Claudio Benporat

Il ricettario di Martino de Rubeis nel contesto della cucina rinascimentale italiana

Una raccolta manoscritta di ricette redatta nella seconda metà del '400, scoperta presso la Biblioteca Comunale di Riva del Garda, colà giacente da alcuni decenni e di provenienza sconosciuta, è stata recentemente edita a cura di Aldo Bertoluzza con il titolo *Libro di cucina del maestro Martino de Rossi - Cucina tardomedioevale in uso alle corti degli Sforza e dei Visconti e nel Principato Vescovile di Trento* (1).

Questo ricettario viene definito nel frontespizio "primo testo storico completo della cucina trentina" in quanto il curatore asserisce che "come dimostreremo nel corso di questo nostro lavoro molte ricette di Martino de Rossi sono rimaste intatte, o con leggere variazioni, nella cucina trentina dal 1500 al 1700 incluso" in un velleitario tentativo di attribuire artificialmente una paternità certa e nobile a tradizioni gastronomiche locali che vantano altre e ben più complesse origini.

Al contrario questo manoscritto, espressione di una matura cucina rinascimentale e non già tardomedioevale, nasce dalla stessa matrice che ha generato il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como conservato presso la Libreria del Congresso di Washington.

Una volta confermata questa parentela, già messa in luce da Bertoluzza, ma rifiutato comunque ogni legame con la passata tradizione gastronomica trentina riteniamo necessario aprire in questa sede una discussione che vede questo manoscritto messo a confronto con gli altri a noi già da tempo noti.

La nostra indagine prende inizio dal *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto Platina, stampato a Roma(?) il 1474(?), primo ricettario italiano ma soprattutto primo libro di dietetica, igiene non solo alimentare, compendio del vivere in maniera sana ed equilibrata.

honestam voluptatem et valetudinem. Ora invece egli può venir riduttivamente ricondotto a una delle numerose figure che affollano il panorama culinario italiano popolato da anonimi cuochi abituati a maneggiare coltelli e casseruole piuttosto che a tracciare ordinatamente con la penna d'oca inedite e innovative ricette. Questa situazione ricorda la genesi dei ricettari trecenteschi italiani che si copiano vicendevolmente senza alcun preconcetto e comunque l'esperienza che i Francesi hanno vissuto con Taillevent, definito cuoco geniale, creatore della loro cucina medievale, quando lo scorso secolo erano noti solamente i quattro ricettari canonici che nel titolo menzionavano il suo nome, decaduto in seguito al ruolo di modesto plagiatore il momento in cui è stato scoperto il manoscritto di Sion, di alcuni decenni più antico del suo presunto autore, dal quale si è attinto a piene mani attribuendo a lui un merito che non ha mai avuto né meritato.

NOTE

- (1) Edizioni U.C.T. Trento, Casella Postale 136, tel. e fax 0461/983496.
- (2) Libro I, cap.11: *Novocomensi nostra aetate coquorum principi, et a quem obsoniorum conficiendorum rationem accepi, sit omnino, si fieri potest, persimilis*. Libro VI, cap. 177: *Quem coquum, dii immortales, Martino meo Comensi conferes? a quo haec quae scribo magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum dices, si de rebus propositis ex tempore disserentem audieris*. Nella versione dal latino all'italiano pubblicata da Einaudi, Emilio Faccioli traduce disinvoltamente "novocomensi", termine che ho verificato comune a tutte le edizioni di Platina consultate, con "Maestro Martino". Nel Ms. 734 della Trivulziana, forse il più bello dei 9 manoscritti del *De honesta voluptate et valetudine* localizzati, appare il termine *novicomensi*.
- (3) Joseph Vehling, *Platina and the rebirth of man*, Hill Chicago 1941.
- (4) In 8vo grande, 5 cc. prel. e 106 pagg. numerate, rilegatura in vitello marmorizzato di Hagué, Nr. 591 del Catalogo della biblioteca Pichon.
- (5) Trova poca credibilità la notizia data dal Chiesi di un incarico di rettore assegnato al Rubeis presso l'Ospizio di San Martino Viduale a partire dal 1442, quindi in periodo precedente al suo soggiorno milanese in quanto

sembra inconcepibile il fatto che il direttore e responsabile di un'istituzione di tale importanza si sia assoggettato più tardi a ricoprire la carica di *coquus* e *famulus*, occupazione manuale tra le meno nobili alla corte sforzesca.

