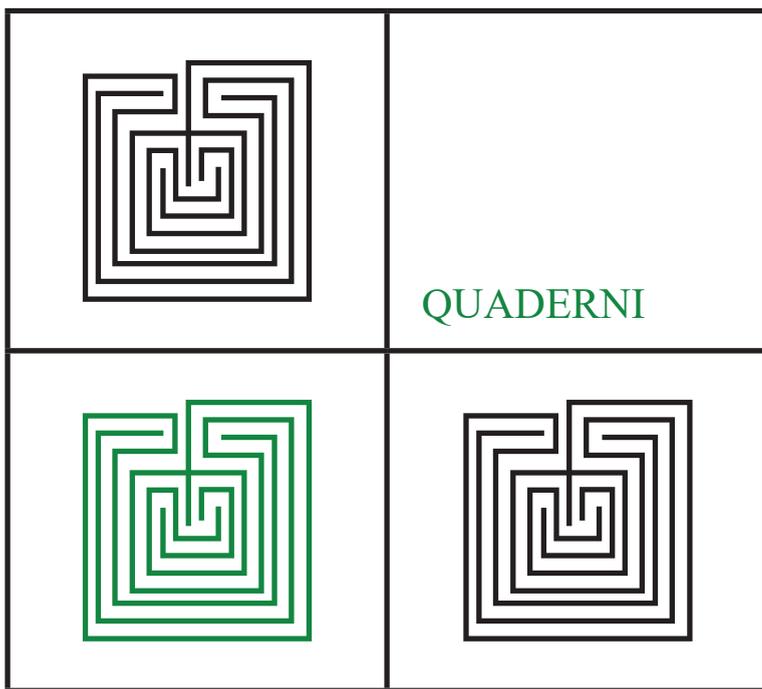

IMMAGINI DELLA SCRITTURA E METAFORE DELL'ATTO CREATIVO

a cura di Cristiana Pasetto e Margherita Spadafora

Introduzione di Serenella Baggio



LABIRINTTI 190

Università degli Studi di Trento
Dipartimento di Lettere e Filosofia

Questo volume propone una riflessione intorno al tema della scrittura, intesa sia come atto concreto dello scrivere sia, in senso più ampio, come pratica dell'attività letteraria e processo di generazione creativa. Nata dai lavori del Seminario interdisciplinare *Immagini della scrittura e metafore dell'atto creativo*, svoltosi presso il Dipartimento di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Trento nel novembre 2017, tale riflessione è qui arricchita con nuovi sviluppi e ulteriori contributi.

I saggi raccolti afferiscono ad ambiti disciplinari molto vari – dalla paleografia all'antropologia alla storia della lingua e della letteratura – interessando diverse aree geografiche e attraversando un arco temporale che, dall'antichità classica, giunge fino alla contemporaneità. Il passaggio dall'oralità alla scrittura, il succedersi di differenti supporti e tecniche scritte, il progressivo ampliarsi dell'orizzonte metaforico sotteso all'atto dello scrivere, accompagnano e scandiscono il mutamento dei contesti storico-culturali, divenendo espressione di differenti civiltà, culture e, all'interno di queste, di scrittori o scriventi diversi.

Il volume include testi di: Giacomo Agnoletti, Serenella Baggio, Attilio Bartoli Langeli, Paolo Colombo, Lorenzo Graziani, Adriana Paolini, Cristiana Pasetto, Nicolò Rubbi, Glauco Sanga, Margherita Spadafora, Andrea Taddei, Sara Troiani.

Labirinti 190



**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**

**Dipartimento di
Lettere e Filosofia**

COMITATO SCIENTIFICO

Andrea Comboni (coordinatore)

Università degli Studi di Trento

Francesca Di Blasio

Università degli Studi di Trento

Daniele Giglioli

Università degli Studi di Trento

Caterina Mordeglia

Università degli Studi di Trento

Il presente volume è stato sottoposto a procedimento di *peer review*.

Collana Labirinti n. 190

Direttore: Andrea Comboni

Redazione a cura di Fabio Serafini - Ufficio Editoria Scientifica di Ateneo

© 2021 Università degli Studi di Trento - Dipartimento di Lettere e Filosofia

via Tommaso Gar, 14 - 38122 Trento

tel. 0461 281722

<http://www.lettere.unitn.it/154/collana-labirinti>

e-mail: editoria.lett@unitn.it

ISBN 978-88-8443-961-1

Finito di stampare nel mese di dicembre 2021 presso Supernova S.r.l., Trento

IMMAGINI DELLA SCRITTURA
E METAFORE DELL'ATTO CREATIVO

a cura di Cristiana Pasetto
e Margherita Spadafora

Introduzione di
Serenella Baggio

Università degli Studi di Trento
Dipartimento di Lettere e Filosofia

SOMMARIO

<i>Premessa</i>	VII
<i>Introduzione</i>	XI
ATTILIO BARTOLI LANGELI, <i>Settanta anni di paleografia italiana: da Cencetti a Petrucci</i>	3
GLAUCO SANGA, <i>I sistemi di scrittura</i>	13
MARGHERITA SPADAFORA, <i>Sui segni iscritti della memoria: figurazioni poetiche della scrittura in Pindaro</i>	23
ANDREA TADDEI, <i>Tra Omero, i tribunali e il teatro: giuramenti tra oralità e scrittura in Grecia antica</i>	47
SARA TROIANI, <i>Dalle nuvole al banchetto: immagini e metafore comiche del nuovo ditirambo</i>	69
CRISTIANA PASETTO, <i>L'origine della metafora agricola della scrittura tra mondo greco e latino</i>	99
ADRIANA PAOLINI, <i>Il Libro de cosina di Martino de Rossi: note paleografiche e codicologiche sul manoscritto di Riva del Garda</i>	113
PAOLO COLOMBO, <i>«Illuminare il pensiero»: Pietro Giordani e il tormento dello stile</i>	141
LORENZO GRAZIANI, <i>Amelia Rosselli attraverso lo specchio del linguaggio</i>	153
NICOLÒ RUBBI, <i>«Niente trucchi da quattro soldi»: su corsa, scrittura e altre fatiche</i>	165
GIACOMO AGNOLETTI, <i>The Experience of Pain: una nuova traduzione di La cognizione del dolore in lingua inglese</i>	175
SERENELLA BAGGIO, <i>La fatica di scrivere</i>	189
<i>Nota sugli autori</i>	205

ADRIANA PAOLINI

IL *LIBRO DE COSINA* DI MARTINO DE ROSSI:
NOTE PALEOGRAFICHE E CODICOLOGICHE
SUL MANOSCRITTO DI RIVA DEL GARDA

Il *Libro de cosina* conservato nella Biblioteca civica di Riva del Garda (Trento), databile all'inizio del Cinquecento, è senz'altro uno dei manoscritti più conosciuti tra gli storici dell'alimentazione e della cultura gastronomica medievale e rinascimentale, e non solo.¹ Il codice contiene 287 ricette, organizzate in otto libri, attribuite al maestro cuoco Martino de Rossi, considerato l'artefice di una vera e propria svolta culturale nell'arte della gastronomia.

In questo saggio si intende ragionare, dunque, su un manoscritto assai noto per il suo contenuto ma che non è stato ancora studiato a fondo quale prodotto librario.

L'obiettivo è di offrire un esempio di quanto siano importanti gli strumenti delle discipline del libro per comprendere un manoscritto nella sua interezza, quale espressione di un contesto culturale. Da qui l'interesse a valutare la scelta del testo contenuto, ma anche le forme dell'oggetto contenitore, oltre a quegli elementi paratestuali – in un codice sono il supporto scrittorio, la *mise en page*, la scrittura, la decorazione – che lo consegnano al lettore, lo propongono al mondo.²

¹ In occasione della pubblicazione di questo saggio, la Biblioteca ha provveduto a denominare il manoscritto con la segnatura F-MS-1. La precedente segnatura era Archivio Storico, Ecclesiastica 25/I.

² Cfr. G. Genette, *Soglie. I dintorni del testo*, Einaudi, Torino 1989, p. 3: «[...] il testo, però, si presenta raramente nella sua nudità, senza il rinforzo e

1. *Martino de Rossi e il Libro de arte coquinaria*

L'autore cui viene esplicitamente attribuita la raccolta di ricette gastronomiche contenute in almeno cinque manoscritti è il cuoco Martino de Rossi, vissuto nel pieno Quattrocento. A costui viene riconosciuto il merito di aver cambiato il modo di intendere la cucina, e, alla sua opera, di rappresentare lo 'spartiacque' tra la gastronomia medievale e quella moderna.³ Sono diversi i segnali di novità offerti dall'opera del Maestro Martino: è, infatti, il primo 'libro d'autore' realizzato in forma di trattato grazie a un'interpretazione dell'arte culinaria impensabile fino alla metà del XV secolo.⁴ Ciò anche perché nel medioevo – ma

accompagnamento di un certo numero di produzioni, esse stesse verbali o non verbali, come un nome d'autore, un titolo, una prefazione, delle illustrazioni delle quali non sempre è chiaro se debbano essere considerate o meno come 'appartenenti' ad esso, ma che comunque lo contornano e lo prolungano, per presentarla, appunto, nel senso corrente del termine, ma anche nel suo senso più forte: per renderlo presente, per assicurare la sua presenza nel mondo, la sua 'ricezione' e il suo consumo, in forma, oggi almeno, di libro».

