



Ministero per i beni e le attività culturali
Direzione generale per i beni librari e gli istituti culturali
Biblioteca estense universitaria,
Modena



Mangiare da re. Il cibo e la tavola nelle raccolte della Biblioteca Estense Universitaria



12 giugno – 13 luglio 2008

Mostra e Giornale di mostra a cura
di Paola Di Pietro e Milena Luppi



Largo S. Agostino 337, I-41100 Modena
Tel +39 059 222 248 — Fax +39 059 230 195
b-este@beniculturali.it
<http://www.cedoc.mo.it/estense>

In occasione della XVII edizione delle “Serate Estensi” la Biblioteca Estense Universitaria si apre ancora una volta alla città con questa mostra che si affianca alla più ampia manifestazione “Tesori alla tavola degli Este. Arredi, addobbi, manoscritti e documenti”, organizzata dal Comune di Modena – Assessorato allo Sport presso la Galleria Estense per il periodo 12 giugno-13 luglio 2008.

La Biblioteca non si avvale di prestiti esterni, ma espone esclusivamente opere appartenenti ai suoi ricchi fondi manoscritti e a stampa, presentando alcuni dei suoi cimeli e dei suoi testi più preziosi inerenti all’argomento, come la bibbia di Borso d’Este, il breviario di Ercole I, il De Sphaera..

La mostra “Mangiare da re” si articola in due sezioni, una dedicata ai cibi, l’altra alla tavola dei nobili.

Sezione I

I cibi

Nella prima sezione della mostra si espongono scene relative ad attività della campagna, come la mietitura, l’allevamento e l’uccisione del maiale, la mungitura, la vinificazione, finalizzate alla produzione di cibi fondamentali.

Il grano, uno dei prodotti principali della campagna, arricchiva le mense dei nobili sotto forma di invitanti pani, ma costituiva anche il più importante alimento dei popolani, magari sotto la forma di più semplici e rustiche focacce.

L’allevamento costituiva la base dell’alimentazione quotidiana, con la produzione di latte e di formaggi, e permetteva di ottenere quelle carni, soprattutto bovine e suine, che venivano poi presentate nei banchetti in ricche portate apprestate dallo Scalco di corte.

Nella tradizione alimentare padana un posto di rilievo spetta al maiale, animale di cui si utilizzavano non solo le carni, ma anche le budella, il sangue, la pelle, le setole. Fin dal Medioevo si hanno notizie sul “rituale” della sua uccisione. Le iconografie ricorrenti nei calendari dei codici miniati lo raffigurano infatti, nel mese di dicembre, squarciato longitudinalmente, con il sangue che cola e che viene raccolto in una bacinella per la preparazione di sanguinacci.

Le grasse carni erano poi abbondantemente annaffiate dai vini pregiati che nei sontuosi banchetti i Coppieri versavano ai commensali. Tradizionale, nei calendari dei codici miniati, la raffigurazione delle scene della vendemmia e della pigiatura dell’uva.

DIOSCORIDES*Tractatus de herbis*

Ms. membr., sec. XV, mm 280 x 195, cc. I, 170, I

Si espone c. 142r: preparazione di focacce

Lat. 993 = alfa.L.9.28

TELESFORO DA COSENZA*Profezie dei Papi*

Ms. membr., sec. XV, mm 285 x 200, cc. I, 75, I

Si espone c. 44v: mietitura e formazione dei covoni

Lat. 233 = alfa.M.5.27

Officium Beatae Mariae Virginis

Ms. membr., sec. XIII, mm 200 x 145, cc. I, 225, I

Si espone c. 4v: semina

Lat. 844 = alfa.N.7.10

Officium Beatae Mariae Virginis

Ms. membr., sec. XV, mm , cc. II, 214, IV

Si espone c. 10r: pigiatura dell'uva

Lat. 820 = alfa.H.9.9

Officium Beatae Mariae Virginis

Ms. membr., sec. XVI, mm 90 x 65, cc. II, 210, II

Si espone c. 3r: mungitura

Lat. 825 = alfa.H.9.11

Officium Beatae Mariae Virginis

Ms. membr., sec. XV, mm 135 x 90, cc. 188, V

Si espone c. 12v: uccisione del maiale

Lat. 39 = alfa.J.9.30

Sezione II**La tavola dei Nobili**

Questa seconda sezione ci presenta il banchetto, così come era concepito presso le corti in epoca rinascimentale, ovvero come una forma d'arte. "Artista" era lo Scalco cui il Principe affidava, oltre che l'incombenza di sovrintendere alle cucine e alle cantine, anche l'incarico di eseguire la difficile regia di un vero e proprio spettacolo dalla cui fastosità ed imponenza derivava il prestigio del Signore.