(6) Paolo Morigia, *Historia dell'antichità di Milano*, Guerra Venezia 1592, pag. 688. La prima moglie fu Margherita Colleoni nipote del celebre Bartolomeo. Come riferisce Carlo de'Rosmini ne *Dell'istoria intorno alle militari imprese e alla vita di Gian Giacomo Trivulzio detto il Magno...* (Destefanis Milano 1815, pag. 169 segg.) lo spozalizio si svolge a Napoli domenica 22 aprile 1487 a Palazzo Reale in presenza del re, della regina e dei principi di Calabria. La sposa porta una dote di ben 10000 ducati d'oro oltre a una condotta di 500 cavalli con la provvisione di 2000 ducati. Per l'occasione il Trivulzio viene nominato conte della città di Belcastro che rendeva dai 1500 ai 1800 ducati annui. Il testo del discorso pronunciato dal Pontano e il contratto nuziale sono tuttora conservati presso la Biblioteca Trivulziana di Milano.

(7) Della trionfale entrata in Milano accenna anche il Guicciardini nella sua *Storia d'Italia* (Libro IV, cap. IV e V - 1499): "...ma il re....passò subito con celerità grande a Milano dove, ricevuto con grandissima letizia, concedè le esenzioni di molti dazi.....fece molte donazioni d'entrate a molti gentiluomini dello Stato di Milano, tra i quali riconoscendo i meriti di Gianiacopo da Triulzi, gli concedette Vigevane e molte altre cose". Al momento di lasciare Milano, dove si trattiene fino al 6 novembre "lasciò governatore generale Gian Iacopo da Triulzi, in cui per il valore e per i meriti suoi, e per la inimicizia con Lodovico Sforza, sommamente confidava". Della stessa cerimonia riferisce anche il de' Rosmini (*op. cit.* pag.333-336) oltre a Andrea da Prato e Baldassare Castiglione in una lettera indirizzata a suo cognato Jacobo Boschetto.

(8) Ricette di Martino de Rossi che non compaiono in Maestro Martino da Como: Peperata alla genovese di carne o pesce, Maccheroni alla genovese o taglierini, Due piatti di ravioli, Ravioli gialli, Ravioli bianchi, Minestra di fiori di sambuco di grasso, Zucche secche alla genovese, Funghi salati alla genovese, Minestra di caviaro in quaresima, Minestra di burro dopo pasto, Mollegnani, Zabaione, Minestra di Amelin, 10 minestre di marzapane,

A due riprese Platina cita un certo Maestro Martino da Como. Parlando delle qualità del cuoco ideale egli si augura che questi "assomigli, se possibile, in tutto al comense, principe dei cuochi del nostro tempo, dal quale appresi il modo di cucinare le vivande". Più avanti, parlando del biancomangiare aggiunge "quale cuoco, o dei immortali, può essere paragonato al mio Martino da Como dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che scrivo? Diresti che è un altro Carneade se lo ascolti quando parla improvvisando sugli argomenti che gli proponi" (2).

Dalle parole di Platina deduciamo che Martino era nativo di Como, reputato un "principe dei cuochi del tempo", suo amico al punto da venir chiamato "mio Martino", dal quale ha appreso non solo "il modo di cucinare le vivande" ma anche la maggior parte delle ricette che scrive. I rapporti tra i due sembrano essere quindi di grande familiarità. Oltretutto Martino, cosa eccezionale a quei tempi, non è un illetterato, sempre se vogliamo prestar fede a quanto afferma Platina, ma è in grado di discutere sugli argomenti proposti dagli astanti con grande competenza e appropriato eloquio.

