

Rosanna Alaggio

LA TRADIZIONE DEL *LIBER DE COQUINA*. L'AMBIENTE DI FORMAZIONE E I MODELLI ALIMENTARI

DOI 10.19229/1828-230X/62022024

SOMMARIO: *Il contributo si affianca ai molteplici studi linguistici compiuti sul testo del Liber de Coquina con un approccio precipuamente storico, al fine di far emergere la morfologia di costituzione e le modalità di uso della composizione di questo testo, in stretta relazione all'organizzazione dell'hotel della corte angevina. Alcune persistenze linguistiche nelle pratiche di cucina vengono analizzate comparativamente rispetto ai testi di Apicio e di Antimo. La composizione di diverse preparazioni viene esplicitata in relazione alla dialettica "cibo dei ricchi / cibo dei poveri" in quanto caratteristica emergente nel panorama gastronomico medievale e moderno della tradizione italiana. Il Liber, inoltre, viene posto in relazione con l'ambiente culturale della Napoli angevina, tra Carlo I e Carlo II, e con le risorse agroalimentari caratterizzanti le produzioni agrarie del territorio dei Casali e dei mercati napoletani tra XIII e XIV secolo.*

PAROLE CHIAVE: *Liber de Coquina, corte angevina, Napoli, Apicio, Hotel du roi, produzione agricole, usi alimentari.*

THE *LIBER DE COQUINA* TRADITION. THE TRAINING ENVIRONMENT AND DIETARY PATTERNS

ABSTRACT: *The contribution complements the many linguistic studies carried out on the text of the Liber de Coquina with a historical approach, in order to bring out the morphology of constitution and the manner of use of the composition of this text, in close relation to the organisation of the Angevin court hotel. Certain linguistic persistences in cooking practices are analysed comparatively with the texts of Apicius and Antimo. The composition of various preparations is explained in relation to the dialectic 'food of the rich / food of the poor' as an emerging feature in the medieval and modern gastronomic landscape of Italian tradition. The Liber is also placed in relation to the cultural environment of Angevin Naples, between Charles I and Charles II, as well as the agro-food resources characterising the agricultural production of the Casali area and the Neapolitan markets between the 13th and 14th centuries.*

KEYWORD: *Liber de Coquina; Angevin court, Naples, Apicius, Hotel du roi; agricultural production, food uses.*

1. Linguistica testuale

Le composizioni ereditate dai secoli passati che per forma e contenuto usiamo definire "ricettari" si configurano intrinsecamente come "opera aperta", tanto alla tradizione orale, quanto all'avvicinarsi della pratica empirica. Sempre in bilico tra linguaggio settoriale, divulgazione e finalità prescrittive, si sono evolute nei secoli attraverso la costruzione di una propria struttura retorica, divenuta stabile solo dopo il XVIII secolo¹.

¹ O. Bagnasco (a cura di), *Il Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia sec. XIV-XIX*, 3 voll., Fondazione Bing, Sorengo (CH), 1994; L. Bertolini, *Fra pratica e scrittura: la cucina nell'Europa del tardo Medioevo*, «Archivio storico italiano», 156 / 4, (1998), pp. 737-743; E. Carnevale Schianca, *La cucina*

Partendo dalla discussione che prende le mosse almeno da Aristotele circa la classificazione del discorso retorico in funzione della natura dei destinatari, il genere “ricetta” si colloca tra l’Epidittico ed il Deliberativo, con un particolare accento sull’esempio, vale a dire sull’“induzione retorica”. Le ricette di cucina vengono riconosciute come testi prescrittivi o regolativi perché hanno «come fine la regolamentazione di un comportamento immediato o futuro dell'emittente e/o di altri soggetti attraverso l'enunciazione di obblighi, divieti o istruzioni»². È logico pensare che i lettori di una ricetta si aspettino che essa presenti precisi caratteri strutturali e linguistici. Cioè essenzialmente un titolo, una lista di ingredienti e una spiegazione delle lavorazioni/manipolazioni da porre in atto. Si aspettano, inoltre, che la lista degli ingredienti comprenda le dosi, o almeno le proporzioni, e che la spiegazione del procedimento utilizzi un determinato tipo di lessico. Tutti questi elementi non sono presenti nella gran parte dei testi che ci sono pervenuti dai secoli tra il Tardoantico e il pieno Medioevo.

Proprio quello che si ritiene il più antico ricettario: il *De re coquinaria* – attribuito a *Marcus Gavius Apicius*, vissuto tra il I sec. a.C. e il I sec. d.C. – redatto, con diverse aggiunte e interpolazioni entro il IV sec. d.C., pur presentando oltre quattrocentocinquanta ricette, non indica la quantità degli ingredienti, se non in pochissimi e parziali casi all’interno di stringate descrizioni del procedimento. È molto probabile che queste compilazioni avessero un prevalente carattere di applicazioni mnemotecniche. Vale a dire trascrizioni di appunti schematici necessari a fissare gli elementi essenziali di una preparazione utile per sé e per una ristretta cerchia di operatori e competenti³. Come pure la finalizzazione di fissare in forma scritta la memoria orale di “pratici” di settore.

medievale. Lessico, storia, preparazioni, Olschki, Firenze, 2011; A. Campanini, *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Carocci, Roma 2012; G. Frosini, *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in J. Visconti (a cura di), *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, il Mulino, Bologna, 2020, pp. 151-165; C. Cotter, *Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community*, in A. L. Bower (ed.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, University of Massachusetts Press, Amherst, 1997, pp. 51-72.

² L. Cignetti, *Testi prescrittivi*, in R. Simone (a cura di), *Enciclopedia dell'Italiano*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani, Roma, 2011, II, pp. 1482-1485, ivi p. 1482.

³ J. Edwards, *Philology and Cuisine in De Re Coquinaria*, «The American Journal of Philology», 122, n. 2, (2001), pp. 255-263. Devo a una gentile indicazione del collega, prof. Simone Marcenaro, la segnalazione del recente volume di R. Wilhelm, *Le tradizioni discorsive. Dalle norme comunicative alla storia della lingua*, Carocci, Roma, 2024, nel quale vengono affrontate anche quelle forme testuali riconducibili al nostro *Liber*, per quanto attiene i rapporti fra le tradizioni discorsive e quelle linguistiche.

Anche il *Liber de Coquina*, nella sua struttura paratattica, conserva questo carattere tanto da suggerire, per una sua più appropriata definizione, l'utilizzo del termine "prontuario", nel senso proprio del lemma latino *promptuarium*, "dispensa, magazzino", quindi nel senso di luogo dove conservare qualcosa. Se accettiamo questa fisionomia non possiamo non prendere in considerazione anche il suo carattere di opera "cumulativa". Sia nel senso di opera a più mani, sia nel più comune senso di opera di un autore che si è avvalso ampiamente di testimonianze orali e di testi precedenti per collazionare, adattare e inserire brani; carattere già messo in luce da Anna Martellotti⁴.

2. Novità lessicali e significati di antica memoria

È stato rilevato che il testo del *Liber* è ricco di termini di altre lingue, particolarmente di lingua francese. Se il dato di per sé non getta luce circa l'identificazione dell'autore, certamente ci permette di osservare alcuni elementi rispecchianti i cambiamenti in atto nella società napoletana dopo l'avvento della dinastia angioina e utili a rafforzare la definizione dell'ambiente culturale nel quale è stato composto. Giuseppe Galasso e Alfonso Leone hanno evidenziato come l'insediamento del sovrano angioino e la costruzione di Castelnuovo abbiano segnato una svolta nell'articolazione urbana della città lungo la marina, ma soprattutto nella ricomposizione agnaticia delle principali famiglie nobili e nel rafforzamento dell'alleanza tra aristocrazia fondiaria – principalmente quella ecclesiastica – e aristocrazia militare cittadina. Gli esiti sono evidenti. Dopo l'insediamento di Carlo I, in poco più un cinquantennio, Napoli fu interessata da un rapido sviluppo demografico, sostenuto da una consistente immigrazione di soggetti rilevanti per i futuri assetti produttivi della città. Mentre gli abitanti passano da 30.000 a circa 60.000, emergono nel tessuto urbano la *rua Francesca*, la *Loggia di Genova*, la *Loggia dei Pisani*⁵.

⁴ A. Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Olschki, Firenze, 2005, pp. 21-53. Più recentemente F. Cupelloni, *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, «Zeitschrift Für Romanische Philologie», 138, n. 4, (2022), pp. 1055-1080. È appena il caso di segnalare le due edizioni, una curata da R. Maier, *Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche*, Freising, 2005-2017 (trad. it. *Liber de Coquina. Il Libro della buona cucina*, ed. indipendente, 2024), l'altra curata da L. Sada e V. Valente, *Il «Liber de coquina». Libro della cucina del XIII secolo*, Puglia Grafica Sud, Bari, 1995.

⁵ A. Leone, F. Patroni Griffi, *Alle origini di Napoli capitale*, Edizioni Studi Storici Meridionali, Altavilla Silentina, 1984, pp. 74-75, 106; G. Galasso, *Napoli capitale. Identità politica e identità cittadina. Studi e ricerche 1266-1280*, Electa Napoli, Napoli, 2003, pp. 31-60.

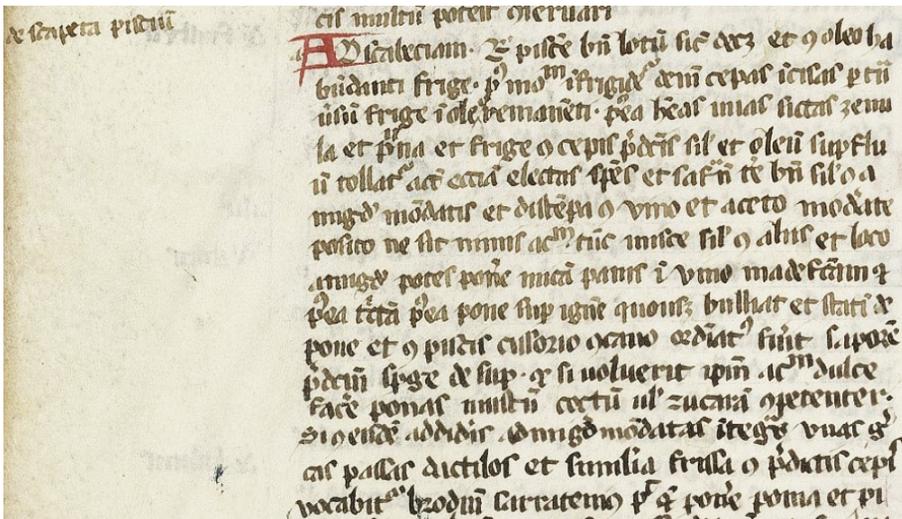


Fig. 1 - *Liber de Coquina*, Parigi, Biblioteca Nazionale di Francia, ms. 7131, f. 98v.
Particolare del capoverso Ad scabeciam.