³ Per introdurre il discorso sui manoscritti, si è ritenuto opportuno fornire alcune informazioni essenziali su Martino e sulla sua opera. Per i necessari approfondimenti, cfr.: *Convegno internazionale di studi Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento (Como, Villa Gallia, Campione d'Italia, 1-3 giugno 1989)*, Terziaria, Milano 1990; *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Istituto internazionale di storia economica F. Datini, Prato 1996; C. Benporat, *Cucina italiana nel quattrocento*, Olschki, Firenze 1996; B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, «Archivio storico italiano», 154 (1996), pp. 33-58; Id., *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Sismel - Edizioni del Galluzzo, Firenze 2006 (su Martino si leggano in particolare le pp. 503-529). Cfr. inoltre L. Ballerini (ed.), *The Art of Cooking. The first modern cookery book composed by the eminent Maestro Martino of Como, a most prudent expert in this art, once cook to the most reverend Cardinal Trevisan, Patriarch of Aquileia*, University of California Press, Berkeley 2005.

⁴ Il termine 'libro d'autore' viene usato per esempio da S. Lubello, *Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in M. Chiabò (a cura di), *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, Roma nel Rinascimento, Roma 2019, pp. 75-86 (p. 78).

sarà così ancora nei periodi successivi – la preparazione dei cibi non poteva dirsi separata dalla dietetica e dalla cura del corpo, e dell'anima.⁵

Non è stata semplice né immediata la strada che ha portato alla ricostruzione della storia di Maestro Martino e della sua raccolta di ricette.⁶ I manoscritti, come vedremo, si sono mostrati generosi di informazioni ma non subito sono stati messi in relazione prima fra loro e poi con altre fonti che pure testimoniavano dell'esistenza del cuoco così come dell'importanza della sua opera.

Ciò che ora si dà per certo è che Martino de Rossi nacque «de la casa» di San Martino Viduale, nella Val di Blenio, attualmente nel Canton Ticino e allora appartenente alla diocesi di Milano.⁷

⁵ Si rimanda almeno a E. Treccani - M. Zaccarello (a cura di), *Recipe... Pratiche mediche, cosmetiche e culinarie attraverso i testi (secoli XIV-XVI)*, Cierre, Caselle di Sommacampagna 2012. Alle caratteristiche della raccolta di Martino che la pongono come vera e propria 'svolta' culturale, potremmo aggiungerne un'altra, semplicemente notando la disinvoltura con cui queste ricette vennero rese pubbliche, mentre ci si aspetterebbe un certo riserbo nel custodire i segreti della propria arte. Il *Libro de cosina* viene citato anche in A. Paolini, *I libri dei segreti nelle biblioteche trentine*, in E. Renzetti - R. Taiani (a cura di), *Provato e certo: rimedi segreti tra scienza e tradizione*, Fondazione del Museo storico del Trentino, Trento 2008, pp. 60-79 (pp. 64, 75).

⁶ Negli anni Trenta del Novecento fu Joseph Vehling ad avviare i primi studi su Martino e sul manoscritto conservato a Washington, presso la Library of Congress, Rare Books, ms. 153, che datò erroneamente alla metà del secolo (cfr. J. Vehling, *Martino and Platina Exponents of Renaissance Cookery*, «Hotel Bulletin and Nation's Chef», Oct. 1932, pp. 192-193, e Id., *Platina and the Rebirth of Man*, Hill, Chicago 1941). La datazione venne ripresa da E. Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette. Testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, Il Polifilo, Milano 1966, pp. 115-204, poi ripubblicato nel 1987 con alcune modifiche alle pp. 127-218. Solo successivamente, grazie agli studi del Benporat, usciti nel 1996, si poté avere un quadro scientificamente più rigoroso. Per uno sguardo d'insieme sui primi studi si veda B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, pp. 45-54.

⁷ San Martino Viduale è il nome, attestato nei documenti fin dagli anni Settanta del XIII secolo, di un oratorio e di un «pontesello» (così in un documento del 1407 segnalato da M. Bernasconi Reusser, *Monumenti storici e documenti d'archivio. I Materiali e documenti ticinesi (MDT) quali fonti per la storia e le*

Così si legge, infatti, sul recto della c. 1 del manoscritto di Riva del Garda:

Libro de cosina composto et ordinato per lo egregio homo magistro Martino di Rossi de la Valle de Bregna, Mediolanensis diocessis, descenduto de la ville de Turre, nato de la casa de Sancto Martino Vidualis, coquo del illustre signore Io[hanne] Iacobo Trivulzio etc. expertissimo in questa arte et como legerai prudentissimo.⁸

La prima testimonianza relativa alla sua attività di cuoco si legge in un documento del 27 giugno 1457. Si tratta della licenza che Francesco Sforza concesse al maestro Martino di tornare presso la sua valle: «eundi usque in vallem Belegni magistro Martino de dicta valle, coquo camerariorum, valitura mense uno proxime futuro».⁹ Almeno un altro documento, stavolta a firma della duchessa Bianca Maria Visconti, lo collocherebbe presso la corte milanese degli Sforza ancora fino al 1461.¹⁰

ricerche sull'architettura e l'arte medievale delle Tre Valli, «Archivio storico ticinese», seconda serie, 148 [2010], pp. 205-242: San Martino è citato a p. 231 n. 178; si vedano anche a p. 240 le prime attestazioni). Successivamente l'oratorio prese il nome di Santa Maria di Corzoneso, cfr. *Guida d'arte della Svizzera italiana*, Casagrande, Bellinzona 2007, pp. 91-92.

⁸ L'indice delle prime carte è così introdotto: «Magistri Martini de rubeys coqui illustrissimi domini domini Io. Iacobi Triultii de modo et ordine obseruandi in coquina etc. Rubrica» (c. [1]r).

⁹ Si veda G. Chiesi, *Martino Rossi, un cuoco bleniese alla corte ducale*, in A. Bertoluzza, *Libro di cucina del maestro Martino de Rossi. Cucina tardomedievale in uso alle corti degli Sforza, dei Visconti e nel Principato vescovile di Trento. Primo studio storico completo della cucina trentina*, UCT, Trento 1993, pp. 11-15: il documento segnalato a p. 15 è conservato nell'Archivio di Stato di Milano, Sforzesco, Registro ducale nr. 127, c. 119r. Gli esiti della ricerca del Chiesi sono stati ripresi successivamente anche da altri studiosi.

¹⁰ L'8 gennaio 1461 Bianca Maria ordina al vicario di Blenio di fare in modo che «Rubeus de Blegno coquus noster» possa recuperare dei crediti (Archivio di Stato di Milano, Sforzesco, Registro ducale, nr. 100, c. 2r). Chiesi (in *Martino Rossi, un cuoco bleniese alla corte ducale*) cita anche due documenti datati al 1462 dove si parla di un «Rosso, nostro famiglio»: per quanto verosimile, non vi è la certezza che si tratti del cuoco Martino, poiché il cognome Rossi era in quella zona particolarmente diffuso.

In seguito fu al servizio di Ludovico Trevisan, patriarca di Aquileia, fino al 1465, anno della morte del potente prelado.¹¹ È questa un'informazione desumibile dalla intestazione di due manoscritti, sui quali torneremo, che portano il titolo *Libro de arte coquinaria*.

In questo periodo è certo che Martino sia venuto a contatto con l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421 ca.-1481), che del cuoco parla nel *De honesta voluptate et valetudine*, pubblicato a Roma da Ulrich Han (Udalricus Gallus) probabilmente nel 1475, ma realizzato già intorno al 1464-65.¹² Il *De honesta voluptate* viene considerato il primo trattato gastronomico a stampa, ma l'opera è ben più complessa, nata dal desiderio dell'autore di coniugare le forme di piacere con le necessità della salute: «[Il Platina] inserisce le indicazioni tecnico-gastronomiche assunte dal nostro Maestro Martino in un più ampio contesto igienico-etico-filosofico, in un complessivo 'discorso sul cibo' che fa di quest'opera [...] una vera 'summa' del sapere gastronomico del '400».¹³

Nella sua opera il Platina riporta in latino anche alcune delle ricette presenti nella raccolta di Martino, ma senza dichiararne la fonte.¹⁴ Bruno Laurioux, medievista e storico dell'alimentazio-

¹¹ Su Trevisan si vedano almeno lo studio di P. Paschini, *Lodovico cardinal camerlengo (†1465)*, Lateran University Press, Roma 1970, e A. Manfredi, *Trevisan, Lodovico*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 26, Istituto della Enciclopedia italiana, Roma 2019.

¹² *ISTC, Incunabula Short Title Catalogue* ip00761000 (<https://data.cerl.org/istc/ip00761000>).

¹³ M. Montanari, *Alimentazione e cultura tra medioevo ed età moderna*, in *Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento*, pp. 39-43 (p. 39). Sul Platina, assai ricca di bibliografia è la voce di S. Bauer, *Sacchi, Bartolomeo*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 89, Istituto della Enciclopedia italiana, Roma 2017, cui si rimanda per un primo approccio.

