico*
- 67 1. Frutti spontanei e frutti coltivati
- 75 2. La frutta sulle tavole monastiche
- 79 3. I compiti materiali dell'ortolano del monastero
- 82 4. Rigore ascetico e astinenza volontaria
- 84 5. Frutti delle opere buone e allegorie spirituali

MARILYN NICLOUD

- 91 *I medici medievali e la frutta: un prodotto ambiguo*
- 93 1. La frutta: cibo o medicina?
- 99 2. La frutta nei *regimina sanitatis*: dalla teoria al consumo
- 107 3. Conclusioni

IRMA NASO

- 109 *Frutta e gastronomia. Libri di cucina tra Italia e Francia nel tardo medioevo*
- 111 1. Frutta fresca nell'ordine del pasto?
- 113 2. Il libro di Maestro Martino e altri ricettari: primi dati comparativi
- 115 3. La frutta nelle ricette di cucina
- 117 4. Frutta fresca di stagione
- 126 5. Frutta essiccata
- 130 6. Frutta secca

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER

- 139 *La fruta en la corte española de la edad moderna*
- 140 1. La fruta en la alta cocina renacentista
- 144 2. La fruta en la cocina cortesana del Barroco
- 151 3. La fruta en la corte española del siglo XVIII

ALBERTO CAPATTI

- 155 *Pellegrino Artusi: la frutta, le ferrovie, le conserve*
- 155 1. L'approvvigionamento
- 157 2. Conserve e composte
- 158 3. I gelati
- 159 4. La frutta in tavola
- 161 5. Scorte e consumi stagionali
- 163 6. Conclusioni

Il racconto e l'immagine

MARINA MONTESANO

- 167 *Frutta avvelenata, frutta stregata*
167 1. La mela di Biancaneve
169 2. Cibo degli dei, cibo dei morti
173 3. Morte e resurrezione

ADA QUAZZA

- 177 *Pomi, fragole, mirtilli... Dai «Tacuina» ai margini dei libri di preghiera*
178 1. Piante, frutti, animali nei *Tacuina sanitatis* del tardo Trecento lombardo
182 2. Verso Parigi e verso le Fiandre

PAOLO ROSSO

- 185 *Tra immagine e testimonianza. La frutta nella letteratura tardomedievale e umanistica*
185 1. Elementi di catalogazione pomologica
201 2. «Vitam stimando ceresam». La frutta come simbolo

AVE APPIANO

- 209 *Frutta e cibi disposti nella natura morta fiamminga e italiana. Seduzioni estetiche e artifici simbolici*
211 1. Frutta e conchiglie
212 2. Il bilanciamento colore-sapore
214 3. Metafore di meditazione
215 4. La frutta nella natura morta italiana

La memoria e la scienza

LAURA PROSPERI

- 221 *Catalogare i pomi nel tardo medioevo. Tracce di classificazioni pre-scientifiche nella tradizione enciclopedica latina*
224 1. Cenni di classificazione vegetale altomedievale
225 2. La *scientia plantarum* nel rinnovamento del XIII secolo
228 3. Conclusioni

TOMMASO ECCHER

- 229 *La Pomologia artificiale e l'opera di Francesco Garnier Valletti*
229 1. Il modellismo pomologico
232 2. La tecnica di Garnier Valletti
235 3. I disegni
237 4. Garnier Valletti pomologo e ampelografo

OSVALDO FAILLA

- 241 *Origine ed evoluzione della biodiversità nelle specie arboree da frutto*
242 1. Il significato biologico del frutto
243 2. Domesticazione delle specie arboree da frutto

- 244 3. Centri primari e centri secondari di variabilità
- 245 4. L'introduzione del pesco in Occidente
- 246 5. La diffusione del pesco in Europa tra medioevo ed età moderna
- 247 6. La storia americana del pesco
- 249 7. La biodiversità delle specie arboree da frutto: significato attuale e prospettive

ISABELLA DALLA RAGIONE

- 251 *Archeologia Arborea: ricerca e conservazione di vecchie varietà di fruttiferi nel Centro Italia, tra storia, paesaggio e arte*
- 251 1. Inquadramento storico
- 252 2. I luoghi della ricerca
- 253 3. Risultati della ricerca

Indice delle tavole

Tra le pp. 176-177

1. *Mosaico di Hinton St Mary* (sec. IV): il Cristo tra due melagrane.
2. *Theatrum sanitatis* (fine sec. XIV), tav. XXXIII, *Rutab id est datilus*, palma da dattero.
3. *Theatrum sanitatis*, tav. XVII, *Ceresa acetosa*, albero di visciole.
4. *Livre de laudes et dévotions* (sec. XV), f. 80^r: Circoncisione di Gesù.
5. *Livre de laudes et dévotions*, f. 126^v: Battesimo di Gesù.
6. *The Doheny Hours* (1528 ca.), f. 42^v: Annuncio ai pastori.
7. *The Doheny Hours*, f. 32^v: Visitazione di Maria a Elisabetta.
8. Balthasar Van der Ast, *Natura morta con frutti, fiori e conchiglie* (1623).
9. Cornelis de Heem, *Natura morta con frutti di terra e frutti di mare* (1659).
10. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti* (seconda metà sec. XIX).
11. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti*.
12. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti*.
13. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti*.
14. Francesco Garnier Valletti, *Modelli di frutti*.
15. Isabella Dalla Ragione, *Testimoni muti*.
16. Isabella Dalla Ragione, *Autunno nel frutteto di Archeologia Arborea*.

PAOLO ROSSO

Tra immagine e testimonianza. La frutta nella letteratura tardomedievale e umanistica

Il consumo di frutta in età medievale fu piuttosto modesto, iniziando a crescere a partire dal XIII secolo soprattutto in ambienti sociali privilegiati, perlopiù urbani, in cui era possibile inserire nel regime alimentare questa voce «superflua» – così ancora era considerata la frutta – talvolta assunta attraverso succhi o spremute¹. Sulla tavola del ricco arrivava soprattutto frutta secca o esotica, ricercate primizie da consumare *ante pastum*, secondo le prescrizioni dei *consilia* dei medici². Con la crescita di importanza della frutta nell'alimentazione del tardo medioevo, i *poma* assunsero una presenza nuova nella letteratura, in cui il cibo era in prevalenza rappresentato da vivande elaborate, specialmente a base di carne³. Possiamo soffermarci su alcune specificità dello «spazio letterario» assegnato alla frutta, la quale fu sia oggetto di descrizione fenomenologica – ad esempio trattata per la sua valenza nutrizionale – sia un'occasione per rappresentare aspetti della società. Questi ultimi furono talvolta descritti attraverso sovrapposizioni metaforiche e l'impiego di un corredo di significazioni simboliche connesse ai *poma*, propagati dalla letteratura sino a diventare patrimonio e linguaggio comune oltre che, per lo studioso, preziosi documenti per ricostruire la mentalità e il tessuto politico-economico e culturale del tempo⁴.

1. *Elementi di catalogazione pomologica*

La descrizione della frutta nei testi letterari può rivelarsi una ricca fonte storica, come la bella descrizione del Mercato Vecchio di Firenze che ci ha lasciato, a metà Trecento, il rimatore Antonio Pucci⁵. In questi versi troviamo la frutta venduta, in-

¹ A questo proposito, oltre ai contributi nel presente volume, cfr. A. CORTONESI, *Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin - M. Montanari, Roma-Bari 2011⁵, pp. 325-335, in particolare p. 331. Nella seconda metà del Trecento la frutticoltura e il consumo alimentare di frutta iniziarono a essere sempre più praticati anche dai ceti sociali più umili: per l'area pedemontana, ad esempio, i riferimenti alle colture di essenze fruttifere nella statutazione comunale e nei conti delle castellanie sabaude si fanno sempre più frequenti, sebbene il consumo di frutta in ambito cittadino dovette restare piuttosto modesto almeno sino alla fine del secolo XV: A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1989² (Biblioteca di studi piemontesi, 10), pp. 181-184. Sulla statutazione tardomedievale del Piemonte riguardante gli alberi da frutta rinvio al contributo di Giuseppe Gullino nel presente volume.

² NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* cit., p. 186.

³ Per il genere novellistico rinvio all'ampia rassegna in V. MOUCHET, *Il cibo nelle novelle medievali tra realtà, simbolo e narrazione*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Roma 2004, pp. 89-112.

⁴ Sul «sistema retorico alimentare», cioè lo studio della retorica dell'oggetto alimento, e sulla specificità del cibo letterario cfr. C. SPILA, *Introduzione*, *ivi*, pp. 9-19.

⁵ Le potenzialità dei versi di Pucci come fonte storica sono state sottolineate in G. CHERUBINI, *Rileggendo*

sieme ad altre merci, dalle *trecche* – le *rivendugliole* famose per la loro libertà di linguaggio e il loro carattere impulsivo – le quali, nel tempo della frutta fresca, portavano al mercato ceste di fichi, uva, mele, pesche, pere⁶. La poesia comico-realistica del Tre e del Quattrocento non manca di riferimenti al cibo, ma sono alquanto limitati quelli che hanno per oggetto la frutta: il mercato e il cibo sono descritti nei sonetti di Burchiello⁷, e i panieri di frutta (soprattutto quelli di fichi e di more) si ritrovano nei versi dei poeti duecenteschi, talvolta usati per convincere, o corrompere, l'amata. Particolarmente interessante è un gruppo di componimenti dei secoli XIV e XV, in lingua volgare, già studiati da storici della letteratura⁸ e, più recentemente, da storici dell'alimentazione⁹: torniamo ad analizzarli per presentare degli elementi di raccordo tra questi e alcune più tarde operazioni letterarie umanistiche.

Si tratta di una quindicina di poesie sulla natura della frutta, che ebbero una certa diffusione testuale in diverse regioni dell'Italia centro-settentrionale, soprattutto in area toscana e veneta. In uno di questi componimenti trecenteschi è la stessa frutta che, personificata, descrive se stessa e le proprie qualità. Ogni frutto fa il suo *vanto* in una quartina: questa struttura ha indotto Francesco Novati a ipotizzare che il poemetto sia una illustrazione per un album di ritratti – poi andati perduti – delle diverse qualità della frutta, cioè una sorta di *Pomona* trecentesca¹⁰. Il poeta si sofferma sulle caratteristiche della frutta, soprattutto legate alle loro peculiarità dietetico-sanitarie, ma trasmettendo anche sfumature di ambiente sociale, come nel caso della castagna, che è «fructo nutrente a zente de montagna»¹¹, e del giuggiolo, amato per il suo sapore «non da villan, ma pur da gran singnior»¹². È proprio su questa area tematico-semantiche che operarono, con evidente consapevolezza, i copisti-rielaboratori delle diverse redazioni del poemetto: tra gli altri esempi,

Antonio Pucci: il «Mercato Vecchio» di Firenze, in ID., *Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Firenze 1991 (Quaderni di storia urbana e rurale, 12), pp. 53-69, già pubblicato in *Cultura e società nell'Italia medievale. Studi per Paolo Brezzi*, Roma 1988, vol. I, pp. 197-214.

⁶ «Sempre di più ragion vi stanno trecche: / diciam di quelle con parole brutte, / che tutto il dì per due castagne secche / garrono insieme chiamandosi putte: / e sempre son fornite di vantaggio, / secondo il tempo, lor panier di frutte». *Rimatori del Trecento*, a cura di G. Corsi, Torino 1980², pp. 872-873.

⁷ Come nel sonetto XCVIII (*Demo a Viniesia siei cappuzi al soldo*), in dialetto veneziano, in cui viene narrato l'acquisto di cipolle, salsicce, pane e vino: *I sonetti del Burchiello. Edizione critica della vulgata quattrocentesca*, a cura di M. Zaccarello, Bologna 2000, p. 98; a questo proposito cfr. anche G. CRIMI, *Per una retorica del cibo nella poesia comico-realistica fra Tre e Quattrocento*, in *La sapida eloquenza* cit., pp. 65-88, in particolare pp. 71-72.

⁸ F. PELLEGRINI, *Di due poesie del sec. XIV su «la natura delle frutta»*. *Comunicazione da manoscritti*, in «Giornale storico della letteratura italiana», 16, 1890, pp. 341-352; F. NOVATI, *Di due poesie del secolo XIV su «la natura della frutta»*. *Nuove comunicazioni*, *ivi*, 18, 1891, pp. 336-354 (con ampi emendamenti del saggio di Pellegrini); ID., *Le poesie sulla natura delle frutta e i canterini del comune di Firenze nel Trecento*, *ivi*, 19, 1892, pp. 55-79, nuovamente pubblicato in ID., *Attraverso il Medio Evo. Studi e ricerche*, Bari 1905, pp. 329-365; L. FRATI, *La «natura delle frutta» secondo un nuovo testo*, in «Giornale storico della letteratura italiana», 21, 1894, pp. 206-209.

⁹ A. J. GRIECO, *Savoir de poète ou savoir de botaniste? Les fruits dans la poésie italienne du XV^e siècle*, in «Médiévales», 16-17, 1989, pp. 131-146.

¹⁰ NOVATI, *Di due poesie* cit., p. 343: non ci sono tuttavia prove a riguardo, come opportunamente ricorda GRIECO, *Savoir de poète* cit., p. 134.

¹¹ NOVATI, *Di due poesie* cit., p. 338, n. VIII.

¹² *Ivi*, p. 346, n. XIV.

possiamo presentare quello della nespola, il cui *vanto* in una redazione è così descritto:

Nespola sonto che apayro l'inverno,
 Quando lo richo gode e à sozorno:
 E sonto fructo che sonto sazevole,
 E a povera zente molto despiacevole¹³.

