

# SENECIO

Direttore

Andrea Piccolo e Lorenzo Fort



SAGGI, ENIGMI, APOPHORETA

**Senecio**

[www.senecio.it](http://www.senecio.it)

[direzione@senecio.it](mailto:direzione@senecio.it)

*Napoli, 2022*

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale) e/o la diffusione telematica di quest'opera sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

*Bartolomeo Sacchi, l'onesto ghiottone di Piadena\**

di Otello Fabris

Il titolo un po' scherzoso non tragga in inganno sulla levatura di Bartolomeo Sacchi, ragazzo di oscure origini, nato a Piadena nel 1421. Scopo della mia presenza qui è di ricordarlo attraverso una lettura tra le righe del *De honesta voluptate et valetudine*, che fu il primo trattato di gastronomia nella storia della stampa (Roma 1475)<sup>1</sup>.

Egli dovette essere stato un ragazzo povero ma vivace e combattivo, poiché sappiamo che, prima di dedicarsi agli studi, per guadagnarsi da vivere militò per ben quattro anni nelle truppe di Francesco Sforza e di Nicolò Piccinino. La sua inclinazione era però un'altra: ebbe la fortuna di venire accolto nella Ca' Zoiosa di Mantova, il prototipo dei moderni licei, fondata da Vittorino da Feltre. Questa scuola, nello spirito del grande maestro, avo di Teofilo Folengo, si preoccupava di accogliere e di avviare agli studi anche i figli di famiglie indigenti, educandoli a fianco di quelli di famiglie potenti: come i Gonzaga e i Montefeltro. Alla direzione stava allora Ognibene da Lonigo, altro grande umanista, che fu maestro del giovane Bartolomeo. Egli studiò con tale profitto e virtù che a 32 anni fu già in grado di sostituire nella direzione il maestro, chiamato nel 1453 a far da precettore dei figli di Ludovico Gonzaga. La sua fama di pedagogo perdurò a lungo nella memoria dei mantovani, se anche Teofilo Folengo lo ricorda nell'edizione Toscolanense del 1521 dell'*Opus Merlini Cocaii Macaronicorum* (Macaronea XII del *Baldus*, c.130v) a margine dei seguenti versi:

*Aeolos est iste, qui nescio qualia saxa  
sub tenet arbitrio, rupes ab Apolline coctas,  
castigatque rudes ventos de more pedanti...*

[questi è Eolo, che tiene sotto dominio non so quali scogli, rupi cotte da Apollo, e castiga gli inquieti venti come fa il pedante...]

In glossa Folengo scrive: "*Pedantum differre a pedagogo Platina negat contra Diomedem*" [Platina nega che il pedante differisca dal pedagogo, in contrasto con Diomede]<sup>2</sup>. C'è forse di mezzo il ricordo di qualche frustata, mezzo usuale della didattica d'allora. Frutto del periodo d'insegnamento

---

\* Conferenza tenuta nella sala del Consiglio Comunale di Piadena (CR) il 3 dicembre 2021, per la celebrazione del seicentesimo anniversario della nascita.

<sup>1</sup> Mi avvalgo dell'edizione di Emilio Faccioli pubblicata da Einaudi con il titolo *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino 1985. Sulle traduzioni ho operato qualche piccola variante, avvalendomi della ristampa anastatica dell'edizione di Gherardo di Fiandra, Cividale del Friuli 1485, edita dalla Società Filologica Friulana, Udine 1994.

<sup>2</sup> Si tratta di Diomede Carafa, autore di *De regis et boni principis officio*, a cui il Platina si è ispirato per altre opere, che furono pubblicate da diversi editori sotto il nome Battista Platina (come si legge nelle edizioni conservate nella Biblioteca Comunale di Piadena: Jean Petit, Parigi 1530; Eucario Cervicorno, Colonia 1540; Giunti, Venezia 1622).

alla Ca' Zoiosa è il testo di Platina *Commentariolus de vita Victorini Feltrensis*, fonte preziosa per la conoscenza della biografia del fondatore.

