

MENSE E BANCHETTI NELLA UDINE RINASCIMENTALE

Angela Borzacconi - Paola Visentini

Nell'anno di Expo Milano 2015 "Nutrire il pianeta - energia per la vita", il Museo archeologico dei Civici Musei di Udine, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica del Friuli Venezia Giulia, ha proposto un percorso espositivo presso il Castello di Udine attraverso le scoperte archeologiche e il ricco patrimonio culturale della città di Udine: cibo, libri, suppellettili e rituali di nobili friulani tra Quattro e Cinquecento. Tra gli argomenti trattati, quello dell'alimentazione ricostruita sulla base dei ricettari dell'epoca svolge un ruolo primario. D'altra parte il primo libro a stampa noto in Friuli è un ricettario, quello del Platina, pubblicato a Cividale nel 1480, il *De honesta voluptate et valitudine* ossia *Il piacere onesto e la buona salute*. L'esemplare conservato nella Biblioteca Civica di Udine fu acquistato da Giulio Andrea Pirona per 32 lire nel 1877 e presenta una legatura moderna (XIX secolo) in pergamena su cartone. Questo libro costituisce una versione latina del *Libro de arte coquinaria*, un testo in volgare dell'originale del maestro Martino da Como, cuoco al servizio di signori, alti prelati e anche del Patriarca di Aquileia, Ludovico Trevisan.

Sicuramente meno noto, ma altrettanto interessante per la tipologia del documento e per la sua provenienza, è l'altro "ricettario" (datato al 1482 con aggiunte fino al 1486) utilizzato nel percorso concettuale della mostra. Si tratta di un rotolo, con tracce di colore e copertina in pergamena che riporta annotazioni di carattere contabile e alcune ricette corredate da piccoli disegni ad inchiostro, facente parte dell'imponente collezione della famiglia Grattoni D'Arcano.

Il tema dell'alimentazione è raccontato anche dai reperti archeologici che restituiscono suggestivi spaccati di vita quotidiana. Vasellame da mensa (ciotole, piatti e boccali che andarono ad affiancare i taglieri in legno, largamente in uso nei secoli precedenti) e stoviglie da cucina (pentole e olle per cuocere e conservare i cibi) forniscono significative informazioni sulle consuetudini della stovigliera da tavola e sul rituale della mensa così come queste erano concepite e vissute nella Udine rinascimentale.

Si tratta di materiali provenienti per lo più dallo scavo archeologico del 1989 condotto in piazza Venerio a Udine, che ha riportato alla luce i resti del palazzo appartenuto alla famiglia Savorgnan; l'edificio, che fu raso al suolo nel 1549 su indicazione del Consiglio dei Dieci per i crimini commessi nello stesso anno a Venezia da Tristano Savorgnan, non fu mai più ricostruito. Il repertorio ceramico messo in luce nel corso di queste indagini è tra i più significativi tra quelli di epoca rinascimentale rinvenuti in regione (copre un arco cronologico relativo al XV-XVI

secolo) e al suo interno si possono individuare anche veri e propri servizi da mensa.

Le produzioni sono essenzialmente locali e si caratterizzano per una certa varietà delle soluzioni formali adottate nel consueto repertorio morfologico coevo costituito essenzialmente da ciotole, catini, piatti e boccali e per altrettanto diversificate soluzioni decorative. Queste ultime spaziano dalla monocromia a rappresentazioni figurative più o meno complesse costituite da elementi geometrico-vegetali, zoomorfi, nonché ritratti e simboli religiosi, come la croce raggiata, riconducibili ad ambienti conventuali che, in questo caso specifico, potrebbero trovare riferimento in una committenza legata alla chiesa di San Francesco e/o alle confraternite presenti in città. Le forme chiuse rinvenute negli scavi di Palazzo Savorgnan sono rappresentate soprattutto dai boccali, utilizzati per la miscita dell'acqua o del vino, completamente monocromi oppure decorati con raffigurazioni graffite di animali e ritratti racchiuse entro un medaglione centrale.

Particolare per l'eccezionalità del rinvenimento, un complesso di manufatti databile alla metà del XV secolo, che potrebbe costituire parte di un vero e proprio servizio da parata costituito da tre ciotole e un boccale, in graffita prerinascimentale con fondo ribassato campito da racemi e da cornici geometrico-floreali.