Nelle altre redazioni la quartina diventa:

Nespola son, nimicha de ribaldi,
 che non maturo per li tempi caldi;
 allor maturo che 'l freddo mi toccha,
 molto son buona al ghusto e alla boccha¹⁴.

Siamo dinanzi a due stesure che alterano il senso del *vanto* della nespola, esprimendo interesse per differenti contesti sociali: l'autore della prima quartina – probabilmente un poeta popolare, forse giullaresco – si soffermò sulla difficoltà della condizione della «povera zente» all'apparire dell'inverno, quando «lo richo gode» e la nespola matura; la seconda redazione sembra essere manifestazione di una poetica vicina ai ceti più abbienti, e nella sua prosopopea la nespola diventa «nimicha de ribaldi»¹⁵.

In questo poemetto la frutta è ordinata in tre categorie, a seconda che abbia il corpo duro all'interno, all'esterno o che sia del tutto molle:

Plante sono sette che donan dolzore
 Lo fructo dentro, e quel lasciam de fuore:
 Noze, nizole, mandole e la pigna,
 Aranzo e lla castagna, se l'è fina,
 E poy li poxe le pome granate,
 Che sane sono per la zente amalate¹⁶.

Plancte siamo septe che donamo sapore
 Non quell'è de dentro, ma quell'è di fuore:
 Nespolle e brugne, cirexe e maregne,
 Cornali e datali che àno <...>
 E anche v'è lo persicho, sì chomo ve dico,
 A chuy se monda no è vero amicho¹⁷.

Plancte sono septe, senza far più possa,
 Di quali se manza lo mezo e lla scorza:
 Ficho e pero e pomo e lo cologno
 E sorbo e cedro, a chi el fa bixogno.
 Perché de rimanenti no ne pare pigro
 Apresso a questo pono la mora negra¹⁸.

¹³ *Ivi*, p. 339, n. XI.

¹⁴ *Ivi*, p. 345, n. X.

¹⁵ Per altri esempi cfr. *ivi*, p. 350.

¹⁶ *Ivi*, p. 337, n. II.

¹⁷ *Ivi*, p. 339, n. X.

¹⁸ *Ivi*, p. 340, n. XVIII.

Il medesimo criterio di classificazione è ripreso nella tenzone sulla natura dei frutti trasmessa in un sonetto – attribuito da Novati ad Antonio da Ferrara – in cui i trenta frutti sono classificati in tre categorie, cioè quelli di cui si mangia solo la parte esterna, quelli di cui si mangia sia la parte interna che esterna, e quelli la cui parte commestibile è quella interna:

Trenta si son per l'universo i fructi,
De li quali li dieci si mangia di fuori,
E li altri dieci dentro e di fuori tuti,
E i terci dieci dentro e non di fuori¹⁹.

Questa tripartizione è un *topos* ravvisabile anche in diverse poesie sulla natura della frutta composte dai canterini del comune di Firenze nel Trecento, come quella con cui Pietro Canterino elenca ai magistrati cittadini le caratteristiche della frutta, dettagliandone qualità locali e, in alcuni casi, anche i prezzi al peso, ad esempio nel caso dei fichi e delle pere:

E dieci frutti del primo paniere
si posson mangiare tutti dentro e fuore,
e ve n'è da mondar, chi n'à piacere;
Que' del sicondo son d'altro vighore:
quel che v'è dentro non si diè mangiare,
ma quel di fuore ci dà lor sapore;
Del terzo e frutti si debbono usare
mangiando quel ch'è dentro; e la coverta,
che ànola adosso, lassatela stare²⁰.

Troviamo la tripartizione anche in una canzone sulla natura della frutta composta a fine Trecento da Benuccio barbiere, poeta che indirizzò numerosi versi ai Priori fiorentini:

Dieci per ogni parte, ogniun fiorito
Et l'una delle tre niente lassa,
Ché saporita passa
Senza gittarne; e gli altri di fuor netti,
Emperò che perfetti
Dentro non sono; e gli altri di fuor mondi,
Però che dentro son molto giocondi²¹.

La classificazione della frutta in trenta specie racchiuse simmetricamente nelle tre categorie illustrate caratterizza ancora la poesia italiana della fine del Quattrocento, come ben rappresenta il *Capitolo sulla virtù delle frutta* del fiorentino Bernardo Giambullari:

Le sono appunto di trenta maniere,
come vo' 'ntenderete: compartite
sono 'n tre parte, a dieci per paniere

¹⁹ *Ivi*, p. 352.

²⁰ NOVATI, *Le poesie sulla natura delle frutta* cit., p. 58, vv. 10-18.

²¹ *Ivi*, pp. 75-76, vv. 9-15.

Dell'un si mangia, come voi udite,
sol quel di drento, e l'altro quel di fore;
del terzo il tutto [...] ²².

Giambullari adotta il ternario, metro tradizionalmente impiegato per la classificazione e l'enumerazione²³, adottato anche da Pietro Canterino nel suo poemetto sulla frutta, con cui il *Capitolo sulla virtù della frutta* ha evidenti concordanze, sebbene in quest'ultima opera l'enumerazione delle specie di frutta sia più ampia ed accurata. Le sei qualità di uva nominate da Pietro Canterino diventano ventisei in Giambullari (vv. 19-39); vengono poi i fichi, (vv. 37-42), le pere (vv. 43-54), le mele (vv. 55-63), i cedri e i limoni (vv. 64-66), le fragole, le more, i corbezzoli e i frutti del sorbo (vv. 67-72). Segue il secondo paniere:

Or cominciamo a vuotare il secondo,
del qual si mangia appunto infin all'ossa
de' noccioli che son chi lungo e tondo ²⁴.

con le varietà di ciliegie (vv. 76-90), pesche (vv. 91-98), giuggiole e i frutti del corniolo (99-102), datteri, nespole e olive (103-105), albicocche selvatiche (*miliache*)²⁵. A proposito delle nespole, è ripreso il richiamo all'arrivo dell'inverno, stagione temuta dal contadino (v. 105: «de qua' fanno sentire freddo a' villani») ²⁶; un ulteriore rinvio a differenze sociali definite dal consumo di alcuni frutti è assegnato alla pesca, troppo «nobile» per essere lasciata al villano:

Pesche ci son di quelle da dir: togliile
a qualcunché vicin s'egli è villano,
e se le son nel sacco va' e sciogliile ²⁷.

Il terzo paniere, infine, riguarda la frutta di cui si può mangiare solo la parte interna, cioè mandorle, noci e nocciole (vv. 112-114), arance e melograni (vv. 115-117), pinoli e castagne (vv. 118-123), il frutto del crespigno e i lupini (vv. 124-126):

Or metto mano al terzo che si schiaccia
prima ciascuna, a volerla mangiare,
o dipartilla dal guscio si faccia ²⁸.

Questo criterio classificatorio tripartito e simmetrico – che percorre testi poetici di

²² B. GIAMBULLARI, *Rime inedite o rare*, a cura di I. Marchetti, Firenze 1955 (Nuovi testi e rari, 3), pp. 208-214, vv. 13-18. Su Giambullari cfr. F. PIGNATTI, *Giambullari Bernardo*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, Roma 2000, vol. LIV, pp. 306-308.

²³ Cfr. ad esempio F. NOVATI, *Le serie alfabetiche proverbiali e gli alfabeti disposti nella letteratura italiana de' primi tre secoli*, in «Giornale storico della letteratura italiana», 15, 1890, pp. 337-401; *ivi*, 18, 1891, pp. 104-147.

²⁴ GIAMBULLARI, *Rime cit.*, p. 212, vv. 73-75.

²⁵ Cioè il *Malum Armeniacum*: per l'identificazione delle diverse qualità di frutta elencate rinvio a GIAMBULLARI, *Rime cit.*, pp. 208-214.

²⁶ Cfr. *supra*, testo corrispondente alla nota 15. Su questo tema Giambullari accosta le nespole alle olive, che anch'esse terminano la piena maturazione in autunno inoltrato.

²⁷ GIAMBULLARI, *Rime cit.*, p. 212, vv. 91-93.

²⁸ *Ivi*, vv. 109-111.

diverso metro e ascrivibili, come abbiamo visto, ad ambiti sociali differenti – è stato considerato da Novati di provenienza popolare²⁹, mentre, più recentemente, Grieco ha ravvisato in queste categorie il riflesso di precetti medico-dietetici, illustrando un interessante parallelo con il trattato di cosmografia tardo-ducecentesco *La composizione del mondo colle sue cascioni* di Restoro d'Arezzo³⁰.

Tracce di catalogazione pomologica sono già presenti nella letteratura della latinità classica, soprattutto nel naturalista Plinio il Vecchio, che dedicò buona parte del libro XV della sua *Naturalis historia* alla classificazione generale degli alberi da frutto, trattando dei *poma* (35-46), dei *mala* (47-56), delle specie di *nucis* (68-95), e dei frutti a polpa (96-105). Analizzando le caratteristiche dei *poma*, Plinio osservò che alcuni frutti a bacca e a polpa hanno all'interno la polpa e all'esterno la parte legnosa, come le noci; in altri, ad esempio nel caso delle pesche e delle prugne, la polpa è fuori e il legno è dentro, e la parte da scartare è circondata dal frutto; il frutto può infine anche essere circondato dalla parte da eliminare³¹.

Il rinnovato interesse per gli *studia humanitatis* che caratterizzò il Quattrocento europeo segnò anche un'attenzione per la catalogazione della frutta, che affiora in alcune opere composte da lessicografi nei decenni centrali del secolo XV. In questi anni i maggiori esponenti del movimento umanistico, portando a compimento un lento processo di acquisizione culturale avviato da Petrarca, affrontarono da posizioni storicistiche lo studio della lingua attraverso la ricostruzione di una disciplina normativa dello scrivere latino fondata anche su una sempre più raffinata critica filologica ricostruttiva.

La portata innovativa di queste opere emerge dal loro raffronto con la precedente trattatistica di argomento grammaticale e ortografico, elaborata fra Tre e Quattrocento, ben rappresentata, per l'Italia settentrionale, dalle opere di Gasparino Barzizza, tutte composte ai fini didattici. Se l'impianto del suo trattato *Orthographia* – in cui confluì la dottrina ortografica tradizionale, da lui aggiornata soprattutto attraverso lo studio delle nuove «scoperte» di autori classici avvenute a Costanza³² – non gli offrì l'opportunità di trattare

²⁹ «[...] d'indole popolare e punto scientifica»: NOVATI, *Di due poesie* cit., p. 343.

³⁰ GRIECO, *Savoir de poète* cit., pp. 136-143; cfr. anche ID., *The Social Order of Nature and the Natural Order of Society in Late 13th-Early 14th Century Italy*, in *Mensch und Natur im Mittelalter*, Berlin - New York 1992 (Miscellanea Mediaevalia, 21, 2), vol. II, pp. 898-907.

³¹ PLIN. *nat.* 15, 112 («Quae bacis natura, eadem et pomis. Aliorum intus corpus et foris lignum, ut nucum; aliis foris corpus, intus lignum, ut Persicis et prunis, vitiumque cinctum fructu, cum fructus alibi muniatur vitio»); cfr. anche *ivi*, 15, 111-117.

³² Soprattutto Quintiliano intergo, Mario Vittorino e il commento dello pseudo Asconio alle *Verrinae* di Cicerone: W.K. PERCIVAL, *The «Orthographia» of Gasparino Barzizza*, in «Annali dell'Istituto Universitario Orientale di Napoli. Sezione filologico-letteraria», 14, 1992, pp. 263-276; G. BARBERO, *Prisciano, Quintiliano e Mario Vittorino nell'«Orthographia» di Gasparino Barzizza*, in *I Classici e l'Università umanistica*. Atti del Convegno (Pavia, 22-24 novembre 2001), a cura di L. Gargan - M.P. Mussini Sacchi, Messina 2006, pp. 327-374; EAD., *Riflessioni su Gasparino Barzizza tra ortografia umanistica e «usus»*, in *Le strade di Ercole. Itinerari umanistici e altri percorsi. Seminario internazionale per i centenari di Coluccio Salutati e Lorenzo Valla (Bergamo, 25-26 ottobre 2007)*, a cura di C.L. Rossi, Firenze 2010 (Traditio et renovatio, 5), pp. 259-272. Sull'*Orthographia* cfr. EAD., *Appunti sui manoscritti dell'«Orthographia» di Gasparino Barzizza*, in *Gasparino Barzizza e la rinascita degli studi classici: fra continuità e rinnovamento*. Atti del seminario di studi (Napoli, 11 aprile 1997), a cura di L. Gualdo Rosa («Annali dell'Istituto universitario Orientale di Napoli. Sezione filologico-letteraria», 21, 1999), pp. 153-183; EAD., *L'«Orthographia» di Gasparino Barzizza. I. Catalogo dei manoscritti*, Messina 2008.

termini legati alla frutta, se non per quei lemmi (come *bacca*) di interesse ortografico, è nel *Vocabularium breve*, composto probabilmente alla fine degli anni venti del secolo XV, che troviamo interessanti riferimenti alle colture di essenze fruttifere. Non ancora un vero dizionario, ma una lunga illustrazione di principi etimologici, il *Vocabularium breve* presenta le parole latine secondo categorie connesse al significato³³: per ogni parola l'umanista bergamasco fornì il genere, la derivazione e, nella gran parte dei casi, un *exemplum* di uso, citando una *auctoritas* tratta dalla letteratura classica o dai testi dei lessicografi medievali, come Papias e Giovanni Balbi. Alcuni testimoni manoscritti del *Vocabularium breve* trasmettono anche una traduzione dei termini latini in volgare bergamasco – poi passata nelle stampe – forse non attribuibile a Barzizza. Sebbene i lemmi scelti siano quelli della vita quotidiana³⁴, non mancano anche termini tecnici poco comuni, impiegati ad esempio nel registrare le oltre cinquanta specie di uccelli o le numerose specie di piante e di animali selvatici. La sezione *Rerum terrestrium, idest de Terra et partibus eius, de arboribus et herbis et animalibus sylvestribus et domesticis* (cc. 8^r-17^r) comprende l'elenco *De fructibus arborum* (cc. 11^r-12^r), in cui il *magister* lombardo non sembra seguire un preciso criterio classificatorio:

«Glans, dis, f. g., la gianda» [...]; «Castanea, neae, f. g., la castagna» [...]; «Avelana, nae, f. g., la volana» [...]; «Nux, cis, f. g., la noxe» [...]; «Esculum, li, n. g., lo nespolo fructo» [...]; «Cornum, ni, n. g., el cornale fructo» [...]; «Morum, ri, n. g., el moron» [...]; «Amigdala, lae, f. g., la mandola» [...]; «Amidola, lae, f. g., la mandola» [...]; «Nux longa, f. g., la mandola» [...]; «Ficus, cus, f. g., el figo» [...]; «Pomum, mi, n. g., el pomo fructo» [...]; «Pirum, ri, n. g., lo piro» [...]; «Persicum, ci, el persego fructo» [...]; «Prunum, ni, n. g., la brugna» [...]; «Sorbum, bi, n. g., lo sorbo» [...]; «Cerasum, si, n. g., la ceresa fructo» [...]; «Oliva, vae, f. g., la cocola sive l'oliva fructo» [...]; «Baca, cae, f. g., la rubaga de l'olio, ovvero lo fructo de l'oliva» [...]; «Uva, uvae, f. g., l'uva» [...]; «Granum, ni, n. g., el grano» [...]; «Acinus, ni, m. g., il granello che sta nel grano de l'uva».

