

**TAVOLE NOBILI E  
PIETANZE QUOTIDIANE**  
Cultura alimentare in Toscana  
tra Medioevo ed Età Moderna

a cura di Anna Agostini e Maria Camilla Pagnini

prefazione di Fabio Picchi

Gli  
Ori

## TAVOLE NOBILI E PIETANZE QUOTIDIANE

Cultura alimentare in Toscana  
tra Medioevo ed Et  Moderna

a cura di Anna Agostini  
e Maria Camilla Pagnini

Il volume raccoglie alcuni saggi  
presentati alla manifestazione  
dal titolo analogo promossa dalla  
Fondazione della Banca di  
Vignole – Montagna Pistoiese

### *Ringraziamenti*

Enrica Ravenni; la famiglia Agostini per aver  
concesso l'immagine a p. 121; lo Studio Pagnini  
Architetti Associati per aver concesso l'immagine  
a p. 158 e per le tavole del rilievo di Collodi a il-  
lustrazione del saggio di Giannino Biaggini; Carlo  
Chiavacci per la foto a p. 121.

### *Realizzazione*

Gli Ori, Pistoia

### *Progetto grafico e impaginazione*

Gli Ori Redazione

### *Impianti e stampa*

Baroni e Gori, Prato

### *Autorizzazioni richieste*

Museo Civico, Pistoia  
Ufficio Beni Culturali, Diocesi di Pescia  
Ufficio Beni Culturali, Diocesi di Pistoia

L'editore   a disposizione degli aventi diritto per  
eventuali fonti iconografiche non individuate.

  Copyright 2016  
per l'edizione Gli Ori  
per i testi e le foto gli autori  
ISBN 978-88-7336-642-3  
www.gliori.it

### MISURE DI PESO

Libbra = 12 once      kg. 0,3395  
Oncia = 24 denari      kg. 0,0282  
Denaro = 24 grani

### MONETE

Lira toscana di 12 crazie o 20 soldi  
Paolo = 8 crazie  
Crazia ( soldi 11 e 1/3 ) di 5 quattrini  
Soldo di 3 quattrini o 12 denari  
Quattrino di 4 denari o piccioli  
Denaro o picciolo



## Sommario

FABIO PICCHI La cucina dei nostri pensieri e dei cibi futuri	9	GIUSEPPINA CARLA ROMBY Delizie degli Dei. Per una storia della cioccolata tra botteghe e ricette	93
Introduzione	13	ROSSELLA CAMPANA Vitalità della 'natura morta'. Passato, presente. Futuro?	113
MICHELE BERRETTA I mercati del pesce a Pisa tra Tardo Medioevo ed Età Moderna	17	RICCARDO FATTORI C'era una volta... Un re! – diranno subito i miei piccoli lettori. No, ragazzi, avete sbagliato. C'era una volta un pezzo di... cioccolato	125
GIOVANNI CIPRIANI “Tavole per tutto ben fornite”. Scenografia e potere ai banchetti della corte medicea	27	GIANNINO BIAGGINI Lettura dell'impianto di un borgo storico: Collodi	131
ANNA AGOSTINI Mangiare da galera. Il cibo sulle navi della marineria stefaniana in età moderna	57	MARIANO FRESTA “Quattrocento panini imburrati di sotto e di sopra”. Cibi e ricette nel Pinocchio del Collodi	145
ZEFFIRO CIUFFOLETTI Dalla tavola dei Medici ai desinari della tradizione	67	CLAUDIO ROSATI Il carcerato. La formazione di un piatto tipico	159
MARIA CAMILLA PAGNINI “Una ricreazione fatta ai muratori”. Il cibo tra retribuzione e ritualità nel cantiere storico. Alcuni esempi	79	Indice dei nomi	171



Alberico Carlini, *San Benedetto che risana un fanciullo*, dettaglio, Borgo a Buggiano, Chiesa di Santa Marta