Barbara di Brandeburgo, marchesa di Mantova, lo incoraggiò ad andare in Grecia per lo studio del greco antico e della filosofia, in particolare quella platonica. Significava accedere al fulcro della mentalità moderna, fra Diogene e Aristotele. Di ritorno, il Platina trovò a Firenze il vivaio dei neoplatonici, come Marsilio Ficino, Pico della Mirandola, Poggio Bracciolini, con cui ricorda d'essere stato a convivio (A casa del Poggio, scrive) e Leon Battista Alberti, tutti i personaggi fondanti la cultura umanistica che sviluppò quello straordinario fenomeno che il mondo ci invidiò, il Rinascimento. Con questo avvio, l'oscuro piadonese divenne in breve un personaggio di tutto rispetto nel mondo culturale italiano. A quarant'anni l'attendevo Roma, dove il giovane figlio di Barbara, Francesco, suo vecchio allievo alla Ca' Zoiosa, era stato inviato per la nomina a cardinale e dove rimase a lungo, proteggendo spesso il suo maestro.

Era allora papa Pio II, che gli assegnò l'incarico di sovrintendente ai Brevi pontifici. Platina continuò a produrre testi in cui ebbe modo di valorizzare la sua erudizione. Il felice momento durò poco, poiché il papa successivo, Paolo II, avversario del predecessore, gli revocò l'incarico mettendo in campo una palese ostilità verso di lui; fino ad incarcerarlo per quattro mesi corredati dalle consuete torture. L'accusa era di aver organizzato un complotto addirittura contro la sua vita. Coinvolti nelle accuse furono molti suoi sodali della famosa Accademia Romana, detta anche Pomponiana, dal nome del suo fondatore Pomponio Leto, incarcerato anch'egli. La faccenda aveva qualche fondamento: Platina non si era adagiato a subire passivamente la cancellazione del suo incarico e aveva continuato a rivolgere al papa vivaci manifestazioni di protesta, animando anche altri compagni. Poi, certo cedendo sotto le torture, focalizzò agli inquirenti l'origine dei malumori degli accademici verso un unico responsabile, che ne fece le spese.

Bartolomeo Sacchi era stato accolto dall'Accademia con onore e ben presto ne era divenuto l'esponente di maggior spicco, dopo il Leto. Egli ci fa conoscere i vari sodali citandoli nel *De honesta voluptate et valetudine* mentre descrive la varietà dei cibi, sottolineando con arguzia le loro virtù, ma soprattutto i vizi. Alcuni di essi trovano qui l'unica menzione della loro esistenza. Altri erano invece personaggi assai in vista. Platina produsse quest'opera proprio dopo il periodo di prigionia, nel 1465, durante un ricostituente riposo estivo presso l'allievo Francesco Gonzaga, nella villa di questi, a Tuscolo sui colli Albani, di cui ricorda i vini ("quelli dolcissimi"), amati dagli antichi.

Questo suo lavoro non fu, in verità, un lavoro molto originale. Egli creò un assemblaggio di notizie riguardanti i vari cibi allora disponibili, attingendo soprattutto da Plinio il Vecchio e Columella, per quanto riguarda le materie prime; per quanto riguarda le ricette, copiò a piene mani dall'amico

Martino da Como, che era anch'egli ospite dell'Accademia Pomponiana assieme al suo datore di lavoro, che talvolta vi era invitato, il cardinale Trevisan, patriarca d'Aquileia. Se ne conosce la corposa sembianza grazie al fatto che anch'egli, come i Gonzaga della "Camera degli Sposi", venne onorato da un bellissimo ritratto del grande Mantegna. Il *Libro de arte coquinaria* di questo grande cuoco era peraltro già stato copiato da un altro Martino, della famiglia dei Rossi da Blenio, forse durante un incrocio dei loro percorsi di vita che non ci è possibile definire. Alcuni autori e anche la relativa pagina di Wikipedia ne hanno pubblicato notizie confondendoli in un'unica persona e mescolando le rispettive notizie biografiche<sup>3</sup>. Martino de' Rossi, al ricettario del collega comasco, aggiunge molte notizie sulle cucine catalana e genovese, ma specialmente ci dà la prima ricetta italiana delle melanzane, che a Roma, all'Accademia Pomponiana, sembra fossero invece ancora sconosciute. Non sono citate infatti da Martino da Como e neppure dal Platina. Eppure siamo in un ambiente d'altissimo livello culturale e sociale.