(da: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52512738> Diritto di Public Domain - Royalty free)

Inoltre un decennio dopo l'insediamento del nuovo sovrano sembra che la vecchia classe dirigente fosse stata quasi completamente sostituita da quella francese nei ruoli apicali, quali quelli dei grandi ufficiali del Regno, dei giustizieri e dei governatori delle provincie⁶. La migrazione dalla Francia non sembra essersi limitata al ceto feudale. Insieme a nobili e dignitari arrivarono anche esponenti di ceti più umili, compresi servi, artigiani, semplici soldati e mercanti⁷. La vecchia aristocrazia, superato già, senza grandi conseguenze, l'assetto determinatosi con l'inclusione di Napoli nel Regno normanno di Sicilia, in questa nuova fase di segmentazione sociale, determinata dal moltiplicarsi dei nuovi soggetti immigrati dal resto d'Italia e dalla Francia, era riuscita comunque a ritagliarsi spazi di manovra tanto in ambito feudale che nei ruoli degli *officiales*, servendosi del contatto diretto con la Corona e con i nuovi detentori delle leve del comando francesi e fiorentini⁸.

⁶ F. Sabatini, *Napoli angioina. Cultura e società*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1975, pp. 7-40.

⁷ L. Minervini, *Il francese a Napoli (1266-1442). Elementi per una storia linguistica*, in G. Alfano (a cura di), *Boccaccio e Napoli. Nuovi materiali per la storia culturale di Napoli nel Trecento*, Cesati, Firenze, 2014, pp. 151-174, 163.

⁸ G. Vitale, *Elite burocratica e famiglia. Dinamiche nobiliari e processi di costruzione statale nella Napoli angioino-aragonese*, Liguori, Napoli, 2003, pp. 29-37, 71-79.

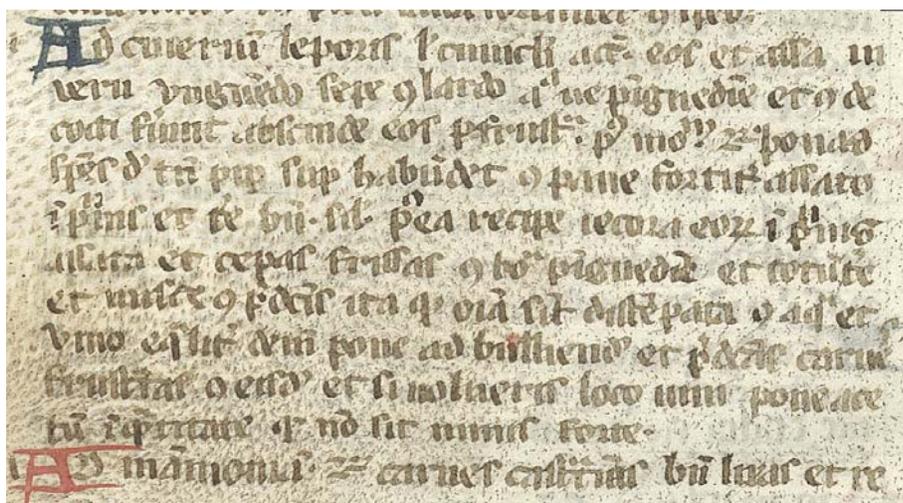


Fig. 2 - *Liber de Coquina*, Parigi, Biblioteca Nazionale di Francia, ms. 7131, f. 97 bis v. Particolare del capoverso Ad civerium.

(da: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52512738> Diritto di Public Domain - Royalty free)

In questo contatto diretto, alimentato proprio dalle mansioni svolte nei diversi uffici, è facile immaginare scambi linguistici, condivisione e trasmissione di modelli culturali, anche in campo alimentare. Peraltro Napoli, proprio dall'età angioina, si distingue come importante centro di circolazione libraria⁹, e proprio nello stesso momento in cui si assiste in Italia all'emergere, accanto alla prosa latina, di una prosa francese scritta da autori italiani, come nel caso de *Le divisament dou monde*, più noto come *Il Milione*, nel quale Rustichello da Pisa raccolse le memorie di Marco Polo, trascritte in *langue d'oïl*, o come nel caso del *Livres dou Tresor* o *Tesoro* di Brunetto Latini che sappiamo con certezza circolare a Napoli nei primi anni del XIV sec. in quanto parte della biblioteca di un membro della famiglia Scannasurice¹⁰.

In questo quadro è da considerare anche l'attività dello *Scriptorium* fatto allestire da Carlo I prima in Castel dell'Ovo, sede del tesoro della Corona, e successivamente nel palazzo della nobile Maria Cutona, in *platea Salliti*, attivo tra il 1270 e il 1282¹¹.

⁹ R. Montalto, *Prime considerazioni su manoscritti e copisti a Napoli in epoca angioina e aragonese (1266-1494)*, «Scripta. An International Journal of Codicology and Palaeography», 15 (2022), pp. 95-114.

¹⁰ L. Minervini, *Il francese a Napoli* cit., p. 153.

¹¹ A. Perriccioli Saggese, *Carlo I d'Angiò, re bibliofilo*, in A. Calzona, R. Campari, M. Mussini (a cura di), *Immagine e ideologia: studi in onore di Arturo Carlo Quintavalle*, Mondadori Electa, Milano, 2007, pp. 331-335; Id., *Le spese per la cultura alla*

Laura Minervini ha osservato come questa circolazione di manoscritti francesi sia testimonianza dell'esistenza nella capitale di lettori afferenti a gruppi sociali privilegiati i cui gusti appaiono allineati alla produzione letteraria d'Oltralpe, e come la corte angioina sia diventata già a pochi decenni di distanza dall'insediamento di Carlo I, polo d'attrazione di artisti e letterati, esercitando una forte influenza negli ambienti aristocratici, anche provinciali. Il Francese sarebbe dunque diventato una lingua ampiamente usata a Napoli e in maniera trasversale rispetto ai diversi contesti sociali, oltre che per un lungo arco temporale¹².

L'insieme di queste condizioni "ambientali" è verosimile abbia fortemente influenzato il o gli autori del *Liber*, anche nelle scelte linguistiche a tratti stilisticamente arcaicizzanti¹³. Qui troviamo ricette, o sarebbe meglio dire indicazioni, su come trattare i diversi ingredienti e materie prime, all'uso di Roma, dell'Inghilterra, della Francia, di Genova, di Parma, della Lombardia, della Spagna, della Germania, della Marca Trevigiana e persino dei cosiddetti "popoli arabi". Questi aspetti,

corte angioina di Napoli, in S. Morelli (a cura di). *Périphéries financières angevines. Institutions et pratiques de l'administration de territoires composites (XIII^e-XV^e siècle)*, École française de Rome, Roma, 2018: <https://doi.org/10.4000/books.efr.3572>; F. Bérenger, *Le fonctionnement du scriptorium de Charles I^{er} d'Anjou*, in F. Brizay, V. Sarrazin (a cura di), *Eruditions et culture savante*, Presses universitaires de Rennes, Rennes, 2015, pp. 147-161.

¹² Tanto da poter affermare «che il francese a Napoli è usato in diversi ambiti della vita sociale per un periodo di quasi 200 anni [...] In una prima fase, immediatamente successiva alla conquista di Carlo (1266) e alla repressione delle ribellioni anti-angioine (1267-1270), il francese è la lingua parlata dal sovrano, dal suo *entourage* e da una parte consistente di quanti si muovono al loro seguito», cfr. L. Minervini, *Il francese a Napoli* cit., p. 162; N. De Blasi, *Storia urbana e innovazioni lessicali a Napoli in epoca angioina (1266-1442)*, «California Italian Studies», 3.1 (2012), pp. 1-22; Id., *Storia linguistica di Napoli*, Carocci, Napoli, 2012.

¹³ F. Möhren (ed.), *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, HUP Heidelberg University Publishing, Heidelberg, 2016, p. 37: «Il latino risente dell'influenza del francese: esso presenta, accanto a costruzioni di frasi "francesi" difficili da riconoscere come tali con certezza assoluta, anche un lessico specialistico, ovvero parole francesi introdotte nel testo, come nel caso (eccezionale) di *blanc mangier*, nome di una pietanza "bianca" preparata con petto di pollo, farina di riso, latte di mandorle (e latte) [...] oppure gallicismi appena latinizzati (prestito per importazione lessematica), come *maslardus* "germano reale" [...] e probabilmente *civerium* [...] o anche prestiti semantici (per sostituzione lessematica), come *alba alliata* [...]. Grafie come *troita* "trota" [...] e *faisanum* "fagiano" [...] sono indicative di una consuetudine scrittoria francese [...]». Si veda inoltre W. Schweickard, *I gallicismi nel lessico culinario italiano*, in M. Castiglione, G. Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici, in Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca*. Atti del Convegno (Palermo - Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo, 2007, pp. 267-284.

la scelta della lingua latina e la presenza finalizzata del francese, caratterizzano il *Liber* evidenziandone la dimensione internazionale al pari di pochi altri testi¹⁴.

Ma nel *Liber de Coquina* troviamo anche diversi elementi linguistici che ci testimoniano di persistenze di lontana etimologia del tutto locale, come è facile comprendere nel caso degli strumenti e delle suppellettili di cucina¹⁵. Altrettanto registriamo nel caso di alcuni procedimenti culinari “di base” che hanno per protagonisti l'aceto o l'agresto, fondamentali per i gusti gastronomici del Medioevo. Nel *Liber* compaiono oltre venticinque preparazioni che prevedono l'impiego dell'aceto, nella gran parte dei casi attraverso formule quali «di stempera cum aceto, distempera totum de aqua mixta cum aceto», oppure, nei casi delle voci: *De salsa pro columbis* e *De Piperata* con il procedimento «panem assatum mollificatum cum aceto»¹⁶. Procedimento, quest'ultimo, ancora oggi in uso nella conservazione del pesce fritto a Gallipoli, Otranto ed in molte località di mare del Salento, con l'unica variante, in taluni casi, dell'aggiunta dello zafferano. Solo in un caso, alla voce *De scapeta piscium*, l'aceto viene associato al termine *ad scabetiam* e all'alimento pesce volendone intendere il procedimento di marinatura¹⁷. La persistenza e la specificità funzionale nell'uso del termine *ad scabetiam* rimanda proprio alla prassi culinaria della corte dell'imperatore Federico II, testimoniando una vitalità lessicale che, ben oltre i possibili influssi libreschi, fa pensare a una conoscenza pratica e a un utilizzo dell'espressione nella realtà quotidiana. Già Anna Martellotti aveva richiamato l'attenzione su un mandato dell'imperatore che ordinava a Riccardo di Pulcaro, camerario della Curia di Foggia, il 28 Marzo 1240: «ut Berardo coco curia nostre facias dari de beni piscibus de Lesina et aliis melioribus qui poterunt inveniri, ut de

¹⁴ J.L. Flandrin, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du Colloque de Nice (Nizza 15-17 octobre 1982), Belles Lettres, Paris, 1984, vol. 2. *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, pp. 75-91; J.L. Flandrin, C. Lambert (a cura di), *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Imprimerie nationale, Paris, 1998.

