

- SCAPPI BARTOLOMEO, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V*, Venezia, Tramezzino, 1570 ristampa anastatica, Bologna, Forni, 1981.
- Scriptores rei rusticae veteres latini Cato, Varro, Columella, Palladius ... curante Io. Matthia Gesnero-Lipsial, sumptibus Caspari Fritsch, 1735*
- SWAHN JAN OJVIND, *Les épices*, traduzione di Michel Ciano, Paris, Gruend, 1993.
- TACITO, *Germania*, a cura di Elisabetta Risari, Milano, Mondadori, 1991.
- TANARA VINCENZO, *L'economia del cittadino in villa*, per Giacomo Monti, Bologna 1644, ristampa anastatica Bologna, Li Causi, 1983.
- TANNAHILL REAY, *Storia del cibo (Food in history)* traduzione di Libero Sosio, Milano, Rizzoli, 1987.
- TESTI GINO, *Dizionario di alchimia e di chimica antiquaria*, Roma, Edizioni Mediterranee, 1980.
- TOUSSAINT-SAMAT MAGUELONNE, *Storia naturale e morale dell'alimentazione (Histoire naturelle et morale de la nourriture)* traduzione di Valeria Trifari, Firenze, Sansoni, 1991.
- TRONICKOVA EVA, *Ortaggi (Gemuese)* traduzione di Uberto Tosco Novara, De Agostini, 1987.
- VARRONE MARCO TERENCE, Vedi: *Scriptores rei rusticae*.
- VERROUST JACQUES - PASTOUREAU MICHEL - BUREN RAYMOND, *Le cochon. Histoire, symbolique et cuisine du porc*, Parigi, Sang de la terre, 1987.
- WEISS-AMER MELITTA, *The role of medieval physicians in the diffusion of culinary recipes and cooking practices*, in: *Du manuscrit à la table (Vedi)*, pp. 69 - 80

Claudio Benporat

Un frammento inedito di Maestro Martino

Commentando il ricettario manoscritto conservato presso l'Archivio Storico di Riva del Garda, ho già posto in rilievo il fatto che questo si presenta mutilo delle ultime carte e, di conseguenza, delle corrispondenti ricette elencate nell'indice iniziale (1). Questa lacuna viene ora colmata grazie al ritrovamento dei fogli mancanti, fatto che ci consente di situare con maggior precisione l'ambito storico e l'epoca nel quale il documento è stato redatto.

Proprietà di un bibliofilo milanese, che ha voluto conservare l'anonimo, le 11 carte (5 fogli e una carta) sono di uguale materia cartacea, hanno stesso formato e identica scrittura, in breve costituiscono il completamento del manoscritto di Riva. In particolare l'antica paginazione, che a Riva termina a carta 56, continua qui con il numero 57 e prosegue coerentemente fino a carta 67 là dove lo scritto si interrompe in quanto è andata perduta la finale 68, con la quale presumibilmente si chiudeva il trattato (2).

Rintracciati per caso nel 1973 presso un antiquario milanese, riposti tra le pagine di un libro di devozione, questi fogli slegati si rivelano di estremo interesse sia perché, da carta 57r a carta 65r, contengono 33 ricette mancanti al Ms. di Riva, sia perché, nelle carte successive, elencano i piatti serviti in tre banchetti, dei quali il primo rappresenta forse la chiave di volta per una datazione più precisa di questo documento.

Per una maggior comprensione del dettato figurano qui gli *incipit* delle 33 ricette a confronto con l'indice del Ms. di Riva:

- | | |
|---|---|
| 1 Per fare una rasone di salza di carrotte | Per fare salza di carrotte |
| 2 Per fare salza papalle | Per fare salza papale |
| 3 Per fare salza regale | Per fare salza regale |
| 4 Per fare una vacha con le vittella sotto | Per fare una vacha o vittello o cervo che pareno vivi |
| 5 Per fare de una anguilla due | Per fare de una anguilla doe |
| 6 E per fare la implitura alla pelle de essa anguilla | |