Potrebbe forse dirci qualche cosa sul passaggio del testo di Martino da Como a Martino de' Rossi una maggiore conoscenza di un Agostino de' Rossi, che nel 1486 scrive una lettera da Roma a Galeazzo Maria Sforza con una sequela incredibile di maldicenze nei confronti degli accademici pomponiani, tacciati di immoralità, sodomia, ateismo, eresia, irriverenza nei confronti della Chiesa, del papa e di Cristo. Il delatore cita i nomi di mantovani, veneti, "la più parte famigli de cardinali et de prelati"<sup>4</sup>. Un figuro di questo tipo alimenterebbe un piccolo "giallo", poiché potrebbe essere stato lui a portare a Milano, all'altro de' Rossi – che lavora da Francesco Sforza fino al 1462 per poi passare a Gian Giacomo Trivulzio – copia del manoscritto di Martino da Como.

Platina compone la sua opera in un buon latino, segno del livello dei suoi studi, ma anche di quello dei lettori a cui destinava la sua opera. A ciò si deve l'immediata fortuna europea del suo testo. Egli lascia tuttavia trasparire teneramente il suo affetto per la lingua e i cibi della sua terra quando parla di una varietà di pere della sua terra, nel XXV capitolo del suo libro, *De Piris*:

Le pere dolci, se sono di sapore acquoso e delicato, avendo una natura che sta di mezzo tra il caldo e il freddo – specie quelle piccole e precoci alle quali Plinio ha dato il nome di "pere superbe" – si devono mangiare prima del pasto. Queste, noi, nella vernacola lingua, le chiamiamo moscatine.

---

<sup>3</sup> Ho documentato l'impossibilità che i due Martino siano un'unica persona in un lavoro pubblicato in "Annali Cipadensi" 3, 2014, con il titolo: *Testimonianze di cucina genovese quattrocentesca nel "Libro de cosina... ecc."*. Il titolo completo di quest'opera ci dà vaste informazioni biografiche: *Libro de cosina composto et ordinato per lo egregio homo Martino de Rubeis de la Valle de Bregna, mediolanensis diocesis, descenduto de la valle de Turre, nato de la casa de Sancto Martino vidualis coquo dell'Illustre Signore Joanne Jacobo Trivulzio ecc. expertissimo in questa arte et como legeray prudentissimo*. Un'edizione del testo venne curata da Aldo Bertoluzza, *Libro di cucina del maestro Martino de Rossi*, Trento, Edizioni U.C.T., 1993.

<sup>4</sup> La lettera viene pubblicata per esteso da Emilio Faccioli, nell'introduzione dell'edizione Einaudi.

Uno dei meriti maggiori di Platina è di essere in testa agli scrittori di cucina che escono dall'anonimato firmando la propria opera. Fino ad allora questi scritti erano tutti abbandonati all'anonimato, se si esclude il *Liber de Ferculis et Condimentis*, frutto di una selezione di brani tratti da una sorta d'enciclopedia araba tradotta nel sec. XIII in latino da un altro cremonese, Giambonino. Si ipotizza che il lavoro sia stato realizzato con l'ausilio di un ebreo a Venezia o a Padova.

La cucina, nei periodi della cultura romanica e gotica, era considerata il luogo che originava i vizi di gola, terreno di cultura della lussuria, e di tutti i peggiori mali che ne potevano derivare. Non per niente il Platina si cautela difendendosi così, nella dedica del suo libro al cardinale Roverella:

Vorrei che quanti mi accusano di occuparmi di cibi come se fossi un goloso e un ingordo e quasi avessi intenzione di aggiungere nuovi strumenti di libidine per eccitare ancor più gl'intemperanti e gli scellerati, vorrei, ripeto, che costoro fossero moderati e parsimoniosi come lo è il Platina...

L'operazione di Sacchi è coraggiosa, tanto più che egli non si limita a trattare di cibo, ricette, convivialità, ma parlando di cucina traccia un criterio per affrontare con saggezza una vita lieta e virtuosa, seguendo in questo certamente i criteri di Epicuro, che spesso richiama, ma avvicinandosi molto ai criteri galenici di Hildegard von Bingen, la badessa benedettina vissuta più di tre secoli prima, la quale dava grande importanza al cibo anche come strumento utile nella correzione di tutti i vizi umani: in sostanza, del peccato.