¹⁴ M.E. Milham, *La nascita del discorso gastronomico*, in *Et coquatur ponendo*, pp. 125-129 (p. 127), sostiene che Platina possedesse un manoscritto con le ricette di Martino e ipotizza che fosse stato proprio lui a chiedere al Sanvito, con il quale condivideva le frequentazioni dell'Accademia pompo-

ne, che molta attenzione ha dedicato al cuoco ticinese, ha ripreso la suggestione di Ernesto Trani che nel sodalizio tra il Platina e Martino avrebbe visto la realizzazione di un progetto a quattro mani di cui il *De honesta voluptate* costituirebbe la versione colta e il *Libro de arte coquinaria* quella tecnica e ‘volgare’.¹⁵ Si è già detto, infatti, che la novità della raccolta non sta solo nella qualità e quantità delle ricette e degli ingredienti suggeriti, ma anche nell’organizzazione del materiale – alla quale potrebbe non essere stato estraneo lo stesso Platina – che si presenta articolata e ragionata, opposta allo stile stringato e asciutto delle anonime raccolte di epoca medievale.

L’incontro tra il Platina e Martino fu quasi certamente determinato dalla comune frequentazione delle corti romane, e probabilmente dal rapporto fra il Trevisan e il cardinale Francesco Gonzaga, che il Platina seguì a Roma nel 1462. Nel *De honesta voluptate*, in particolare nel capitolo dedicato al ‘cuoco ideale’ che Platina riconosce proprio in Martino, di lui riferisce che era in grado di disquisire su qualsiasi argomento e dal tono usato si può dedurre che siano stati in confidenza («meo Martino»)¹⁶. Riportiamo qui, per comodità del lettore, i brani relativi al cuoco:

De Quoquo. [C]oquum habeat arte et longa experientia doctum, patientem laboris et qui laudari in ea re maxime cupiat. Careat is omni squalore ac spurcitia, cognoscat apposite carnum piscium holerum uim atque naturam ut quid assum quid elixum quid frictum fieri debeat de-

niana, di allestire il codice per il Trevisan. Non esiste, però, documentazione a sostegno di tale congettura.

¹⁵ B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société...*, p. 524 n. 420.

¹⁶ Nell’esemplare dell’incunabolo del 1475 contenente l’opera del Platina, conservato presso la Biblioteca internazionale di Gastronomia di Sorengo, all’altezza del passaggio in cui viene ricordato il cuoco di Como una mano coeva aggiunge: «Martino Rubro Comensi», cfr. *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. 14.-19.*, a cura di O. Bagnasco, 2: *Opere a stampa, L-Z, manoscritti*, Bibliothèque internationale de gastronomie, Sorengo 1994, pp. 1318-1320 n. 1514. Si veda, tra gli altri, B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, p. 46.

prehendat. Caleat gustu decernere quæ salita nimis et quæ fata sunt. Nouicomensi nostra ætate coquorum principi et a quo obsoniorum conficiendorum rationem accepi si omnino si fieri potest persimilis.¹⁷

Cibaria alba. [...] Quem coquum dii immortales Martino meo comensi conferes. A quo hæc quæ scribo magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum dices, si de rebus propositis ex tempore diserentem audieris.¹⁸

Come si legge nell'intestazione del manoscritto rivano, Martino dovette concludere la sua carriera presso Gian Giacomo Trivulzio (1442-1519), ma non è possibile determinare in quale anno egli sia entrato a suo servizio.¹⁹ Nel volume del 2006 sul *De honesta voluptate* e sulla Roma quattrocentesca che veniva designata nell'opera del Platina, Laurioux ha presentato e commentato alcuni documenti consultati nell'Archivio di Stato di Roma che gli hanno permesso di collocare il Maestro Martino presso la corte papale dal 1464 al 1484, quindi nel periodo successivo alla morte di Trevisan.²⁰ Se il «Magistrum Martinum coquum secretum» citato nei libri contabili relativi al papato di Paolo II e di Sisto IV è effettivamente Martino de Rossi, si può dire allora che presso i Trivulzio egli sia giunto alla fine degli anni Ottanta del Quattrocento.

¹⁷ Libro I, cap. 11.

¹⁸ Libro VI, cap. 41. Si trascrive da: *Platynae De honesta voluptate: et validitudine ad amplissimum ac doctissimum d.b. Rouerellam S. Clementis presbiterum cardinalem liber primus* (Impressum Venetiis : labore & diligentia Laurentii presbyteri de Aquila: nec non Sibyllini Vmbri, idibus Iuniis 1475 [13. VI.1475]), cfr. *ISTC, Incunabula Short Titles Catalogue*, ip00762000 (<https://data.cerl.org/istc/ip00762000>). Le citazioni sono alle cc. 8r e 53r.

¹⁹ Si rimanda alla voce di M. Viganò, *Trivulzio, Giovanni Giacomo*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 97, Istituto della Enciclopedia italiana, Roma 2020.

²⁰ Si tratta di un suggerimento offerto da Claudia Märthl, come scrive lo stesso studioso, che l'ha seguito con interessanti risultati, come si può leggere in B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société...*, pp. 508-512, annexe B pp. 569-571.

2. I manoscritti

Le ricette attribuite a Martino de Rossi sono note anche attraverso cinque manoscritti, come si è detto, compreso il codice rivano, databili tra gli anni Sessanta del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento.²¹ Il manoscritto che, tra questi, è considerato il più antico (P) è stato a lungo noto solo attraverso parziali descrizioni redatte in occasione di vendite all'asta, la prima delle quali nel 1883, l'ultima nel 1974.²² Esso appartenne ad Ambroise Firmin-Didot, stampatore, editore e collezionista parigino (1790-1876), prima di passare nella collezione del barone Jérôme Pichon (1812-1896).²³ Nel 1974 venne acquisito dal libraio milanese Alberto Chiesa, il quale poi lo vendette nuovamente.

Il codice, appartenente a una collezione privata e, dunque, non più consultabile, fu nuovamente descritto nel 2009 nel catalogo dedicato a Bartolomeo da Sanvito da Albinia de La Mare e Laura Nuvoloni. Il libro, di 59 carte, è evidentemente un oggetto di lusso, scritto su pergamena e riccamente decorato. La scrittura

²¹ Tralasciamo in questa sede il complesso discorso sulla trasmissione a stampa delle ricette. Si rimanda però alla lettura di B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, pp. 54-58, e di L. Mioni, *From Manuscript to Print: The Case of Maestro Martino's Libro de arte coquinaria*, PhD Dissertation, Department of French & Italian - Indiana University 2020. Colgo l'occasione per ringraziare Lino Mioni per avermi dato la possibilità di leggere la sua tesi, ricca di suggestioni, in particolare sulla diffusione a stampa della raccolta di Martino.

²² Ci si riferisce al *Catalogue des livres précieux, manuscrits et imprimés faisant partie de la bibliothèque de M. Ambroise Firmin-Didot de l'Académie des inscriptions et belles-lettres ... Vente à l'Hôtel des commissaires-priseurs, ... 16 juin 1883*, Paul, Paris 1883, p. 49 nr. 33, e a un'asta da Christie's (*Printed Books, Manuscripts and Autograph Letters*, Christie's, Manson and Woods, London, 13-14 November 1974, p. 89 nr. 439). Nella descrizione offerta nel catalogo di Christie's si propone l'identificazione della scrittura con quella di Bartolomeo di Sanvito, suggerendo la connessione tra Martino, il Platina e l'ambiente umanistico romano della metà del Quattrocento, poi approfondita da Albinia de la Mare. Cfr. L. Mioni, che ha potuto consultare il catalogo, *From Manuscript to Print*, pp. 55-56.

²³ B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, nn. 41-42, e Id., *Gastronomie, humanisme et société...*, p. 506.

del manoscritto, una umanistica corsiva molto elegante, è stata attribuita a una collaborazione tra Antonio di Domenico da Toffia, più noto come Antonio Tophio, e Bartolomeo di Sanvito.²⁴ Sulla prima pagina si legge l'intestazione «Libro de arte coquinaria edito per lo egregio et peritissimo maestro Martino coquo del Rmo S. Cardinale de Aquileia», identificabile con Ludovico Trevisan.²⁵ La presenza di uno stemma non completato, sul margine inferiore della prima carta, ha fatto pensare che fosse destinato al patriarca, venuto a mancare prima che gli venisse consegnato. Era un dono, o era costui a esserne il committente? L'allestimento del manoscritto si data perciò agli anni tra il 1464 e il 1465, lo stesso periodo in cui si ritiene che Platina stesse componendo il *De honesta voluptate*.²⁶

Successivo alla morte di Trevisan e datato dagli studiosi alla fine del XV secolo, è il codice conservato presso la Library of Congress che riporta un'intestazione analoga a quella del manoscritto di lusso di cui si è appena trattato.²⁷ «Libro de arte co-

²⁴ Il testo fu trascritto da tre copisti: Sanvito vergò la rubricazione in maiuscola antiquaria policroma e le restanti quattro righe in corsiva della prima pagina; un secondo copista non identificato copiò da p. 2 a p. 37; il Tophio completò il manoscritto (pp. 37-106) con la sua corsiva primitiva: si veda A. De la Mare - L. Nuvoloni, *Bartolomeo Sanvito. The Life & Work of a Renaissance Scribe*, Association Internationale de Bibliophilie, Paris 2009, pp. 174-175 nr. 33. Si veda anche A. De la Mare, *Bartolomeo Sanvito da Padova, copista e miniatore*, in G. Mariani Canova - F. Toniolo - G. Baldissin Molli (a cura di), *La miniatura a Padova dal Medioevo al Settecento*, Panini, Modena 1999, pp. 495-511 (p. 499 e n. 5).