Per fare una zuppa di salza di carotte pigliamo perbo
di carotte tanto romo uno ditto che sia mezzo cotto
posto la cinera e piglia ro zoppo et pistallo in uno
mortaro bono p. se no bisogna passarlo p la
penegrina per notte dentro meza libbra di marzapane
et mazzino fonda la quercuta valli forte e pista
ogni roso in semo et ardentro zingaro bianco
per bala sugo di granate brusca et onza dot
di uno doye et mazzina bono in lo mortaro et
questo sa uno fruit di perfo et ponndollo
in scutellini netti et zubarò conella et se
in un altro cando da cotto pur a de pyare d'aglio
cotto

Per fare salza papalle de sugo de pomte granate
brusca piglia carotte mezzo cotto sotto le braxi
tanto quanto et uno ditto nettando ben quito
zoppo et no pistandolo con pye suly un cando et
cinereo roto et canalla bona et aspy zubarò
fuo e fupora queste roste fusona et lassala
fame aia maldina et no stiat de pye ala mattina
conella a scollat in una frangua como una
pallina et p. mazzinat mette uno perbo
in un altro canella popravio et falla bugnò
meza hora

Per fare salza regale piglia del cotto piu forte
et piu bianco et e pissa tonare et piglia un
radice di zingaro et se sia rotta et posto uno

- | | |
|---|---|
| 7 Per fare pavoni vestiti che pareno vivi | Per fare pavoni vestiti che parano vivi |
| 8 Per fare uno pizone che pareno essere duy | Per fare de uno pizone doy |
| 9 Per cocere uno pipione e farlo senza osso | |
| 10 Per contrafare gellatina | Per contrafare gellatina che para porfido (?) |
| 11 Per implire uno capretto sive uno agnello | Per aconzare uno quarto di capreto sive uno agnello |
| 12 Per fare uno altro pieno | Per fare una altra implitura |
| 13 Per fare implire uno budello de vitello | Per fare pyeno per uno budello de vitello |
| 14 Per fare salza di marzapano | Per fare salza de marzapane |
| 15 Per fare paniga | Per fare la paniza o miglio |
| 16 Per fare in uno altro modo | |
| 17 Per fare caponi inzucharati | Per fare caponi inzucharati |
| 18 Per fare carne dentro uno thiamo de terra ala fiorentina | Per fare carne dentro uno thiamè |
| | Per fare X menestre di marzapano |
| 19 Per fare uno sapore ranzata | Per fare uno sapore Ranzato |
| | Per fare Ravazolli de rappe |
| | Per fare pere guaste o pome ruppide o de melappie |
| 20 Per fare crostata di pane | Per fare crostata di pane |
| 21 Per fare fugazine | Per fare fugazine |
| 22 Per fare frittelle di pesso | Per fare frittelle di pesso |
| 23 Per fare frittelle di mellapsio | Per fare frittelle di melappio |
| 24 Per fare frittelle rivestite | Per fare frittelle rivestite in uno modo e in uno altro |
| | Per fare zenestrata alla catellana |
| | Per fare tartare di pome ala franzasà |
| | Per fare tartare bianche |
| 25 Per fare uno altro modo | |
| 26 Per fare salzizione bolognese | Per fare salsizoni bolognesi |
| 27 Per contrafare recotta frescha | Per contrafare la ricotta frescha |

parmentano con pane d'altro d'altre o spicci zefrano e
 piu pipero de altre spicci uno porco de vispelle e
 pugne e zaga passio et quete s'inde lo tempo et quete
 cossit p'ano ben lauato e dot o her aut p'adolo
 hupatura con dot o her spicci d'aglio o uno dot o
 her uoz e p'ist et un questo p'cio s'inglora o
 altra cosa de uado a zosto
Per fare uno altro piccio baby in ben lauato e
 bono beate uga passio bona quantita di p' o
 tagliate uoz gelio o di piant uoz e d'adolo
 et questo p'cio e bono ad ugn' uolantia uoz so
Per fare s'inglora uno budello de vitello pigliate
 ben uoz e lauato e raso in acqua m'p'da
 et conuoca lo grasso dentro et ut sia grasso p'p'io
 tutto uoz p'p'io d'aglio o uno porco de uoz se
 parmentano bono beate et bono spicci uga passio
 ben lauato et porco grasso de vitello p'istito ben
 amato p'istito o lo tornolo e dot oile d'ap'io
 et ut questo uolantia dentro ali budelli s'inglora
 sia mezo p'cio et di questo p'cio et p'p'io s'inglora
 lap'io quant' de caputo d'aglio
Per fare salsa di aranzano pigliate uno porco de p' o
 tanto uno uoz d'it' de sia mezo uoz po' lo
 braot et piglia lo uoz p'istito uoz uolantia p'ist
 no brogna passio e la p'ocena s'ap'io uoz
 dentro mezo libra di aranzano o arando
 s'inglora la quantita uoz s'inglora et s'inglora ogni cosa