¹⁵ È il caso, ad esempio, di «sartagine vel patella», cioè della comune padella bassa e larga di ferro nero che ancora oggi nei dialetti dell'Italia meridionale del versante tirrenico viene comunemente chiamata “sartania”. Per il testo e i contenuti del *Liber* si fa riferimento all'edizione di M. Mulon, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval [Tractatus et Liber de coquina]*. Actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes (Tours, 1968), «Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques», Ministère de l'Éducation Nationale, Bibliothèque Nationale, Paris, 1971, vol. 1, *Les problèmes de l'alimentation*, pp. 369-435, il testo del *Liber de Coquina* è alle pp. 396-420.

¹⁶ M. Mulon, *Deux traités inédits* cit., p. 410.

¹⁷ Ivi, p. 413.

eis faciat askipeciam et gelatinam pro nobis, iuxta mandatum nostrum ad nos celeriter deferendas [...]»¹⁸.

L'ipotesi che il termine derivi da una costruzione paretimologica dotta derivante da *esca Apicii*, al di là delle diverse congetture formulate da tempo circa l'etimologia derivante da penetrazioni dalla Spagna o dalla Sicilia arabe, potrebbe invece trovare concretezza sulla base di alcune considerazioni. La prima delle quali è che proprio nella Francia altomedievale, precisamente nello *scriptorium* dell'abbazia di San Martino di Tours, durante il IX secolo, è stato elaborato il più antico testimone del *De re coquinaria*, oggi conservato presso la Biblioteca Apostolica Vaticana¹⁹.

Considerando il carattere pratico ed il latino essenziale della redazione, è verosimile immaginare che proprio nella Francia a cavallo dell'anno Mille, cuochi e pratici del settore, epigoni di Apicio, abbiano avuto modo di perpetuare alcune ricette, come nel caso dell'elaborata preparazione del *Garum*, attestata nei principali centri della costa provenzale – vedi la tradizionale salsa *Pissalat* di Nizza – e a Genova nel X secolo²⁰. Inoltre è da osservare che nel *De re coquinaria* l'impiego dell'aceto nel cucinare il pesce è ben distinto in base a due finalizzazioni. Innanzitutto rappresenta una tecnica di conservazione, *stricto sensu*, del pesce fritto: «eodem momento quo friguntur et levantur ab aceto calido perfunduntur»²¹. Inoltre (libri IX-X) l'impiego dell'aceto compare in decine di ricette di salse e condimenti, sempre associato a una moltitudine di altri ingredienti e spezie, al fine di accompagnare e arricchire i prodotti del mare. Di tutto questo secondo gruppo di preparazioni, nel corso dei secoli, si sono perse le tracce, mentre della prima tecnica, non solo se ne è conservata precisa memoria, ma dobbiamo dedurre che da espediente di conservazione è stata tramandata nel tempo perché modellatrice di un preciso gusto, e lo prova la persistente aderenza al trattamento del solo pesce fritto. Trattamento che troviamo nella coeva cucina catalana registrato nel *Llibre de Sent Sovi* la cui prima stesura è del 1324²². Ma

¹⁸ J.L.A. Huillard Breholles, *Historia diplomatica Friderici II*, Plon, Paris, 1852-1861, vol. V, p. 861.

¹⁹ Cfr. Ch. T. Schuch, *Apici Caeli de Re Coquinaria libri decem [...]*, Libreria academica Caroli Winter, Heidelberg, 1867; prima ediz. it. G. B. Baseggio, *Celio Apicio delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina [...]*, G. Antonelli, Venezia, 1852.

²⁰ J.B. Reboul, *La cuisinière Provençale*, P. Ruat, Marseille, 1897, p. 278; I. Li Vigni, P.A. Rossi, *Gola mater amatissima. Alimentazione e arte culinaria dall'età tardo classica a quella medievale*, De Ferrari & De Vega, Genova, 2005, pp. 170-174.

²¹ Apicio, *L'arte culinaria. Manuale di gastronomia classica*, a cura di G. Carazzali, Bompiani, Milano, 2004, (I ediz. 1990), libri I, IX, pp. 10-11.

²² *Llibre de Sent Sovi*, a cura di J. Santanach, Editorial Barcino, Barcelona, 2014.

anche più tardi, troviamo analoga tecnica e definizione nel *Llibre del Coc* attribuito al catalano Rupert o Robert de Nola, cuoco di re Ferrante d'Aragona, il cui manoscritto fu composto a Napoli alla fine del XV sec.: *escabeig a peix fregit*²³.

Che questa linea di “discendenza” sia posta su un piano culturale precipuamente latino e italico lo proverebbe l'assenza di un equivalente nel *De observatione ciborum epistula ad Theudericum regem francorum*, attribuito al medico bizantino Antimo (V-VI sec.). Un greco che, per diverse vicende politiche, dovette abbandonare Bisanzio per stabilirsi nella Ravenna dei Goti dopo il 489 d.C. e che, come membro di una delegazione diplomatica, soggiornò presso i Franchi del re Teoderico. L'*epistula* ricopre una significativa importanza in quanto unica opera di argomento medico-culinario nota in Europa per tutto il periodo che va dal VI all'XI secolo²⁴. Nell'*epistula* l'impiego dell'aceto è indeterminato, sporadico, spesso in associazione al miele per conferire gusto agrodolce alle preparazioni, e sempre con formule giustificative generiche quali: «acetum pro sapore in coctura mittatur», «acetum modicum mittatur pro sapore»²⁵.

Non compare alcuna associazione specifica al trattamento delle pietanze a base di pesce. La giustificazione più evidente è che l'opera rifletta la cultura greca d'Oriente della formazione dell'autore e, verosimilmente, la non conoscenza dell'opera di Apicio. Pertanto l'affermarsi, nel tempo, della locuzione “scapece”, “scabeccio”, potrebbe derivare da una trasmissione antonomastica, nel senso di *esca Apici = alla maniera del cibo di Apicio* e, quindi, ancorata non più a una semplice tecnica di trattamento dell'alimento pesce, ma a una precisa pietanza nella sua interezza, nella quale il trattamento di marinatura di viene caratterizzante. Proprio nel *Liber* questa ipotesi troverebbe ulteriore conferma.

3. Filologi e storici

Questi aspetti problematici non hanno ostacolato particolarmente il lavoro di filologi e linguisti, ma certamente quello degli storici. Nel 1996 Bruno Laurioux rilevava che, a fronte dell'infoltirsi dei ritrovamenti e delle

²³ Mestre Robert, *Llibre del Coc*, a cura di J. Santanach, Editorial Barcino, Barcelona, 2018, p. 423.

²⁴ M. Grant, *Anthimus, De observatione ciborum. On the Observance of Foods*, Prospect Books, Sheffield, 1996; P. Paolucci, *Profilo di una dietetica tardoantica. Saggio sull'Epistula Anthimi de observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 2002.

²⁵ *De Observatione Ciborum: Epistula ad Theudericum Regem Francorum*, a cura di V. Rose, B.G. Teubner, Leipzig, 1877, pp. 17-18.

edizioni di manoscritti di argomento culinario in Italia «i risultati registrati dai filologi sono poco sfruttati dagli storici e viceversa»²⁶.

Questa situazione è certamente cambiata nell'ultimo decennio soprattutto perché la ricerca storica ha saputo far emergere i caratteri di distinzione sociale presenti sempre più marcatamente nei ricettari ed in consimili tipologie testuali proprio a partire dal XIV secolo. Gabriella Piccinni è stata tra i primi studiosi a inquadrare il concetto di "cucina povera" dal punto di vista storiografico e il regime alimentare sul quale si era andata costruendo l'ideologia alimentare del privilegio²⁷. Alle classi aristocratiche spettano i cibi più raffinati, le spezie più rare, il pane bianco, la selvaggina di piuma e i frutti più diversi. Ai contadini sono destinati pane e polente di cereali minori, tagli di quinto quarto, pesce salato o affumicato, legumi e ortaggi con l'onnipresente impiego di aglio, cipolla, scalogno, porro e rape.

Diversi trattati di dietetica di questo periodo si ergono a difesa proprio del privilegio alimentare dei nobili, mentre si diffondono vere e proprie composizioni di satira anticontadina – a partire dai 285 versi del noto *Detto* di Matazone da Caligano della Biblioteca Ambrosiana di Milano (XIII sec.) – nelle quali proprio gli aspetti dell'alimentazione vengono utilizzati per demarcare la subalternità dei rustici²⁸. Ma si tratta di un contrasto solo apparente. La recente storiografia ha messo in risalto come proprio in questi secoli del pieno Medioevo i testi dei ricettari italiani, indirizzati alle classi alte, manifestino un evidente rapporto di osmosi con la cucina delle classi popolari; rapporto che non si interromperà nei secoli successivi²⁹.

²⁶ B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo. Un nuovo bilancio*, «Archivio Storico Italiano», 154, n. 1 (1996), pp. 33-58, p. 34. In questo bilancio, lo studioso, pur considerando plausibile l'origine italiana della raccolta contenuta nel ms. lat. 9328, miscelaneo conservato nella Biblioteca Nazionale di Parigi, confuta nettamente l'ipotesi della elaborazione del codice all'interno della corte angioina di Napoli. Ipotesi avanzata per primo da Francesco Novati agli inizi del Novecento, condivisa da Marianne Mulon e da gran parte degli studiosi che successivamente hanno analizzato il testo fino ai giorni nostri.

²⁷ G. Piccinni, *Note sull'alimentazione medievale*, «Studi Storici», 23, n. 3 (1982), pp. 603-615, 612-613; G. Nigro (a cura di), *Et coquatur ponendo ... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, (Catalogo della mostra, Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini), Ist. Datini, Prato, 1996.