²⁵ Nel *Catalogue des livres précieux...* il cardinale d'Aquileia venne erroneamente identificato come il cardinale Marino Grimani.

²⁶ Milham sostiene che il Platina lo avesse composto prima del suo incarceramento, nel 1468 (cfr. M.E. Milham, *Platina and Papal Politics*, in *Du manuscrits à la table. Essais sur la cuisine au Moyen-âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Champions Slatkine, Montréal - Paris 1992, p. 81). Si veda anche B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, p. 44 n. 46.

²⁷ Washington, Library of Congress, cod. 153, d'ora in avanti W. Il codice è stato digitalizzato ed è disponibile sul portale della Library of Congress (<https://www.loc.gov/item/2014660856/>). Il corsivo nella citazione è mio.

quinaria composto per lo egregio maestro Martino coquo *olim* del Reverendissimo Monsignor Camorlengo et Patriarcha de Aquileia». Dalla descrizione che accompagna la digitalizzazione del codice, nella quale manca, però, l'indicazione della filigrana, sappiamo che il manoscritto, cartaceo, è composto da una carta di guardia e 82 carte, delle quali le ultime 18 lasciate completamente bianche, prive anche della rigatura. L'altezza del codice misura 227 mm, la sua larghezza 142 mm.²⁸ Sulla controguardia posteriore viene segnalata la presenza di una ricetta vergata da una mano successiva. La scrittura, un'umanistica corsiva, leggermente inclinata verso destra, è stata attribuita ad Antonio Tophio.²⁹ Su questo sarebbe importante approfondire la ricerca, anche perché la presenza dei richiami verticali spinge a datare il codice all'ultimo quarto del XV secolo, mentre l'attività del copista sembra essersi chiusa già nel 1470.³⁰

²⁸ Nella sua tesi (*From Manuscript to Print*, pp. 59-64), Mioni offre altre informazioni sulla composizione del manoscritto. Egli ha individuato otto fascicoli: i primi cinque sono quinioni, come il settimo; il sesto fascicolo è formato da 14 carte e l'ultimo da 9. Nelle 18 carte finali, bianche, Mioni rileva la presenza di una diversa filigrana rispetto ai fascicoli contenenti il ricettario, ma anche lui non identifica né descrive i due disegni.

²⁹ Così P. Shaw, *A Note on the Calligraphy*, in G. Riley (ed.), *Libro de Arte Coquinaria. Rome, ca. 1465*, Octavo, Oakland CA 2005 (CD-ROM).

³⁰ Il romano Antonio di Domenico da Toffia, detto Tophio, è stato uno dei copisti più importanti al servizio di papa Paolo II. Il primo a identificare la sua mano fu Fairbank nel 1971, cfr. A.J. Fairbank, *Sanvito and Tophio*, «Journal for the Society for Italic Handwriting», 68 (1971), pp. 7-9. Di lui, però, si hanno pochissime notizie, se non che fu attivo tra il 1466-1470. Fu il copista del Vat.lat. 1819, della Biblioteca Apostolica Vaticana, che contiene *Dionysii Halicarnassensis antiquitatum romanarum libri qui supersunt I-XI, Lappo Birago interprete*, sicuramente commissionato da Paolo II e concluso tra il 1469 e il 1470. La data è ricavabile dai mandati di pagamento, cfr. E. Caldelli, *Copisti a Roma nel Quattrocento*, Viella, Roma 2006, p. 187 (su Tophio si vedano le pp. 98-99). Ne scrive anche M. Cecconi, *Bartolomeo Sanvito copista del Casanatense 924*, in *Scrivere il volgare tra Medioevo e Rinascimento*, Atti del Convegno di studi (Siena, 14-15 maggio 2008), Pacini, Ospedaletto 2009, pp. 27-42 (pp. 30-31 n. 15). Per quanto riguarda la posizione del richiamo, secondo gli schemi proposti da A. Derolez (*Codicologie*

Collocato cronologicamente nello stesso periodo del codice W è il manoscritto Urbinate latino 1203 della Biblioteca Apostolica Vaticana (V), anche questo vergato in una elegante corsiva umanistica.³¹ Grazie alla brevissima descrizione offerta nel catalogo *Et coquatur ponendo*, sappiamo che il codice conta 76 carte e che misura 226 mm in altezza e 152 in larghezza. Sul verso della seconda carta di guardia una mano cinquecentesca aggiunse il titolo *Epulario d'incerto auttore*, ciò che a lungo impedì di riconoscere il testo come quello del maestro Martino. Nel XVI secolo fu di proprietà della famiglia Silvani di Casteldurante, odierna Urbania, come si vede dalle note di possesso e dalle *probationes calami* lasciate sulle carte bianche del codice; in seguito, tra il 1542 e il 1592 passò ai duchi di Urbino.³²

Le ricette di Martino vengono tramandate anche dal manoscritto Bühler 19, conservato a New York, alla Pierpont Morgan Library, e noto sotto il titolo di *Cuoco napoletano* per la presenza di alcuni elementi dialettali nel lessico.³³ Il codice è stato datato tra la fine del XV secolo e l'inizio del successivo sulla base di alcuni riferimenti interni al testo, completato da due menu: il primo si riferisce alle nozze di Girolamo Riario e Caterina Sforza, avvenute nel 1472; il secondo al banchetto offerto nel 1492 da Ascanio Sforza a Ferrandino principe di Capua. La presenza di

des manuscrits en écriture humanistique sur parchemin, Brepols, Turnhout 1984), questo corrisponde al tipo 5.

³¹ Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb.lat. 1203 (d'ora in avanti V), digitalizzato sul portale DigiVatLib (https://digi.vatlib.it/view/MSS_Urb.lat.1203). Si può leggerne la trascrizione, sia pur con diversi errori, in C. Benporat, *Cucina italiana nel quattrocento*, pp. 79-155.

³² Così nella scheda in *Et coquatur ponendo*, p. 294; a p. 295 del catalogo si leggono le brevi schede su W e su *Cuoco napoletano*.

³³ New York, Pierpont Morgan Library, Bühler 19 (d'ora in avanti NY). Il codice, di 90 carte, misura 213 x 145 mm. La trascrizione è in C. Benporat, *Cucina italiana nel quattrocento*, pp. 233-292, ma si vedano anche T. Scully (ed.), *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection (New York Morgan Library, MS Bühler, 19)*, The University of Michigan Press, Ann Arbor 2000 e B. Lauriou, *Gastronomie, humanisme et société...*, pp. 525-527.

alcune ricette tipiche della cucina spagnola – che si trovano anche nel manoscritto di Riva – ha portato a ipotizzare la presenza di Martino a Napoli nel suo periodo romano.³⁴

Fino a oggi i manoscritti sono stati considerati per il contenuto, messi a confronto per verificare quante e quali ricette siano in essi conservate e per tentare la ricostruzione delle fasi redazionali della raccolta.³⁵ È stato valutato il modo in cui sono state organizzate le ricette, mettendo in evidenza i testi contenuti nei manoscritti W e V come i «meglio strutturati e ordinati secondo uno schema più logico come se fossero il risultato di una sapiente opera di revisione anche lessicale».³⁶

Mancano, però, dettagliate descrizioni paleografiche e codicologiche dei manoscritti che forse potrebbero dare ulteriori informazioni. Poca attenzione è stata data finora anche alla storia dei codici, a cominciare dal nome di colui che possiamo indicare come uno dei più antichi proprietari del codice W: sul verso della c. 1, infatti, si legge «liber mei Raphaelis Baldoli», che potrebbe essere identificabile con il Raffaele Baldoli che, intorno al 1500, possedette anche un incunabolo con le *Decadi* di Tito Livio, ora conservato presso la Bodleian Library.³⁷ Anche in questo caso sarebbe opportuno approfondire dal momento che, se dovesse essere confermato, avremmo anche un *terminus ante quem*.

³⁴ B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société...*, pp. 525-526. Ma potrebbe essere stato a Napoli anche al seguito di Trivulzio, quando questi si mise al servizio degli Aragonesi nel 1490: non si conoscono testimonianze in merito.

³⁵ Sulle fasi redazionali riflette anche S. Lubello (*Il testo in movimento: il De arte coquinaria di Maestro Martino e le riscritture del libro d'autore*, in *Actes del 26^e Congrès de Linguística i Filologia Romàniques*, VII, De Gruyter, Berlin - New York 2013, pp. 293-300) riprendendo le fila del discorso di B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société...*, pp. 524-529.

³⁶ La citazione è da S. Lubello, *Il testo in movimento*, p. 297.

³⁷ Bodleian Library, Inc. c. I4.1491.3. *Historiae Romanae decades* (ed. Marcus Antonius Sabellicus). Venice: [Johannes Rubeus Vercellensis], 5 Nov. 1491, <https://data.cerl.org/istc/il00245000>. La scheda, che riporta la medesima nota di possesso, è in Oxford, Bodleian Libraries, Bod-Inc L-123 (<http://incunables.bodleian.ox.ac.uk/record/L-123>).