- | | |
|---|--|
| 28 Per fare ova menate ala todescha | Per fare ova menata ala todescha |
| 29 [Per] fare salpiciente di carne fredda | Per fare salpiciente di carne fredda |
| 30 Per fare salsa dinferno | Per fare salza dinferno |
| 31 Per contrafare ova di quaresma | Per fare de menestra di marzapano per 4 o per 5 menestre |
| 32 Per fare una gellatina | Per contrafare ova di quaresma |
| 33 [Per fare] lo brodo pavonazo | Per fare gelatina amodo de un schachero |
| | Per cucinare le Testudine e conzarle |
| | Per fare minestra de limoni per XII menestre |
| | Per fare torta di zonzchata |
| | Tremollette sopra starne |
| | Per fare para II di starne della tremollela |
| | Gallimanfuria alla francesca |

Come si vede, anche se dalla parte finale dell'indice sono state tolte alcune ricette, perché presenti altrove nel corpo dell'opera, non si riscontra una perfetta corrispondenza tra questo e il testo, seppure completo e continuo nella ste-sura, come sovente avviene nei ricettari tre-quattrocenteschi. Da rilevare inoltre che il nostro frammento si può configurare quasi un'aggiunta tardiva al ricettario principale, sia perché è stato posto dopo le preparazioni finali a base di pesce - con le quali terminano coerentemente le redazioni di Washington, New York e della Vaticana - sia perché vi troviamo, in ordine sparso, e senza un disegno logico apparente, salse, sapor, pesci, carni, frittelle, torte, uova, gelatine e perfino la celebre preparazione del Pavone rivestito (3).

Delle 33 ricette del frammento ben 17 risultano sconosciute, nel senso che non si trovano nelle altre redazioni del ricettario di Martino (4). In particolare la Paniga ci riconduce all'alimentazione medioevale del nord Italia (5) e le Fugazine a una terminologia lombardo/veneta (6). Più curioso il Salpicien-

te, l'unico piatto di Martino che porta un titolo spagnolo, giustificato forse dal pepe e dallo zafferano di cui è cosparso (7). In generale si ha comunque la sensazione che questa composita aggiunta sia stata formata con preparazioni che denunciano in minor misura la loro origine meridionale, se poste a confronto con gli altri ricettari di Martino.

La parte finale del manoscritto è occupata dalla dettagliata descrizione dei piatti serviti nel corso di tre conviti, dei quali il primo, intitolato «Pasto quando lo conte de musocho feze le noze», risulta essere il più fastoso per numero e qualità delle portate (8).

Il castello di Mesocco si ergeva un tempo nel villaggio omonimo, posto a metà della valle Mesolcina, a nord di Bellinzona, nello svizzero Cantone Ticino. Dominava la vallata che, attraverso il passo del San Bernardino, portava a nord verso Chur e i Grigioni. Alla fine del '400 proprietario del castello era Gian Giacomo Trivulzio, il celebre condottiero, che aveva acquistato contea e feudo il 20 Novembre 1480 per 16000 fiorini «d'oro di Reno» al conte Giovanni Pietro de Sacco. Il titolo di «*equus auratus ac comes Mosachi*» sarebbe giunto più tardi, con bolla firmata a Norimberga l'11 Novembre 1487 da Federico III d'Absburgo, che ratificava, per lui e i suoi legittimi successori, il possesso della valle e del castello con titoli, diritti, indulti, immunità, libertà, grazie, omaggi, donazioni, concessioni «e tutti i singoli privilegi altre volte concessi, soliti e non soliti con le loro pertinenze, dazi, pedaggi, gabelle, esazioni e tributi, ed altri oneri, ordinari e straordinari, reali personali e misti». In segno di particolare benevolenza nei confronti di Gian Giacomo e dei suoi successori, Federico concedeva anche di battere moneta d'oro e d'argento «*in dicto castro Mosachi aut eius territorio*» (9).