Alcuni elementi di catalogazione della frutta furono invece oggetto dell'attenzione di Lorenzo Valla nelle *Elegantie*, vasta opera articolata su un impianto a libera associazione di voci – in opposizione al consueto ordinamento alfabetico dei trattati coevi – la cui «edizione» ufficiale, insieme all'*Antidotum in Facium* e alle *Raudensiane note*, ultimata nel 1449 e immediatamente propagata da una forte circolazione di manoscritti³⁵.

³³ Nell'introduzione sono elencate otto categorie di derivazioni («Quaedam ex causa sive ex officio nomina sunt sortita, ut seger a segregando. Quaedam ex origine, ut homo ab humo. Quaedam ex contrariis, ut lucos a luce. Quaedam ex formatione, ut ab dativo prudenti prudentia. Quaedam ex vocabis, ut turtur et tarantara. Quaedam a graecis orta, ut domus a domate graeco, quod est rectum latine. Quaedam ex nominibus urbium vel locorum, ut a Thebis thebanus, et a sylvia sylvanus. Quaedam a fluminibus, ut a Tiberi Tyberius [...]): c. 2^v dell'edizione *Vocabularium breve magistri Gasparini Pergomensis*, Venetiis, apud Franciscum de Leniis, 1563, da cui cito.

³⁴ Così è già indicato dal titolo dell'opera: *Vocabularium breve magistri Gasparini Pergomensis, in quo continentur omnia genera vocabulorum quae in usu frequenti et quotidiana consuetudine versantur. Incipiens a rebus divinis ad res coelestes, aereas, maritimas, terrestres, inanimatas ac animatas*.

³⁵ M. REGOLIOSI, *Nel laboratorio di Lorenzo Valla: interventi autografi sulle «Elegantie»*, in *Medioevo e latinità in memoria di Ezio Franceschini*, a cura di A. Ambrosioni et al., Milano 1993, pp. 419-440. Sulla diffusione delle *Elegantie* cfr. J. IJSEWIJN - G. TOURNOY, *Un primo censimento de manoscritti e delle edizioni a stampa degli «Elegantiarum linguae latinae libri sex» di Lorenzo Valla*, in «Humanistica Lovaniensia», 18, 1969, pp. 25-41; IID., *Nuovi contributi per l'elenco dei manoscritti e delle edizioni delle Elegantiae di Lorenzo Valla*, *ivi*, 20, 1971, pp. 1-3; L. CESARINI MARITNEL-

Abbandonando lo studio delle regole della grammatica tradizionale per occuparsi della lingua latina tradita dalle *authoritates*, di cui analizza i fenomeni linguistico-lessicali e stilistici, l'umanista romano accomuna in una voce *Acinus, bacca, pomum et nux* (*Elegantie* 4, 28)³⁶, facendo una distinzione fra acini, piccoli e raggruppati (ad esempio quelli dell'uva, del sambuco e del melograno) da un lato, e le bacche, che si presentano più disperse (come quelle del lauro, del mirto, del corniolo, del lentischio, del loto o le olive) dall'altro. Nella letteratura classica talvolta acini e bacche sono sinonimi, come Valla riscontra in Virgilio, che, descrivendo nelle *Bucoliche* il dio dell'Arcadia Pan, avvicina il sambuco alle bacche («Sanguineis ebuli baxis minioque rubentem»)³⁷. I *poma* sono i frutti idonei all'alimentazione umana, come le ciliegie, le prugne e le nespole; a questo genere non appartengono le ghiande perché sono per loro natura «pastio porcorum» piuttosto che dell'uomo³⁸. La distinzione tra *pomum* e *bacca* è ripresa nelle *Raudensiane note*, in cui Valla – confutando aspramente le *Imitationes rhetoricae* del minorita Antonio da Rho, accusato di avere plagiato le sue *Elegantie*³⁹ –, così corregge il Raudense: «RA. Pomum, deinde baccis, id est pomis. LAU. Quae baccae sunt, poma non sunt, ut oliva, bacca lauri, grana myrti similiaque»⁴⁰. Nell'ecloga seconda dell'*authoritas* Virgilio («Castaneasque nuces»)⁴¹ le castagne sono assimilate alle *nuces*, accomunate a nocciole, mandorle, pinoli e alle stesse noci: *nux* è quindi ogni frutto con guscio legnoso, con la sola eccezione della *castanea*⁴².

LI, *Note sulla polemica Poggio-Valla e sulla fortuna delle Elegantiae*, in «Interpres», 3, 1980, pp. 29-79. Per le diverse modalità di ricezione delle *Elegantie* nelle successive compilazioni di lessici e grammatiche cfr. S. GAVINELLI, *Teorie grammaticali nelle «Elegantie» e la tradizione scolastica del tardo umanesimo*, in «Rinascimento», s. II, 31, 1991, pp. 155-181; tra la vasta bibliografia relativa alle *Elegantie* limito i riferimenti a D. MARSH, *Grammar, Method, and Polemic in Lorenzo Valla's «Elegantiae»*, *ivi*, s. II, 19, 1979, pp. 91-116; S. GAVINELLI, *Le «Elegantie» di Lorenzo Valla: fonti grammaticali latine e stratificazione compositiva*, in «Italia medioevale e umanistica», 31, 1988, pp. 205-257; M. REGOLIOSI, *Nel cantiere del Valla. Elaborazione e montaggio delle «Elegantie»*, Roma 1993; J.R. HENDERSON, *Valla's «Elegantiae» and the Humanist Attack on the «Ars dictaminis»*, in «Rhetorica», 19, 2001, pp. 249-268.

³⁶ Cito dall'edizione LAURENTII VALLAE *Opera*, Basileae, apud Henricum Petrum, 1540, p. 131 (rist. anast. L. VALLA, *Opera omnia*, a cura di E. Garin, Torino 1962, 2 voll.).

³⁷ VERG. *eccl.* 10, 28.

³⁸ A proposito del lemma *ficus*, Valla affronta le difficoltà interpretative di un epigramma di Marziale 1, 65 («Cum dixi ficus, rides quasi barbara verba / Et dici ficos, Caeciliane, iubes. / Dicemus ficus, quas scimus in arbore nasci, / Dicemus ficos, Caeciliane, tuos»), la cui comicità era giocata sull'equivoco tra il frutto e le emorroidi, entrambi indicati, alla quarta declinazione, dal lemma *ficus*, sebbene – come Valla sottolinea – siano distinguibili dal genere maschile e femminile: *Elegantie* 1, 4; VALLAE *Opera* cit., pp. 6-7.

³⁹ M. REGOLIOSI, *Due nuove lettere di Lorenzo Valla*, in «Italia medioevale e umanistica», 25, 1982, pp. 151-188, in particolare pp. 167-188; EAD., *Le due redazioni delle «Raudensiane note» e le «Elegantiae» del Valla*, in *Vestigia. Studi in onore di Giuseppe Billanovich*, a cura di R. Avesani et al., Roma 1984 (Storia e Letteratura. Raccolta di studi e testi, 162), vol. I, pp. 559-573; EAD., *Nel cantiere del Valla* cit., pp. 1-35; per l'edizione delle *Raudensiane note* cfr. da ultimo Laurentii Valle *Raudensiane note*, a cura di G.M. Corrias, Firenze 2007 (Edizione nazionale delle opere di Lorenzo Valla. IV. Opere linguistiche, 3).

⁴⁰ VALLAE *Opera*, pp. 390-438, in particolare p. 417.

⁴¹ VERG. *eccl.* 2, 52; cfr. anche MACR. *sat.* 3, 18, 7; SERV. *eccl.* 2, 52 («Castaneasque nuces bene speciem addidit dicens “castaneas”: nam nuces generaliter dicuntur omnia tecta corio duriore, ut avellanae, amygdalae, iuglandes, castaneae, sicut econtra poma dicuntur omnia molliora»).

⁴² A proposito dell'assimilazione della noce alla castagna, la confusione tra i due frutti apparteneva ai modi di

Seguendo l'esempio delle *Elegantie* valliane, la catalogazione della frutta è strutturata su elementi di storia della lingua latina – orientati soprattutto ai fenomeni morfo-sintattici – anche negli altri due maggiori repertori lessicografici quattrocenteschi, cioè il *De orthographia* di Giovanni Tortelli e il *Cornu copiae* di Niccolò Perotti⁴³. Tortelli, tra i più stretti amici di Valla, raccolse nella sua fortunata opera, ultimata nel 1449, un ampio repertorio di *antiquitates*, etimologie, citazioni e notizie su svariati argomenti, realizzando un repertorio linguistico di circa 3450 voci principali, presentate in ordine alfabetico e corredate da commenti⁴⁴. In questa raccolta troviamo commentati i lemmi relativi alla frutta, ma solo dal punto di vista ortografico, come nel caso della mandorla (*amygdala*), da scriversi con la lettera *y*⁴⁵, o *castanea*, di cui viene analizzata la derivazione dalla lingua greca⁴⁶.

Di maggiore interesse catalogografico è il citato *Cornu copiae*, composto in un arco di tempo lungo, probabilmente dal 1468, data della stesura dei *Rudimenta grammatices*, fino al 1479⁴⁷. Nel suo imponente commento di Marziale – in cui ogni parola è corredata da una fitta serie di derivati e di sinonimi, con citazioni di autori – Perotti ebbe a disposi-

dire legati al cibo della poesia, anche di quella in volgare, come si vede in Cecco Angiolieri («Chi de l'altrui farina fa lasagne, / il su' castel non ha muro né fosso; / di senno, al mio parer, è vie più grosso, / che se comprasse noci per castagne»): C. ANGIOLIERI, *Le rime*, a cura di A. Lanza, Roma 1990, p. 236, *Sonetti di dubbia attribuzione*, n. 5, vv. 1-4.

⁴³ Sugli strettissimi legami tra queste opere lessicografiche cfr. G. ABBAMONTE, «*Elegantia*» e «*Recentior*»: due concetti valliani in Perotti, in «Studi umanistici piceni», 23, 2003, pp. 31-46; F. STOK, *Perotti, Valla e Guarino sulla storia della letteratura latina*, ivi, 26, 2006, pp. 23-35; J.-L. CHARLET, *Lorenzo Valla, Giovanni Tortelli, Niccolò Perotti: la restauration du latin*, in *Syntagmatia. Essay on Neo-Latin Literature in Honour of Monique Mund-Dopchie and Gilbert Tournoy*, ed. D. Sacré - J. Papy, Leuven 2009 (Supplementa Humanistica Lovaniensia, 26), pp. 47-60.

⁴⁴ M.D. RINALDI, *Fortuna e diffusione del «De orthographia» di Giovanni Tortelli*, in «Italia medioevale e umanistica», 16, 1973, pp. 259-260. Per la diffusione di quest'opera di Tortelli cfr. ivi, pp. 227-261; su Tortelli si veda M. REGOLI, *Nuove ricerche intorno a Giovanni Tortelli. 1. Il Vat. Lat. 3908*, in «Italia medioevale e umanistica», 9, 1966, pp. 123-189; EAD., *Nuove ricerche intorno a Giovanni Tortelli. 2. La vita di Giovanni Tortelli*, ivi, 12, 1969, pp. 126-196; O. BESOMI, *Dai «Gesta Ferdinandi regis Aragonum» del Valla al «De orthographia» del Tortelli*, ivi, 9, 1966, pp. 75-121; ID., *Un nuovo autografo di Giovanni Tortelli: uno schedario di umanista*, ivi, 13 (1970), pp. 95-137. Il *De orthographia* venne pubblicato a Roma alla fine del 1471: L. CAPODURO, *L'edizione romana del «De orthographia» di Giovanni Tortelli (Hain 15563) e Adamo da Montaldo*, in *Scrittura, biblioteche e stampa a Roma nel Quattrocento*, a cura di M. Miglio et al., Città del Vaticano 1983 (Littera antiqua, 3), pp. 37-56; S. RIZZO, *Per una tipologia delle tradizioni manoscritte di classici latini in età umanistica*, in *Formative Stages of Classical Traditions. Latin Texts from Antiquity to the Renaissance*. Atti del seminario (Erice, 16-22 ottobre 1993), a cura di O. Pecere - M.D. Reeve, Spoleto 1995 (Biblioteca del Centro per il collegamento degli studi medievali e umanistici in Umbria, 15), pp. 371-407, in particolare p. 402, nota 120. Per la cultura, le fonti e il metodo di lavoro di Tortelli cfr. anche G. DONATI, *La prospettiva ortografica nell'evoluzione della cultura umanistica: il «De orthographia» di Giovanni Tortelli*, in *I Classici e l'Università umanistica* cit., pp. 375-417; EAD., *L'Orthographia di Giovanni Tortelli*, Messina 2006 (Percorsi dei classici, 11).