## La cucina dei nostri pensieri e dei cibi futuri

FABIO PICCHI

“L’Arte viene prima della democrazia” diceva Alfred Hitchcock e come si ricorda in una delle pagine di questo apprezzatissimo lavoro curato da Anna Agostini e da Maria Camilla Pagnini. La domanda che echeggia ancora nei miei pensieri, pur avendo trovato risposta in tutte le pagine di questa emozionante, per me che sono cuoco ma penso per chiunque, ricerca storica e corale ragionamento, e che qui mi preme sottolineare senza nessuna retorica, è: l’arte non fine a se stessa – che comunque sarebbe già un grande valore – ma l’arte come patrimonio collettivo, di quale nutrimento necessita e di quale dispensa/biblioteca dobbiamo essere curatori e fruitori; come dovrà essere la cucina dei nostri pensieri e dei cibi futuri? Potremo forse sperare di costruire un tempo condiviso fra poesia e pane quotidiano? La mia risposta, anche grazie alle parole che qui ho bevuto, mangiato, assaporato, è: sì.

Dobbiamo solo smettere di snaturare i frutti della relazione obbligatoriamente amorosa fra la terra e noi medesimi. Dobbiamo smettere di s-naturarci, ritrovando l’intimità alchemica di cui l’atto del cucinare, del coltivare, dell’allevare, dello scrivere, ma ancor meglio del leggere poesie con amore. Se sentiamo urgente questa necessità con mille gesti d’arte, saremo subito capaci di percepire, con misericordia, il complice dono del “Divino” piacere del vivere. Saremo in costante ricerca di una comunione con Sorella Luna e Fratello Sole, ci stringeremo intorno a fuochi illuminanti durante le notti buie e tempestose. Saremo dunque salvi se sapremo nuova-mente immaginare le stelle, pur sapendo quel che sono, come fuochi d’artificio di feste cosmiche in cui la luna fa la sua parte nell’ ispirare poeti, muovere maree, ma anche favorire sapienti semine e i conseguenti raccolti.

Sì, con l'aiuto della Storia, saremo artefici di una rivoluzione culturale che non può più tardare nel farci sentire partecipi di quella meraviglia che è la vita donata. Non vi trovate fra le mani un inutile lavoro di ricerca ma un germe di vita spirituale. Sappiate fare buon uso delle tante "notizie" che vi rintraccerete, modelli alimentari, storia urbana, poetica di fatti straordinari e ordinari di vita comune. Una Toscana che fu e che imparava ad essere quel che ancora è. Una Toscana con la sua intima necessità di un nutrimento condiviso dai suoi tanti popoli che coltivano amando la propria terra in campagne addomesticate, regalando a tutti l'essenzialità di materie prime straordinarie. Un'agricoltura che nel circondare le città le invadeva nutrendo le mense delle corti e, contemporaneamente e più concretamente i mercati e le botteghe cittadine fondanti, al contrario delle prime, modelli comportamentali capaci di un alto e prezioso e non così scontato senso civico, di cui non a caso i nostri territori, vivaddio, abbondano.

Se questo poi si intreccia con l'elasticità mentale toscana, che ha proprio nei suoi modelli agricoli e di conseguenza alimentari – ad esempio cito (potenza dei nomi) l'agronomo Agostino Testaferrata e la scuola di agraria del Meleto dove si insegnavano sapienze antiche ma si sperimentavano idee geniali nuove e rivoluzionarie – penso che questo libro vada letto per intrecciarlo con tutti i comportamenti che fondano la culla della nostra arguzia intesa come un patrimonio di un intero popolo che sa di doversi formare e riformare nei propri saperi, come perenne e piacevole occasione di crescita individuale e collettiva, così da dare nutrimento a noi stessi formando schiere di maestri artigiani di artisti, di cuochi e letterati.

Ci siano di esempio anche un Collodi, un Artusi. Il primo lo penso mentre probabilmente guardava un pinolo, che mi piace immaginare di San Rossore, e chiamandolo all'uso di Sesto Fiorentino "pinoccolo o pinocchio" trovava lì il nome del suo burattino e l'idea di un naso allungato; il secondo, che pur romagnolo, nell'innamorarsi della cucina fiorentina guardava e trovava l'ardire di tentare di unire tutta l'Italia in un sapere nazionale approfittando dei saperi locali di ogni luogo, di ogni cuoca e cuoco da lui citato.