²⁸ M. Montanari, *Immagine del contadino e codici di comportamento alimentare*, in A. Vasina, M. Montanari (a cura di), *Per Vito Fumagalli. Terra, uomini, istituzioni medievali*, Clueb, Bologna, 2000, pp. 199-213; G. Piccinni, *Satira anticontadina a Siena alla fine del Medioevo*, in M. De Gregorio (a cura di), *Dalla Congrega all'Accademia*, Accademia dei Rozzi, Siena, 2013, pp. 92-301; B. Andreolli, *Alimentazione contadina e satira del villano tra Medioevo ed Età moderna*, Baraldini, Finale Emilia, 2014, pp. 3-25; P. Camporesi, *Il pane selvaggio*, il Saggiatore, Milano, 2016, pp. 149-153.

²⁹ P. Bianchi, *Il lessico gastronomico in ricettari meridionali tra Seicento e Ottocento*, in E. Cresti (a cura di), *Prospettive nello studio del lessico italiano*. Atti del IX

Come vedremo anche il *Liber* ci offre testimonianza di questa relazione attraverso l'abbondanza di preparazioni vegetali, anche molto umili.

4. *Pro hospitio regio*

Le ricordate indicazioni su come trattare i diversi ingredienti e materie prime con riferimento a territori e a culture diverse – all'uso di Roma, della Lombardia, di Parma, di Genova dell'Inghilterra, della Francia, della Spagna, etc. – sono state interpretate prevalentemente in una prospettiva “esterna”; prospettiva che certamente trova solide motivazioni nel ritenere necessaria una “apertura” all'avvicinarsi alla tavola del re di aristocratici, dignitari, reali provenienti da tutta Europa e dall'Oriente.

È facile intuire, ad esempio, l'impegno delle cucine regie allorquando «ne venissero a lui [il sovrano angioino] ambasciatori dei Tartari e di Armenia i quali al 12 agosto [1302] furono ammessi col conte di Bari alla sua mensa»³⁰. Oppure quando il 31 settembre del 1302, in occasione del ritorno di Carlo di Valois dalla Sicilia, a tavola con Carlo II e i più stretti *familiares* regi, sedette la regina di Ungheria e numerosi dignitari³¹. Ma su questo aspetto proveremo ad analizzare il repertorio del *Liber* da una prospettiva “interna”. L'adozione di questo punto di vista si giustifica se teniamo presente le dimensioni funzionali, l'articolazione dei compiti attribuiti, il numero di persone gravitanti intorno all'*Hotel du Roi*, inteso come nucleo delle interazioni pubblico/private nella vita quotidiana della famiglia reale e nella politica di relazioni internazionali del re³².

Congresso della Società Internazionale di Linguistica e Filologia italiana (Firenze, 14-17 giugno 2006), FUP, Firenze, 2008, vol. I, pp. 123-127; M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 23-32; F. Ribani, *L'impronta contadina sull'alta cucina del basso Medioevo italiano*, «Storicamente», 15 (2019), pp. 1-23; Id., *Cibi rustici per palati raffinati. Culture contadine e tavole aristocratiche nel Medioevo italiano*, Centro Studi sull'alto Medioevo Italiano, Spoleto, 2021; M. Gianicovo, *Alla tavola del mercante. I consumi alimentari di Francesco Datini (1367-1401)*, Kinetes, Benevento, 2023.

³⁰ G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto al primo patrono S. Gennaro da Re Carlo secondo di Angiò decretato [...]*, Stamperia del Fibreno, Napoli, 1862, p. 92.

³¹ Ivi, p. 93.

³² Diversi sono gli elenchi di *familiares* di cui si è conservata memoria nei contenuti superstiti dei Registri della cancelleria regia; si veda ad esempio *I Registri della Cancelleria angioina ricostruiti da Riccardo Filangieri con la collaborazione degli Archivisti napoletani*, Napoli 1963-2010 (Testi e documenti di Storia napoletana, 1-50), (= RCA) vol. XVI, pp. 94-95, 156 e vol. XVII, pp. 113-125.

La Corte, come oggetto storico, per lungo tempo non ha riscosso evidente interesse da parte degli studiosi. Se non dalla fine del Novecento e anche grazie all'apporto della sociologia di Norbert Elias, almeno capace di suscitare un vivace dibattito sull'argomento, con accenti anche molto critici nei suoi riguardi³³.

Questa rinnovata influenza dell'antropologia culturale, volta a esplorare l'universo simbolico degli istituti di antico regime, ha alimentato l'interesse per la corte in quanto spazio culturale in sé, dotato di una sua identità autonoma e in grado di esprimere autorappresentazione. In tal senso l'affermarsi di cerimoniali e di regole di etichetta, come la promozione di opere artistiche e letterarie, da intendersi non più come semplici fondali per gli eventi politici, ma essi stessi elementi organici alla multiforme azione politica delle dinastie regnanti, ha fatto concentrare, via via, l'attenzione degli studiosi anche sul funzionamento della Corte domestica. Ma bisognerà arrivare al XVI secolo per rintracciare una trattazione che testimoni la precisa volontà programmatico-esplicativa di affrontare il tema del modello organizzativo di una Corte domestica.

Il primo esempio compiuto è il trattato di Francesco Priscianese: *Del Governo della Corte di un Signore in Roma, dove si ragiona di tutto quello che al signore et a' suoi cortigiani si appartiene di fare*, stampato a Roma nel 1543³⁴. L'opera, configurata sul modello del Maestro di Casa di una corte cardinalizia, si basa su una visione "dall'interno", considerato che dal 1537 il Priscianese era stato familiare del cardinale Niccolò Ridolfi, nipote per via materna di Lorenzo il Magnifico³⁵. Negli stessi anni Baldassarre Castiglione andava componendo il suo famoso trattato che codificava il profilo del perfetto accolito "di Palazzo": il *Cortegiano*³⁶. L'organizzazione della corte domestica voluta da Carlo I d'Angiò è da inserire, però, all'interno dei modelli organizzativi francesi coerenti con la sua più generale azione di riassetto della struttura amministrativa del regno³⁷. Nel ristretto ambito di studiosi

³³ C. Mozzarelli, *La corte nella storiografia italiana dell'Ottocento*, in C. Mozzarelli, G. Olmi (a cura di), *La corte nella cultura e nella storiografia. Immagini e posizioni tra Otto e Novecento*, Bulzoni, Roma, 1983, pp. 65-93; J. Duindam, *Norbert Elias e la corte d'età moderna*, «Storica», 6 (2006), pp. 7-30.

³⁴ Per l'attribuzione a Cola di Benvenuto si rimanda a M. Vanhaelen, "Cose di Platone fatte Toscane". *Two vernacular translations of Plato printed by F.P.*, «Modern language Review», 107 (2012), pp. 1102-1120.

³⁵ G. Fragnito, *La trattatistica cinque e seicentesca sulla corte cardinalizia: "il vero ritratto d'una bellissima e ben governata corte"*, «Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento», 17 (1991), pp. 135-185.

³⁶ Baldassar Castiglione, *Il libro del Cortegiano*, a cura di G. Carnazzi, introduzione di Salvatore Battaglia, Rizzoli, Milano, 1987.

³⁷ L. Catalioto, *Regno di Sicilia e Contea di Provenza sotto Carlo d'Angiò. Innovazione, tradizione e punti di contatto fra le due amministrazioni: gli organi periferici di governo*, «Ricerche storiche», 3 (1994), pp. 531-550, ivi pp. 534-535.

francesi che hanno avuto la possibilità di consultare i *Registri Angioini* prima della loro distruzione a causa dei noti eventi bellici del secondo conflitto mondiale, Paul Durrieu è il primo che si è dedicato, per inciso, anche alla ricostruzione dell'*Hotel du Roi*, sebbene limitatamente all'età di Carlo I, durante la quale la composizione della cerchia dei *familiars* rimase esclusivamente francese³⁸.

Fanno parte dell'*hospicium* del re quattro categorie: i cavalieri, i chierici, i valletti, i domestici. Per quanto la loro condizione personale sia notevolmente differenziata, tutti hanno ricevuto il titolo a vita di *familiier du roi*, assoggettandosi alle stesse formalità per essere ammessi all'*Hotel*. In conformità con il modello dell'*Hotel* del re di Francia, l'organizzazione interna a Napoli era articolata in sei uffici sotto il controllo amministrativo del Siniscalco, oggi definibile come responsabile del personale. Cinque servizi ordinari: la panetteria, la cucina, la mascalcia, il servizio di cantiniere e coppiere, la frutteria, e un servizio speciale per le camere dei sovrani. Sull'articolazione, il funzionamento e i consumi di questi servizi è il caso di rimandare ai saggi di Maria Castellano nonché ai lavori di François Bérenger per l'età di Carlo II³⁹. Ciò che interessa evidenziare in questa sede sono alcune considerazioni di Durrieu circa la convivenza di tutto questo personale e l'evoluzione nel tempo della sua composizione e prassi linguistica.

Almeno ai tempi di Carlo I, il Siniscalco con i suoi collaboratori e tutti i *familiars* pranzavano usualmente *in curia*, mentre tutti gli altri dipendenti di condizione inferiore, quali gli addetti ai servizi generali, i servitori, i mezzi valletti, i facchini, i garzoni dei palafrenieri, i

³⁸ P. Durrieu, *Les archives angevines de Naples. Etudes sur les Registres du Roi Charles I^{er} (1265-1285)*, Thorin, Paris, 1886-1887, vol. I, pp. 120 e sgg.: «La composition de l'Hôtel reste donc, sous le règne de Charles I^{er}, exclusivement française, et c'est à peine si l'on y rencontre quelques Italiens parmi les chevaliers et les clercs [...] On voit encore cette faveur servir d'instrument politique. Plus d'une fois Charles I^{er} s'enservit pour gagner des personages italiens influents, étrangers au royaume: cardinaux, dignitaires de la cour pontificale, chevaliers appartenant aux premières familles de Rome, Florence ou Venise, etc. Dans ce cas, le titre de familier était presque toujours honorifique et n'entraînait pas de service réel à l'Hôtel».

³⁹ M. Castellano, *Dalle cucine alla tavola del re*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 47, 1, (2007), pp. 15-55; F. Bérenger, *Mesurer la consommation de l'Hôtel du roi Charles II*, in *Mesure et histoire médiévale*, XLIII^e Congrès de la Société des Historiens Médiévistes de l'Enseignement Supérieur Public, SHMESP (Tours, 31 mai-2 juin 2012), Éditions de la Sorbonne, Paris, 2013, pp. 325-332; si veda anche A. Venturini, *Sur le fragment de registre-journal de l'Hôtel de Charles II (7 juillet-31 août 1289) conservé à Marseille*, in I. Bonnot (a cura di), *Marseille et ses rois de Naples. La diagonale angevin (1265-1382)*, (Catalogue de l'exposition), Archives municipales de Marseille, Edisud, Aix-en-Provence, 1988, pp. 82-83.

vetturini e i carrettieri, i piccoli artigiani, oltre che il personale temporaneo o “di giornata”, pranzavano nel *tinellum* allestito appositamente⁴⁰.