⁴⁵ «Amygdala. Cum “y” graeco scribitur. Dicitur a nostris “nux longa”: “Cum se nux plurima silvis induct in florem” [VERG. *georg.* 1, 187], et Servius “id est longa” [SERV. *georg.* 1, 187]». Cito dall'edizione JOHANNES TORTELLIUS, *Commentariorum grammaticorum de orthographia dictionum et graecis tractarum opus*, Venetiis, per Andream de Paltasichis Catharensem, 1488, *sub voce* Amygdala (consultabile al sito <http://gallica.bnf.fr/>).

⁴⁶ «Castanea absque aliqua aspiratione scribitur, graecum vocabulum est, sed castanum ab illis neutro genere dicitur [...]»: *sub voce* Castanea.

⁴⁷ M. FURNO, *Le «Cornu copiae» de Niccolò Perotti. Culture et méthode d'un humaniste qui aimait les mots*, Genève 1995 (Travaux d'Humanisme et Renaissance, 294), pp. 46-48.

zione il vasto repertorio di autorità classiche organizzato da Valla nelle *Elegantie*, che ritroviamo già nei suoi *Rudimenta grammatices*, ad esempio nel luogo dove viene trattata la differenza tra acini, bacche, *poma* e *nuces*, ricondotta alla classificazione valliana⁴⁸. Ma è nel *Cornu copiae* che Perotti riprende con maggior frequenza Valla, sebbene gli imprestiti da questo autore non siano quasi mai citati esplicitamente⁴⁹. Alcuni lemmi commentati nelle *Elegantie* tornano nell'opera perottiana, come *acinus*⁵⁰, *bacca*⁵¹, *castanea*⁵², *citrus*⁵³, *ficus*⁵⁴, *glans*⁵⁵ o il gruppo *nuces* (noci, ghiande, mandorle), sempre corredati da un erudito apparato di fonti e annotazioni ortografiche⁵⁶. A proposito della noce, il lessicografo apre una lunga digressione sul lemma *nux*, che «multi sentiunt» derivi dal verbo *noceo*, poiché le noci arrecano danno quando vengono frantumate con i denti. Un'altra derivazione *per methaphoram* riguarda l'estrazione del *nucleum* dalla noce: viene citata una massima dalla commedia plautina *Curculio*, poi ripresa da Macrobio, «qui e nuce nucleos esse vult, frangit nucem»⁵⁷, da qui il verbo *enucleo*, propriamente «aprire ed estrarre il nucleo», e il relativo avverbio *enucleate*, cioè «resa apertamente, manifestamente».

Proprio la dura scorza diventa un criterio distintivo della *nux*, cui possono essere associate, sulla scorta di Servio e altri autori, le nocciole, le mandorle, le ghiande e le castagne. I *poma*, al contrario, hanno tutti l'epicarpo morbido, sebbene questo non avvenga sempre, poiché alcuni frutti con epicarpo duro sono ugualmente appellati *poma*: Perotti, riprendendo i *Saturmalia* di Macrobio, segnala che Marziale lo fa con il pinolo⁵⁸ e Catone – seguito in questo da autori come Varrone, Plinio il Vecchio, Columella e altri – con la nocciola⁵⁹. Macrobio è ancora l'*auctoritas* di riferimento per illustrare i criteri di distinzio-

⁴⁸ «Uva et poma quid proprie significant? Quid uva significet manifestum est. Illud autem notandum quod inter acina et bacas et poma et nucis differentia est: acina inter fructus minores arborum fructicumve densius nascuntur, ut sunt uva, quae cum acerba est, omphacium dicitur; unde oleum omphacium, hoc est ex uva acerba factum. Item grana ederae, grana sambuci, grana ebuli, grana malum, morum et quicquid est simile. Inter baccas vero sunt fructus lauri, olivae, myrti, lentisci et similia. Quae supra haec sunt poma dicuntur, quibus duntaxat vescimur, ut sunt cerasum sive cerasium, prunum, mespilum. Castanea vero in nucem refertur, ut Virgilius: castaneas que nucem, sicut pinus, curilus, amigdalus, iuglans et his similia». N. PEROTTI, *Rudimenta Grammatices*, a cura di W.K. Percival (<http://kuscholarworks.ku.edu/dspace/handle/1808/6453>), p. 254.

⁴⁹ FURNO, *Le «Cornu copiae»* cit., pp. 52-55; CHARLET, *Lorenzo Valla* cit., p. 57.

⁵⁰ NICOLAUS PEROTTUS, *Cornu copiae seu latinae linguae commentarii*, Basileae, apud Valentinum Curionem, 1526, coll. 234, 948, 1297.

⁵¹ *Ini*, col. 1091.

⁵² *Ini*, coll. 464, 871.

⁵³ *Ini*, col. 1259.

⁵⁴ Anche Perotti, come Valla, si sofferma sul citato epigramma di Marziale, introducendo una vasta digressione sulle diverse qualità di fichi: *ini*, coll. 980-981.

⁵⁵ *Ini*, coll. 674-675.

⁵⁶ *Ini*, coll. 464-466.

⁵⁷ PLAUT. *Curc.* 55; MACR. *sat.* 3, 18, 14. La fortuna di questo detto è documentata dal suo inserimento negli *Adagia* erasmiani (2, 9, 35).

⁵⁸ MART. 13, 25 («Poma sumus Cybeles: procul hinc discede, viator, / ne cadat in miserum nostra ruina caput»).

⁵⁹ MACR. *sat.* 3, 18, 5-6.

ne tra *nux* e *malum*, criteri che ci riportano a quelli adottati dagli autori dei citati carmi tre-quattrocenteschi sulla natura della frutta: *nux* sarà il frutto che ha la parte interna edibile, il *malum* invece avrà la parte commestibile all'esterno, mentre l'interno verrà scartato⁶⁰. Perotti non ha difficoltà a trovare una insufficienza in questo criterio classificatorio, presentando il caso del melograno (*malum punicum*), protetto da un duro epicarpo non commestibile «nec tamen mala esse ab aliquo negantur»⁶¹. Il lessicografo conclude la questione definendo *poma* tutti i frutti, sia duri che molli, generati da alberi; tra questi frutti, quelli con epicarpo duro sono *nuces* – di cui Perotti fornisce un accurato inventario di qualità – mentre con il termine *mala* saranno da identificare quei *poma* «quae sui nominis arboribus producentur»⁶².

Questa curiosità per la definizione di criteri classificatori viene mantenuta nell'opera che segna l'ingresso definitivo dell'umanesimo nel campo culinario, cioè nel *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina. In questo trattato il tema dell'alimentazione è affrontato superando i settoriali campi dell'informazione sulle pratiche di coltivazione, dei *consilia medici* – rappresentati in particolare dalla precettistica dietetica – e della raccolta di ricette culinarie, tutti generi letterari che, nati nel mondo antico e alimentati dall'incontro con le culture greco-latina e araba, sopravvissero per tutta l'età medievale⁶³. Il *De honesta voluptate* – ultimato a Roma intorno all'anno 1465, durante il servizio di Platina presso il cardinale Francesco Gonzaga – è un'esemplare *summa* del sapere gastronomico del secondo Quattrocento, interamente orientata all'illustrazione di un *regimen* di vita fondato sulla nozione classica di equilibrio tra piaceri della tavola e attenzione all'arte culinaria e alla dietetica⁶⁴. La principale

⁶⁰ *Ivi*, 3, 19, 1 («Et quia mala videbimus admixta bellariis, post nuces de malorum generibus disserendum est. Sunt de agri cultura scriptores qui nuces et mala sic dividunt, ut nuces dicant omne pomum quod foris duro tegatur et intus habeat quod esui est, malum vero quod foris habeat quod est esui et durum intus includat. Secundum hanc definitionem Persicum, quod Sueius poeta superius inter nuces numerat, magis erit inter mala numerandum»). Tra gli scrittori citati da Macrobio cfr. PLIN. *nat.* 15, 35-117.

⁶¹ PEROTTUS, *Cornu copiae* cit., coll. 464-465.

⁶² *Ivi*, col. 465. Una posizione analoga si trova in autori precedenti, ad esempio in Isidoro di Siviglia, *Etym.* 17, 7, 22: «Nuces autem generaliter dicuntur omnia tecta corio duriori, ut pineae, avellanae, iuglandes, castanae, amigdalae. Hinc et nuclei dicti, quod sint duro corio tecti. At contra poma, omnia mollia, mala dicta, sed cum adiectione terrarum in quibus antea nata sunt, ut Persica, Punica, Matiana, Cydonia, etc.»: SANCTI ISIDORI HISPALENSIS EPISCOPI *Etymologiarum libri XX*, in *Patrologiae cursus completus*, a cura di J.-P. Migne, vol. LXXXII, Parisiis 1850, col. 613.

⁶³ Sui libri di cucina tardomedievali rinvio, per l'area italiana, a J.-L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles*, in «Archeologia medievale», 8, 1981, pp. 393-408; B. LAURIOUX, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in «Archivio storico italiano», 154, 1996, pp. 33-58; per un inquadramento complessivo cfr. ID., *Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Âge*, in *Artes Mechanicae en Europe médiévale*, éd. R. Jansen-Sieben, Bruxelles 1989 (Archives et Bibliothèques de Belgique, 34), pp. 113-126; ID., *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997 (Typologie des sources du Moyen Âge Occidental, 77); *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, éd. C.B. Hieatt et al., in *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, éd. C. Lambert, Paris-Montréal, 1992, pp. 315-379.

⁶⁴ Questo tema, nel secolo XV, entrò a far parte anche della letteratura medica e, in generale, delle più avanzate istanze umanistiche. Sull'opera di Platina – che, prima fra i libri di cucina ad essere divulgata a stampa, ebbe una notevolissima diffusione in tutta Europa, favorita dalle operazioni di volgarizzamento nelle lingue nazionali – rinvio, oltre ai contributi nel presente volume, a M.E. MILHAM, *Platina and Martin's «Libro de arte*

fonte per le sue ricette è il *Libro de arte coquinaria*, composto in volgare negli anni centrali del XV secolo dal maestro Martino da Como, con cui Platina fu in familiarità. Andando oltre la pratica culinaria di Martino, Platina introduce il suo testo in una dimensione più alta e complessa, offrendo precetti di dietetica e di igiene alimentare fondati su *auctoritates* in massima parte della latinità classica: storici, letterati, ma anche medici – come Galeno – e naturalisti – soprattutto Plinio il Vecchio – fino ad arrivare al trecentesco *Liber ruralium commodorum* di Pier de' Crescenzi: il tutto per descrivere il «piacere onesto» e la «buona salute», elementi che costituivano la base dell'equilibrio del vivere ricercato dall'umanesimo.

Il pubblico cui si rivolge Platina non è composto da cuochi, perlopiù ignoranti di latino, ma dai lettori dei ceti sociali medio-alti, in grado di comprendere il suo progetto di formazione morale e alimentare. Si tratta di una *culta* compilazione di fonti e di un esercizio retorico, che tuttavia esprime un certo grado di autonomia creativa, evidente, sul piano lessicale e stilistico, nel passaggio dal volgare di Martino al raffinato latino umanistico. Per ciascuna voce la fortunatissima opera presenta una descrizione dell'alimento – appellandosi soprattutto all'autorità di Plinio il Vecchio, per il mondo vegetale e animale, e di Celso, per le nozioni mediche – presentandone poi i possibili impieghi in cucina. Sul piano gastronomico Platina assegna un posto importante alle verdure e alla frutta, vera novità rispetto alla precedente tradizione medievale, dando interessanti notizie storiche e di cucina su ciliegie, prugne, more, arance e fichi. Il secondo libro del *De honesta voluptate et valetudine* è aperto dalla classica divisione dei frutti in quattro categorie: acini (uva); grani (edera, sambuco, ebbio, melograno, mora e frutti affini); bacche (olive, frutti dell'alloro, del corniolo, del giuggiolo, del mirto, del lentischio e simili⁶⁵); mele, o *poma*, cioè tutti quei frutti che, a differenza delle noci, hanno la parte commestibile all'esterno, mentre la parte dura è racchiusa all'interno, classificazione che rimanda a una consolidata tradizione. L'avvio del libro terzo è dedicato al genere *nuces*, rappresentato da frutti con scorza dura e parte commestibile all'interno (noce, mandorla, nocciola, pinolo, castagna, carruba, pistacchio). È interessante sottolineare che in diversi casi – ad esempio trattando della castagna – Platina fa uso di una serie di fonti letterarie classiche già organizzate e studiate, con ben altro rigore erudito, da Valla nelle *Elegantie*. l'umanista romano del resto fu autore del trattato *De voluptate*, circolato poi con diversi titoli nelle successive reda-

coquinaria», in *Acta Conventus Neo-Latini Hafniensis*, ed. A. Moss et al., Binghampton (NY) 1994 (Medieval & Renaissance Texts and Studies, 120), pp. 669-674; B. LAURIOUX, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du «De honesta voluptate» de Platina*, Firenze 2006 (Micrologus' Library, 14); per l'edizione critica del trattato cfr. PLATINA, *On right pleasure and good health. A critical edition and translation of «De honesta voluptate et valetudine»*, ed. M.E. Milham, Tempe (Arizona) 1998 (Medieval & Renaissance Texts and Studies, 168); per una edizione in traduzione italiana cfr. B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino 1985. Su Platina cfr. A.S. CHAMBERS, *Il Platina e il cardinale Francesco Gonzaga*, in *Bartolomeo Sacchi il Platina (Piadena 1421 - Roma 1481)*. Atti del Convegno Internazionale di Studi per il V Centenario (Cremona, 14-15 novembre 1981), a cura di A. Campana - P. Medioli Masotti, Padova 1986 (Medioevo e Umanesimo, 62) pp. 9-19; ID., *New aspects of «De honesta voluptate»*, *ivi*, pp. 91-96; M.E. MILHAM, *La nascita del discorso gastronomico: Platina*, in *Et coquatur ponendo... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Firenze 1996, pp. 125-129; PLATINA, *On right pleasure* cit., pp. 12-51.