Ricostruire la storia dei manoscritti, inoltre, prima della loro immissione nel circuito del mercato antiquario ottocentesco, porterebbe ulteriori elementi alla conoscenza delle dinamiche di diffusione non solo dell'intero trattato ma anche delle singole ricette.

I codici W e V si presentano come prodotti piuttosto raffinati, allestiti per essere donati o per entrare a far parte di qualche collezione, di certo non per essere usati. Anche il codice NY presenta caratteristiche che fanno pensare a un libro allestito per la 'sola' lettura, vergato in una scrittura cancelleresca libraria, con una decorazione, se non importante, di certo elegante. Curioso vedere come sui margini di ogni carta siano stati disegnati, a penna, gli animali di cui si tratta nelle ricette trascritte in quella pagina:³⁸ sarebbe interessante capire se le illustrazioni siano coeve o successive all'allestimento del manoscritto. Rispetto agli altri esemplari, in questo non solo è diversa l'organizzazione del materiale ma è stata rilevata la presenza di ricette che trovano rispondenza solo nel codice rivano. Viene considerato un 'discendente infedele' del libro di Martino – perché si presuppone che gli altri due codici siano i più vicini alla versione originale – e piuttosto come una versione intermedia tra il *Libro de arte coquinaria* e il *Libro de cosina* ritrovato a Riva del Garda.

D'altro canto, bisognerebbe tener conto del fatto che non sempre la trascrizione da un altro documento era un atto passivo, soprattutto nel caso di un testo tecnico come questo: spesso si rendeva necessaria una selezione, cioè la scelta delle ricette inte-

³⁸ Preciso che tutte le osservazioni fatte sul codice si basano solo sulle carte di cui sono disponibili le immagini digitalizzate: New York, The Morgan Library and Museum, <https://www.themorgan.org/manuscript/77146>. Sulla composizione del ricettario riflette anche C. Spadaro di Passanitello, *Il codice Bühler 19 della Pierpont Morgan Library di New York*, «Appunti di gastronomia», 9 (1993), pp. 9-14; si veda anche Id., *Relazioni tra il libro De arte coquinaria di Maestro Martino e i ricettari italiani rinascimentali*, «Appunti di gastronomia», 14 (1994), pp. 14-18.

ressanti da un ricettario modello, e poteva essere inserita l'eventuale modifica in base alla propria esperienza, agli ingredienti disponibili e alle tradizioni gastronomiche di riferimento.

Per quanto riguarda il manoscritto di Riva del Garda, esistono già delle descrizioni parziali del codice ma, ancora una volta, l'attenzione si è focalizzata soprattutto sull'opera contenuta, studiata e confrontata con i testi degli altri manoscritti.³⁹ Gli studiosi non hanno escluso che si possa trattare di un autografo di Martino, impegnato, in tarda età, in un lavoro di riorganizzazione e di completamento della sua raccolta, magari con l'aiuto di un collaboratore.⁴⁰ Per quanto verosimile, non si può essere certi di questa ricostruzione dal momento che mancano dati certi sul ruolo avuto da Martino nell'allestimento di tutti i codici noti.

3. *Il Libro de cosina*

Di come il manoscritto sia giunto nella Biblioteca civica di Riva del Garda nulla si può dire. La prima notizia che lo riguarda risale al 1944 e la troviamo nella distinta relativa alla undicesima delle dodici casse contenenti le carte dell'Archivio storico comunale messe al riparo dalla guerra: «Libro di cucina del cuoco di casa Trivulzio di Milano – sec. XV» (senza numero di inventario).⁴¹

³⁹ Per la descrizione del manoscritto si vedano: F. Fanizza, *Note per un manoscritto ritrovato*, in A. Bertoluzza, *Libro di cucina del maestro Martino de Rossi*, pp. 16-18; J. Parzen, *Textual note*, in L. Ballerini (ed.), *The Art of Cooking*, pp. 193-196; A. Paolini (a cura di), *I manoscritti medievali di Trento e provincia*, Provincia autonoma di Trento - Edizioni del Galluzzo, Trento - Firenze 2010, p. 137 nr. 144.

⁴⁰ B. Laurieux, *Gastronomie, humanisme et société...*, p. 524.

⁴¹ Del codice si parla in una corrispondenza del 1943 tra il podestà di Riva e il soprintendente del Castello del Buonconsiglio di Trento, al quale il *Libro de cosina* era stato 'prestato' per essere consultato, si veda F. Fanizza, *Note per un manoscritto ritrovato*, p. 16. Sull'Archivio storico di Riva del Garda si fa sempre riferimento all'opera di A. Casetti, *Guida storico-artistica del Trentino*, Temi, Trento 1961, pp. 609-616, ma si legga anche A. Malossini, *Istituzioni e*

Nel 1993 fu Aldo Bertoluzza a portarlo all'attenzione degli studiosi pubblicandone l'edizione. L'impresa non fu certo scevra di errori e di fraintendimenti – lo ritenne il ricettario più antico della cucina trentina – ma ebbe il merito di portare alla luce un significativo documento, importante per la storia della gastronomia e della trattatistica rinascimentale, e di offrire il manoscritto alla ricerca e al confronto.⁴² Gli studi sono stati numerosi e a questi si vorrebbe aggiungere un tassello importante approfondendo la descrizione codicologico-paleografica.⁴³

La fisionomia del copista che emerge da questo studio, lo vedremo, è quella di un uomo che scrive per sé e forse per qualcuno a lui prossimo, non particolarmente preoccupato della regolarità della sua scrittura e poco obbediente al limite posto dalla linea esterna di giustificazione. Ordinato ma non troppo, quindi, propone un'organizzazione della pagina che mutua dai prodotti librari manoscritti in circolazione, e non da quelli a stampa. Come dire che il suo modello è stato un manoscritto, o, forse, più d'uno. Ma veniamo al codice rivano, che appare di fattura modesta rispetto ai manoscritti di cui si è già trattato, e modesto è anche il titolo che da *Libro de arte coquinaria* (un altro intervento del Platina?) è diventato un 'semplice' *Libro de cosina*.

L'indice iniziale è organizzato secondo la logica della presentazione: prima le carni, quindi le vivande (minestre, brodi e brodetti a base di carne o verdure, funghi, zucche, ma anche paste secche), salse e sapori, torte, frittelle, gelatina, uova e pesci. All'interno dei capitoli le ricette sono raggruppate per analogia di preparazione o di nome.

società a Riva dagli inizi del Trecento alla dominazione veneziana, Università degli studi di Trento - Facoltà di Lettere e Filosofia, corso di laurea in Lettere moderne, a.a. 2000/2001, pp. 163-173.

⁴² A. Bertoluzza, *Libro di cucina del maestro Martino de Rossi*.

⁴³ Per la trascrizione si veda C. Benporat, *Cucina italiana nel quattrocento*, pp. 157-213. Le trascrizioni offerte in questo saggio sono tutte di prima mano, desunte direttamente dai manoscritti o da loro riproduzioni.

Il manoscritto contiene 287 ricette, come si è detto, delle quali 239 sono in comune con i codici W e V. Tra queste pagine trovano spazio gruppi di ricette che non sono altrove, come quelle 'alla genovese', mentre mancano diverse ricette di pesce. Anche l'organizzazione e la posizione delle ricette non sempre corrispondono.⁴⁴ È questo differente modo di porgere la materia, oltre alla varietà di ricette, ad aver indotto gli studiosi a considerare l'ipotesi che si tratti di una revisione tardiva da parte dello stesso Martino, che, nel corso della sua carriera, aveva avuto l'opportunità di ampliare le sue conoscenze e le sue esperienze. Il *Libro de cosina* inizia con un'avvertenza sul metodo migliore di cuocere le carni, a seconda del taglio e dell'animale, e poi si apre con la ricetta «Per fare bello rosto de pollastri de caponi e de capreti o de qualunque altra carne che merita essere a rosto» (c. 2r).

Il manoscritto è cartaceo, di formato in-quarto. Lo introducono sei carte non numerate contenenti le 321 voci della *Rubrica* corredate dell'indicazione della carta, da 1 a 65, in cui si trova la ricetta corrispondente. Seguono quindi 56 carte, numerate dallo stesso copista, contenenti le ricette.⁴⁵

Il codice è mutilo, ma le undici carte finali (cc. 57-67) sono state rinvenute e acquistate sul mercato antiquario dal collezionista Ugo Carniti. La c. 68, che avrebbe chiuso il fascicolo, è andata perduta.⁴⁶

⁴⁴ Per i dettagli si rimanda a C. Benporat, *Il ricettario di Martino de Rubeis nel contesto della cucina rinascimentale italiana*, «Appunti di gastronomia», 13 (1994), pp. 5-14, e Id., *Maestro Martino e i suoi ricettari*, «Appunti di gastronomia», 14 (1994), 5-13, da aggiungere a quelli già citati. Si veda però anche B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, pp. 41-54.

⁴⁵ Sulla numerazione antica una mano recente ha ripassato i numeri delle carte a penna. Il manoscritto, particolarmente danneggiato, è stato restaurato negli anni Novanta del secolo scorso presso il Laboratorio di Santa Maria di Rosano (Firenze): la legatura è in pergamena su piatti di cartone con lacci in pelle allumata; di restauro sono anche la prima e l'ultima carta di guardia.