Joseph Vehling ha identificato questo Martino nativo di Como nell'autore di un ricettario già nella sua raccolta e ora presso la Libreria del Congresso di Washington (3) che porta il titolo *Libro de arte coquinaria composto per lo egregio maestro Martino coquo olim del reverendissimo monsignor camorlengo et patriarcha de Aquileia*.

In effetti di questo autore sappiamo ben poco all'infuori del fatto che egli è stato "a suo tempo" cuoco del patriarca di Aquileia identificato in Ludovico Trevisani (1401-1465) ricco e potente cardinale. I ricettari che gli vengono ascritti non confermano che egli è nativo di Como, apprenderemo questa notizia più tardi da Platina.

La conclamata amicizia che lega il cuoco all'umanista lombardo, nata probabilmente a Roma nell'ambito dell'Accademia Pomponiana che i due frequentano, ha rafforzato la tesi di Vehling tanto più che la quasi totalità delle ricette di Martino viene recepita nel libro di Platina.

Questa tesi viene ora rimessa in discussione grazie alla scoperta del manoscritto di Riva del Garda che, del resto, non è l'unico a presentare inquietanti analogie con quello di Washington.

Già dal secolo scorso era noto un manoscritto intitolato *Libro de arte coquinaria edito per lo egregio e peritissimo maestro Martino coquo del R.mo S. Cardinale de Aquileia*, in possesso del celebre bibliofilo Jérôme Pichon, databile ai primi decenni del '500, attualmente non localizzato (4).

Un secondo manoscritto presente sotto la referenza Urbinate Latino 1203 presso la Biblioteca Apostolica Vaticana in Roma, all'esame della scrittura, sembra coevo a quello di Washington. Non porta titolo, è composto da 6 carte di indice non numerate cui seguono 71 carte numerate di testo che, a un'attenta analisi, risulta del tutto simile a quello di Washington.

Un terzo manoscritto, forse già nella collezione Firmin-Didot, è riapparso in questi ultimi anni nelle mani di un noto libraio antiquario milanese ma è stato impossibile prenderne visione.

Alla stessa famiglia appartiene l'Anonimo Meridionale del Ms. Bühler 19 presso la Pierpont Morgan Library di New York anche se il suo contenuto risulta notevolmente differenziato sia per lessico sia per contenuto, ampliato e variato con l'aggiunta di ricette del tutto originali e di una serie di descrizioni di banchetti che permettono di datarlo verso la fine del '400 e di situarlo in area culturale sforzesca negli anni in cui Ludovico il Moro vantava il titolo di duca di Bari.

A queste fonti si aggiunge ora il manoscritto di Riva, destinato a sconvolgere le certezze fin qui acquisite. Si tratta di 6 carte iniziali di indice e di sole 56 carte numerate in successione, quanto rimane delle originarie 64 che dovevano formare l'opera completa, come si deduce dall'indice. Il fatto inedito è rappresentato dal titolo che recita *Libro de cosina composto et ordinato per lo egregio homo Martino de Rubeis de la valle de Bregna, mediolanensis diocesis descenduto de la valle de Turre, nato de la casa de Sancto Martino Vidualis coquo dell' Illustrre Signore Joanne Jacobo Trivulzio ecc. expertissimo in questa arte et come leggeray prudentissimo*.

Con questo ricettario si apre un capitolo del tutto nuovo nella storia della cucina quattrocentesca italiana perchè incontriamo qui per la prima volta un (secondo!) Martino, questa volta non più nativo di Como ma di Blenio, autore o più probabilmente committente o destinatario di un

ricettario che denuncia molteplici punti in comune con quello del suo omonimo già visto.

Un'attenta ricerca effettuata da Giuseppe Chiesi, direttore dell'Archivio Cantonale di Bellinzona, che leggiamo in apertura del libro, ha permesso di documentare che la valle di Blenio, percorsa dal torrente Brenno, posta a nord di Biasca, ora territorio del Cantone Ticino nella Confederazione Svizzera, per tutto il '400 gravitava politicamente nell'orbita viscontea. In particolare i suoi paesani, attratti dalla prospettiva di guadagni più generosi di quelli che poteva offrire un'avara pastorizia, avevano consuetudine di emigrare verso centri commerciali di maggior richiamo, nel nostro caso in direzione di Milano. Verso questa città cosmopolita, animata da mercati e traffici si indirizza già in questo secolo un importante flusso di bleniesi che sembrano specializzarsi nella professione di cuoco.