⁶⁵ PLIN. *nat.* 15, 101.

zioni, dedicato al medesimo tema del piacere che ritroviamo, orientato alla gastronomia, nel *De honesta voluptate* di Platina⁶⁶.

Un importante posto accanto a Platina nella trattatistica tardo-quattrocentesca sulla cucina, e in particolare sulla frutta e sulla verdura, è occupato dal mantovano Battista Fiera, medico e poeta trasferitosi a Roma intorno al 1490, dove frequentò, come Platina, l'Accademia romana, nuovamente rifondata da Sisto IV⁶⁷. Nei suoi primi anni romani Fiera pubblicò la sua *Coena seu de herbarum virtutibus*, opera – come indica il titolo – orientata soprattutto agli alimenti di origine vegetale, sebbene la carne non sia completamente trascurata: questo orientamento sembra contrastare con la tipologia dei banchetti, ben più ricchi di portate elaborate a base di carni, che avevano connotato la prima Accademia romana, duramente condannata da papa Paolo II. I trattati di Platina e di Fiera, come anche tutta la serie di dissertazioni sull'ittologia che fiorirono tra la fine del Quattro e l'inizio del Cinquecento (posso ricordare il *De romanis piscibus* di Paolo Giovio, pubblicato nel 1524), devono probabilmente essere letti, come suggerisce Grieco, all'interno di un modello gastronomico in buona parte «influenzato dalle esigenze delle corti cardinalizie di mangiare cibi magri», modello che innesco certamente una moda: una considerevole parte di questi trattati venne infatti composta in ambienti molto vicini alla curia papale o alle corti cardinalizie⁶⁸.

La *Coena* ebbe una diffusione non paragonabile all'opera di Platina, circolando comunque in tutta Europa – con edizioni a Parigi, Strasburgo e Basilea – e fu inserita in appendice ai *Bonae valetudinis conservandae praecepta* dell'umanista tedesco Helius Eobanus Hesius, sopravvivendo in quella «zona d'incontro, incerta e controversa, fra poesia e scienza», per transitare poi nella tradizione antiquaria, grazie all'attentissima edizione curata nel 1649 nella Padova di Galileo dallo studioso di botanica Carlo Avanzi da Rovigo, docente nell'ateneo patavino⁶⁹. Il trattato, introdotto da un epigramma elogiativo dell'umanista

⁶⁶ Cfr. LAURIOUX, *Gastronomie* cit., pp. 103-198; per l'edizione del dialogo valliano – il cui titolo venne mutato, nella seconda rielaborazione, in *De vero falsoque bono* e, nella terza durante il soggiorno napoletano di Valla), in *De vero bono* – cfr. LORENZO VALLA, *De vero falsoque bono*, a cura di M. De Panizza Lorch, Bari 1970.

⁶⁷ Nei primi anni del Cinquecento Fiera tornò a Mantova, dove esercitò la professione medica e si dedicò alla stesura di testi letterari e di medicina: cfr. C. DIONISOTTI, *Battista Fiera*, in «Italia medioevale e umanistica», 1, 1958, pp. 401-418, e la bibliografia raccolta in A. ASOR ROSA, *Fiera, Battista*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, Roma 1997, vol. XLVII, pp. 415-416; L. LANZA, *Battista Fiera*, in *Compendium Auctorum Latinarum Medii Aevi (500-1500)*, Firenze 2003, vol. I/5, pp. 614-616.

⁶⁸ A.J. GRIECO, *La gastronomia del XVI secolo: tra scienza e cultura*, in *Et coquatur ponendo* cit., pp. 143-154, in particolare pp. 147-148. Sulla «tavola dei papi» cfr. da ultimo LAURIOUX, *Gastronomie* cit., in particolare pp. 441-529; per i cuochi della corte papale cfr. ID., *De Jean de Bockenheim à Bartolomeo Scappi. Cuisiner pour le pape entre le XV^e et le XVI^e siècle*, in *Offices et papauté (XIV^e-XVII^e siècle). Charges, hommes, destins*, éd. A. Jamme - O. Poncet, Roma 2005 (Collection de l'École française de Rome, 334), pp. 303-332.

⁶⁹ *Baptistae Fierae Mantuani medici sua aetate clarissimi Coena notis illustrata a Carolo Avanti Rhodigino* [...], Patavii, Typis Sebastiani Sardi, 1649 (consultabile al sito <http://gallica.bnf.fr/>). Per una ristampa anastatica dell'edizione *Coena Baptistae Fierae de herbarum virtutibus et ea medicae artis parte, quae in victus ratione consistit* [...], Argentorati, apud Christianum Aegenolphum, 1530, si veda, con traduzione e commento, G.B. FIERA, *Coena, delle virtù delle erbe e quella parte dell'arte medica che consiste nella regola del vitto*, a cura di M. G. Fiorini Galassi, Mantova 1992; sull'opera cfr. anche J. STANNARD, *The Botanical-Medical Background of Battista Fiera's Coena de herbarum virtutibus*, in *Civiltà dell'Umanesimo*. Atti del VI, VII, VIII Convegno internazionale del

Pomponio Leto, fu dedicato al cardinale e mecenate Raffaele Riario, cui Fiera si offrì come medico e poeta. La «doppia anima» dell'autore si rivela appieno nella *Coena*, vero *divertissement* poetico di uno scienziato, che, per illustrare gli alimenti consumati dall'uomo, dedica a ciascuno di essi un epigramma. L'uso dei distici elegiaci – in centottanta strofe di varia lunghezza – è una chiara ambizione umanistica, che colloca questo testo sulla scia delle coeve versificazioni che avvicinarono alla poesia temi provenienti dalle scienze e dal diritto: tra i poeti che vissero presso la curia papale, ricordo Giovanni Antonio Campano – biografo di Pio II, come Platina –, il quale impiegò il genere epigrammatico, molto popolare a Roma in quel torno di anni⁷⁰, per trattare, secondo il modello della *Xenia* di Marziale, diciassette alimenti, fra i quali la *nux castanea* e la *nux Pontica*⁷¹.

Dopo avere richiamato i quattro *elementa*, Fiera passa a trattare una lunga serie di piante alimentari e medicinali, aperta proprio dalla frutta, di cui elenca in versi le proprietà, soffermandosi soprattutto sugli aspetti dietetici, secondo la tradizione dei *tacuinana sanitatis*: nell'edizione secentesca questi versi sono seguiti da attentissimi commenti eruditi, anche di natura linguistica, e da interessanti emendamenti *ope ingenii*⁷². Si parte dai *poma* (fico, mela, pesca, prugna, pera, ciliegia⁷³, mela cotogna, oliva, sorbo, corbez-

Centro di Studi Umanistici (Montepulciano, 1969, 1970, 1971), Firenze 1972, pp. 327-345.

⁷⁰ Cfr. D. COPPINI, «*Dummodo non castum*». *Appunti su trasgressioni, ambiguità, fonti e cure strutturali nell'Herma-phroditus del Panormita*, in *Filologia umanistica per Gianvito Resta*, a cura di V. Fera - G. Ferrau, Padova 1997 (Medioevo e Umanesimo, 94), vol. I, pp. 407-427; C. BIANCA, *I poeti del secondo Quattrocento romano*, in *Poesia umanistica latina in distici elegiaci*. Atti del convegno internazionale (Assisi, 15-17 maggio 1998), a cura di G. Catanzaro - F. Santucci, Assisi 1999, pp. 183-198; F.-R. HAUSMANN, *Untersuchungen zum neulateinischen Epigramm Italiens im Quattrocento*, in «Humanistica Lovaniensia», 21, 1972, pp. 1-35; ID., *Martial in Italien*, in «Studi Medievali», 17, 1976, pp. 173-218; ID., *Die Rezeption Martials im Italien des Quattrocento*, in *Acta conventus neo-latini Amstelodamensis*. Proceedings of the Second International Congress of Neo-Latin Studies (Amsterdam, 19-24 agosto 1973), hrsg. v. P. Tuynman et al., München 1979, pp. 477-492.

⁷¹ *Epigrammatum libri VIII*, 5 («*Nux castanea. Ventosam qui me censent ventricque timendam / Falluntur ventos pello ego non facio*»; «*Nux Pontica. Nil mihi duricies prodest, si mollior essem / Parceret a tritu petra lapisque meo*»): *Omnia Campani opera quae continentur hoc in libro sunt*, Venetiis, per Bernardinum Vercellensem iussu domini Andreae Torresano de Assula, 1495, c. XIXv (consultabile al sito <http://gallica.bnf.fr/>); su questi brevi epigrammi, tutti di due versi, cfr. anche LAURIOUX, *Gastronomie* cit., pp. 290-291. L'*editio princeps* degli *Opera omnia* di Campano (Romae, Eucarius Siber, 1495) è disponibile in ristampa anastatica (Farnborough 1969); sull'umanista cfr. F. R. HAUSMANN, *Campano, Giovanni Antonio (Giannantonio)*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, Roma 1974, vol. XVII, pp. 424-429, la cui bibliografia può essere integrata con le appendici di Aggiornamento curate da R. Bessi all'edizione del 1933 di V. ROSSI, *Il Quattrocento*, Padova 1992, p. 424.

⁷² Cfr. *supra*, nota 69.

⁷³ Viene ricordata l'importazione del ciliegio da Ponto, ad opera di Licinio Lucullo dopo la campagna contro Mitridate. La notizia, tradata da Plinio il Vecchio (PLIN. *nat.* 15, 102), è ripresa anche nel *De inventoribus rerum*, trattato enciclopedico di Polidoro Virgili, storico e umanista italiano naturalizzato inglese; l'opera, pubblicata a Parigi nel 1499, fu presto tradotta nelle maggiori lingue nazionali (si contano oltre 100 edizioni). Seguendo il tema degli «inventori delle cose» – risalente a Plinio, Gellio e Macrobio – in questa opera sono trattate le origini di una vastissima gamma di elementi, tra cui, nel libro III, cap. 4, anche quelle degli alberi da frutta, dei quali viene studiata l'origine. Sull'autore e sulla sua opera cfr. J. FULTON - C.H. PETERS, *Hand list of editions of Polydore Vergil's «De inventoribus rerum»*, Yale 1944; R. RUGGERI, *Polidoro Virgili: un umanista europeo*, Bergamo 2000; C. ATKINSON, *Inventing Inventors in Renaissance Europe. Polydore Vergil's «De inventoribus rerum»*, Tübingen 2007 (Spätmittelalter und Reformation. Neue Reihe, 33).

zolo, nespola), passando a tutti i frutti con guscio (noce, nocciola, mandorla, pistacchio, pinolo, castagna), chiudendo infine con le bacche (giuggiola; melograno; corniola; mora; uva; i frutti del lauro, del ginepro, del cipresso; dattero; il frutto del mirto e dell'edera; cedro; arancia; limone). Siamo negli anni immediatamente precedenti la nascita della moderna botanica: nella *Coena* il «sapere botanico» impiegato nella catalogazione della frutta si fa più raffinato, ad esempio nella corretta collocazione degli agrumi tra le bacche, o nell'illustrazione della provenienza di alcune piante, nella quale – come nel caso dei frutti *nerantia*, *mala limonia*, *zyzypha* – Fiera non impiega i trattati dei naturalisti dell'antichità classica, che conobbero, tra gli agrumi, solo il cedro, detto dai Greci e dai Romani pomo di Media o di Persia⁷⁴. All'esercizio poetico si affianca la solida formazione scientifica del medico mantovano, e l'ambiente universitario in cui venne messo a punto il suo «Botanico-Medical Background» è richiamato nei versi dedicati al frutto del lauro, appellato «bacca laurea docta», con il richiamo al titolo di *baccalarius* conferito nello Studio generale⁷⁵. Per la ricostruzione del percorso di studi universitari di Fiera è interessante potere fornire qualche dato. Lo stesso *medicus* mantovano ricorda di avere frequentato le lezioni universitarie presso l'Ateneo di Pavia, in cui certamente ebbe modo di avvicinarsi non solo all'arte medica, ma anche alle *calculations*, alla logica e alle dispute teologiche – conoscenze che troviamo ampiamente presenti nelle sue opere – oltre che alle arti liberali e alla poesia, quest'ultima poi approfondita durante il soggiorno romano. Carlo Dionisotti propose di datare questi studi intorno al 1485⁷⁶: ora possiamo con certezza collegare gli studi e i titoli accademici di Fiera all'Università di Pavia attraverso il recente rinvenimento del suo strumento di licenza e di dottorato in medicina, datato 8 agosto 1487⁷⁷.