⁴⁶ C. Benporat, *Un frammento inedito di Maestro Martino*, «Appunti di gastronomia», 22 (1999), pp. 109-121; *Ricette da un libro di cucina lombardo*

| Metodo di Auauer bene ((Libro de cosina
 di Martino de' Rossi) scrittura della fine
 del 1400.

Libru de cosina compusto et ordinato p lo egregio
 bonu oragiu auatino di rossi della valle de bergna
 antenp diocesis descendito de la villa de turre nato dila
 casa de sctuaratino vidualis coquo del filie s^{te} f^o jacobo
 fructuoso et expectissimo in questa arte et como lo gerax
 prudentissimo

Per dare ad intendere qual carne vole posta a lessu et
 quale a rosto

Carne de boue grassa et de vacca vole esse a lessu
 et la lancia a rosto et le coste in pulpate

Carne di castoreo tuta e bona a lessu cocepto la spalla
 che bona a rosto e haucora la rossa

Carne di porco non e sana in nullo modo p^{er} le
 scione videno esse a rosto eu cipolle et loro rosto saluati
 chome te p^{er}ce

Carne de capretto tutta e bona a rosto e a lessu o a la
 parte di retro e meglio a rosto e similmente lo agnello

Carne de capra e bona del mese de genaro cu la roghata

Carne de ceruo la parte di nanzu sia bona in brodo
 Lardero le lingue se possan p^{er}ce a rosto et le coste
 sono bone in pastello secco o in pulpate et s^{im}
 similmente et la carne de capretto

Carne di porco saluatico e bona in p^{er}porata o in
 ciucuro o in brodo lardero

Carne de lepore e tuta bona a rosto o a la parte
 de retro e melioze et la parte di nanzu e bona
 in sazoet

Sono queste ultime carte sciolte, nelle quali si possono leggere altre 33 ricette (cc. 57r-65r) e tre menu (cc. 65v-67v), a rivelarsi importanti per la datazione del codice.⁴⁷ Alla c. 65v, infatti, si fa riferimento al «Pasto quando lo conte de Musocho feze le noze», cioè al banchetto di nozze che fu celebrato nel 1501 a Vigevano tra Giovan Nicola Trivulzio (1487-1518) e Paola Gonzaga (1486-1519).⁴⁸ Si può dire quindi che il 1501 sia il *terminus post quem* e che il manoscritto sia stato allestito dopo quella data.⁴⁹

La datazione – e una localizzazione, sia pur vaga – verrebbe confermata anche dalla filigrana, che è la stessa in tutto il manoscritto: questa è una testa di bue, raffigurata con occhi e narici, completata dal giogo, sulla quale si trova una croce latina disegnata con doppio contorno (altezza 55 mm; larghezza 40 mm). Non identica ma assai simile è la filigrana rilevata su un documento a Vienna, presso l’Haus-, Hof- und Staatsarchiv, datata al 1493 e localizzata nel Nord Italia.⁵⁰

Il primo fascicolo, contenente l’indice delle ricette, è un terzionario ed è seguito da un quaternione e da due senioni. Gli ultimi

del Rinascimento. Per le nozze di Ugo Carniti e Adelina Fianza, Milano IX dicembre MCMLXXVIII, [s.e.], [s.l.] 1983; U. Carniti, Pasto quando lo conte de Musocho feze le noze. Un banchetto organizzato da Maestro Martino, per le nozze di Cesare Carniti e Francesca Grigoli, Milano, 22 ottobre 2011, [s.e.], [s.l.] 2011.

⁴⁷ C. Benporat (*Un frammento inedito di Maestro Martino*, p. 113) osserva come le trentatré ricette possano essere state aggiunte in un secondo momento, dal momento che si leggono nelle pagine successive alle preparazioni finali a base di pesce e si presentano senza ordine. Di queste, diciassette non si trovano negli altri manoscritti contenenti il ricettario.

⁴⁸ Ivi, pp. 115, 120. L’acquisto della contea di Mesocco e Mesolcina, nel cantone dei Grigioni, da parte di Gian Giacomo Trivulzio risaliva al 1480 ma egli poté entrarne definitivamente in possesso solo nel 1498.

⁴⁹ Benporat (ivi, p. 116) mette in evidenza come questo menu sia lo stesso presente in NY e riferito alle nozze di Riario (la trascrizione è alle pp. 284-287).

⁵⁰ Deutsche Forschungsgemeinschaft, *Weisserzeichen-Informationssystem*, WZIS_AT8100-PO-74285. Considerando la continuità di *mise en page*, scrittura e testo si ritiene che le carte ora di proprietà di Carniti siano appartenute alla medesima risma.

due fascicoli sono rispettivamente di 11 e di 13 carte.⁵¹ L'altezza del codice è di 206 mm e la larghezza di 153, una dimensione che lo colloca – decisamente più piccolo degli altri – tra i codici di formato maneggevole, di misura 'tascabile'.⁵² La *mise en page*, tracciata con una rigatura a colore, si presenta regolare: il margine superiore misura 19 mm, quello inferiore 28 mm; lo specchio di scrittura ha un'altezza di 159 mm e una larghezza di 100 mm. Il margine interno è di 19 mm e quello esterno di 34 mm. Il rapporto tra righe tracciate e linee scritte è di 28 su 27 in tutto il codice, ma il copista a volte scrive anche al di sotto dell'ultima riga per concludere la frase ed evitare di andare alla pagina successiva, come alle cc. 14v, 37v e 38v.

Non vi è traccia di decorazione. In prossimità dell'incipit del secondo e del terzo libro sono stati lasciati gli spazi riservati per le iniziali preannunciate dalla lettera guida, «p», rispettivamente alle cc. 10r e 26r. Oltre che dalla regolarità della *mise en page*, la leggibilità è facilitata dalla scelta di porre al di fuori della linea interna di giustificazione le prime parole di ogni ricetta, «Per fare» o solo «Per» (in alcuni casi la sola iniziale «P»). I titoli delle ricette, corrispondenti, con qualche variante, a quelli elencati nella *Rubrica* sono perlopiù parte integrante del testo, a volte sono posti al centro della pagina, come alle cc. 13r e 17v, mentre alle cc. 37r, 40r, 40v e 41r i titoli sono stati vergati sul margine esterno.

La raccolta è scritta da un'unica mano, che sicuramente copia il testo in momenti diversi, come testimoniano pagine vergate con una scrittura posata che si alternano a carte in cui essa è tracciata più frettolosamente e risulta meno controllata, con passaggi anche molto disordinati come a c. 32r, dove la scrittura, procedendo verso il margine esterno, si solleva dal rigo e sale verso l'alto.

⁵¹ Ma Fanizza, che si sofferma sul codice in epoca precedente al restauro, segnala un quintero iniziale e sei quaterni (F. Fanizza, *Note per un manoscritto ritrovato*, p. 17).

⁵² Le misure sono state rilevate a c.5r. Anche il codice P è più grande: misura infatti 227 mm di altezza e 144 mm di larghezza.

Si tratta di una scrittura usuale dal corpo piccolo e tondeggiante, che si sforza di rispettare, nell'insieme, e con risultati non eccellenti, la posatezza della forma libraria: gli elementi grafici sono quelli di una corsiva personale, con alcune caratteristiche che rinviano alla mercantesca e molte altre francamente indistinte.

Gli echi mercanteschi sono nelle <h> tracciate in un unico tratto, mentre il legamento <ch> si presenta perlopiù con l'abolizione del tratto di base dell'<h>; nella <g> corsiva chiusa e la <p> con l'occhiello chiuso di tipo moderno. Delle nasali, <m> e <n>, l'ultimo tratto presenta spesso lo svolazzo a proboscide. La <s> si presenta con diverse grafie, diritta, tonda e anche a sigma. La <e> è tracciata in due tratti e quello orizzontale, se in fine di parola, si allunga spesso fino a toccare la prima lettera della parola successiva, a formare una catena grafica che possiamo ritrovare tra i tipici effetti visivi della mercantesca. Le aste alte sono ricurve e nella parte inferiore fortemente allungate sotto il rigo. La <z> si trova sia a forma di <3> sia di <2>, quest'ultima con il tratto inferiore particolarmente ampio, com'è tipico della cancelleresca; la <v> (con valore sia di *v* che di *u*) è sempre angolare all'inizio di parola. La <d> è tracciata sia diritta sia a bandiera eseguita a un tempo. Anche per la <r> c'è un alternarsi di forme diritte e tonde (a forma di <2>). Gli apici sulle <i> sono segnati ma non regolarmente.

Come accade nei testi in volgare, ci sono poche abbreviazioni, quali i compendi che riguardano la <p> e i segni di nasale; frequente la nota tironiana per <con>/<com>. Il copista, comunque, si concede diversi troncamenti e contrazioni che segnala sempre con il *titulus*.

La punteggiatura è estremamente semplificata: lo scrivente, infatti, si limita a usare le *virgulae* (/) e non mette il punto nemmeno alla fine dei capoversi.⁵³

⁵³ Sulla punteggiatura dei testi in volgare rimando almeno a R. Coluccia, *Teorie e pratiche interpuntive nei volgari d'Italia dalle origini alla metà del Quattrocento*, in B. Mortara Garavelli (a cura di), *Storia della punteggiatura in Europa*, Laterza, Roma - Bari 2008.