Negli archivi milanesi, come puntualmente ha rilevato Chiesi, fin dal 1457 si rilevano tracce della presenza di un Martino....de valle Belegni, *coquo camerariorum* attivo presso la corte di Francesco Sforza. Successivi documenti ducali che arrivano fino al 1462 ci parlano di un Rubeus de Blegnio, *famulum nostrum*, indicato in altro documento quale *coquus noster* (5).

Terminata l'esperienza sforzesca, in periodo imprecisato e per ragioni a noi ignote, presumibilmente legate ai travagli politici che scuotono in quegli anni la scena politica milanese, Martino de Rubeis passa, se vogliamo far fede a quanto indicato nel titolo, al servizio di Gian Giacomo Trivulzio (1441-1518), condottiero di nobile stirpe, prima al soldo di Francesco Sforza e più tardi suo acerrimo nemico, schierato dalla parte degli invasori francesi, Carlo VIII di Valois e Luigi XII d'Orléans, alla testa delle truppe della Lega di Cambrai opposte ai Veneziani e contro le potenze unite sotto l'egida della Lega Santa. Governatore di Asti e in seguito di Milano sotto dominazione francese viene nominato Maresciallo di Francia e Membro del Consiglio della Corona. Muore a Chartres e viene sepolto a Milano nella chiesa di San Nazaro Maggiore in corso di Porta Romana dove ancor oggi si può ammirare, nella cappella di famiglia, il suo monumento funebre con il celebre motto *Qui numquam quievit quiescit; tace* (colui che mai ebbe quiete qui riposa; taci).

Mancano notizie certe per poter fissare gli anni in cui Martino de Rubeis ha servito il grande condottiero. Forse tra il 1480 e il 1487 quando il Trivulzio raggiunge l'apice del suo potere politico e finanziario grazie alla sua abilità di stratega e all'acquisto della contea di Mesocco, prima di cadere in disgrazia presso il Moro e di emigrare verso la corte aragonese.

Della munificenza conviviale di questo geniale uomo d'armi ci rimangono due testimonianze significative. La prima, del tutto inedita, illustra i piatti serviti al banchetto di nozze che lo vede a Napoli nel 1487 unito alla seconda moglie Beatrice d'Avalos d'Aquino (6), nel corso del quale vengono servite 15 portate:

- pasticci di pinoli e zucchero, marzapane, ritortelli
- asparagi
- polpa e fegatelli
- starne in sapore
- teste di manzetti e vitelli intieri con la loro pelle
- capponi, piccioni, prosciutti accompagnati da potaggi
- castrato intero arrosto insaporito con ciliege agre
- tortore, pernici, fagiani, quaglie, tordi, beccafichi arrosti guarniti da olive
- pollastri cotti con zucchero e acqua rosata
- un porcello intero arrosto con brodetto
- pavone arrosto con vari condimenti
- piatto composto con uova, latte, salvia, fior di farina, zucchero
- mele cotogne con zucchero, pinoli e carciofi
- vivande composte da zucchero e miele
- diverse torte

Tutte le vivande, nota l'attento cronista, vengono presentate sopra piatti d'oro o d'argento, introdotte dal suono di trombe e accompagnate da paggi che reggono fiaccole e piccole gabbie dove sono racchiusi vivi tutti gli animali che vengono serviti cotti sulle tavole. Il convito si chiude con una serie di esibizioni di giocolieri e buffoni, attori, musici, funamboli.