In questa povera vallata, dall'economia basata unicamente sulla pastorizia e sul traffico dei viaggiatori che si spostavano tra Italia e Svizzera (10), Trivulzio non ha certo tempo di soggiornare a lungo. Senza sosta in viaggio, impegnato in continui fatti d'arme, contro i Veneziani (1484), in soccorso degli Aragonesi per la congiura dei Baroni (1486), in aiuto di Innocenzo VIII contro Bocolino de'Guzoni a Osimo quindi a Napoli dopo la rottura con il Moro (1487), al servizio di Carlo VIII di Francia sceso in Italia e, sulla via del ritorno, al suo fianco alla battaglia di Fornovo (1495), alleato nella Lega Grigia (1496), comandante degli eserciti di Luigi XII d'Orléans (1499) e, nello stesso anno governatore del ducato di Milano, conquistatore della città

(1500), alla testa delle truppe francesi contro Massimiliano d'Absburgo (1508), vittorioso con l'esercito della lega di Cambrai contro Venezia (1509), comandante supremo delle armate francesi di Francesco I in Italia e protagonista della battaglia di Marignano (1515), egli personifica in questi anni la figura del condottiero vittorioso che si copre di onori e gloria. Del resto nel corso della lunga e controversa carriera ha acquisito ben altri titoli e feudi, signore di Vespolate nel Novarese (1477) e di Torricella nel Parmigiano (1484), conte di Belcastro da parte di Ferrante re di Napoli con una rendita annua da 1500 a 1800 ducati (1486), conte di Pezenas in Linguadoca e barone di Loir con le insegne dell'ordine regio di S. Michele da Carlo VIII (1496), maresciallo di Francia, governatore del ducato milanese, signore di Vigevano e Melzo con Luigi XII (1499), signore di Basignana (1500). Il feudo di Mesocco, proprio perché si trova in posizione periferica e decentrata, ha un'importanza strategica in quanto rappresenta per Trivulzio l'unica possibilità di crearsi un'entità politica propria senza scontrarsi in Lombardia con gli Sforza e più tardi con i conquistatori Francesi (11).

Anche se il titolo di conte di Mesocco gli è stato concesso *ad personam*, egli non ne farà uso. Il feudo, confiscato dal Moro nel 1495, il momento in cui Trivulzio passa nel campo avversario, gli viene reso tre anni più tardi. Fonte di innumerevoli dispute, prima quella con gli eredi de Sacco che più volte cercano di invalidare il contratto di compravendita perché il condottiero non aveva provveduto, nei termini prescritti, a versare il saldo pattuito, occupato dalle armate della Lega Grigia (1513), viene trasmesso, con atto notarile datato 1516, al nipote Gian Francesco, di appena sette anni, figlio di Nicolò, morto prematuramente a Torino nel 1512.

Per evidenti limiti temporali il banchetto di «quando lo conte de musocho fece le noze» non può venir riferito a Gian Francesco, nato nel 1509, perché sposterebbe troppo in avanti la data del manoscritto. Né può avere attinenza con le nozze di Gian Giacomo il Grande, sposato nel 1467 con Margherita di Nicolino Colleoni, nipote del celebre condottiero, perché a quel momento egli non era ancora conte di Mesocco, e una seconda volta, a Napoli il 22 Aprile 1487 con Beatrice d'Avalos, figlia del defunto don Innico d'Avalos conte di Monterisio, cerimonia della quale conosciamo ogni dettaglio dei piatti serviti (12), differenti di quelli descritti nel nostro frammento. Il «conte de musocho» non è Gian Giacomo anche perché, se così fosse,

l'estensore del ricettario lo avrebbe ricordato con il suo nome, come già fatto all'inizio, sulla prima carta.

Il banchetto non può riferirsi quindi che al figlio del celebre condottiero, Nicolò (o Giannicolò) Trivulzio, nato nel 1479 (13), che si fregiava del titolo di 'conte di Mesocco' (14). Giovane dalla breve ma coraggiosa carriera segue il padre nel Napoletano e, al suo fianco, passa al servizio di Carlo VIII (1494). Creato 'cavaliere' sul campo di Fornovo, interviene all'incoronazione di Luigi XII. Nel 1499 accompagna il padre nella spedizione contro lo Sforza, viene nominato Governatore del castello di Milano, Cavaliere di S. Michele, Cacciatore del re e Falconiere del ducato di Milano. Nel 1501 riceve il feudo di Castelnuovo nel Tortonese, nel 1504 dal padre il titolo di Capitano delle 100 lance. Nel 1509 partecipa alla battaglia di Agnardello contro Venezia e per i suoi meriti riceve da Luigi XII la signoria di S. Giovanni Croce nel Cremonese. Marchese di Vigevano nel 1510, titolo acquisito quale primogenito, muore prematuramente a Torino a soli 33 anni (15).