Sempre in versi venne composta un'altra opera dedicata alla frutta, in strettissima emulazione della poesia classica, in particolare del modello virgiliano delle *Georgiche*: si tratta del *De hortis Hesperidum* di Giovanni Pontano, poemetto in due libri che, in esametri, tratta dell'origine e della coltivazione dei cedri⁷⁸. Il poemetto georgico – composto da Pontano

⁷⁴ La brevità dei suoi versi a riguardo rende tuttavia difficile stabilire quanto ci sia di conoscenza personale su questi frutti: sulle conoscenze medico-botaniche espresse da Fiera nella *Coena* cfr. STANNARD, *The Botanico-Medical Background* cit., pp. 327-345 (in particolare, per la frutta, pp. 333-339).

⁷⁵ Cfr. M. TEEUWEN, *The Vocabulary of Intellectual Life in the Middle Ages*, Turnhout 2003 (Comité internationale du vocabulaire des institutions et de la communication intellectuelles au Moyen Âge. Études sur le vocabulaire intellectuel du Moyen Âge, X), pp. 33-35.

⁷⁶ DIONISOTTI, *Battista Fiera* cit., pp. 401-418.

⁷⁷ A. SOTTILI, *Lauree pavesi nella seconda metà del '400*, Milano 1998 (Fonti e studi per la storia dell'Università di Pavia, 29), vol. II (1476-1490), pp. 194-195, n. 406: al momento della laurea in medicina Fiera era già dottore in arti.

⁷⁸ Per il testo del *De hortis Hesperidum* cfr. IOANNIS IOVIANI PONTANI *Carmina*, a cura di B. Soldati, Firenze 1902, vol. I, pp. 229-261; sul poemetto cfr. F. TATEO, *Natura e civiltà del «De hortis Hesperidum»*, in ID., *Astrologia e moralità in Giovanni Pontano*, Bari 1960, pp. 103-118; I. NUOVO, *Mito e natura nel «De hortis Hesperidum» di Giovanni Pontano*, in *Acta conventus Neo-Latini Bariensis*. Proceedings of the Ninth International Congress of Neo-Latin Studies (Bari, 29 agosto-3 settembre 1994), ed. J.F. Alcina et al., Tempe (Arizona) 1998 (Medieval & Renaissance Texts and Studies, 184), pp. 453-560, con bibliografia; per la datazione dell'opera cfr. da ultimo B. FIGLIUOLO, *Nuovi documenti sulla datazione del «De hortis hesperidum» di Giovanni Pontano*, in «Studi rinascimentali», 7, 2009, pp. 11-15.

tra il 1499 e il 1503, e dedicato a Francesco Gonzaga, signore di Mantova – ruota attorno al mito delle Esperidi, le ninfe che custodivano i pomi dorati (i cedri) in un giardino incantato presso il monte Atlante; a questo mito Pontano *artifex* accostò, in una personale rielaborazione, quello di Adone, amato da Venere e mutato da questa in pianta. Dal corpo di Adone il poeta fece nascere i frutti, che, importati in Italia da Ercole, vennero da questo donati alla ninfa Ormiale. Ultimata la presentazione del mito, il poeta dedica la restante parte del poemetto alla precettistica sulla coltivazione dei cedri, presentando le stagioni in cui si devono piantare, i terreni più adatti per produrli, e le loro diverse specie, differenti per sapore. Nel *De hortis Hesperidum* Pontano dedica anche, in una forte atmosfera memoriale e intimista, una *Evagatio quaedam poetica*, in cui affiora l'amore per la sua villa di Antignano, presso cui curava gli diletti agrumeti in compagnia della moglie Ariadna – nome poetico dato alla moglie Adriana – di cui è forte il rimpianto per la morte:

Sed solamen ades, coniunx; amplectere, neu me
lude diu, amplexare virum ac solare querentem
et mecum solitos citriorum collige flores⁷⁹.

Il ricordo del gesto tipico della raccolta dei fiori del cedro in compagnia dell'amata conferisce un significato metaletterario alla pianta del cedro, rendendola «non solo la trasparente metafora dell'eternatrice operazione poetica, ma anche la gelosa depositaria di quel complice raccordo tra passato e presente, cui il poeta affidava la perennità dei suoi ricordi»⁸⁰. La pianta del cedro è nuovamente presente nelle bucoliche *Eclogae*⁸¹, dove la poesia pontaniana si arricchisce di altri richiami alla frutta. Nell'*ecloga* prima – accanto ai più classici alimenti come il miele, il frumento e il vino – le noci e le mele fanno parte del corteo nuziale di Sebeto e Partenope, le prime raccolte dalla sposa, le seconde tratte dal seno di Partenope da Sebeto⁸². La popolana Lepidina, dopo la presentazione della sorella Uranie, ha approntato un otre e dei frutti da offrire:

Proximaque Uranie scorteum et sua poma parauit,
Quae mihi cara soror forma prior et prior annis,
Quodque uides, summa procul innuit alta fenestra⁸³.

L'offerta dei *poma* appartiene alla tradizione bucolica, su cui viene ad innestarsi quella epitalamica con il rimando alle *nuces*, altro motivo tipico: il cerimoniale della «offerta delle noci» è infatti presente nell'imeneo trådito nell'ottava *ecloga* virgiliana («Sparge, marite, nu-

⁷⁹ *De hortis Hesperidum* 1, 333-335 («Ma tu, vieni a consolarmi, o sposa: abbracciami, non illudermi ancora, abbraccia tuo marito, consola il suo dolore e, come facevi un tempo, vieni a cogliere ancora, con me, i fiori dei cedri»): *Poeti latini del Quattrocento*, a cura di F. Araldi - L. Gualdo Rosa - L. Monti Sabia, Milano-Napoli 1964 (La letteratura italiana. Storia e testi, 15), pp. 782-783.

⁸⁰ NUOVO, *Mito e natura* cit., p. 59.

⁸¹ Cfr. i «veteres citrios» nell'*eccl.* 2, 189: IOANNIS IOVIANI PONTANI *Carmina*, a cura di J. Oeschger, Bari 1948, pp. 16-24.

⁸² *Ecl.* 1, pompa quinta, 145-146: «Sparge tuas, Sebethe, nuces, en colligit uxor; / Parthenope, tua poma sinu (vir seliget) effere»; la fonte è VERG. *eccl.* 8, 31 («Sparge, marite, nuces: tibi deserit Hesperus Oetan»).

⁸³ *Ecl.* 1, pompa quinta, 38-40.

ces: tibi deserit Hesperus Oetan)⁸⁴ e, con più ricorrenze, nell'epitalamio 61 di Catullo⁸⁵.

2. «Vitam stimando ceresam». La frutta come simbolo

Nella tradizione letteraria il cibo, oltre alle significazioni dietetico-alimentari, ha assunto sensi fortemente simbolici, come vediamo nelle descrizioni dei grandi banchetti della letteratura, ad esempio in quelli luculliani, trimalcioniani o pantagruelici. Per la sua vitale funzione di appagamento dei bisogni nutritivi, agli alimenti – tra cui anche la frutta – è stata spesso assegnata una posizione centrale nel contesto narrativo, talvolta amplificandolo retoricamente: questo si coglie in modo particolare nel genere comico e nella sua declinazione nel grottesco, dove, attraverso il cibo, viene definito un vero e proprio codice sociale.

Alcuni riferimenti alla frutta si trovano nelle commedie umanistiche, opere in lingua latina ispirate ai modelli linguistici e stilistici dei comici latini Plauto e Terenzio⁸⁶. Un richiamo a una parte del corpo umano attraverso la frutta è nell'anonima *Andrieta*, composta in ambiente universitario pavese nella prima metà del Quattrocento, dove il protagonista Sezio, stringendo a sé la non più giovane Andrieta, descrive la perfezione e la consistenza dei suoi seni usando la similitudine delle mele («En medius fidius, en ambo meis latent ubera palmis, quamquam solida veluti pomum, Hercle»)⁸⁷. La stessa immagine è impiegata anche in contesti più intellettualizzati e raffinati, come negli *Asolani* del cardinale Pietro Bembo, dialogo sull'amore composto a cavallo tra Quattro e Cinquecento, in cui l'amante Gismondo, descrivendo le fattezze della donna amata, definisce «dolci pomi» i suoi seni, nascosti dalla veste⁸⁸. Riferimenti alla frutta non si incontrano

⁸⁴ VERG. *eccl.* 8, 31.

⁸⁵ Catull. 61, 128 («Nec nucis pueris neget»); 61, 131 («Da nucis pueris, iners»); 61, 133 («Lusisti nucibus; lubet»); 61, 135 («Concubine, nucis da»); 61, 140 («Concubine, nucis da»). Altri frutti sono ricorrenti nella poesia latina classica e medievale, come la sorba e la nespola: per la prima – oltre che in Pontano *egl.* 1, pompa quinta, 61 («Castanea e molli sorbisque virentibus») ed *egl.* 4, 46 («Quin et cariculas, quin mita sorba nucemque») – troviamo riferimenti nella poesia tardomedievale e umanistica in Boccaccio *eccl.* 5, 53 («Glandibus aut sorbis. Referat quis grandia quantum»); Alessandro Braccesi *carm.* 2, 7, 48 («Cerase, mora rubens, acida sorba iuglans»); Giovanni Marrasio *carm.* 30, 57 («In mare proiectum sorbes, balena, ciboque»); Angelo Poliziano *Sylvae* 2, 373 («Sorbaque cum cerasis, duroque putamine clausa»); Fausto Andrelini *bucol.* 8, 27 («Intempestiva decerptum ex arbore sorbum»), 12, 255 («Quem velut ipsa dies sorbum maturat acerbum»); per la seconda in Battista Mantovano *Blasius* 1, 403 («Fagineasque nucis, barbataque mespila»); Poliziano *Sylvae* 2, 375 («Mespila, cumque piris miserorum munus amantum»).

⁸⁶ Per questo genere letterario limito il rinvio a A. STÄUBLE, *La commedia umanistica del Quattrocento*, Firenze 1968; un recente aggiornamento bibliografico in L. RUGGIO, *Repertorio bibliografico del teatro umanistico*, Firenze 2011 (Teatro umanistico, 1).

⁸⁷ «Ecco, in fede mia, ecco che i tuoi seni sono tra le mie mani, sodi come mele, per Ercole!» ANONIMO, *Andrieta*, a cura di P. Rosso, Firenze 2011 (Teatro Umanistico, 3), p. 44, ll. 92-93.

⁸⁸ *Asolani* 2, 22 («Oltre acciò quella parte del candidissimo petto riguardando e lodando, che alla vista è palese, l'altra, che sta ricoperta loda molto più anchora maggiormente, con acuto sguardo mirandola e giudicandola: mercè del vestimento cortese, il quale non toglie perciò sempre a' riguardanti la vaghezza de' dolci pomi che, risistenti al morbido drappo, soglion ben spesso della lor forma dar fede, a mal grado dell'usanza che gli nasconde»): P. BEMBO, *Gli Asolani*, a cura di G. Dilemmi, Firenze 1991, pp. 156-157. La descrizione data da Gismondo è talmente precisa, anche sul piano della consistenza, che tutta la brigata non può fare a meno di os-

invece nelle descrizioni, ispirate ai modelli della commedia classica, dei banchetti che chiudono diversi testi teatrali umanistici, perlopiù occasioni per grandi abbuffate dedicate a portate elaborate⁸⁹. La frutta appartiene all'area dell'astinenza e della privazione, e proprio con i cibi «di magro» e con il mondo monastico viene messa in relazione nella commedia *Advocatus*, portata in scena a Parigi nel 1532⁹⁰. Collegata strettamente al teatro delle farse, che in Francia ebbe una larghissima diffusione, l'*Advocatus* – di autore anonimo, quasi certamente francese – narra in trimetri giambici latini la sorte del marito tradito che, per non dovere assolvere agli obblighi coniugali richiesti con insistenza dalla moglie, decide di abbracciare la vita monastica. Nella realtà capovolta della farsa, è proprio questa la condizione che offre a Timonaco la possibilità di mangiare a piacimento, come narra all'amico Clitone descrivendo la sua vita monacale:

– Mi rendevo conto poi che in casa non c'era più nulla da mangiare, ma soltanto di che morire di fame. Essendo quindi costretto, io e mia moglie, a pranzare, ogni giorno, male e poco, non me la sentivo proprio di osservare il digiuno.

– E allora, poi?

– Venni a sapere che in Inghilterra c'era un ricchissimo convento dei domenicani di San Giacomo, ove si faceva gran uso di pesci. Mi ci butto di volata.

– Ma per quale motivo religioso l'hai fatto?

– Per quale motivo religioso? Per questo: per poter mangiare a crepapelle.

– Mangiare a crepapelle non è un motivo religioso.

– Oggi lo è, mio caro. I termini delle cose si sono modificati col mutarsi dei costumi degli uomini. Circuire l'animo semplice di un cristiano non è più oggi considerata un'azione fraudolenta, ma una prova di saggezza. Sgavazzare e abbandonarsi ai più luridi piaceri, non si chiama lussuria, ma allegria. Oggi il popolino si occupa di teologia, mentre i preti esercitano l'usura. Ogni onesto costume vacilla [...].

– Ma dimmi, è vero quel che si dice, che la vita dei frati è aspra e dura?

– Aspra, sì. Perché tu te ne renda conto, ti dirò che ogni giorno a pranzo – dato che il mangiare carne era considerato un sacrilegio gravissimo – eravamo costretti a ingozzare, oltre a un brodino, sei uova, due alici, due triglie, più di mezza murena, e frutti di mare a volontà. Per le altre portate e per il dessert non c'era alcun limite. La stessa abbondanza, su per giù, per la frutta: noci, mele, pere e susine.