Risulta non facile quantificare le persone che mangiavano stabilmente, in una giornata ordinaria, all'interno dell'*Hotel*, a parte la Corte e gli ospiti. Durrieu per il periodo marzo-aprile 1278 elaborò, per tipologia di servizio e per unità impiegate, i seguenti dati:

CAMERA		
	n°	Tipologia
VALLETTI	2	Ciambellani
	2	Valetti di camera
	4	Uscieri del re
	1	Usciere della regina
	1	Sarto della camera del re
	1	Sarto della camera della regina
	1	Pellicciaio
	1	Barbiere
	3	<i>Sommeliers</i> della camera del re
	8	<i>Sommeliers</i> della camera della regina e delle principesse
	2	Fabbricante di maglie metalliche
	1	Armiere
	1	Fabbricante di spade
	1	Maestro d'armi
	1	Lavandaia
	14	Portieri
DOMESTICI	5	Domestici di camera di cui 2 per il Principe di Salerno

PANETTERIA (dispensa del pane)		
	n°	Tipologia
CHIERICI	1	Chierico per la panetteria e per la coperia
VALLETTI	3	Panettieri
	3	o 4 valletti addetti alla panetteria
	8	<i>Sommeliers</i> per la panetteria del re e della regina
DOMESTICI	6	Porta ceste della panetteria

⁴⁰ P. Durrieu, *Les archives angevines de Naples* cit., pp.119 e sgg.

COPPERIA (servizio di somministrazione del vino)		
	n°	Tipologia
CHIERICI		Chierico già citato per la panetteria
VALLETTI	3	Coppiere del re
	1	Coppiere della regina
	1	Bottigliere
	7	<i>Sommeliers</i> della copperia
DOMESTICI	1	Depositario delle coppe
	2	Aiuto coppiere
	7	Depositario delle botti
	5	Portatori di caraffe

FRUTTERIA (dispensa dei vegetali)		
	n°	Tipologia
VALLETTI	4	Fruttieri
	5	<i>Sommeliers</i> della Frutteria
DOMESTICI	6	Aiuti della Frutteria
CHIERICI	3	Cappellani
VALLETTI	2	<i>Sommeliers</i> della cappella del re
	1	<i>Sommelier</i> della cappella della regina

CUCINA		
	n°	Tipologia
CHIERICI	1	Chierico della cucina
VALLETTI	6	Cuochi del re
	1	Cuoco della regina
	1	Cuoco del Principe di Salerno
	1	Ortolano
	1	Macellaio
	2	Addetto ai polli
	2	Cuochi salsiere
	1	Cuoco salsiere della regina
	6	Aiuti di cucina
	1	Portiere della cucina
	1	Usciere della cucina
	5	<i>Sommeliers</i> della cucina
	4	<i>Sommeliers</i> di salse e condimenti
	2	<i>Sommeliers</i> della tavola del re della regina
DOMESTICI	7	Cuochi rosticciere della cucina della regina
	5	Paggi della cucina della regina
	5	Cuochi rosticcieri della cucina del re
	6	Paggi della cucina del re
	18	Cuochi rosticcieri del tinello
	8	Paggi del tinello

MARESCALLIA		
	n°	Tipologia
CHIERICO	1	Chierico della marescallia
VALLETTI	3	Scudieri della marescallia
	3	Maniscalchi
	2	Furieri
	3	Guardiani dei muli
	1	Guardia dei muli della regina
	12	Mulattieri del re
	13	Mulattieri della regina
	7	Mulattieri del Tesoro
DOMESTICI	3	Valletti dei Palafrenieri della regina
	2	Valletti del carro della regina
	1	Valletto del Palafreniere del Principe di Salerno
	6	Valletti del Palafreniere del re
	8	Ragazzi degli Scudieri del re
	3	Paggi degli Scudieri del re
	8	Ragazzi degli Scudieri del Tinello
	2	Paggi della fucina
	4	Mulattieri del Tinello
	2	Mulattieri della cappella
	7	Valletti della fureria

A questo personale bisogna aggiungere il chierico medico e il chierico chirurgo, tra i valletti il menestrello e lo speziere, un valletto e due ragazzi addetti ai sigilli, un pergamenaiolo, un valletto e quattro ragazzi addetti alle carte (per gli archivi), oltre che un numero non meglio precisabile e variabile giorno per giorno, di altro personale locale presente per le mansioni più umili⁴¹. Si tratta di oltre 350 persone che spesso lavoravano a stretto contatto, ma che soprattutto mangiavano insieme, pur se in ambienti separati. Questa situazione di compresenza di usi linguistici e consuetudinari diversi ci permette di meglio comprendere perché «Les greffiers de l'Hôtel furent astreints à tenir leur comptes à la fois en français et en latin», pur utilizzando per pesi e misure il sistema corrente del Regno di Sicilia⁴². Lo stesso Durrieu fa notare che dopo la

⁴¹ O. Redon, *Les métiers de cuisinier*, in *Ceti, modelli, comportamenti nella società medievale (secoli XIII - metà XI)*. Atti del XVII Convegno internazionale di studi del Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte (Pistoia, 16-19 maggio 1999), Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 2001, pp. 273-290.

⁴² P. Durrieu, *Les archives angevines de Naples* cit., p.133; B. Laurieux, *Le latin de la cuisine*, in M. Gouillet, M. Parisse, (a cura di), *Les historiens et le latin médiéval*, (Histoire ancienne et médiévale, 63), Publications de la Sorbonne, Paris,

morte di Carlo I si verificarono diversi cambiamenti e «Le plus importante de ces modification est l'abandon complet de la langue française»⁴³. Tanto che mezzo secolo dopo, negli anni di re Roberto, i rapporti quantitativi tra le nazionalità dei *familiares* e del personale risultano completamente ribaltati a favore dei regnicoli italiani, annoverando peraltro presenze tra i *familiares* come quelle di Petrarca e Giotto⁴⁴.

L'impronta del *Liber* riconducibile alla natura di "prontuario" potrebbe derivare allora dalla necessità di far fronte ai bisogni di tre livelli di cucina: la tavola dei sovrani, quella della curia e il tinello, ognuno con le sue notevoli difficoltà organizzative, di approvvigionamento e di gusto. Aspetti che ci fanno propendere per la destinazione privilegiata del prontuario rivolta agli operatori stessi di cucina. Così come è provato per i registri di contabilità dell'*Hotel*, redatti sia in francese che in latino, pur avendo quasi sempre anche una minuta in italiano⁴⁵, anche la scelta del latino per la redazione del *Liber* potrebbe rispondere al carattere di prontuario aperto all'uso di operatori diversi per cultura e lingua⁴⁶. Conseguentemente l'ambiente nel quale si può ipotizzare il luogo di composizione del testo potrebbe essere lo stesso *Hotel du Roi*, all'interno del quale sappiamo essere svolta quotidianamente una intensa attività scrittoria, sia prescrittiva che contabile.

5. Caratteri delle preparazioni e culture diverse

Il gusto dell'esotico è quello che qualifica in maniera caratterizzante la tavola dell'aristocrazia durante il Medioevo. Cassiodoro, già nel VI sec. d.C., sottolinea che solo il comune cittadino si accontenta

2001, pp. 259-277; B. Laurieux, *Il n'est de bon beccu'a Paris. La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge*, in C. Gauvard, J.-L. Robert (a cura di), *Être Parisienne*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2004, pp. 209-229.

⁴³ P. Durrieu, *Les archives angevines de Naples* cit., p. 135.

⁴⁴ D. Canfora, *Francesco Petrarca a Napoli*, in M. Cataudella (a cura di), *Petrarca e Napoli*. Atti del convegno (Napoli, 8-11 dicembre 2004), Istituti editoriali e poligrafici internazionali, Pisa-Roma, 2006, pp. 11-24; P. Leone de Castris, *Giotto a Napoli*, Electa Napoli, Napoli, 2007.

⁴⁵ P. Durrieu, *Les archives angevines de Naples* cit., p.134-135.

⁴⁶ S. Lubello, *La tradizione del Liber de coquina: dal volgare al latino al volgare?*, in S. Lubello (a cura di), *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII-XVI*, Studio, Archivio e Lessico dei volgarizzamenti italiani. Atti del Convegno internazionale di studio (Salerno, 24-25 novembre 2010), Editions de linguistique et philologie, Strasbourg, 2011, pp. 187-200; S. Pregnolato, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, «Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», VIII, (2019), pp. 219-323.

di mangiare ciò che offre il proprio territorio, mentre alla tavola del principe deve essere servito ogni cibo, anche il più raro e che l'imbandigione deve suscitare meraviglia solo a vederla⁴⁷. Questa diversità, la rarità di cibi e ingredienti, la loro remota origine geografica, la difficoltà e l'alto costo del loro reperimento, sono il fondamento stesso della preminenza sociale e insieme esaltano l'appartenenza al ceto privilegiato. Tuttavia, pur essendo destinato a un ambiente aristocratico per antonomasia, quello di una corte regia, il *Liber de Coquina* dà inizio alla sua trattazione cominciando dalla materia prima più umile.

Questa apparente contraddizione si spiega con quello che apparirà il tratto più caratteristico della cultura della cucina italiana. Una cultura che si arricchisce delle diversità in senso geografico, ma che si valorizza anche attraverso la condivisione dei saperi delle diverse realtà sociali: aristocratica, contadina, borghese che siano⁴⁸. Il *Liber de Coquina* non sfugge a queste peculiarità. La trattazione, infatti, comincia proprio con una lunga teoria di preparazioni a base di verdure: «Incipit liber de coquina ubi diversitates ciborum docentur. Et primo de caulis albis» e, come caso emblematico, presenta due ricette per le «fabas fractas», che altro non sono che l'antico e popolare *macco* di fave, cioè quella polenta di fave schiacciate che tanta letteratura ci testimonia essere risorsa dell'alimentazione contadina medievale, diretta discendente dell'*Olus molle*, cioè delle puree vegetali di apiciana memoria⁴⁹.

Si comincia dai cavoli, si passa agli spinaci, quindi ai legumi, ceci, piselli, fave e lenticchie fino a fagioli e finocchi. Nell'ideologia alimentare del Medioevo, come definita da Massimo Montanari, tutti questi cibi appartengono alla mensa dei contadini⁵⁰. Come nobilitarli, come renderli degni del palato di principi e re? Come «cucinare cavoli verdi secondo l'uso imperiale»? O prepararli «delicati per uso dei signori»? Come farne consumo senza creare ambiguità semantiche, rimarcando e celebrando, nonostante il loro impiego, la gerarchia sociale che la cultura culinaria imponeva alla tavola dei signori?