In conclusione: nasciamo e respiriamo il mistero del Creato come prima ed unica condizione di possibilità alla vita, ma non saremo quel che siamo se non avessimo subito la necessità di responsabilità amorosa di chi

ci ha preceduto nel darci nutrimento. Madri, sì sicuramente, ma non da meno dovremo essere grati ai contadini, agli allevatori, ai pescatori, ai macellai e pollaioli, ai pizzicagnoli e ortolani, ai dispensieri, ai servitori e cuochi e a tutti coloro che, dando nutrimento al nostro corpo, allargano eternamente i cuori dei nostri padri e figli e allo spirito di tutto un popolo. Infiniti sono gli esempi che farciscono la mente: la democratica e fiorentina ribollita, la pappa al pomodoro, la maremmana acqua cotta, la pesciatina cioncia, il pistoiese carcerato, il sedano alla pratese, il labronico cacciucco e via avanti nella più invidiabile regione del mondo che con il suo mare, le sue montagne, le sue campagne, i suoi fiumi che attraversano paesi e città, piene di non maledetti ma bensì benedetti Toscani che magari con lavori certosini e competenti come questo libro, che nasce dalla ricerca fatta in bellissime biblioteche dove evidentemente si rintracciano linee guida per affrontare il prossimo millennio con maggior consapevolezza.

Firenze, 31 agosto 2016



Achille Casanova, Pannello floreale della decorazione esterna di Palazzo Azzolini a Pistoia, dettaglio, tratto da "Arte Italiana Decorativa e Industriale", 1906-1907

## Introduzione

Nel consegnare alla stampa il volume *Tavole nobili e pietanze quotidiane* crediamo sia doverosa da parte nostra una nota riguardo al percorso attraverso il quale il lavoro ha trovato definizione.

La struttura del volume si è evoluta lentamente attraverso il tempo; un nucleo della ricerca ha preso forma nell'ottobre 2015 con la manifestazione "Domeniche di carta", organizzata dal MIBACT, per la quale chi scrive, ha progettato un evento in sinergia con l'Archivio di Stato di Pistoia, collaborando con il direttore Carlo Vivoli, cui si è avvicinato poi Daniele Cianchi, e con la responsabile dell'ufficio comunicazione e didattica Cristina Gavazzi. È stato creato un *focus* sul racconto di Carlo Collodi, dal titolo "per Pinocchio: la scena e la festa", durante la quale studiosi ed esperti hanno discusso sull'intrecciarsi nella narrazione collodiana con la tradizione "alta" in fatto di alimentazione e con la cucina popolare. Sono state esplorate le case del borgo antico di Collodi, alla ricerca delle botteghe e luoghi legati al cibo e alla storia del burattino che immagina pietanze fantasmagoriche come il "cibreino di pernici" e "una libreria tutta piena di canditi [...] e di cialdoni con la panna" con la stessa fervida fantasia con cui ogni bambino, poi adulto, si è confrontato affezionandosi alla propria personalissima ri-costruzione fantastica del racconto di Collodi.

Ai saggi presentati nella giornata dell'11 ottobre si sono aggiunti quelli del seminario di studi, tenutosi presso la Biblioteca Fabroniana, dal titolo *Cultura alimentare in Toscana. Tavole nobili e pietanze quotidiane* (16 ottobre) a costruzione di un mosaico complesso. Ben presto ci siamo rese conto che al primitivo nucleo tematico poteva affiancarsi anche una nuova struttura di approfondimenti che dipanassero la ma-

teria segnando alcuni nodi strutturali. L'orizzonte degli studi si è aperto anche ai percorsi delle derrate alimentari che, tramite i porti pisani, raggiungevano i mercati caratterizzando con la loro presenza lo scenario della città di Pisa, disegnando una vera e propria topografia del cibo. Le derrate alimentari attraversavano il Mediterraneo alimentando commerci e scambi grazie anche all'azione di controllo effettuata dalla flotta granducale; si è ricostruita la vita in mare, l'alimentazione dei marinai definita da appositi provvedimenti, che costituivano uno degli aspetti peculiari dell'organizzazione della marina stefaniana.