Nicolò Trivulzio ha sposato Paola di Rodolfo Gonzaga, signore di Castiglione, ucciso nella battaglia di Fornovo contro Carlo VIII. Sulla data del matrimonio - che porterebbe ad attribuire al nostro frammento e comunque al ricettario di Riva un termine *post quem* - le opinioni divergono. Pompeo Litta e de Rosmini la spostano al 1503 (16). Emilio Motta, basandosi su notizie estratte da documenti di famiglia, ora purtroppo irreperibili, afferma che le nozze furono celebrate nel Luglio 1501 perché in tale data sono elencati nel Codice Trivulziano 2114 le spese relative al corredo nuziale dello sposo «conte di Musocho» e della sposa Paola Gonzaga «contessa de Musocho» (17). Che la ragione stia dall'una o dall'altra parte, rimane il fatto che il ricettario è stato integralmente redatto nei primi anni del '500, in ogni caso dopo le nozze Trivulzio-Gonzaga.

Chiarito l'ambiente storico nel quale si svolgono le vicende dei Trivulzio in questo scorcio di secolo, se esaminiamo ora con attenzione la serie di piatti serviti nel corso di questo banchetto, notiamo con sorpresa che corrisponde, quasi alla lettera, alla lista di piatti del «convito del Conte Jeronimo» che leggiamo nel Ms. Bühler 19 (18). E non basta. La terza lista di vivande, mutila nella parte finale, il «pasto in un altro diverso modo», presenta singolari punti di contatto con il «convito de lo Archiescovo de Benevento» dello stesso Ms. (19).

Quale significato dare a queste inquietanti analogie? Due banchetti, sostanzialmente uguali, sono presenti in due differenti ricettari, nel primo (Ms. Bühler 19), riferiti al conte Jeronimo (Girolamo) e all'arcivescovo di Benevento mentre nel secondo (complemento del Ms. di Riva) riferiti al matrimonio del conte di Mesocco (Nicolò Trivulzio) e a un evento non meglio precisato. Si potrebbe pensare a Maestro Martino, all'inizio attivo a Napoli/Roma e in seguito in area lombarda al servizio dei Trivulzio, prima del padre e in seguito del figlio (20). Ma perché la ripetizione delle due liste sotto nomi differenti? Eventi di eccezionale importanza, sia gastronomica che politico-sociale, che egli ha voluto ripetere in due occasioni successive, a distanza di ben 23 anni, con le due date limite rappresentate dal 1477, quando viene celebrato a Roma il matrimonio di Girolamo Riario (conte Jeronimo) con Caterina Sforza (21), e il 1501, anno degli sponsali di Nicolò Trivulzio. Oppure ripetizione puramente letteraria e non reale, quasi un falso storico, a ricordo di episodi memorabili da tramandare ai posteri sotto mutate spoglie. Ogni ipotesi è al momento aperta in attesa di ulteriori verifiche. In ogni caso l'iterazione dei due eventi, legati a episodi temporalmente ben definiti, suffraga la nostra ipotesi, già enunciata in altra sede, che vede il Ms. Bühler precedere di qualche decennio il Ms. di Riva.

Quanto alla sorte di questo documento sarà interessante ricordare che, morto Nicolò nel 1512, il figlio Gian Francesco, bambino di tre anni (22), viene affidato alla tutela della madre Paola quindi, morta questa nel 1519, alla nonna materna Beatrice d'Avalos, seconda moglie di Gian Giacomo Trivulzio (23). Raggiunta la maggior età ed emancipatosi nel 1529, il giovane riceve, con atto notarile datato 28 Aprile 1535, la parte a lui spettante dei beni familiari (24), tra gli altri i celebri arazzi Trivulzio, ora conservati al Castello Sforzesco di Milano, ciclo di dodici tappezzerie tessute a Vigevano da Benedetto da Milano e soci su cartoni probabilmente del Bramantino, gli arazzi della Guerra di Troia, eseguiti a Urbino, donati alla chiesa di S. Nazaro e nel tempo scomparsi, «tazette de porzelana...candelieri...coltelli...fiaschi...piatti di petro...tondi» e, forse non a caso, «un libro de geomantia, uno recettario de cavalli, un altro recettario». Che si tratti proprio del nostro manoscritto di cucina tramandato da padre in figlio?