⁴⁷ F. Cardini, *Cassiodoro il Grande. Roma, i barbari e il monachesimo*, Jaca Book, Milano, 2009.

⁴⁸ M. Montanari, *Tra lardo e olio: i grassi e l'olio nell'alimentazione contadina e signorile dell'alto medioevo*, in A. Brugnoli, G. M. Varanini (a cura di), *Olivi e oli nel Medioevo italiano*, Clueb, Bologna, 2005, pp. 369-386; M. Montanari, *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari, 2012, pp. 183-193 e 217-237; F. Ribani, *L'impronta contadina* cit., pp. 4-5.

⁴⁹ A. Martellotti, *I ricettari di Federico II* cit., p. 201; M. Mulon, *Deux traités inédits* cit., p. 401.

⁵⁰ Dante Alighieri, *La divina commedia*, a cura di E. Malato, Salerno Editrice, Roma, 2021, vol.1, p. 52.

Accostamenti, modalità di utilizzo e trattamento di queste materie prime, riabilitano immediatamente le vivande vegetali descritte dal *Liber*, rendendole degne del livello sociale di destinazione. È così che il prodotto povero viene ingentilito e reso adatto o addirittura partecipe della dimensione simbolica cui afferisce la gastronomia del ceto dominante. I cavoli preparati col bianco d'uovo e finocchio diventano contorno alle carni, ideale per «uso dei signori». Le fave novelle fatte cuocere con latte di pecora o mandorle tritate sono servite con uova sbattute e poste nella stessa scodella in cui sono servite carni salate, tagliate minutamente o, al loro posto, con pezzetti di lardo. Mentre puree di ceci, fave, lenticchie, ottenute dalla bollitura insieme a pezzi di maiale, condite o soffritte nel lardo, più spesso che nell'olio d'oliva, o con formaggio stagionato grattugiato, diventano raffinate creme, anch'esse d'accompagnamento a carni o anche consumate da sole, rese sode dall'impiego di uova, castagne lesse o più spesso da un trito di mandorle. Siamo lontanissimi dalle brodose minestre dei rustici!

Un altro passaggio obbligato per la nobilitazione di queste materie prime è il ricorso abbondante all'impiego di spezie, prodotto prezioso, costoso e difficilmente reperibile. Una volta speziato ogni cibo è degno della mensa di un signore. Come le lenticchie cotte con olio e zafferano, private del tegumento e mescolate a uova sbattute insieme a formaggio. Come i piselli, lessati, ridotti in purea e mescolati a lardo sciolto, lasciate raffreddare fino l'agglutinamento e serviti a mo' di budino ai commensali. Legumi e verdure sono cibo dei nobili nei giorni di digiuno imposti dal calendario liturgico. Sono però sempre ingentiliti dall'impiego di spezie e condimenti ricercati: un trito di aneto, maggiorana, zafferano e cannella, un condimento con olio di oliva o brodo di pollo.

Le spezie, appannaggio di pochi, conserveranno per secoli una duplice valenza: alto valore simbolico quale indicatore di *status* e potente marcatore organolettico⁵¹. Come non ricordare che Dante, nell'*Inferno*, pur ironizzando sulla parsimonia dei senesi, fa menzione di un tal Niccolò dei Salimbeni, noto mercante del tempo a capo della cosiddetta "Brigata spendereccia", ai suoi occhi meritevole di salvezza per aver introdotto a Siena l'uso dei chiodi di garofano nelle pratiche di cucina (Canto XXIX, 127-129)⁵².

Anche al brodo, preparazione semplice e ampiamente diffusa, il *Liber* dedica un'intera sezione che descrive la sua preparazione con diverse ricette nazionali, sempre però con l'impiego di carni. Anche in

⁵¹ P. Freedman, *Il gusto delle spezie nel medioevo*, il Mulino, Bologna, 2009; F. Antinucci, *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso*, Laterza, Roma-Bari, 2014; C. Hildebrand, *La grammatica delle spezie*, Gribaudo, Milano, 2018.

⁵² R. Giangioia, *A convito con Dante. La cucina della Divina Commedia*, Il Leone Verde, Torino, 2020.

questo caso viene affinata sia dall'impiego abbondante di spezie, anche molto rare, sia dalla complessità della elaborazione. Più che di brodi, come potremmo immaginarli oggi, si doveva trattare di veri e propri ristretti e condensati gelatinosi. C'è il brodo *alla provenzale*, molto simile alla preparazione del brodo *alla spagnola*, realizzato con quarti di pollo fatti prima soffriggere con lardo e cipolla, poi fatti bollire insieme ai fegatini, preliminarmente conciati con maggiorana, prezzemolo, menta, zafferano.

I fegatini cotti vengono estratti dal brodo e trituriati insieme a miele, zenzero, chiodi di garofano, noci moscate, sommacco, cardamomo e galanga, mescolati con tuorli d'uova e stemperati con l'acqua del brodo, fatti cuocere separatamente e serviti in accompagnamento al brodo⁵³. Il brodo *alla tedesca* prevedeva, invece, l'impiego di capponi e galline grasse, fatte lessare a lungo anche in questo caso con diversi aromi, e condito con zafferano. Mentre il brodo *alla francese* era in realtà un concentrato del grasso ottenuto dalla lunga bollitura di galline, servito su fette di pane abbrustolito, intrise nella parte liquida del brodo rimasto, e cosparse di una salsa ottenuta con un trito di mandorle, aglio e copiose spezie⁵⁴.

Alla categoria dei brodi appartiene anche la *limonia*. La sua preparazione è caratterizzata dall'impiego di succo di limoni o di arance amare. Si tratta di un brodo molto ristretto di pollo e cipolle cui si aggiunge, dopo lunga cottura, trito di mandorle, tuorli d'uovo e, al momento di servire, succo di limone o di cetrangolo, cioè di arancia amara⁵⁵.

Sedici capitoli sono dedicati alla preparazione delle carni e di salse di condimento. È questa la sezione del *Liber* in cui si disvela più chiaramente l'atmosfera aristocratica della corte. Polli, volatili, maiale, vitello, ma soprattutto selvaggina, fagiani, cinghiali, lepri, le cui carni devono essere prima lessate, per attutirne evidentemente il forte odore, poi fritte nel lardo e nella cipolla, oppure arrostate, ma sempre dopo averle accuratamente lardellate, passate nel vino e cosparse generosamente di spezie. La delicatezza delle carni dei volatili esige una protezione dalla violenza del calore in cottura, specialmente quella che prevede l'uso del forno.

Per questa ragione viene sempre prescritta la realizzazione di una sfoglia di pasta, il cosiddetto *copum*, un impasto di acqua e farina da cui si ricava un contenitore modellato come la tegola di un tetto, all'interno della quale vengono poste le carni smembrate o intere dei volatili, se crude, preliminarmente conciate con spezie, lardo a pezzetti e poca

⁵³ Mulon, *Deux traités inédits* cit., p. 401.

⁵⁴ Ivi, p. 404.

⁵⁵ Ivi, p. 402.

acqua fredda. Il contenitore viene quindi chiuso e infornato direttamente o in un recipiente di creta. Lo stesso sistema si usa per i fagiani o per altri uccelli selvatici, con la differenza che prima di inserirli nel *copum*, queste carni devono essere lessate, quindi lardellate e poi inserite nella sfoglia di pasta. Quest'ultima deve recare sulla sommità un foro attraverso il quale, a metà cottura, è possibile inserire succo di arance amare o di limone o acqua di rose o agresto, un succo di uva acerba⁵⁶.

Simile trattamento è previsto anche per altri animali selvatici come il capriolo o il cinghiale, e volendo anche per la carne vaccina e dei maiali. Ma il *copum*, un accorgimento tecnico che ancora oggi viene utilizzato quando cuociamo i cibi "in crosta", è finalizzato a interporre una "superficie di sacrificio" tra la preparazione e la fonte di calore a scopo protettivo. Sulle tavole dei signori diventa un espediente per stupire i commensali di un banchetto raffinato. Ed ecco che il superfluo del lusso, obbligatorio nella cucina di un sovrano, riemerge nonostante il tono generale di un trattato molto tecnico e puntuale, nelle istruzioni dettate per la realizzazione del "pasticcio o coppo di uccelli vivi":

Per prima cosa forma un coppo di pasta e riempilo di crusca. Copertolo mettilo a cuocere. Quando sarà cotto e raffreddato pratica un foro nella parte di sotto, svuotalo della crusca al suo interno quindi introduci foglie di alberi e diversi uccellini vivi. Chiudi il foro che hai fatto con del pane facendo attenzione a praticare dei forellini nel coppo affinché gli uccellini non abbiano a soffocare per la mancanza d'aria. Poi imbandisci il detto pasticcio al cospetto di alcuni signori se vuoi gabbarli per gioco e quando essi apriranno il pasticcio, gli uccelli dei quali si è detto voleranno via⁵⁷.

La cottura in umido è invece suggerita per la lepre e il coniglio, prima arrostiti quindi bolliti in una mistura di acqua e salsa, quest'ultima ottenuta tritutando insieme i fegatini arrostiti, con spezie, di cui risulti prevalente il pepe, e mescolati con vino e cipolle fritte con grasso. Questo è il *civerium* o *civiero*, dal francese *civet*, una sorta di cottura in salmi, ma senza il passaggio della marinatura in vino⁵⁸. Salse e condimenti ottenuti anche con l'impiego di frutta secca, sono utilizzati più che per esaltare il sapore delle carni, per scongiurare la secchezza provocata dalla cottura di cui evidentemente risultava molto difficile controllare intensità e temperatura, e il conseguente induri-

⁵⁶ Ibidem.

⁵⁷ E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino, 1992, p. 29 (ed. orig. Il Polifilo, Milano, 1966).

⁵⁸ Mulon, *Deux traités inédits* cit., p. 427.

mento, come pure per attutire l'odore della selvaggina. Il cinghiale in particolare deve essere a lungo bollito e servito con una salsa ottenuta tritando pepe, cannella, chiodi di garofano e zenzero mescolati, servendosi di acqua e aceto e pane tostato a sua volta intriso di aceto.

L'acqua impedisce all'aceto di prevalere. Si aggiungono alla miscela cipolle rosolate nel lardo e il tutto viene fatto bollire e ridurre fino ad ottenere una salsa che ricoprirà i pezzi di cinghiale bollito. La salsa di accompagnamento alla carne di pollo viene, invece, ottenuta stemperando nel brodo risultante dalla bollitura del pollo stesso, un soffritto di cipolle e lardo, cui vengono aggiunti prugne crude, uva passa, mandorle pelate, datteri e zucchero⁵⁹.