Le vicende della corte granducale, orchestrate attraverso la scenografia dei banchetti, comunicavano la potenza economica della casata. Sono state ripercorse alleanze matrimoniali ed eventi straordinari il cui fasto resta nelle narrazioni dei memorialisti. Contaminazioni e incroci di culture hanno condotto ad apprezzare alimenti sconosciuti, come il cioccolato, che mutarono abitudini e riti della socialità. La condivisione e l'offerta di cibo, utilizzata anche per scandire i tempi del lavoro di cantiere, ha celebrato figure professionali e leggendarie edificazioni; ha segnalato e trasmesso messaggi e intricati simboli attraverso affascinanti "nature morte": le *vanitas*, nelle quali comparivano semplici alimenti, ma anche piatti raffinati in una sorta di *coincidentia oppositorum*.

Il trattato artusiano è un convitato di pietra in questo libro, seppur bonario, è suscitato in più saggi; in particolare l'antinomia tra la tradizione borghese e la cucina tipica, popolare, è un tema evocato e sul quale si è riflettuto, e al quale è stato lasciato spazio nelle singole trattazioni senza riservare un contributo autonomo poiché la vasta letteratura critica, recente e recentissima, favorita anche dal tema dell'Expo del 2015: "nutrire il pianeta", sull'opera di Artusi lascia per il momento solo pochi spazi di indagine.

Una riflessione sul rapporto tra cibo e vita monastica, tra "sacro convivio e sacro digiuno", avrebbe dovuto essere affrontata da Pierdamiano Spotorno osb, bibliotecario e archivista dell'abbazia di Vallombrosa. Da studioso par suo fornì preziosi spunti e originali indicazioni per la costruzione del volume ma successivamente fu costretto a declinare l'invito a prenderne parte per motivi di salute. Pierdamiano Spotorno è scomparso il 2 novembre 2015; in sua memoria nessun altro studioso è stato invitato a sostituirlo con la redazione di un saggio sull'argomento. È stato costruito un racconto a più voci narrato da professionalità diver-

se che ha consentito, grazie alla multidisciplinarietà di interrogarsi per capire quanto della nostra cosiddetta "identità culturale" sia in debito con la storia dell'alimentazione. La domanda non ha avuto una risposta univoca e, lavorando al progetto, ci siamo rese conto quanto essa fosse il risultato di straordinari ibridi che oggi ci consentono di esprimere quello che siamo grazie alla nostra plurisecolare storia di viaggi, pittori, architetti e mercanti, uomini in cammino per scambi commerciali e per l'arrivo di semplici artigiani che in Italia sono venuti per lavorare e sono rimasti poi per vivere divenendo i nonni dei nonni dei nostri nonni.

La riflessione su questo racconto di vitalissime contaminazioni si è trovata drammaticamente di fronte alla tragedia del terremoto in Italia centrale, di cui è divenuto simbolo anche Amatrice, un piccolo paese di montagna, obliterato dal sisma eppure più che mai vivo nel cuore di tutti grazie anche ad un aspetto della propria identità culturale: quella della omonima pasta all'*Amatriciana*. Nell'occasione lo *chef* stellato, Antonino Cannavacciuolo, ha evidenziato che "il cibo è storia e memoria. L'*Amatriciana* è proprio questo: un piatto semplice che porta con sé la storia di chi l'ha creato [...] è diventato patrimonio di tutti. Così la forza della cucina si rivela anche nella sua capacità di tramandare il legame tra i territori e le comunità che li abitano".

Si è stabilito subito un collegamento affettivo, tra chi si prendeva cura delle popolazioni colpite e chi a migliaia di chilometri era davanti allo stesso piatto di pasta, all'*Amatriciana* appunto, cucinato per solidarietà e per solidarietà devoluto nell'incasso; per un po' le macerie, la disperazione e l'abbandono erano state sostituite da un nuovo modo di comunicare, anzi di "prenderci cura": cucinare una ricetta antica capace di costruire un legame nuovo.

Pistoia, settembre 2016

Anna Agostini, Maria Camilla Pagnini