– Ma che stai dicendo? Questa è vita da nababbi! Soltanto che, se ho ben capito, voi macinavate a secco, come fanno i cani.

– Perché?

– Non sento parlare di vino.

servare l'imbarazzata Sabinetta, oggetto della descrizione («Trassero queste parole ultime gli occhi della lieta brigata a mirare nel petto di Sabinetta, il quale pareva che Gismondo più che gli altri s'avesse tolto a dipignere, in maniera per avventura la vaga fanciulla, come quella che garzonissima era, et si per questo et si per la calda stagione d'un drappo schietto et sottilissimo vestita, la forma di due poppelline tonde et sode e crudette dimostrava per la consentiente veste»).

⁸⁹ Sulla presenza del tema del cibo nelle commedie umanistiche cfr. da ultimo P. VITI, *La cena della «Chrisis»*, in ID., *Immagini e immaginazioni della realtà. Ricerche sulla commedia umanistica*, Firenze 1999, pp. 145-153.

⁹⁰ La commedia fu recitata al Collège du Mans di Parigi, come risulta dalla didascalia del testo, giunto a noi in un unico codice, ora Basel, Öffentliche Universitätsbibliothek, F VI 47. L'edizione dell'opera si legge in *Veterator und Advocatus. Zwei Pariser Studentenkomödien aus den Jahren 1512 und 1532*, hrsg. v. J. Bolte, Berlin 1901; per una traduzione in italiano (da cui cito) cfr. A. PEROSA, *Teatro umanistico*, Milano 1965, pp. 267-295.

- Vino? Hai voglia. Venivano portate in tavola due enormi brocche, una colma di vino e l'altra di birra: pesavano tanto che a stento ce la facevo a portarle in spalla.
- Questa, che tu mi dipingi, è vita da Sibariti, non certo da religiosi.
- Eppure c'era qualcosa che mi dava una gran noia.
- Che cosa, se è lecito? Forse l'osservanza di frequenti digiuni?
- Non questo. Perché, anche quando si osservava il digiuno, ci davano sempre, per cena, almeno del formaggio, del pane e delle pere⁹¹.

Richiami alla frutta si trovano anche nel genere comico delle *facetiae*, ispirate ai modelli stilistici classici ma orientate al gioco erudito e alla risata liberatoria, quest'ultima spesso scopertamente condotta sul comico del «basso corporeo», sebbene non manchino gli *exempla* morali. Il *Liber facetiarum* di Poggio Bracciolini rappresenta forse l'esempio migliore della ricchezza di temi trattati in questo genere letterario⁹². Sul modesto valore economico della frutta di stagione è incentrata la facezia *De avvocato qui ficus et persica ab uno litigante acceperat*, in cui è ripreso un racconto dell'umanista e cancelliere visconteo Antonio Loschi. Questi narrò la vicenda di un avvocato che aveva un cliente ricchissimo ma molto avaro, il quale usava non pagargli mai l'onorario; avendo compensato il suo legale con della semplice frutta – pesche e fichi – anche in occasione di un delicato processo, in quella circostanza l'avvocato decise di reagire non proferendo alcuna parola in difesa dell'assistito, così rispondendo alla sua richiesta di spiegazioni: «Persica et ficus quas misisti ita os meum congelarunt, ut nequeam verbum proferre»⁹³.

Il genere novellistico – assai più che la letteratura in versi – è particolarmente frequentato da richiami al cibo, e offre non poche testimonianze, talvolta precise, sui piatti della cucina medievale. Anche qui però la frutta è un alimento estremamente meno presente rispetto ai cibi più elaborati e succulenti, di forte stimolazione sensoriale sia per la vista che per l'olfatto, ricordati ad esempio nel *Trecentonovelle* di Sacchetti, nel *Pecorone* di Ser Giovanni Fiorentino, nel *Novellino*, e naturalmente nel *Decameron*⁹⁴. L'importanza del consumo di frutta nel regime alimentare tardomedievale è tuttavia ben descritto dalla persistenza del tema del furto di frutta coltivata nelle novelle: cibo di lusso, la frutta piace ai villani, che, agendo un processo di identificazione sociale innescato dall'emulazione alimentare, tentano di appropriarsene⁹⁵. La ruberia diventa un valido mezzo per avviare incursioni tra le classi sociali, come fa Sabadino degli Arienti nella famosa novella dell'ingegnoso contadino Zuco Padella, il quale cerca di annullare

⁹¹ *Ivi*, pp. 282-284.

⁹² La redazione definitiva del *Liber facetiarum* (o *confabulationum*) venne messa a punto negli anni 1452-1453 ed ebbe un'immediata fortuna in tutta Europa, con un gran numero di edizioni a stampa. Per la diffusione del testo braccioliniano cfr. E. GARIN, *Poggiana. Appunti sulla fortuna di Poggio Bracciolini*, in «Interpres», 1, 1978, pp. 14-29; L. SOZZI, *Le «Facezie» e la loro fortuna europea*, in *Poggio Bracciolini 1380-1980. Nel VI centenario della nascita*, Firenze 1982, pp. 235-239.

⁹³ «Le pesche e i fichi che mi hai mandato mi hanno talmente legato la bocca che non sono riuscito a proferire parola»: P. BRACCIOLINI, *Facezie*, a cura di S. Pittaluga, Milano 1995, pp. 116-119, n. 108.

⁹⁴ MOUCHET, *Il cibo nelle novelle medievali* cit., pp. 89-112.

⁹⁵ Sugli interventi sanzionatori in merito al furto di frutta negli statuti tardomedievali e della prima età moderna, in particolare per la regione subalpina, rinvio al contributo di Giuseppe Gullino nel presente volume.

le strategie del padrone a protezione dei suoi alberi di pesche, risultando però perdente e punito⁹⁶. Padella, con i suoi reiterati furti, compie una vera infrazione sociale, superando il *limes* tra ambiti alimentari ben delineati nella società tardomedievale: ser Lippo di Ghisilieri lo rimprovera soprattutto di essersi avvicinato a un frutto che non appartiene al suo cetto («Un'altra volta lassa stare le fructe de li mei pari e mangia delle tue che sono le rape, gli agli, porri, cepolle e le scalogne col pan di sorgo»), e nel nomignolo *Zuco Pelato*, affibbiato al villano in seguito alle ferite provocate dalla trappola architettata dal suo padrone, possiamo leggere il marchio indelebile che colpisce lo stesso nome della sua famiglia («del quale oggidì ancora li descendenti i Pellati s'appellano»), seguito a un'infrazione sociale meritevole di essere punita con l'acqua bollente.

In una novella di Sacchetti l'ingenua astuzia delle classi umili arriva ad attribuire elementi della psicologia umana alle caratteristiche della frutta per mascherare un furto. Il domestico del pievano di Gigoli, presso Firenze, si fa beffe del suo signore mangiandogli i fichi migliori e portandogli quelli acerbi o già spaccati; scoperto, cerca di giustificarsi dicendo che voleva recare al padrone solo «i fichi lieti e che rideano di sì gran volontà con la bocca aperta», tenendo per sé invece «li tristi di pianto e lagrimosi», cioè i fichi «con la lacrima» (in realtà quelli perfettamente giunti a maturazione)⁹⁷. La gravità del furto di frutta coltivata è ancora efficacemente contenuta nella foga delle imprecazioni cui (incurante di avere con sé «il corpo di Cristo», ossia l'ostia consacrata che stava portando a un moribondo) si lascia andare il prete di una chiesa nei pressi di Firenze vedendo un garzone sul suo fico⁹⁸.

La frutta è scarsamente presente anche nelle innumerevoli sezioni dedicate al cibo nei testi maccheronici, dove, attraverso la raffinata trasgressione umoristica della lingua *culta* e l'impiego di figure retorico-stilistiche come l'*amplificatio* retorica, spesso l'alimento viene iperbolizzato. In questi testi la frutta è penalizzata dall'essere priva di caratteristiche sensoriali forti, con rese comiche: ad esempio non ha un odore sgradevole, come la cipolla o il porro, e non è carica di umori, o non è così appetibile come altri cibi⁹⁹. Molto vivace è invece l'uso della frutta con sensi traslati, connessi alle sue caratteristiche fisiche. Le nespole, la *nosella* (la nocciola) e i frutti del

⁹⁶ Novella XXXVIII: SABADINO DEGLI ARIENTI, *Le Porretane*, a cura di B. Basile, Roma 1981, pp. 328-333. Per l'alimentazione e gli stili di vita delle diverse classi sociali nell'Europa dei secoli XIV-XVI cfr. M. MONTANARI, *L'Europa a tavola. Storia dell'alimentazione dal Medioevo a oggi*, Roma-Bari 1997, in particolare pp. 93-120.

⁹⁷ Novella CXVIII: F. SACCHETTI, *Il Trecentonovelle*, a cura di D. Puccini, Torino 2004, pp. 324-326. Il furto della frutta da parte di astuti villani ritorna ancora nella novella di Minonna Brunelleschi da Firenze (XCI), che, sebbene cieco, è in grado di guidare altri a rubare delle pesche: *ivi*, pp. 270-273.

⁹⁸ Novella LXXXIX («Se il diavol mi dà grazia ch'io ponga giù costui, io ti concerò sì che cotesti saranno i peggiori fichi che tu manicassi mai»). Il garzone, che avea del reo e anco forse avea voglia di farli dir peggio, dice: «O Domine, voi portate il Signore, et ego vado in tentatione ficorum». Dice il prete: «Io fo bot' a Dio che m'uccella! Che dirai? Scendine, che sie mort'a ghiado»): *ivi*, pp. 266-267.

⁹⁹ Per un esemplare studio dell'alimentazione e del costume nelle *Maccheronee* cfr. L. MESSE DAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, a cura di E. e M. Billanovich, Padova 1973 (Medioevo e Umanesimo, 13-14), 2 voll.; per gli alberi da frutto cfr. vol. I, pp. 264-299.

sorbo sono talvolta usati da Teofilo Folengo per richiamare le percosse¹⁰⁰; le ciliegie descrivono i proiettili e i fendenti¹⁰¹; le arance, lanciate con violenza dal diavolo Malabolgia, si trasformano in palle di ferro («pomranzia ferrea»)¹⁰². Con alcune qualità di frutta può essere indicata la scarsa stima di qualcuno o di qualcosa, senso traslato che ritroviamo anche nella poesia comico-realistica dei secoli XIV e XV¹⁰³. Nella *Zanitonella* Folengo ricorda che i *putini* (i fanciulli) vengono accontentati con qualche noce, mela o ciliegia¹⁰⁴, e che del gaglioffo non si fa «stima di una ciliegia» (oggi diremmo «un fico secco»)¹⁰⁵. Dovendo esprimere il basso apprezzamento per la vita, vengono impiegate le espressioni «vitam stimando ceresam»¹⁰⁶, «vitam non stimet un aium»¹⁰⁷, «estimat un minimum ficum, non quinque ceresas»¹⁰⁸. Di poco conto sono le castagne, che – insieme a noci, ghiande, nespole, more, mele, fragole e alle bacche del biancospino – ingurgita nel suo stomaco «da struzzo» il giovane Baldo, sempre afflitto da una insaziabile fame¹⁰⁹; del resto di pane e noci – «mangiare da sposi», secondo un proverbio comune a diverse regioni – è in buona parte composta la cena offerta, nel *Baldus*, da Berto Panada a Guido e Baldovina¹¹⁰. Gli umili frutti del bosco simboleggiano con comicità la piccineria della flotta delle mosche, composta da mezze ghiande e mezze noci («dimidiae giandae dimidiaequae

¹⁰⁰ Per il frutto del sorbo si veda *Baldus* 5, 339 («Diffugiunt omnes bastoni denique sorbas»); 16, 94 («dant sorbas ambo cotoras»); 17, 362-363 («atque ad misuram carbonum donat acerbas / Pandraghae sorbas, asinamque melonibus ornat»); 20, 455 («Nec sorbam interea Falchettus tardat un altram»): T. FOLENGO, *Baldus*, a cura di M. Chiesa, Torino 1997, vol. I, p. 262; vol. II, pp. 652, 704, 822; per la nespola *Baldus* 20, 389-390 («Nemo suam spectat mazzam, vult nemo rosadis / se bagnare suis, vult talia nespola nemo»): *ivi*, vol. II, p. 820; per la nocciola *Baldus* 19, 388 («Ecce gravem tundis bolzam Malabolza balottis / baiulat, et lanzat crudas boiazza nosellas»): *ivi*, vol. II, p. 782.

¹⁰¹ *Baldus* 19, 443-445 («Belzebub hanc recipit, Baldo reparante, ceresam, / meschinusque duas sentit sibi rumpere costas. / Tunc ea militibus praesumptio troppa videtur»); 20, 472 («Non potuit Falchettus eam schifare ceresam»): *ivi*, vol. II, pp. 784, 824.

¹⁰² *Baldus* 19, 410-411 («Sic Malabolza procul, nunc sub, nunc supra volando, / dardeggiat valido pomranzia ferrea brazzo»); si vedano anche i vv. 434, 438-441: *ivi*, vol. II, pp. 782-784. A questo proposito Folengo allude alla battaglia delle arance che – come oggi a Ivrea – veniva combattuta a Napoli: cfr. *Baldus* 19, 440-441.

¹⁰³ Cfr. CRIMI, *Per una retorica del cibo* cit., p. 67.

¹⁰⁴ *Zan.* T 1130-1135: cfr. *infra*, nota 125.

¹⁰⁵ *Zan.* T 1239 («Non facio stimmam de te, poltrone, ceresam»): T. FOLENGO, *Macaronee minori. Zanitonella. Moscheide. Epigrammi*, a cura di M. Zaggia, Torino 1987, p. 167.