La buona salute, la *valetudo*, si basa sul principio degli equilibri degli elementi costitutivi del cosmo, secondo il principio scientifico codificato da Aristotele e seguito dal principe dei medici, Ippocrate e da quello dei farmacisti, Galeno. Questi elementi sono quattro: l'aria e il suo opposto, la terra; e il fuoco e il suo opposto, l'acqua. Ad essi corrisponde lo spazio detto "umido"; il suo contrario, il "secco"; e poi il "freddo" e ovviamente il "caldo". Lo stato di salute si raggiunge avvicinandosi il più possibile all'equilibrio di questi stati, tenendo presente, raccomanda il Platina, il fatto che

Per natura noi uomini siamo esclusi dal fuoco e dall'acqua... La terra e l'aria sono la sede appropriata al genere umano.

Ogni persona ha una sua "complessione" di questi quattro elementi e per perfezionare il proprio essere occorre cibarsi non con cibi che vi presentavano analogia, ma opposizione. È la teoria dell'equilibrio degli opposti, che consente di "temperare" il proprio stato. Per Ildegarda il peggior ostacolo alla buona salute era l'acqua, portatrice di umori malinconici. La *Melanconia* era la madre

di ogni vizio. L'antidoto era costituito da cibi "caldi e secchi" che si contrapponevano ai malefici dell'acqua e del freddo. Su questi fondamenti di carattere evidentemente empirico, ma anche filosofico, si fondano le descrizioni delle virtù dei cibi del Platina.

Il primo capitolo inizia con il titolo "Come scegliere il luogo dove abitare" e qui egli espone ragionamenti non certo applicabili facilmente, come se tutti potessero stabilire la residenza più appropriata al proprio temperamento: ma generalmente lontano dall'umidità e dalle nebbie, lontano dal troppo sole. Sono questi i criteri per cui i ricchi veneziani in quei tempi stavano facendo a gara per stabilire le loro residenze nella pedemontana veneta, presso colline lontane dall'umidità e dalle nebbie e nello stesso tempo giustamente ventilate per non soffrire le afose calure lagunari. Il Platina nei capitoli successivi suggerisce come si deve esercitare il corpo, con le attività fisiche e il gioco, come si deve dormire ed anche come andare a letto con una compagna – capitolo *De concubitu* –, spiegando che non è un'operazione inutile e anzi dà piacere, purché non sia seguita da languore o dolore, e sconsiglia di farlo d'estate e d'autunno. Spiega poi come ci si debba successivamente alzare dal letto, come preparare la mensa, con frasche verdi sotto la tavola e fiori sulla tovaglia nella bella stagione; in autunno uva matura, mele e pere appese alle travi del soffitto. Poi spiega come ci si debba regolare per scegliere bene il cuoco di casa. Non parla dell'abbigliamento di questo – che qualsiasi scrittore dell'epoca ci descrive lercio e disordinato – mentre gli arabi, già due secoli prima, sono categorici: il cuoco deve vestire di bianco, dev'essere pulito e lavarsi spesso le mani sino ai gomiti. Platina sollecita invece l'uso del bianco sulla tavola:

Bianchi siano i tovaglioli, candida la tovaglia, altrimenti danno fastidio e tolgono la voglia di mangiare...questa sontuosa lindura fa venire infatti l'appetito anche a chi non ne ha.

Ma specialmente il cuoco

cerchi di assomigliare in tutto, se gli riesce, a Maestro Martino, principe dei cuochi ai nostri tempi, dal quale ho imparato a cucinare ogni pietanza.

Platina quindi dichiara che, oltre alla passione per le biblioteche, ne coltivava una per i fornelli: "ho imparato", scrive; non ha solo copiato.

Il primo alimento di cui parla è il sale, ed ha ragione, poiché entra in tutti i nostri cibi. Esso è talmente necessario che

...definiamo insulsi gli uomini stolti e sciocchi perché non hanno sale, vale a dire sapienza.

Salate devono essere anche le vivande, per non risultare insulse anch'esse. Suggerisce di usare non il sale marino, grigio, che ricerchiamo oggi, ma, saggiamente, dice che

...deve essere bianco e pulito, come quello di Volterra in Toscana.

È il sale di miniera, assai meno inquinato di quello marino d'oggi, considerando lo stato dei mari.

Da trent'anni, nella mia città, ho coinvolto un gruppo di ristoratori per far conoscere l'opera di Folengo attraverso lo studio e la sperimentazione della cucina di questi tempi, così ricca di sapienza, istituendo il *Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium*. Specialmente dall'opera di Platina e dal suo amico Martino abbiamo attinto suggerimenti straordinari che ancor oggi possono fare la differenza in cucina. Cito il raviolo a forma di pesce, ripieno di polpa di pesce, burro, maggiorana e pepe, che vinse, adagiato su una crema di piselli allo zafferano impreziosita da uova di trota, il premio Campanile d'Italia alla trasmissione *La prova del cuoco* di Antonella Clerici. L'idea d'attualità proveniva quasi tal quale da un'esperienza vecchia di 600 anni! Il piatto venne realizzato come rappresentazione di uno stagno, con tanto di canne e bolle d'aria, formate da steli d'erba cipollina e uova di trota. Il raviolo a forma di pesce vi nuotava.