NOTE

- (1) Cfr. il mio *Cucina Italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996, p. 43.
- (2) In effetti il testo scritto comincia a c. 57r e termina a c. 67v.
- (3) Il Ms. Urbinatense Latino 1203 della Vaticana, come quello di Washington, si chiude con il capitolo dei pesci al quale segue la ricetta Per fare ova contraffatte in quadragesima, Per fare riso in migliore modo e Per fare pastelli volativi mentre il Ms. Bühler 19 di New York si arresta alla Lampreda grossa perché mutilo della parte finale di ricette.
- (4) Nr. 1, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 23, 24, 29, 33, per quanto si può dedurre dagli *incipit*, non avendo potuto collazionare il testo di tutte le ricette. La ricetta del Sapore ranzata (di arance) non presenta alcuna parentela con il Savore aranzato per tutto l'anno del Ms. 3550 della Biblioteca di Sheffield.
- (5) Cfr. le varie Paniccate con agresta, carne, latte, Paniccia brillata con oche, Paniccia con capretto o con oche arroste, Paniccia di bronca per XX, Paniccia di carne, di porco, con carne per XX dell'Anonimo Toscano, Anonimo Veneziano, Ms. di Nizza, edizione di Guerrini, Ms. di Châlons, Anonimo Meridionale 2, ecc. Ecco la ricetta di Martino: «Per fare paniga, o, vero miglio mondo imprima piglia panicho, o, millio ben lavato como lo rixo, et lassa buglire in lacte di capra, o, vacha fa como lo rixo, et mette dil zucharo, et si fusse de quaresma lassilo buglire in lacte di armandolle, o, vero in brodo di gallina, o, altro broddo grasso, che sia ben spexo, et ben cocto et quando voray menestrare, metti uno pocho di grasso de gallina, o, ocha, o, capone che sia uno pocho ghialdo di zafrano».
- (6) «Per fare fugazine, piglia di bella farina, et si le tempo mettelì doy rossi dova uno pocho di structo, et aqua et fala soda, et ben menata, da poy fa le pallote grosse como uno ovo, et subtile como una lasagna, et fale grande como uno tagliero, et mettelì hancora uno poco di zucharo in questa pasta poy frige in bono butiro, o vero in structo, o, vero in ollio secondo lo tempo».
- (7) Dallo spagnolo *salpicàr*, spolverizzare, cospargere con sostanza ridotta in polvere come ci conferma Ruperto da Nola nel suo *Llibre de doctrina pera ben servir*, Barcellona, Carles Amoròs, 1520, ricetta 131: *De panades de sucre fi:...* «E quant sia tot picat e ben mesclat, si era massa dur ablaniràs-ho ab una poca de ayguaros. E com sia un poch ablanit, salpica-u ab un poch de gingebre a ta coneguda, emperò que sie picat». Ecco questa strana ricetta: «Per fare salpique di carne fredda taglia la carne in fette picolle, et sofrigalle in uno pocho di structo o lardo, poy mette uno spigho daglio pisto, e distemperato, con agresto, e con duy rossi de ova piperò in quantita con uno poco di zafrano, dandogli una calda con ogni cossa insemma poy mandallo a la tavolla».