¹⁰⁶ *Baldus* 11, 165: FOLENGO, *Baldus* cit., vol. I, p. 492.

¹⁰⁷ *Baldus* 4, 49: *ivi*, vol. I, p. 202.

¹⁰⁸ *Baldus* 9, 469: *ivi*, vol. I, p. 438; cfr. anche *Mosch.* C-V, 1, 349-350 («sive sit Herculeum robur, sive Hectoris ingens / sit prodezza, unum non stimat ille figum»): FOLENGO, *Macaronee minori* cit., p. 407; cfr. anche MESSEDAGLIA, *Vita e costume* cit., p. 280.

¹⁰⁹ *Baldus* 3, 56-60 («Quum famet, ingoiat quidquid sors mandat inanzum, / seu coctum seu non, seu carnem sive cipollam; / giandas, fragra, nuces, castagnas, nespola, moras, / poma, peterlengas, spinbozzos grataque culos / devorat, ut struzzi stomaco padiret azalum»): FOLENGO, *Baldus* cit., vol. I, p. 160; a questo proposito si veda anche MESSEDAGLIA, *Vita e costume* cit., pp. 290-291.

¹¹⁰ *Baldus* 2, 255-256 («Postea cum nucibus panem tenerumque casettum / apponit, dicens: “In punctum mensa tiratur”»): FOLENGO, *Baldus* cit., vol. I, p. 138.

nucis») nella *Moscheide*¹¹¹, e di essi ci si alimenta solo per necessità, optando per ben altro cibo quando la sorte lo permette: in una maccheronea del *Chaos del Triperuno*, Merlino lascia radici, ghiande e fave agli eremiti penitenti («ite ad saturare legeros»), mentre lui si concede starne e tordi¹¹². Folengo attribuisce ancora caratteri simbolici alla frutta selvatica in altre sue opere: nell'*Orlandino*, per preannunciare le gravi storie che sta per narrare, adatte a coloro che non sono lettori raffinati, ricorda le ghiande, alimento tipico dei porci¹¹³; queste, insieme alle fave, diventano cibo degli antichi monaci e degli eremiti in altri passi dell'*Orlandino*¹¹⁴, e nel *Chaos* troviamo gli eremiti e i monaci «inglutire favas, giandas ac millia, quae fert / natura et porcis et asellis atque cavallis!»¹¹⁵.

Ma non tutta la frutta assume nella poesia maccheronica le caratteristiche di alimento ordinario o addirittura da disprezzare. Nel *Baldus* la mandorla viene usata nella raffinata cucina di Giove per creare dolci e profumate salse¹¹⁶; nel banchetto di Parigi Folengo inserisce i *confecta* di marzapane, pasta di mandorle e zucchero¹¹⁷, e non vengono disdegnate le nocciole¹¹⁸. Anche il fico non è sempre un frutto di poco valore, e nel *Baldus* sono ricordati i pregiati fichi secchi delle Marche, che erano oggetto di e-

¹¹¹ *Mosch.* C-V, 1, 476: FOLENGO, *Macaronee minori* cit., p. 413.

¹¹² *Chaos* 2 («Radices herbaeque habiles in pascere capras, / ite ad menchiones, ite ad saturare legeros, / stant qui per boscos, per montes perque cavernas / tessere sportellas, tenuatum battere corpus, / inglutire favas, giandas ac millia quae fert / natura et porcis et asellis atque cavallis! / at nos hic melius starnae turdoque studemus»): FOLENGO - ARETINO - DONI, *Opere*, tomo I, *Opere di Teofilo Folengo. Appendice: I maccheronici profolenghiani*, a cura di C. Cordiè, Milano-Napoli 1977 (La letteratura italiana. Storia e testi, 26/1), p. 855. L'Ariosto contrappone il cibo raffinato, rappresentato dai tordi e dalle starne, alla rapa da lui stesso cucinata: *Sat.* 3, 46; in *Fur.* 43, 196, 3-4 il poeta fa cenno a un monaco «uom di Dio, ch'ogni sapor di starne / pose in oblio».

¹¹³ *Orland.* 1, 10, 1-8 («Né alcun di quelli tali m'addimande / di qual auttore questo libro i' tolsi; / rispondo lor ch'un gran sacco di ghiande / e duo di fabe in quelle bande accolsi, / ove trovai de libbri copia grande, / e parte d'essi aver con meco volsi, / acciò le giande sian de' pari soi; / ch'assai manco son gli uomini ch'e' boi»): T. FOLENGO, *Orlandino*, a cura di M. Chiesa, Padova 1991 (Medioevo e Umanesimo, 79), pp. 12-13.

¹¹⁴ *Orland.* 6, 48, 5-6 («Mangia sovente more, corni e giande, / come faccan gli antiqui nostri padri»); 7, 25, 1-2 («Giande, fraghe, castagne, corne e more, / pomi selvaggi e peri si mannuca»); 8, 29, 1-4 («Ma quelle sue radici e succo d'erbe / son oggidì cangiati in tordi e starne; / e le lor giande, more e fraghe acerbe / son ora per miracol fatte carne»); 8, 32, 8 («pasto de frati esser le fabe o giande»); 8, 54, 6 («al fin retornaranno fabe e giande»): *ivi*, pp. 167, 180, 207, 209, 217.

¹¹⁵ Cfr. *supra*, nota 112.

¹¹⁶ *Baldus* T 14 («Alter lampredas toltas de fonte comasco / frixat, et inde capit mollamen panis adusti, / manduleasque nucis moscatas, ac avelanas, / gingiber et longum peverum, fortesque garoflos, / passiculas uvas, zaffranum, denique paulum / de gardamomo, cinamomum sive canellam, / omnia cum blanco masinans distemprat aceto, / lampredasque super prius igne boita respergit»): A. PORTIOLI, *Le opere maccheroniche di Merlin Cocai*, Mantova 1883, vol. II, p. 7.

¹¹⁷ *Baldus* 1, 495-496 («Morselletta, anices, pignoli marzaque panis / adsunt, et centum confectio facta bat-tais»): FOLENGO, *Baldus* cit., vol. I, p. 110; *Chaos* 2 («Tune ades? o mi lac, mi mel, mi marzaque panis»): *Opere di Teofilo Folengo* cit., p. 852.

¹¹⁸ Per la presenza della mandorla e della nocciola nell'opera folenghiana cfr. MESSEADAGLIA, *Vita e costume* cit., pp. 268-270, 281-283.

sportazione¹¹⁹. Dei suoi fichi è poi particolarmente geloso il prete Jacopino che, sebbene impegnato nella celebrazione della messa, vedendo un ladro salire sul suo fico non si trattiene dal pronunciare «sursus diabolus ivit!», che non è certo l'espressione più appropriata da pronunciare durante l'elevazione¹²⁰. La frutta ha anche la caratteristica di decomporsi rapidamente, diventando una metafora della caducità della vita umana, come si legge nelle parole rivolte dalla vecchia strega mezzana alla sprovveduta giovinetta:

Nunquid lassabis te, menchionella, serare
grossibus in muris, et ad aethera summa levatis,
ut velut in paia nespole marcescere possis¹²¹?

Nelle opere maccheroniche torna anche il tema dell'offerta dei *poma*, che abbiamo visto essere un *topos* della tradizione classica e mediolatina. In più occasioni la mela (*pomum*) viene offerta all'amata, ad esempio nella *Zanitonella*¹²², dove la donna viene lei stessa chiamata «pomum»¹²³. Il fico è tra i donativi di Tonello a Zanina, che le regala anche delle castagne e delle noci¹²⁴; il giovane promette inoltre trenta gherigli di noci fresche alla musa Pedralo¹²⁵.

Il dono di frutta è documentato con una certa frequenza anche nella poesia italiana a partire da Folgore da San Gimignano. La qualità e l'abbondanza del cibo offerto sono un chiaro indice di prestigio e di potenza, mentre l'alimento presentato «si adatta necessariamente alla classe sociale destinataria dei versi»¹²⁶: tra i cibi offerti tramite sonetti missivi vi è una grande rappresentanza di frutta (fichi, melograni, mele, pere)

¹¹⁹ *Baldus* 9, 353 («quot ficus seccos totum dat Marca per orbem»): FOLENGO, *Baldus* cit., vol. I, p. 430. In *Baldus* 2, 99-101 Folengo si sofferma sulla frutta e sulla verdura più caratteristiche che caratterizzano e «nobilitano» una città: Pavia sfama Milano di porri e verze, e Parma «facit grossas scocias grossosque melones», cioè meloni e *scocie*, anch'essi meloni di una qualità molto apprezzata, di cui Parma faceva omaggio annuale ai duchi di Milano, come ricorda anche Paolo Giovio: *ivi*, vol. I, p. 124.

¹²⁰ *Baldus* T 7 («Iste fuit pretus, qui, dum sacrosancta levabat / corpora, supra figum vidit montasse vilanum, / unde reclamabat: Sursum diabolus ivit! / parens quod Christum sic diceret esse diabolum»): PORTIOLI, *Le opere maccheroniche* cit., vol. I, p. 189. Folengo si dissocia dicendo che di questa storia parla diffusamente il geografo romano Solino («diffusius narrat Solinus»).

¹²¹ *Baldus* 16, 589-591: FOLENGO, *Baldus* cit., vol. II, p. 680.

¹²² *Zan.* T 576-577 («Ayme, sta mecum, precor, et hunc bellum / accipe pomum»): FOLENGO, *Macaroniae minores* cit., p. 110; cfr. anche *Zan.* T 476-477 («Heac sunt poma, nuces, castagnae, quas tibi quondam / munere, ladra, dedi»): *ivi*, p. 102. Sulle connotazioni erotiche assegnate nella letteratura all'offerta della mela cfr. la rassegna in P. CAMPORESI, *Le officine dei sensi*, Milano 1991², pp. 7-34.

¹²³ *Zan.* T 723-724 («plus presto quam te, mea spes, mea vita, Zanina, / quam te, garofolum, rosa, pomum, cara sorella»): FOLENGO, *Macaroniae minores* cit., p. 124.

¹²⁴ *Zan.* T 618-619 («Non dabo non plus tibi poma, figos, / non rosas, brognas, pyra, fragra, moras»): *ivi*, p. 113. Per le noci e le castagne cfr. *Zan.* T 251 («poma, castagnas habeo nucesque»): *ivi*, p. 81.

¹²⁵ *Zan.* T 1130-1135 («Ne dubita, codesella, nucum tibi trenta garillos / servo, quos feci; ni credas, respice nigras / ecce manus: haec dona tuae sint apta fadighae. / Si tamen his forsan tracto de more putini, / quem nux contentat, seu pomum, sive cerasa, / est medaia mihi de fino facta piumbo»): *ivi*, p. 159.

¹²⁶ CRIMI, *Per una retorica del cibo* cit., p. 73.

nei carmi dei poeti quattrocenteschi – possiamo ricordare Bernardo Bellincioni¹²⁷ e Antonio Cammelli¹²⁸ – e talvolta, seguendo la tradizione dei citati *vanti* della frutta, i *pomi* oggetto di dono esprimono le loro qualità, come le pere di un sonetto di Tommaso Baldinotti¹²⁹ o le nespole in uno di Gaspare Visconti¹³⁰.

Malgrado sia un alimento meno prelibato e rappresentativo di altre vivande, soprattutto di quelle a base di carne, la frutta rivela nella letteratura tardomedievale e umanistica una indubbia forza simbolica e comunicativa, spesso impiegata per connotare con immediatezza contesti psicologici e realtà sociali. Proprio nei secoli in cui il suo consumo iniziò a diffondersi nei regimi alimentari di vaste aree della popolazione, anche di quella urbana, la frutta acquistò nei testi letterari connotazioni non più ascrivibili a precise classi sociali, rappresentando efficacemente transiti tra differenti aree culturali e comportamentali. La convergenza verso un *ethos* comune, anche ravvisabile nelle forme assunte dal consumo di frutta, venne ben descritto da Bernardino da Siena, profondo conoscitore della società tardomedievale, nella sua predica dedicata a madonna Saragia (cioè ciliegia), golosissima di questo frutto che ama mangiare «a manciate», come «si mangiano le saragie in contado». La distanza sociale con il mondo dei villani viene però subito marcata da Saragia che, tornata «madonna» in presenza del marito, preferisce dare sette piccoli morsi ad ogni ciliegia, non sfuggendo tuttavia al «rimbecco» del mezzaiole che ha assistito alla contaminazione tra i *mores* di due diverse classi sociali contenuta nell'azione di madonna Saragia, «che si mostra così schifa, et fassi tanto dalla longa, che si fa una coniglia, et è una porcal»¹³¹.

¹²⁷ Cfr. il sonetto CLXX (*Io ti mando dui pomi; e' son granati*): B. BELLINCIONI, *Le rime*, a cura di P. Fanfani, Bologna 1968², vol. I, p. 230.

¹²⁸ Si vedano i sonetti CCXLIX (*Io ti mando, madonna, un cestellino*) e CCL (*Questi son fichi, ch'io ti mando in dono*): *I sonetti faceti di Antonio Cammelli secondo l'autografo ambrosiano*, a cura di E. Pèrcopo, Napoli 1908, pp. 289-290.

¹²⁹ *Natura ci ha produtte al piacer vostro*, in *Rime volgari*, a cura di A. Lanza, Roma 1992, p. XXXI.

¹³⁰ *Nespoli siamo, fructi de i bei rami*, in G. VISCONTI, *Rime*, a cura di A. Cutolo, Bologna 1952, p. 105.

¹³¹ *Novellette, esempi morali e apologhi di San Bernardino da Siena*, a cura di F. Zambrini, Bologna 1868 (rist. anast. Bologna 1968), pp. 31-33.