Voi saprete che i pescatori buttano le uova di trota, mentre Platina ci insegna a ottenerne ghiottonerie; egli ci insegna anche a fare il "carpione" per conservare le trote – anche allora erano ormai introvabili i preziosi carpioni autentici del Garda – e la salsa per le lamprede grosse del lago di Como, la cui ricetta ritroviamo tal quale tra le venti *Doctrinae Cosinandi* con cui Folengo impreziosisce la sua descrizione della cucina di Giove. Questo ciclostoma, che oggi si paga caro dai pescatori più colti che lo utilizzano come esca, era un tempo assai grosso; specialmente gli esemplari che si catturavano nel Tevere vicino a Roma, i più grossi d'Italia. Platina commenta, facendone una questione morale:

La natura ha operato opportunatamente, poiché ha prodotto un pesce delicatissimo e abbastanza grande proprio là dove uomini che hanno gole ben corazzate scendono in gara fra loro facendo così aumentare il prezzo della merce. Si sa che spesso sono state comprate lamprede a cinque ducati d'oro, a sei, sette, e una volta, da un certo patrizio, a venti ducati, mentre un altro giocava al rialzo con lui. Né tollerò, la nobile gola, che tanta audacia andasse impunita. Al suo spenditore, che aveva tenuto bordone alla sua boriosa arroganza – non voglio dire alla sua stoltezza – diede infatti in dono cento ducati affinché, se fosse stato sfidato una seconda volta a quella singolare tenzone, non avesse a ritirarsi per riguardo o mancanza di coraggio. Non questa era stata la volontà di Cristo, il quale ci ha insegnato a imitare la virtù e non a ingaggiare viziose contese di gola.

Mi pare che il Platina alluda a qualche alto personaggio della Chiesa del suo tempo, forse quel papa che il Folengo avvicina al Giove dei pagani, il "*papa deorum*", il papa degli dèi.

Un secondo cibo ha il diritto d'accesso nelle mense divine: incredibile, ma è la rapa. Il poeta mantovano, orgogliosamente lombardo, ci parla dell'epiteto con cui veniva deriso: "Lombarduzzo



mangiarape”. Non se ne cura, poiché egli pone questo ortaggio tra le pietanze gradite a Giove, preparato come una purea di patate, che non si conoscevano ancora.

Lo stesso euforico orgoglio c'è in Platina, il quale descrive e commenta la ricetta per le “rape armate”, ricomparsa due settimane fa in un mio menu. Ecco la descrizione che il nostro umanista ne offre, facendo emergere i suoi trascorsi militari, che non trascurano le regole della cavalleria neppure nei confronti del formaggio:

coloro che hanno la gola corazzata hanno voluto che fosse detta “armata” quella rapa che viene avvolta nel formaggio come in una corazza, proprio perché non fosse senz'armi all'atto di entrare in quel loro baratro. A che serve dunque ciò che è stato studiato a scopo di protezione, se poi si volge a danno delle rape, visto che intrepidi ghiottoni, combattenti nelle taverne, preferiscono divorare un nemico armato e non uno inerme?

Ne dà poi la ricetta: sono dischi di rapa cotta sotto la cenere alternati sopra fette di formaggio fresco e grasso, sistemati in una teglia. Burro fuso e spezie e via di questo passo. Un prototipo, in fondo, della parmigiana di melanzane, piatto che doveva attendere ancora per almeno un secolo anche l'arrivo dei pomodori. Della rapa armata ancora dice:

Questa pietanza cuoce presto e dev'essere mangiata immediatamente. Ma considerando che è molto nociva, dalla a mangiare al voracissimo Domiziano.

È, questo, uno dei sodali di Pomponio Leto. Uno alla volta, il Platina ce li fa conoscere tutti, più per le loro magagne che per le loro virtù. Fra le eccezioni, quando parla della “Torta detta marzapane”, dice:

Non rammento di aver mangiato mai niente di più squisito insieme con l'amico Patrizio il vecchio. È infatti molto nutriente, si digerisce bene, giova al petto, ai reni e al fegato, fa crescere lo sperma, eccita ai piaceri di Venere e rinfresca l'orina.