La seconda testimonianza, ricordata nel libro, dovuta alla penna di Jean d'Autun, rievoca un sontuoso banchetto offerto dal Trivulzio il 24 maggio (in effetti era il 6 ottobre) 1499 in occasione della solenne entrata in Milano di Luigi XII. Qui si parla, evidentemente esagerando, di 1200 dame,

tra le più belle della Lombardia, di 120 scalchi e 1200 valletti addetti al servizio. Non essendo sufficienti a contenere gli ospiti le sale del palazzo Trivulzio sito in contrada Ruga Bella, fu coperta "e ridotta ad uso di sala" la stessa strada e l'adiacente corso di Porta Romana fino alla chiesa di San Nazaro. Il banchetto dura un giorno e una notte e viene seguito da giostre, tornei e finti assalti di rocche (7).

La cucina che Martino de Rubeis ci propone non è differente da quella coeva del suo omonimo Martino da Como. Un'attento confronto delle ricette induce a supporre l'esistenza di una comune matrice alla quale attingono i due autori ma anche l'anonimo del Bühler 19 sopra ricordato. Martino da Como elenca 269 piatti, Martino de Rubeis 280. Quest'ultimo sembra rinunciare alle preparazioni più lussuose o fantasiose, Pavoni vestiti, Cuocere un pipione senza ossa, Pipione che para due (similmente a quanto farà Platina) per ampliare il capitolo dedicato alle minestre e alle torte con ricette del tutto inedite delle quali vogliamo ricordare, tra le più significative, Maccheroni alla genovese o tagliolini, Due piattoli di ravioli, Zucche secche e Funghi salati alla genovese, Galmafura alla francese, Intriso palliato, Mollegnani e Zabaione, due ricette già presenti nel Bühler 19, Torta con bibicheri colorati, Torta di pomi alla francese, già vista nel Bühler 19, Torta di cipolle e Torta di spinaci alla genovese, Torta papale (8).

Non vi è dubbio che i due ricettari presentano un impianto comune. Iniziano con le carni arroste, alla moda spagnola (Martino da Como ha perso forse l'indice iniziale) per continuare con pastelli e carni in tegame, minestre, salse e sapori, torte, frittelle, uova, pesci. Le numerose ricette che i due hanno in comune sono illustrate con le stesse parole (anche se risentono di una differente collocazione geografica quanto a lessico perchè, ad esempio, de Rubeis impiega sovente "piglia" quando il comasco usa "togli" nel senso di "prendi" e così via). Talvolta il primo si dimostra alquanto sbrigativo e rinuncia a qualche dettaglio che invece il secondo si compiace di precisare. Sarebbe veramente arduo sostenere la tesi che Martino de Rubeis ha copiato da Martino da Como o viceversa. Nemmeno l'esame della natura delle ricette scartate dall'uno e dall'altro, in sede di confronto reciproco, non porta ad alcun risultato conclusivo. Sono due

compilazioni, tratte da un testo primigenio, se mai esistito, ancora sconosciuto, che propongono una cucina del tutto uguale.

L'origine dei due testi potrebbe venir invece cercata ipotizzando soluzioni del tutto differenti che ci potrebbero portare molto lontano o, al contrario, molto vicino alla verità.

Si potrebbe pensare che Martino da Como e Martino de Rubeis siano la stessa persona. La valle di Blenio è posta geograficamente al nord di Lugano, Bellinzona, Biasca e non è molto distante da Como. Del resto è solo Platina a definire *comensis* il suo amico Martino che non porta questo appellativo nel titolo dei due manoscritti a lui attribuiti (Washington e Pichon). E' così assurdo ipotizzare una presenza di Martino a Roma, dove conosce Platina, nel periodo che intercorre tra il suo servizio presso gli Sforza e quello presso il Trivulzio? Oppure Platina ha conosciuto Martino non a Roma bensì in Lombardia? (Platina è nativo di Piadena, borgata del Cremonese). D'altra parte il Trivulzio avrebbe ben potuto incontrare questo Martino a Roma in occasione di uno dei suoi numerosi soggiorni.