Il repertorio di piazza Venerio ci permette di visualizzare la significativa diffusione della maiolica avvenuta nel Cinquecento. Si tratta di una produzione veneziana o faentina che si esprime in un repertorio morfologico di piatti e piattini di varia foggia e funzione con decori omogenei, che nel caso dei ritrovamenti di piazza Venerio sono soprattutto in bianco e blu, ispirati alla porcellana orientale.

È del tutto verosimile che questa varietà di stoviglie, ben esemplificate dal contesto preso in considerazione, corrispondesse ad un uso differenziato in base alle occasioni (da un lato la dimensione quotidiana, dall'altro le circostanze più formali) e/o ai diversi destinatari (la "signoria" e la "servitù"). Di certo sappiamo che almeno alcune tra le stoviglie più pregevoli erano finalizzate a un intento celebrativo piuttosto che all'uso domestico, come si può dedurre dalla presenza di piatti da parata destinati all'esposizione. Ad attestare questa funzione "da pompa" è uno splendido esemplare in ceramica graffita della prima metà del Quattrocento che reca sulla tesa due fori per l'affissione alle pareti. Si tratta di un raffinato manufatto, forse di produzione locale, come suggerisce il confronto con altri frammenti rinvenuti negli scavi di un opificio udinese all'epoca attivo in piazzetta Antonini.

Le altre suppellettili della tavola rinascimentale sono rappresentate da recipienti in vetro e posate, in particolare coltelli e cucchiari, come documentato dalle ricerche archeologiche e da quell'osservatorio privilegiato che è il contesto di Piazza Venerio.

Per quanto riguarda il vetro, dal carattere ricercato sia nel repertorio delle forme che delle decorazioni, i prodotti più ricorrenti sono bicchieri, calici e bottiglie (denominate dal XIII secolo *angastare* secondo l'uso greco). Si tratta in quest'ultimo caso di bottiglie con corpo a pera e lungo collo che servivano essenzialmente per servire in tavola acqua e vino. Il bicchiere più diffuso, noto in tutto il Nord Europa, aveva pareti bombate e bugne applicate a caldo, ma non mancano esemplari va-



Fig. 1. *Ultima Cena* di Pomponio Amalteo (1574), Civici Musei di Udine, Galleria d'Arte Antica (p.g.c.).

riamente decorati con filamenti e spirali di pasta vitrea. I calici, prodotti in soffiatura libera ma anche a matrice, potevano essere dotati di steli ornati con protomi leonine. Solo a partire dal XV secolo si diffonde una nuova forma vitrea definita dalle fonti archivistiche “saliera”.

Tra le posate più diffuse sulle mense medievali e rinascimentali vi erano coltelli e cucchiai, come attestato dalle fonti (in particolare testamenti e inventari dell'epoca) e dall'archeologia. Le discariche domestiche messe in luce dagli scavi, infatti, hanno restituito soprattutto coltelli in ferro (con codoli in legno o in osso), adoperati per porzionare le vivande e portare il cibo alla bocca e cucchiai (generalmente in legno ma anche in bronzo o in metalli preziosi sulle mense signorili). Più rare sono le forchette la cui forma, che pare rimandasse direttamente all'immaginario infernale, ne scoraggiava forse l'uso. Solo successivamente, l'avvento di nuove pietanze in età bassomedievale/rinascimentale ne incentivò l'utilizzo, soprattutto in relazione ad un piatto che rimase pilastro della cucina italiana: la pasta, simbolo di gioiosa abbondanza.

Se i servizi utilizzati nelle mense friulane in epoca rinascimentale possono essere desunti dai materiali provenienti dai numerosi scavi condotti negli ultimi trent'anni nella città di Udine, sono alcune opere pittoriche che ci aiutano ad immaginare quale dovesse essere l'organizzazione e la rappresentazione del banchetto. Uno splendido esempio in tal senso ci è fornito da un olio su tela di grandi dimensioni dipinto da Pomponio Amalteo (1505-1588) ed esposto nella Galleria d'Arte antica dei Civici Musei di Udine (sala IV); l'opera rappresenta un'*Ultima Cena* all'interno di una sala dall'architettura rinascimentale con aspetti formali che rimandano ai rituali dell'epoca (fig. 1).