Analoghi effetti produce una torta di pollo e mandorle secondo l'amico soprannominato “Esculapio romano” che di essa dice: “eccita particolarmente ai piaceri di Venere”. E Platina conclude, ironizzando: “È per questo che l'amico Arcigallo ne mangia spesso”. *Nomen omen*, si direbbe, però potrebbe anche voler dire che l'arcigallo della compagnia abbia piuttosto necessità di appoggiarsi a qualche ausilio per supplire alla sua sessualità ansiosa.

Le mandorle sembrano essere il miglior cibo per questa compagnia d'intellettuali. Platina ne consiglia tre, cinque, sette, sempre in numero dispari, prima di iniziare il convito. Impediscono, sostiene, ai fumi del vino di salire al cervello, impedendo l'ebrietà. Un antidoto contro l'alcool test? I miei commensali raramente non l'utilizzano. Il nostro amato autore insegna, sulla scorta di

Martino, a utilizzarle per l'osservanza dei periodi di magro vigenti allora nella religione cattolica. Non si potevano usare latte e derivati, niente uova; non solo per i venerdì e i 40 giorni di quaresima, ma anche per le 4 settimane dell'avvento, per i sabati ed ogni altra vigilia di festività. Questo fino al Concilio di Trento, 1545. Le mandorle funzionavano allora come surrogato per il latte: quello ottenuto dalle mandorle veniva usato per cuocere riso e pesci e anche per fare (tra virgolette) burro, ricotta e financo le "Uova contraffatte in Quadragesima", con il tuorlo colorato con lo zafferano. Un anticipo della cultura vegana, dovuto semplicemente al sussistere delle norme sull'astinenza delle carni.

L'impiego migliore, tra le ricette della Quaresima, è quello della Dariola, né più né meno un budino di mandorle gelificato con brodo di luccio stracotto. Oggi sostituibile, più semplicemente, con colla di pesce. Inutile dire che anche questo cibo giovi a Venere, fatto che mal si concilia con l'obbligo dell'astensione dalle "carni" per quel periodo. Non manca, in tal senso, il tartufo, "eccitante della lussuria. Perciò viene servito spesso nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi", dice Platina. "Se l'accoppiamento è fatto a scopo di libidine – come sono soliti fare per lo più gli oziosi e gli intemperanti – è cosa detestabile".

Rimanendo alle uova, per il cui utilizzo offre interessanti spunti, egli descrive anche il modo di cuocerle, intere, sulla griglia, finché cedono al battito di un bastoncino. Ma, dice,

Il nostro amico Pomponio non userebbe mai questo metodo perché ha troppo paura di perdere le due uova, che poi non potrebbe ricomperare a causa della sua povertà.

L'affermazione ha tutta l'aria di una pacata presa in giro del padrone di casa, in grado di accogliere un numero di sodali che credo sia difficilmente quantificabile. Era, ci sta dicendo il Platina, un gruppo di amici – intellettuali, umanisti, studiosi d'arte, ecclesiastici – che stava molto volentieri attorno al focolare e ai fornelli. Folengo, più tardi, diede definitivamente dignità allo studio della cucina, parafrasando un famoso verso del profeta Quelet ("ora è tempo di ridere, ora di piangere..."):

*Nunc tempus studere libros, nunc volgere spetum;  
nunc lunum et laltrum pariter tractare valemus*

A proposito di uova e di spiedi, l'amico Martino propone una ricetta di uova allo spiedo, raccomandando di usarne uno ben acuminato e arroventato sulla fiamma, in modo da poterle infilare nel dovuto modo. Immaginate le scene: c'è da aspettarsi qualche mano con le stimate... Sono goliardate assai pericolose che probabilmente servivano per suscitare l'ilarità dei più avveduti.

Fra questi il Platina, che quando arriva il suo momento per trascrivere questo metodo, non lo propone neppure e dice che è

...una trovata senza senso, un'invenzione balzana o uno scherzo di certi cuochi.