In ogni caso pensiamo di poter affermare che i due ricettari non sono opera *composta dai* due cuochi ma opera *destinata ai* o *commissionata dai* due cuochi. Nel titolo dei due manoscritti leggiamo che il libro è "composto (et ordinato) per lo egregio maestro Martino coquo...(egregio homo Martino...)" dove *per* può venir interpretato come "opera di" ma soprattutto come "destinato a". Potrebbero essere quindi due compilazioni - ma ne esistono altre, come abbiamo visto - opera di due sconosciuti amanuensi, ricavate da ricettari coevi, comunque anonimi, dove elementi tratti dalla cucina trecentesca si sposano alla già matura *nouvelle cuisine* rinascimentale che risente di un'indubbia influenza spagnola.

Anche nel caso che queste ipotesi non trovassero riscontro in un futuro immediato o remoto ci sembra lecito sottolineare che, dopo la scoperta del ricettario di Martino de Rubeis, l'immagine di Maestro Martino da Como e della sua opera esce alquanto ridimensionata. Fino ad oggi era lui il geniale innovatore della cucina rinascimentale italiana, l'inventore di rivoluzionarie tecniche e preparazioni, di moderni ed intelligenti accostamenti, il vate al quale si è ispirato Platina per la sua *De*

Minestra di melloni, Minestra di cinamelle, Minestra di ravazolli, Pere guaste-ruppide-vevellappio, 4-5 minestre di marzapane, Galmafura alla francese, 12 minestre di limone, Intriso palliato, Sapore sopra ballotte, Cuocere lumache, Bianco mangiare, Torta di gamberi, Tartare bianche, Torta con bibicheri colorati, Tartara di pomi alla francese, Torta di cavoli, Torta di cipolle alla genovese, Torta di spinaci alla genovese, Torta papale in tempo di quaresima, Torta papale per collatione, Zuppa alla francese, Torta con bibicheri, Frittata di caviaro, Frittata con uova di luccio, Nossotto con le uova, Rane, Gelatina in una caraffa, Gallina in caraffa. Alcune di queste si ritrovano per contro nel Ms. Bühler 19 quasi a confermare l'origine meridionale della matrice comune a questi ricettari quattrocenteschi.

Remo Ferreri

Stecchi profumati sulle tavole

La convivialità rinascimentale italiana, quella dei grandi banchetti-spettacolo, è una realtà composita che coinvolge invitati e spettatori in un insieme di sensazioni tattili, visive, olfattive e gustative.

Gli artisti più celebri del momento sono chiamati a creare una sapiente coreografia, immagine virtuale che prenderà forma grazie all'opera di abili maestranze e artigiani. Alla visione delle mense imbandite, dei monumentali trionfi di zucchero o di pasta, dei tovaglioli artisticamente piegati, alla fantasia cromatica e alla varietà dei piatti posti sulle tavole si accompagnano i riflessi degli argenti posti sulla credenza di mostra, i suoni di liuti, viole e violini, le note dei madrigali, intensi profumi sparsi nella sala.

Alle tavole siedono i commensali secondo un ordine gerarchico che ha le sue ferree regole, assistiti da uno stuolo di servitori affaccendati a porre i piatti e a toglierli quando vuoti. Alla fine del pasto, o meglio al termine di questa complessa cerimonia coordinata e regolata nei suoi sapienti ritmi dallo scalco, il servizio di credenza si chiude con la presentazione degli stuzzicadenti, stecchi per nettar i denti come allora venivano chiamati.

L'uso di questi sottili bastoncini di legno, d'osso o, nel caso di conviti particolarmente fastosi, di argento, sembra esser caratteristica dei banchetti cinquecenteschi mancando ogni traccia in quelli del secolo precedente.

La loro presenza sulle tavole era ampiamente giustificata dalla carente igiene orale dei commensali. Le carie devastavano l'apparato masticatorio e l'unico rimedio consisteva nell'estrarre i denti. Denti cariati e bocche sdentate erano spettacolo comune a quei tempi se è vero che i ritratti ci mostrano invariabilmente personaggi a bocca ermeticamente chiusa, raramente sorridenti come nel caso della Gioconda di Leonardo, ben attenti comunque a non mettere in mostra una dentatura nella maggior parte dei casi certamente non perfetta.