Alle cc. 7v, 10v, 14r, 15r, 43v e 49v usa dei grossolani segni di paragrafo per mettere in evidenza delle *note* poste a completamento della ricetta.⁵⁴ Le uniche correzioni rilevabili sono errori di trascrizione di cui lo scrivente si accorge immediatamente, per cui cancella e riscrive di seguito la parola corretta.

Le caratteristiche della scrittura suggeriscono un'educazione grafica di chiara impronta professionale, forse non notarile, ma legata piuttosto al commercio e alle scuole d'abaco.

La lingua utilizzata nel manoscritto può fornirci qualche altra informazione: si tratta di una koinè padana del tardo Quattrocento.

[c. 2v] Per fare brodo lardero carne de ogni saluadexima In prima laua la carne con bono vino bianco o rosso mescoliato con altra tanta aqua, et passa [c.3r] la lauatura per la stemegna, et con epsa coce la dicta carne azonzendolli bona quantita de lardo tagliato in pezi piccoli como e dati da zugare, et ancora bona quantita de saluia strepata con mane in tre, o quatro pezi et quando he como cocta ponelli de bone spiziarie como he dicto de sopra, et per fare chel brodo sia uno pocho speso, tolli duy, o, tre rosi de oue secundo la quantita ne voy fare.

[c. 4v] Per fare pasteli de pomi codogno aparegiaray la pasta como e dicto de sopra, e habia deli pomi codogni mondi et netti cauato fora le anime et quello duro hano drento. Fazando uno buso largho che no[n] passa et impirallo di bona medolle de boue o de vittello con zucharo o canella asay et le dicte pome ordinatam[en]te conzaray nel pastello sopragionzendoli dela dicta medola drento e di fora e sborsera in sema con zucharo e [c. 5r] canella et lo sallaray bene da ogni parte con una pasta di sopra fagendollo cocere se[con]do lordine deli altri pasteli como e ditto di sopra.

[c. 47r] Per cocere oua sopra la graticulla piglia doe oua fresche ben battute et fa schaldare una pastella sia ben chalda et buttalle dentro lassando andare p[er] tuta ad modo de una frittata sottile como una carta et quando ti pare ben cocta pigliane quatro quarti che vengha a modo de uno quadretto et quello metteray sopra la graticula rompendo dentro tante oue fresche quante pare che possi tenere azonzendolli del zucharo

⁵⁴ A un primo controllo non sembra che queste *note* siano sempre presenti negli altri manoscritti. In merito alle avvertenze rilevabili solo nel manoscritto rivano si veda, tra gli altri, S. Lubello, *Il testo in movimento*, p. 297.

canella, et quando ti pare che siano cocti e presi le mandaray a tauolla leuandolle dal graticulla cossi come stano in quel suo quadretto.⁵⁵

Un breve spoglio linguistico permette di cogliere elementi tipici della koinè padana. Tali sono i tratti delle grafie <x> per /s/ sonora (*salvadexina*), <y> prima o dopo vocale (*pyatelli; poy, duy*), <h> per indicare la terza persona singolare del verbo *essere*, che si alterna alla <e> semplice. Caratteristiche sono anche le grafie <ch>, <gh> prima di vocale non palatale (*biancho, vengha*); e del parlare in zeta (*azonzer, zugare, fazando*; anche *fagendollo* è pronunciato in zeta, ma scritto con <g> che vale /z/ sonora).

Più presente in area linguistica lombarda, anche se non in modo esclusivo, è l'esito di *-arius*, per esempio *lardero*, e, nel lessico, l'uso di *stemegna* 'setaccio'. Un altro tratto tipico della koinè padana è l'uso di latinismi con la conservazione grafica di nessi etimologici (*epsa, cocta*) e di <h-> del verbo *avere* (*habia*), e con esempi di vocalismo latino (*secundo, graticulla, piperata, sera, anime*). Molti i settentrionalismi generici. Si porta a esempio l'uso, nel lessico, di *pomi/pome, buso, ditto* ('detto') e locuzioni verbali con locativo (*essi fora, cavato fora, hano drento*).⁵⁶

⁵⁵ In questa trascrizione ho inserito le virgole nella posizione in cui nel manoscritto si trovano le *virgulae* e ho sciolto tra parentesi le poche abbreviazioni.

⁵⁶ Ringrazio Serenella Baggio per la generosa disponibilità a soddisfare il desiderio di completare i miei studi anche dal punto di vista linguistico. Nel manoscritto rivano sono presenti anche alcuni gallicismi (dunque ricette di ambito francese) assenti dagli altri manoscritti, per esempio «Per fare la galimanfrera ala francesca» (c. 24r): in merito si veda W. Schweickard, *I gallicismi nel lessico culinario italiano*, in M. Castiglione - G. Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini e saperi linguistici*, atti del convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca*, Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006, Centro studi filologici e linguistici siciliani - Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche - Università di Palermo, Palermo 2007, pp. 267-284 (p. 269). Per una prima indagine sul gergo tecnico utilizzato nei ricettari di Martino si leggano S. Lubello, *Varietà di 'lingue' e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino*, in *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*, atti dell'XI Congresso SILFI Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana (Napoli, 5-7 ottobre 2010), Cesati, Firenze 2012, pp. 227-235 (pp. 232-234), e Id., *Il De arte coquinaria di Maestro Martino*, pp. 83-85.

Rispetto ai manoscritti di cui si è parlato – in particolare W e V – è evidente che non si tratta di un libro scritto per essere donato o esibito, o conservato per gusto da collezionista. È un cosiddetto manoscritto d'uso, probabilmente destinato a un altro cuoco o a qualcuno pratico della cucina, come dimostrerebbe la scarsità di dettagli sulle quantità degli ingredienti e sui tempi di cottura.

L'indice posto all'inizio del codice è utile per la consultazione.⁵⁷ Come segnale di lettura del testo troviamo un'unica *manicula* che sottolinea un'avvertenza già presente all'interno della ricetta («et nota che etiamdio la carne di fare piperata et de fare brodo lardero se coce nela lauatura per non perdere il sangue che essi fora lauandola et fali uno pocho bruno et non troppo speso») e solo due segni di attenzione, alle cc. 10r e 34r, in riferimento alle ricette «Primo per fare xii menestre de bianco mangiare» e «Per fare tartare di pomo ala francesca». Sia la *manicula* sia i segni di attenzione sono tracciati con lo stesso inchiostro del testo.

La totale mancanza di ripensamenti e di integrazioni all'interno del testo porta a pensare che il manoscritto sia stato copiato e, se anche fosse il prodotto della revisione di Martino o di un suo collaboratore (perché non di un suo successore alla corte dei Trivulzio?), si tratterebbe comunque dell'esito finale. Che sia un lavoro di copia viene confermato da alcune parole inserite in un secondo momento – lo si vede dall'inchiostro diverso, ma anche dalla gestione dello spazio, a una prima lettura lasciato in bianco – come se non fosse riuscito a leggere subito e fosse tornato a completare (per esempio alle cc. 33r, 43v). In un caso lascia in bianco, a c. 12r: «Per cocere zanzanelle fine [*spazio bianco*] piglia octo oua».

Si vorrebbe offrire, ora, la lettura di due ricette estratte dai manoscritti e messe a confronto.

⁵⁷ L'indice è presente anche in V e non si può escludere che fosse presente anche negli altri manoscritti.