Vi è poi «il sapore per polli detto mostarda», un condimento che si ottiene con l'aggiunta di mosto a mezza cottura dei tranci di pollo preventivamente soffritti con lardo e cipolla. Una volta terminata la cottura i pezzi di pollo vengono serviti con un uovo rotto su ogni pezzo, cosparsi di zafferano e del condimento di cottura. L'autore del *Liber* descrive nel dettaglio come ottenere il *mustum ardens*, proprio alla fine della trattazione. Bisogna far cuocere e ridurre a un terzo il mosto fresco e aggiungervi dei semi di senape, quindi riporre la riduzione in un barile dove si potrà conservare fino a quattro mesi⁶⁰.

Salsa verde e agliata sono poi le salse più versatili, adatte alle carni quanto a «pesci di difficile digestione, come merluzzi e altri». La prima si ottiene con prezzemolo, sommacco (*Rhus coriaria*), cardamomo, noce moscata, pepe, chiodi di garofano e zenzero, tutti trituriati insieme in un mortaio insieme a mollica di pane, e mescolati con aceto. La seconda è invece in prevalenza costituita da aglio con l'aggiunta di mandorle e zenzero, anche in questo caso tritati e mescolati con brodo magro⁶¹.

Il pesce abbondava sulla mensa dei sovrani angioini: pasticcio di trote, orate lesse, aringhe in brodetto e ancora polpi, triglie, calamari seppie e gamberi. Il pasticcio di trota è in realtà quella che noi definiremmo una trota in cartoccio. Desquamato e privato delle interiora, il pesce viene condito con olio di oliva e avvolto in una sfoglia rettangolare di pasta spessa arrotolata alle due estremità "a modo di barchetta" e con due buchi in testa e in coda. Dopo la cottura veniva versata all'interno, attraverso i fori praticati in precedenza, acqua di rose e succo di arance amare o succo di limoni. L'orata è invece fatta bollire prima in acqua, quindi la cottura viene terminata in una miscela di vino in cui sono state fatte cuocere scorze di arancia e cannella⁶². Le

⁵⁹ Ivi, p. 403.

⁶⁰ Ivi, p. 430.

⁶¹ Ivi, p. 410.

⁶² Ivi, p. 414.

aringhe e le sarde sono ideali per le zuppe, bollite in vino greco con pepe, zafferano e zucchero con l'aggiunta di un po' di olio. Anche le triglie, i polpi, i calamari, le seppie possono essere cucinati in umido. Prima però bisogna soffriggerli con la cipolla quindi aggiungervi acqua e continuare la cottura. Verso la fine anche la maggiorana, il rosmarino, il prezzemolo, rassodando il brodo di cottura con mandorle, noccioline e noci pestate.

L'agrodolce è assicurato alla fine da succo d'arance e zucchero. L'agrodolce si alterna all'acidità dei condimenti ricavati dal succo di arance o di uva acerba, come nella preparazione della seppia, lessata e poi frita e poi condita con salsa verde o succo di arance amare, o come nella preparazione dei gamberi, la cui carne impone la bollitura e il condimento di agresto o aceto.

Una preparazione insolita è poi quella delle *salsicce di pesce*. Una pietanza ottenuta ammassando e schiacciando in un panno di lino la polpa di pesci bolliti e deliscati. Ottenuta la privazione dei liquidi con questo procedimento, la polpa viene modellata a mo' di anello o salsiccia o disco piatto, quindi frita nell'olio bollente. Una preparazione, quest'ultima, che a ogni evidenza appare memore di quelle "polpette di mare" di cui Apicio scrive nel *Libro II*⁶³.

Il *Liber* si chiude con una ricetta di lasagne particolarmente scenografica e con i consigli per ottenere la salsa di mostarda. Questa è la lasagna da imbandire «al cospetto del signore in gran pompa», in grado di stupirlo e celebrarne lo *status* per la sua ricchezza spettacolare. Contiene in ogni strato uova fritte o lessate o strapazzate, e ravioli interi o spezzati, formaggio grasso grattato o tagliato, abbondanza di spezie per ogni strato. In cima, modellati con impasti di farina, un serpente che combatte con una colomba. Il tutto incorniciato ai bordi da una fila di salsicce⁶⁴. Non si tratta soltanto di una versione più ricca per l'abbondanza della farcitura degli strati, ma di una composizione artisticamente ricercata. Degna chiusura di un repertorio pratico di corte che, in ogni caso, nonostante la sua specialità, tradisce ancora il suo legame con i *regimina sanitatis* più antichi quando consiglia di introdurre oro in ogni pietanza come panacea di ogni male.

Uova e farina compaiono come ingredienti base in cinque ricette. La *gratonea* è una ricetta che ancora una volta rende chiaro il debito della cucina europea verso gli usi gastronomici diffusi nel bacino mediterraneo nei secoli medievali. Si tratta di una pietanza antesignana della preparazione oggi nota come "crema catalana" e preparata come dolce "al cucchiaio". Uova sbattute e latte di pecora mescolati insieme vengono versati, attraverso i fori di un mestolo, in una padella rovente dove

⁶³ Apicio, *L'arte culinaria. Manuale di gastronomia classica* cit., libro II, p. 25.

⁶⁴ Mulon, *Deux traités inédits* cit., p. 419.

in precedenza è stato fatto sciogliere del lardo. Una volta consolidatosi il composto viene servito ricoperto di zucchero. Ma è presente anche la *gratonea hispanica* nella quale al composto precedentemente descritto bisogna aggiungere dell'albume d'uovo cotto e ridotto a dadini⁶⁵.

Dall'insieme delle preparazioni emerge, in nuce, quello che è stato definito «carattere nazionale» della cucina italiana, per aver trovato proprio durante il Medioevo la capacità di integrare diversi livelli di tradizione culinaria e componenti di diversi regimi alimentari e che si affermerà in età moderna⁶⁶. Questa peculiarità tutta italiana è ben rispecchiata a livello letterario oltre che nel noto trattato del bolognese Pietro de' Crescenzi, *Ruralium Commodorum libri XII*, unica opera di argomento agronomico nel Medioevo europeo, nei successivi componenti del modenese Giacomo Castelvetro, del 1614⁶⁷ e del medico aquilano Salvatore Massonio, del 1627⁶⁸, nei quali ortaggi e insalate sono protagonisti di un vero e proprio panegirico.

6. Le risorse del territorio e gli alimenti del Liber

Da tempo diversi studiosi hanno posto l'accento sullo speciale rapporto instauratosi nei secoli tra Napoli, città murata, e il suo circondario, sia per l'organizzazione demica, sia per l'articolazione degli ordinamenti colturali e zootecnici⁶⁹. Il primo documento che ci resti-

⁶⁵ Ivi, p. 411.

⁶⁶ A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999, pp. 15-22 e in particolare 44: «Nel contesto gastronomico europeo la cucina italiana si segnala fin dal Medioevo per la ricchezza d'impiego dei prodotti dell'orto: non solo le verdure [...] ma le erbe odorose, che regolarmente si affiancano alle preziose spezie: maggiorana e menta, i due profumi caratteristici della cucina italiana medievale e rinascimentale [...] Anche funghi e tartufi compaiono nei ricettari italiani con una "naturalità" altrove sconosciuta, segno – ancora – di una profonda condivisione di saperi fra il modo contadino e quello cittadino-nobiliare».

⁶⁷ G. Castelvetro, *Breve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, a cura di E. Faccioli, Arcari Edizioni, Mantova, 1988.

⁶⁸ S. Massonio, *Archidipno, ovvero dell'insalata, e dell'uso di essa, trattato nuovo, curioso, e non mai più dato in luce [...]*, Brogiollo, Venezia, 1627 (Classical reprint Forgotten Books, London 2018).

⁶⁹ E. Pontieri, *Il "Regno" e la sua fondazione*, in Id., *Tra i Normanni nell'Italia Meridionale*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1964, p. 64 (prima ed. Morano, Napoli, 1948); C. De Seta (a cura di), *I Casali di Napoli*, Laterza, Roma-Bari, 1984; G. Galasso, *L'eredità municipale del ducato di Napoli*, «Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Age», 107, 1 (1995), pp. 77-97; A. Feniello, *Aspetti e problemi dell'agricoltura napoletana nel tardo Medioevo*, «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo», 109, n. 2, (2007) pp. 85-115.

tuisce un elenco dei casali di pertinenza del territorio intorno a Napoli è un cedolario angioino riguardante la riscossione delle collette relative al *focatico* nel quale sono registrati 43 casali⁷⁰. Ancora nel XVII secolo, dalle parole di Giovan Antonio Summonte traspare una immagine di rigoglio e abbondanza: «Questi casali sono abbondantissimi di frutti, dei quali se ne gode tutto il tempo dell'anno, ancora sono fertilissimi di vini preziosi e delicati, di frumento, di lino finissimo, e canapa di gran qualità, di bellissime sete, vettovaglie di ogni sorta, selve, nocellami, polli, uccelli»⁷¹.

Il loro numero non è stato costante nei secoli, sia per le alterne vicende economiche e militari che hanno trasformato questo retroterra in scenario di carestie e di sanguinosi scontri di guerra, sia per le comuni dinamiche di sviluppo demografico e infrastrutturale che hanno visto alcuni, i più piccoli, assorbiti da quelli di maggiori dimensioni come avvenne nel caso di *Arcus Pintus* e *Villa Cantarelli*, incorporati da *Afragola*; *Porzanum* e *Lanzasinum* da *Arzano*; *Pollanella* e *S. Severinum* da *Miano*; *Sirinum* e *S. Ciprianus* da *Barra*; *Balusanum* e *Turris Marani* da *Marano*; *Tertium* da *Ponticelli*; *Malitellum* e *Carpignanum* da *Melito*; *Grambanum* e *Capitanum ad S. Jeogium*, incorporati da *S. Giorgio a Cremano*; *Sola* e *Calastum* da *Turris Octava*, divenuta in età moderna Torre del Greco.

È in età ducale, tra l'ultimo quarto del IX sec. ed il pieno X sec., cioè quando nella documentazione superstite troviamo i napoletani che parlano del *ducatus nostre civitatis* o delle *partibus vel locis de totu ducatu ipsius nostre civitatis*, che si afferma e consolida un esteso fenomeno di messa a coltura di questo vasto territorio, con contratti di miglioramento *ad laborandum et pastinandum* o *in colligio ad meliorandum*, soprattutto ad opera dei grandi enti monastici della città. Il paesaggio ne verrà profondamente mutato⁷².