Il banchetto di corte si proponeva come la sintesi del vivere bene in compagnia, tra i piaceri del palato e i piaceri dello spirito. L'atto della

nutrizione nel convito rinascimentale non è una semplice esigenza fisiologica, ma prevede anche un coinvolgimento intellettuale che contribuisce alla nascita di una vera e propria cultura.

Il pranzo costituiva un momento di una grandiosa festa, che rifletteva il prestigio del Principe e della sua Corte e che era accompagnata, nelle occasioni più solenni, da giostre, tornei, giochi e da raffinati spettacoli.

Il banchetto ducale ci viene descritto da Cristoforo di Messisbugo nell'opera *Banchetti*, composizioni di vivande ed apparecchio generale, scritta alla metà del XVI secolo, ora esposta in Galleria Estense nella mostra "Tesori alla tavola degli Este. Arredi, addobbi, manoscritti e documenti".

La tradizione dei banchetti fastosi e arricchiti da apparati, che si configurano come veri e propri "trionfi", perdura nei secoli seguenti, come testimoniano le tavole che raffigurano i conviti fatti allestire dal confaloniere Francesco Ratta nel 1693 e dall'imperatore Ferdinando I nel 1838, in occasione della sua incoronazione a re del Lombardo-Veneto.

De Sphaera

Ms. membr., sec. XV, mm 245 x 170, cc. 15, I

Si espongono c. 10r: tavola apparecchiata nel giardino delle delizie e c. 11r: tavola apparecchiata e preparazione delle carni allo spiedo

Lat. 209 = alfa.X.2.14

Horae Beatae Mariae Virginis

Parigi [Jilles Hardouyn, 1509?], mm. 210 x 120, cc. [88], membr.

Si espone c. 49v: tavola imbandita

Lat. 834 = alfa.P.9.3

Biblia Latina (Bibbia di Borso d'Este)

Ms. membr., sec. XV (1455-1461), vol. 2, cc. I, 311 (vol. 1), cc. I, 293, I (vol. 2)

Si espone c. 223r del v. 1: banchetto e c. 146v del v. 2: banchetto

Lat. 422-423 = Ms. V.G.12-13

Breviarium Romanum (Breviario di Ercole I d'Este)

Ms. membr., sec. XV-XVI, mm 370 x 265, cc. 491

Si espone c. 122r: tavola apparecchiata

Lat. 424 = Ms.V.G.11

Pranzi e cene

Ms. cart., sec. XVI, mm 275 x 195, cc. 41

Si espone c. 32r: trionfo di gelatina

Camp. 590 = gamma.B.4.15

GIUSEPPE MAZZA

La custodia d'oro goduta nel ... Confalonierato dell'illustrissimo ... senatore Francesco Ratta e simboleggiata nel di lui sontuos.mo conuito fatto ... il primo bimestre dell'anno 1693.

In Bologna, per il Peri, [4] c., [10] tav. calcogr., fol.

Nome dell'A. in calce alla dedica, data di stampa desunta dal tit.: 1693.

Si espone la tavola [1]: convito allestito da Francesco Ratta al termine del primo bimestre del confalonierato

Alfa.G.10.8

Incoronazione di Ferdinando I a re del Lombardo-Veneto, dedicata a Francesco IV d'Austria-Este.

Apparato inventato ed eseguito dall'architetto e pittore scenico Alessandro Sanquirico.

Cart., sec. XIX (1838), mm 450 x 475, cc. XIII, tav. 49

Si espone tav. 9: banchetto solenne tenuto a Milano nel Palazzo di Corte il 6 settembre 1838

Sala Rari