Washington, Library of Congress, Rare books, ms. 53, ultimo quarto sec. XV	Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb. Lat. 1203, ultimo quarto sec. XV	Riva del Garda, Biblioteca civica, F-MS-1, inizio sec. XVI	New York, Pierpont Morgan Library, Bühler 19, fine sec. XV- inizio sec. XVI
<p>(c. 15r)</p> <p>[P]er fare dece menestre di brodetto bianco. Togli meza libra damandole, et mondale et pistale bene, et poi vi metti vn pocha dacqua fresca accioche non facciano olio. Dapoi toglì vinti bianchi doua, vn pocha de mollichia de pan bianco, vn pocho de agresto, vn pocho de brodo decarne, o de cappone, et un pocho di zenzevero bianco, et pista tutte queste cose, et passale insieme con lamandole per la stamegnia, et fallo cocere al modo dicto disopra dell'altro brodecto</p>	<p>(cc. 16r-v)</p> <p>Per fare brodetto bianco. [P]er fare diece minestre di brodetto bianco toglì meza libra di mandorle et mondale et pestale bene et poi ui metti uno pocho dacqua fresca accioche non faccino olio, dipoi toglì uenti biancha duoui, uno pocho di mollichia di pane bianco, un pocho di agresto, uno pocho di brodo di carne ho di cappone, et uno pocho di zenzevero bianco et pesta tutte queste cose et passale insieme colle mandorle per la stamigna et fallo quocere al modo detto di sopra dellaltro</p>	<p>(c. 11v)</p> <p>Per fare brodetto bianco per X menestre piglia meza libra de armandolle dolce ben piste et mettalì uno pocho di aqua fresca perche non fazeno olio dapoy tollì xx bianchi de oua uno pocho de mollo de pane uno pocho de agresto uno pocho di brodo di carne o de capone uno pocho de zenzero bianco et pista tute queste cosse con le armandolle et passa per la stemegna e fala cocere como e dicto de sopra</p>	<p>(p. 236)*</p> <p>Brodetto bianco. Piglia Amandole he pistale e cum la stamegna passali cum agresto poi piglia pulastrj Rostiti he stempera bene le amandole cum agresto canella garofoli zenzevero he mete questa compositione sopra li diti pullastrj he manda atavola</p>
<p>(cc. 15r-v)</p> <p>Per far zanzarelli. [P]er farne dece menestre, toglì octo oua et meza libra de caso grattugiato, et vn pane grattato, et mescola ogni cosa insieme. Dapoi toglì vna pignatta con brodo di carne giallo di zafrano et ponila al focho, et como comincia abollire getta dentro quella materia, et dagli vna uolta col cocchiario. Et como te pare che sia presa toglila dal focho, et fa le menestre, et mittivi de le spetie di sopra.</p>	<p>(c. 16v)</p> <p>Per fare zanzarelli. [P]er farne diece minestre. Togli otto oua et meza libra di chacio gratusato, et uno pane grattato et mescola ogni cosa insieme di poi toglì una pignatta con brodo di carne giallo di zafrano et ponila al fuocho, et come comincia abollire getta dentro questa materia, et dalli una uolta collo chuchiaro, et come ti pare che sia presa toglila dal fuocho et fa le minestre e mettiui delle spetie di sopra.</p>	<p>(c. 12r)</p> <p>Per cocere zanzarelle. Per cocere zanzarelle fine [<i>spazio bianco</i>] piglia octo oua et meza libra de caso gratusato uno pane grattato et mescola insemà dopoy piglia una pignatela con brodo di capone et de carne gialla de zafrano et ponella al focho et come comenza abuglire getta drento questa materia con una volta del cugiaro et como ti pare sia prexa levala dal foco e fale menestre con bone spezie di sopra</p>	<p>(p. 238)</p> <p>Giusello ho zanzarelli. Piglia a volerne fare X menestre de dito giusello Octo ova fresca he meza libra de caso gratato he uno pane gratato he miscola ogni cosa insieme poi tolle una pignatta cum brodo de carne he metila al focho he como cominza bullire metti dentro questa compositione he dalli una volta cum lo cughiaro agiongendoli uno pocho de zafrano et como vederà che se prenda levala dal foco he fa menestre cum specie de sopra.</p>

* Il testo è trascritto dall'edizione del C. Benporat, *Cucina italiana nel quattrocento*, perché non sono disponibili le immagini delle carte in cui sono le due ricette.

I quattro manoscritti, affiancati per valutare ulteriori percorsi di ricerca, mostrano la dipendenza da una medesima fonte, anche se sarebbe opportuno lavorare su testi più ampi, per verificare quanto siano correlati e vicini a un antecedente comune, o al contrario, quanto siano autonomi e per verificare se possa essere praticabile risalire a un testo unitario e organico.⁵⁸

Le caratteristiche di un ricettario, in particolare la formularità di dettato e la struttura frammentaria, lo espongono alla selezione e alla riorganizzazione del materiale, l'abbiamo detto, e già in questo breve estratto è possibile rilevarlo. Il NY si distacca dagli altri per una grande sintesi della prima ricetta presa a esempio, e per l'omissione della formula sul numero dei commensali presente negli altri, al contrario di V che invece si mostra più dettagliato; e, nella seconda, è l'unico che usa il termine «giusello» invece di «zanzarelli» / «zanzarelle».⁵⁹

Forse anche il Platina si servì della stessa fonte – sono diversi gli studiosi che ipotizzano nelle sue mani le carte con una prima versione delle ricette di Martino – ma anche il testo del *De honesta voluptate* a confronto con quello dei manoscritti pone il problema delle tante differenze, già nelle prime edizio-

⁵⁸ Un punto di riferimento per questo tipo di lavoro potrebbe essere lo studio di L. Bertolini, *Problemi testuali dei libri di cucina: l'organizzazione del testo nella tradizione dei 'XII ghiotti'*, «Buletino senese di storia patria», 100 (1993 [ma 1995]), pp. 47-81: alle pp. 47-51 si può leggere l'introduzione metodologica. I testi dei manoscritti dei 'XII ghiotti' sono analizzati dapprima in un confronto letterale, quindi con la verifica di riscontri che «considerino identità lessicali nella titolazione dei piatti, o identità sostanziali per ingredienti e procedimenti di cottura per giungere alla comparazione dell'ordinamento delle ricette» (p. 50). In questo modo interventi e manipolazioni saranno individuabili e aumenterà la possibilità di riconoscere 'tracce' dell'ordinamento originario del testo. Ringrazio Sergio Lubello per avermi suggerito alcune riflessioni e per aver discusso con me una nuova ipotesi di lavoro, che possa partire dall'analisi paleografico-codicologica e quindi linguistica e testuale dei codici che tramandano le ricette attribuite a Martino.

⁵⁹ Sulla ricetta degli zanzarelli/zanzarelle/giusello si veda T. Scully (ed.), *Cuoco Napoletano*, p. 115.

ni in latino.⁶⁰ Differenze che diventano importanti con i primi volgarizzamenti dell'opera del Sacchi pubblicati alla fine del secolo.

La struttura e lo stile del testo, la scelta della scrittura utilizzata rendono evidenti le diverse finalità dei manoscritti. Nei primi due la cura della scrittura, che si riverbera anche in un attento uso della punteggiatura, fa pensare a un vero e proprio trattato da leggere.

Se il manoscritto rivano presenta un'organizzazione del testo analoga, dalla scrittura e dalla lingua utilizzata sembra chiaro che questo sia un manoscritto da consultare per poter essere usato. Carmelo Spadaro di Passanitello si chiede se questo non possa essere un manoscritto destinato a cuochi; ma, se anche avesse scritto per sé, l'attenzione posta dal copista alla *mise en page* mette in evidenza il desiderio di rendersi leggibile.

Non sembrerebbe esserci stato molto spazio per una 'personalizzazione', come ci si potrebbe aspettare per un testo tecnico scritto per proprio uso o per essere usato (in cucina?), in forma di commenti o di note legate alla memoria della pratica. Si fa eccezione per la lingua utilizzata, che nei manoscritti in volgare sempre risente dell'ambiente del copista/scrivente oltre che del modello. Ed è così che mentre in V si sente una certa 'aria' toscana, si rilevano una patina linguistica settentrionale per il manoscritto di Riva ed echi lessicali meridionali per NY.

⁶⁰ *Platynae De honesta voluptate* (cfr. nota 18): «Iusculum album. Amygdalarum libram depilabis ac tundes aquam inspargendo ne oleum faciant. His deinde albamenta ouorum xx panis albi ac remoliti parum, modicum acrestae ac gingiberis albi, iuris quantum sat erit addes ac contundens omnia simul bene miscebis. Mixta per cribrum setaceum facies in cacbum transeant coquanturque eo modo quo superiora» (cc. 53v-54r); «Cibarium quod uulgo zanzarellas uocant. Oua septem se libram casei triti, panem item tritum tundens simul misceto inditoque in cacabum ubi siet ius croceum quando feruere occipiet. Vbi bis terue cochleari conuolueris patinas facies. Cito enim coquitur» (c. 54r).

Conclusioni

Non è stato possibile dare un nome all'autore del codice di Riva del Garda, allo scrivente. Abbiamo potuto definire la sua origine norditaliana e inquadrare il suo ambiente professionale, in cui la lingua scritta, ancorché tecnica, era vicinissima a quella parlata. La mano ferma nella scrittura ci racconta di una persona che padroneggia bene la complessa arte della comunicazione scritta e se davvero possiamo pensare a un cuoco, l'idea che possa essere identificato con Martino, che il Platina ha descritto come un personaggio particolarmente brillante, ci tenta non poco.

Ma così si corre il rischio di cadere nella trappola di una ricostruzione storica basata, più che sulle fonti, sul desiderio di trovare collegamenti, fatti integrativi – avrebbe detto Arsenio Frugoni – e certezze laddove ci sono solo verosimiglianze. Si è detto che le minuziose informazioni sull'origine di Martino presenti nel manoscritto rivano possano avere senso solo in un contesto geografico prossimo e perché voluti dall'autore, da Martino stesso, e questa è certamente una possibilità. Eppure non possiamo confermarlo perché non sono noti documenti autografi, così come non sappiamo dove lui fosse in quel momento (al servizio dei Trivulzio, forse, e dove?), se fosse ancora vivo. E poi, quali motivi potrebbero spingere un autore a specificare nei particolari la sua provenienza, in un manoscritto autografo?

Le domande sono molte e la ricerca è ancora aperta. L'analisi codicologica e paleografica del manoscritto di Riva del Garda sembra aver posto le basi per suggerire nuove o rinnovate prospettive per lo studio della tradizione testuale del ricettario attribuito a Martino. La proposta è dunque quella di ripartire dai manoscritti, dalle fonti che possediamo. Fonti che non sono complementari fra loro perché sono state prodotte in tempi e contesti diversi, con finalità che non sempre siamo in grado di individuare.

La grande difficoltà nella datazione dei manoscritti, che, a eccezione del codice non più consultabile, sembrano risalire a un'epoca comune, tra la fine del Quattrocento e l'inizio del seco-

lo successivo, potrebbe essere superata dallo studio approfondito degli aspetti materiali e dalla valutazione dei criteri di scelta della scrittura. In questo modo, probabilmente, ci sarebbero sufficienti informazioni per comprendere questi libri nella loro completezza e aprire una nuova discussione.