- (8) La prima lista di piatti (Pasto quando lo conte de musocho feze le noze) comincia all'inizio c. 65v e termina a fine di c. 66v. La seconda lista (Pasto facto in uno altro modo) comincia all'inizio di c. 67r e termina a riga 16 della c. 67v. La terza lista (Pasto in un altro diverso modo) comincia a riga 17 della c. 67v, occupa il resto della pagina e si ferma con «Starne in brodo lardiero uno per homo». Poiché questa lista di vivande risulta mutila si deve ipotizzare una finale c. 68 che nel Ms. manca. Di questi banchetti, come di gran parte delle ricette, non mi è possibile dare maggiori dettagli, non avendomi autorizzato l'attuale proprietario a effettuare una completa trascrizione del testo e a divulgarne il contenuto. La struttura dei fascicoli del Ms. di Riva, come confermato dal direttore della Biblioteca dott.ssa Fanizza, è il seguente: X3;X4;X6;X6(+X7);X5;X7(-X7)=6+8+12+13+10+13=62 dove X3=sommario delle ricette=cc.6.
- (9) Cfr. Savina Tagliabue, *La signoria dei Trivulzio in valle Mesolcina, Rheinwald e Safiental*, Milano, Soc. Palatina per la Propaganda e la Difesa della Lingua e della Cultura Italiana, 1927 (Ristampa anastatica Giampiero Casagrande Editore per la Sezione Moesana della pro Grigioni Italiano, Edizioni Gottardo, Lugano, 1996), p. 9, 11, 21. Per altre e più dettagliate notizie sulla signoria del Trivulzio in questa regione cfr. Cesare Santi, *L'azione di Gian Giacomo Trivulzio nel Moesano dal 1480 al 1496* in *Quaderni Grigionitaliani*, Nr. 3 (1996), anno 65, Coira, Pro Grigioni Italiano, p. 249 dove vengono nominati, trascrivendo alcuni manoscritti d'archivio, un «Stefano detto Rosso di Milano, abitante nel castello di Mesocco, amministratore delle entrate del conte Gian Giacomo Trivulzio» (p. 271 al 17.7.1482), un «Gaspere detto Rosso fu Martino del Zanno di Calanca» (p. 272 al 21.5.1484), un «prete Lorenzo de Rosso canonico» (p. 273 alla stessa data).
- (10) Le cronache ricordano che Trivulzio, per ingraziarsi la popolazione locale, si adoperò per ottenere una licenza ducale per l'importazione da Vespolate, suo feudo nel Novarese, di 500 some di granaglie e di biade, cereali che non crescevano a quelle alte quote.
- (11) Per maggiori notizie sulla vita e sulla carriera di Gian Giacomo Trivulzio cfr. Carlo de Rosmini, *Dell'istoria intorno alle militari imprese e alla vita di Gian Giacomo Trivulzio detto il Magno*, Milano, Destefanis, 1815. Per consolidare il suo feudo Gian Giacomo acquisterà nel Gennaio 1493 dal conte Giorgio di Werdenberg-Sargans l'alta valle del Reno (Rheinwald), che confina col San Bernardino, per potere avere accesso a Chiavenna, Coira, Lunganezza e la val di Blenio, e più tardi la valle della Stossava (Safiental) che collega Spluga all'Oberland grigionese.
- (12) Per questo banchetto cfr. il mio *Cucina Italiana del Quattrocento*, cit., p. 68.
- (13) Le fonti storiche non sono concordi nello stabilire la discendenza di Gian Giacomo. Per alcuni Nicolò è l'unico figlio legittimo (De Rosmini, cit., p. 376). Per

altri (Morigia, *cit.*, p. 182) ebbe un secondo figlio legittimo Ambrogio, prefetto dei Cavalli della Corona di Francia, condottiero della Signoria Veneta e vescovo di Bobbio, morto nel 1546, e un figlio naturale Camillo, morto nel 1522, dal quale discendono Giovan Giacomo e Giovan Carlo.

(14) Cfr. tra gli altri Paolo Morigia, *Historia dell'antichità di Milano*, Venezia, Guerra, 1592, p. 182: «... lasciò tre figliuoli, & Nicola uno de essi, fu Conte di Musocco»; Pompeo Litta, *Famiglie celebri d'Italia*, Milano, Giunti, 1819-1862, vol. XVII, tav. III: «Giannicolò Trivulzio 1479-1512: ha sempre portato il titolo di conte di Musocco». Del resto sull'arca funebre posta nel pronao della chiesa di S. Nazaro a Milano (dove si conservano le tombe del padre e delle due mogli di questo) si può leggere l'iscrizione *Io. Nicolaus Magni Trivultii Filius Unicus et Comes Musochi*.