Fig. 2. Piatto in maiolica con stemma araldico dagli scavi di palazzo Savorgnan (prima metà del XVI secolo).



Fig. 3. Bacino in ceramica ingobbiata, graffita e dipinta sotto vetrina dagli scavi di palazzo Savorgnan (seconda metà del XV secolo).

Sullo sfondo del quadro compare, infatti, uno fra gli arredi principali dell'epoca, la credenza, sulla quale veniva esposto vasellame di pregio della casa. Vi è raffigurato un paggio che, utilizzando un acquamanile ed un bacile, dava inizio alla cerimonia del "dare l'acqua", un rito imprescindibile per dare avvio al banchetto. L'acqua, spesso aromatizzata con essenze di fiori, erbe, agrumi o altro, era versata sulle mani direttamente dall'"acquamanile" (o "mesciroba") per poi essere raccolta nel bacile. L'asciugamano, posto attorno al collo di chi versava, aveva un capo sotto il bacile per assorbire eventuali spruzzi d'acqua, mentre l'altro capo era libero per permettere l'asciugatura delle mani. Figura di grande prestigio, fondamentale per coordinare il banchetto era quella dello scalco, che nel quadro vediamo vestito con una bella tunica damascata, ovvero il soprintendente alle cucine a cui spettava di selezionare e dirigere i cuochi e la servitù, provvedere alla mensa quotidiana del suo signore, con cui teneva personalmente i rapporti, rifornirne la dispensa, organizzare i banchetti nei minimi dettagli. Al

bottigliere, custode della cantina di cui possiede le chiavi, spettava invece la responsabilità del vino da servire in base ai gusti del signore. Paggi e ai garzoni, rappresentati alla sinistra dell'opera di Pomponio, avevano il compito di portare i cibi in tavola (figg. 2 e 3).

Il cuoco era figura di grande rilevanza e la sua perizia si manifestava anche nella presentazione dei piatti, che dovevano essere d'aspetto gradevole e possibilmente capaci di stupire i commensali.

Il banchetto rappresentava dunque un rito che si esplicitava in ogni minimo aspetto formale e che necessariamente riguardava non solo il cibo, ma anche la preparazione della tavola, apparecchiata con un drappo o con un tappeto orientale su cui si disponeva la tovaglia, sempre bianca o al massimo con i lati corti decorati a fasce azzurre animate da teorie di uccelli, draghi, torri.

La mostra ha dato anche l'opportunità di visualizzare una serie di rinvenimenti archeologici effettuati negli ultimi vent'anni, sempre in concomitanza a interventi di ristrutturazione edilizia, dai Civici Musei di Udine e dalla Soprintendenza, spesso in collaborazione con la Società Friulana di Archeologia. Attraverso questi contesti è stato possibile ricomporre l'immagine della città medievale e delle sue successive trasformazioni in età bassomedievale e rinascimentale. Nel periodo compreso tra XV e XVI secolo, infatti, Udine conosce un significativo sviluppo economico e, di conseguenza, una notevole crescita edilizia e produttiva stimolata dalle sopravvenute esigenze dei ceti elevati, desiderosi di mostrare la propria agiatezza nella sontuosità delle dimore e, per l'appunto, nella ricercatezza dei corredi da tavola. Non a caso sono questi i secoli che vedono realizzarsi la grande stagione del "graffito friulano", una produzione ceramica che raggiunge episodi artistici di altissimo livello, come attestano le mattonelle parietali rinvenute in Palazzo Ottelio, ma anche il vasellame restituito per esempio dagli scavi in piazza Venerio, di Casa Cavazzini e Residenza Palladio.

Una città dunque che racconta la trasformazione degli spazi, l'avvicinarsi delle mode e delle consuetudini attraverso le storie affascinanti che ruotano attorno a tavole e banchetti della Udine rinascimentale.

[il contributo è già stato pubblicato in: *Mense e banchetti nella Udine rinascimentale*, a cura di Angela Borzacconi e Paola Visentini, Trieste 2015]