⁷⁰ A. Chiarito, *Comento storico, critico, diplomatico, sulla costituzione De instrumentis conficiendis per curiales [...]*, V. Orsino, Napoli, 1772, p. 122.

⁷¹ A.G. Summonte, *Dell'istoria della città e Regno di Napoli*, Carlino, Napoli, 1601, vol. 1, p. 314.

⁷² G. Cassandro (a cura di), *Storia di Napoli*, 11 voll. (15 tomi), Società Editrice Storia di Napoli, Napoli, 1967-1971, vol. 2, t.1, *Il ducato bizantino*, cap. VI, *Città e campagna*, pp. 232-233 e 260; A. Feniello, *Aspetti e problemi dell'agricoltura cit.*, p. 96: «Innanzitutto si assiste al risanamento di gran parte dei terreni paludosi posti a Est di Napoli, che si trasformarono in un tessuto agricolo costituito da terrapieni e colmate lunghe e strette (dal nome tipico di *corrige* o *lenze*), solcato da una rete di canali sui quali sorsero, sempre grazie alla spinta monastica, mulini, gualchiere e *fusari*, i bacini per la maturazione del lino. In secondo luogo, gran parte delle terre *vacue* o *campesi*, cioè i terreni improduttivi, si trasformarono in una serie di appezzamenti a coltura promiscua, su cui dominò il vitigno. In terzo luogo, questi contratti incisero sulla mobilità della popolazione, con l'immigrazione di nuova manodopera napoletana e forestiera: fatto che apportò un contributo

Dopo una battuta d'arresto di questo processo, coincidente con le devastazioni derivanti dalle operazioni militari dei Normanni, proprio nel XIII sec. si assiste al culmine della produttività e della diversificazione delle produzioni agricole, secondo una tendenza destinata a rallentare, nel XIV sec., solo per le conseguenze della Guerra del Vespro. Il paesaggio agrario modellato da questo processo di investimenti fondiari e di lavoro di dissodamento, durato quasi tre secoli, appariva alquanto parcellizzato in una moltitudine di lotti raramente superiori a dieci moggi (poco meno di 3 ettari e 1/2), visivamente demarcati da alberate, palizzate, bassi muri in pietra vulcanica e con una microtoponomastica eloquente circa le infrastrutture e i presidi presenti nel *fundus* (*Fontanelle, a le Pissinelle, preta aquara, la terra de le cisterne, ubi dicitur Aquaro, arcora aqueductus, ad puteo, lava grande*) o per le destinazioni funzionali degli impianti (*Palmentum fabritum, Palmentum copertum, Palmentum cum susceptorium suo, Molendinum*)⁷³. I terreni, soggetti da migliaia di anni al deposito stratificato di ceneri e particelle piroclastiche, offrivano una fertilità vigorosa e costante, caratteri che nelle memorie del *Gran Tour* daranno origine a un vero e proprio *topos* letterario.

In questo fitto reticolo si è andato affermando un prevalente modello agrotecnico: la coltura promiscua, che da una parte garantiva la massimizzazione dell'impiego del suolo, dall'altra permetteva consociazioni complementari come, per esempio, la vite, a sostegno vivo, e le piante leguminose che, unite alla pratica del sovescio, recavano benefici alla rigenerazione dei suoli grazie alla presenza sulle radici di queste piante dei rizobi, contenitori di batteri azotofissatori. Questo modello agrotecnico, peraltro, si è affermato come ottimale in diverse altre pianure confinanti, come l'agro acerrano-nolano e l'agro nocerino-sarnese, almeno fino alla fine del XVIII sec.⁷⁴.

La peculiarità più evidente di questa conduzione consociata tra una moltitudine di colture erbacee e piante arboree da frutto e da legno (annuali, poliennali e permanenti) è nell'ottimizzazione della stagionalità, con un serrato avvicinarsi di produzioni orticole a vantaggio dei mercati cittadini, come nel caso del vasto 'O llargo d' 'e muricine o *campo del Moricino*, fuori le mura, poi divenuto Piazza del Mercato,

incisivo al popolamento, tenuto conto della scarsa densità demografica contadina, nonché sintomo della forte integrazione, esistente già allora, tra città e campagna»; Id., *Mercato della terra a Napoli nel XII secolo*, in E. Cuozzo, V. Déroche, A. Peters-Custot, V. Prigent (a cura di), *Puer Apuliae. Mélanges offerts à Jean-Marie Martin*, Centre de recherche d'Histoire et Civilisation de Byzance, Paris, 2008 (Monographies, 30), pp. 199-226.

⁷³ A. Feniello, *Aspetti e problemi dell'agricoltura* cit., p. 92.

⁷⁴ H. Desplanques, *Il paesaggio della coltura promiscua in Italia*, «Rivista Geografica Italiana», 66 (1959), pp. 29-64.

luogo di elezione a Napoli degli scambi commerciali al dettaglio e all'ingrosso⁷⁵. Nondimeno nel fitto tessuto degli orti urbani e nella rete di vicoli e slarghi troviamo altre possibilità di approvvigionamento per la cucina di corte, considerando anche lo stretto controllo fiscale svolto dai funzionari regi sulle singole attività di vendita dei *buczieri*, *piscicularii*, *apothecarii*, *panectierii*⁷⁶.

La documentazione superstita ci restituisce la presenza predominante della vite, sostenuta da olmi, pioppi, querce, noci, alla quale si accompagnava la coltivazione di frumento, orzo, miglio, segale e spelta (*furfur*). Inoltre tra le colture leguminose ampiamente predominanti erano le fave e i *fasolei rubei*, mentre tra gli ortaggi troviamo agli, cipolle, cavoli, broccoli e rape, spinaci, lattughe, cetrioli, zucche, meloni. Tra le *arbores fructiferae* compaiono fichi, meli, peri, ciliegi, pruni, nespole, sorbi, più diradata appare la presenza dell'ulivo. Oltre ai già ricordati alberi di noce, nell'area compresa tra Pomigliano d'Arco e Marigliano erano estesi nocciolieti (*avellaneta*) che, peraltro, tra XI e XIII sec., alimentavano rilevanti flussi di esportazione⁷⁷. Estese colture orticole si trovavano nella zona di Monteoliveto come alle pendici della collina di Pizzofalcone, dove sembra fosse coltivata anche la vite fin quasi alla linea di costa. Ma il settore più interessato da questo tipo di coltivazioni si estendeva tutt'intorno alla città. Ad oriente sfruttando i terreni irrigui attraversati dal Sebeto, lo stesso settore che proprio Carlo I avrebbe dato ordine di bonificare con opere di irreggimentazione della fitta rete idrica di superficie, e a occidente nelle vicine campagne di San Giorgio a Cremano, San Giovanni a Teduccio. Legumi e verdure in foglia provengono anche dalle coltivazioni di Ponticelli, Porchiano, Pazzigno, Terzo e Volla⁷⁸.

Sappiamo poi di particolari predilezioni di Carlo I per alimenti non presenti in Campania come, per esempio, per le "mele del Mongibello",

⁷⁵ B. Capasso, *La piazza del mercato di Napoli [...]*, Stamperia del Popolo d'Italia, Napoli, 1868; Id., *Sulla circoscrizione civile ed ecclesiastica e sulla popolazione della città di Napoli dalla fine del secolo XIII al 1809*, «Atti dell'Accademia Pontaniana», 15 (1883), pp. 18 e sgg.

⁷⁶ P. Mainoni, *Gabelle. Percorsi di lessici fiscali tra Regno di Sicilia e Italia comunale (secoli XII-XIII)*, in P. Grillo (a cura di), *Signorie italiane e modelli monarchici (secoli XII-XIV)*, Viella, Roma, 2013, pp. 45-75.

⁷⁷ A. Feniello, *Aspetti e problemi dell'agricoltura cit.*, pp. 94-95. A. Cortonesi, *Il Medioevo degli alberi. Piante e paesaggi d'Italia (secoli XI-XV)*, Carocci, Roma, 2022, pp. 149-150.

⁷⁸ M. Castellano, *I consumi alimentari a Napoli nel tardo Medioevo*, in *Cibo, territorio e socialità. L'alimentazione nel territorio campano fra vita quotidiana e rappresentazioni*. Atti del Convegno (Napoli, Avellino, 22-24 giugno 2017), «Archivio Storico per le Province Napoletane», 136 (2008), pp. 43-55.

fatte pervenire dalla Sicilia nel 1279⁷⁹, o per le anguille e i capitoni del lago costiero di Salpi (Margherita di Savoia - Trinitapoli) e per le rinomate ostriche di Taranto, fatte arrivare a più riprese al castello di Lagopesole, presso Avigliano⁸⁰. Per lo stesso approvvigionamento del vino il sovrano prediligeva aree come quella del Vulture, in Basilicata, o dell'alta Irpinia⁸¹.

Ma se accettiamo l'ipotesi di una compilazione originaria del *Liber* nella Napoli angioina dobbiamo pensare che le materie prime, vegetali o animali, contemplate nel *Liber* non potevano che rispecchiare, almeno per la gran parte, la varietà delle risorse disponibili del territorio circostante la capitale del Regno.

⁷⁹ H. Bresc, *Il cibo nella Sicilia medievale*, Palermo University Press, Palermo, 2019, p. 42.

⁸⁰ Nel 1272 un mandato regio da Roma fa riferimento a «De anguillis, saracis, sypiis, et capitoriibus sallitis, quos per Secretum nostrum Apulie [...] mandavimus ad opus nostri Hospitii destinatos [...]». Mentre un altro mandato inviato qualche anno dopo da Ugento e indirizzato al Secreto di Puglia, ordinava il rifornimento «ad coquinam regii Hospicii» di centomila anguille salate, mille capitoni e ventimila «sarache», cfr. RCA, vol. 15, p. 4 e vol. 12, p. 15. Per i resti della mensa regia al castello di Lagopesole si veda R. Fiorillo, *La tavola dei d'Angiò. Analisi archeologica di una spazzatura reale. Castello di Lagopesole (1266-1315)*, All'insegna del Giglio, Sesto Fiorentino, 2005, pp. 38-40.

⁸¹ RCA, vol. XIII, p. 111: «in Melfia, de bono vino rubeo pro ore nostro salmas D, in Rapolla de bono vino rubeo pro usu Hospitii nostri salmas CC, in Potentia salmas CCC [...]»; e vol. XVI, p.12 dove si fa riferimento a un ordine regio di acquistare ad Ariano 300 some di vino e trasportarle presso il castello di Lagopesole «ad opus Hospitii nostri».