(15) Cfr. Pompeo Litta, *cit.*

(16) Cfr. Pompeo Litta, *cit.*; Carlo de Rosmini, *cit.*, p. 376: «...1503. E veggendosi egli (Gian Giacomo) già degli anni avanzato, pensò ad assicurare la sua successione, e diede in moglie all'unico suo figliuolo legittimo Gian Nicolò Conte di Musocco, Paola Gonzaga nata da quel Ridolfo Gonzaga che veduto abbiamo esser rimasto ucciso alla battaglia di Fornovo. Queste nozze celebrate furono con un'Orazione epitalamica dal Poeta Piattino Piatti che leggesi nel volumetto delle sue latine epistole ed orazioni stampate l'anno 1506 da Gottardo Ponzio a Milano. Dal tenore di quell'Orazione comprendesi che questi sponsali ebbero luogo alcun tempo dopo il ritorno da Lione del Maresciallo. E fu forse a quest'occasione che col pretesto della grave età sua ottenne egli dal Re di Francia di poter concedere al figliuolo la carica di Capitano di cento lance ch'egli godea, come rilevasi dal Reale Diploma in data di Blois 19 Aprile 1504 in cui ciò quel Monarca gli accorda».

(17) Cfr. (Emilio Motta), *Nozze principesche nel Quattrocento, corredi inventari e descrizioni con una canzone di Claudio Trivulzio in lode del Duomo di Milano*, saggio storico edito per le nozze di Luigi Alberico Trivulzio e Maddalena Cavazzi della Somaglia al Gernetto il 4. 6. 1894, Milano, Tip. Rivara, 1894, p. 15: «E nuovo altresì il corredo nuziale di Paola Gonzaga, che io reputo interessante pubblicare, traendolo da copia nell'archivio di famiglia. I patti matrimoniali, con dote di 20000 ducati d'oro, di cui 15000 in contanti e 5000 in gioie e ori, con 5000 di sopradote da parte del Trivulzio, vennero concordati ai 26 dicembre 1500. Nel luglio del 1501, e non nel 1503 come vogliono il Litta ed altri genealogisti, il matrimonio era consumato». E in nota Motta aggiunge: «Nel Cod. Triv. N. 2114, fol. 24 e 35 di spese di casa Trivulzio, codice che ricorderò un tantin più innanzi, discorrendo degli arazzi, leggonsi sotto date 16 aprile, 27 maggio e 17 giugno 1501: «Libre d'oro fino fillato subtile, mezzo brazo de tela d'argento, 5 pelo giallo et onza 1 pelo

verde» al ricamatore Gio. Pietro Suardo per «finire una veste per la sposa del conte di Musocco nostro filiolo». Al medesimo «onze 18 oro fino filato e mezza braza tela doro per fare lo rechami de la sposa del conte di Musocco e onze 6 oro filato bello e braza 1 tela doro per fornire la veste de la Contessa de Musocco nostra benedicta figliola». Segue nel testo una lista interminabile di doni e corredi. Di questo studio una copia è stata rintracciata presso la Biblioteca Cantonale di Lugano dopo la perdita di quella esistente presso la Biblioteca Centrale di Firenze a causa dell'alluvione.

(18) Pubblicato nel mio *Cucina Italiana del Quattrocento*, *cit.*, p. 282. Non mi è possibile effettuare, in questa sede, un esame comparato dei due testi, a causa delle limitazioni alla diffusione del Ms. volute dall'attuale proprietario.

(19) *Idem*, p. 281.

(20) Il Ms. di Riva svela soltanto ora la sua perfetta coerenza. Nella prima carta si parla di Martino al servizio di Gian Giacomo Trivulzio e nella parte finale la dipendenza da questa famiglia viene rafforzata dalla descrizione del banchetto di nozze del figlio Nicolò Trivulzio.

(21) Per l'ipotesi che il «banchetto del conte Jeronimo» possa ricondursi alle nozze di Girolamo Riario con Caterina Sforza cfr. il mio *Convivialità, arredi e apparati scenici in palazzo Riario-Sforza nella Roma quattrocentesca* in *Appunti di Gastro-nomia*, Nr. 25 (1998), p. 5.

(22) Nato il 5 Ottobre 1509. L'oroscopo della sua nascita si conserva alla Biblioteca Trivulziana di Milano (cod. 2108).

(23) Morta novantenne il 20. I. 1547.

(24) Per l'inventario dei beni passati a Gian Francesco Trivulzio il 28. 4. 1535 cfr. Emilio Motta, *cit.*, p. 25-36 e in particolare p. 35 che trascrive il Codice Trivulziano 1529.