Evidentemente allude al suo amico, il cuoco Martino, che per la sua mole – anche morale – soprannomina “Polifemo”. Esprime invece disprezzo per un altro, modello all'inverso del cuoco dabbene, certo sinistramente conosciuto dai sodali pomponiani:

Non è bene che sia ingordo e mangione (*gulosus et edax*) come Marisio Gallo, così da non indursi a rubare e a divorare le cose che sono destinate al pranzo del suo padrone.

Vengono in mente, nella folenghiana cucina di Giove, i “*trenta tajatores*” che, mentre col forchettone e il gladio smebrano i gialli capponi, “*pro se culamina servant*”!

Quella del Platina è una moralità ferrea, acquisita evidentemente nei severi anni della gioventù, ma non priva di sagace *humour*. Egli spesso lascia trasparire le sue umili origini, sparpagliando qualche notizia sull'alimentazione dei contadini: le cipolle, raccolte in treccia, l'aglio, utilizzato per una magnifica famiglia di salse che ci insegna a fare: sono le agliate, amate dai contadini, che le usano assai di frequente, ma per niente stimate dai cittadini, dice. Mi risulta che egli sia il primo che nomini la polenta con questo nome, sulla quale, calda, consiglia di mangiare, anche per sistemare eventuali manifestazioni diarroiche, la portulaca fresca condita con pepe, sale e olio. Chi di voi ha la fortuna di accudire un orticello, non la strappi nella prossima stagione. È erba sugosa, ricca di sapore e di vitamine, che nasce spontaneamente, senza pretendere neppure l'acqua.

Non ho conosciuto autore migliore del Platina per sviluppare la cucina delle erbe, con suggerimenti assolutamente godibili nel nostro tempo. Se volete che i giovani lo leggano, fategli sapere che dà un paio di ricette con i semi di canapa! Egli stesso, ricordando la sua predilezione per la dieta “pitagorica”, racconta di cene vegetariane con il suo presidente, il Leto:

Pomponio mangi dunque con me cipolle e aglio: vengano anche Settimio e Settimuleio Campano; e Cosmico non stia fuori di casa per tre notti, ma si faccia accompagnare da Partenio e da Scauro il gottoso; né lascerò fuori dalla porta Fabio da Narni, Antonio Rossi e Mecenate, i quali hanno scelto spontaneamente la povertà. E perché Cincinnato non abbia ad arrabbiarsi con me, Demetrio inviti anche lui alle nostre cene vegetariane tutte le volte che lo consente la sorte, la quale, trascurando chi lavora, favorisce gli ignavi.

Abbiamo così conosciuto buona parte dell'Accademia. Leggere un'opera come il *De honesta voluptate*, magari in compagnia, cercando di capire ciò di cui ci si ciba con la bocca, vuol dire nutrire anche la mente e il proprio cuore.

Bartolomeo Sacchi, al culmine della carriera, nel 1475 ebbe da Sisto IV la nomina a prefetto della Biblioteca Vaticana. L'evento venne immortalato da un affresco di Melozzo da Forlì che ci mostra un magnifico Platina inginocchiato di fronte al Pontefice. Egli morì di peste nel 1481, a sessant'anni: aveva già avuto la soddisfazione di vedere pubblicata la *princeps* del libro di cui ho parlato stasera a Roma; ed anche una ristampa e una terza edizione, bellissima, stampata nel 1480 a Cividale del Friuli da Gherardo di Fiandra con il patrocinio del doge di Venezia, Giovanni Mocenigo. Il suo elogio funebre venne tenuto da Pomponio Leto. La sua opera fu il testo di cucina più stampato in Europa per altri tre secoli, diventando il principale messaggero della civiltà italiana della tavola. Il testo dell'amico Martino rimase nell'ombra, sparendo dalla circolazione e riemergendo pochi decenni fa dalla Biblioteca del Congresso di Washington. Nel frattempo, però, a Venezia qualcuno aveva portato il manoscritto, dandolo alle stampe nel 1516 sotto il nome di *Opera Nova detta Epulario* di Giovan Battista Rosselli, a cui si aggiunse, nella successiva ristampa del 1517, la qualifica di "francese"! Qualcuno barava alla grande, ma questo giochetto fruttò soldi agli editori per altri trecento anni.

Concludo con una citazione tratta dal capitolo conclusivo *De sedandis perturbationibus* che racconta invece la levatura di questo vostro Platina. Sembra essere una risposta anticipata a queste vigliaccherie:

Guariremo d'altro canto le malattie dell'animo – che sembra abbiano preso il nome di malattie in analogia a quelle del corpo – con la temperanza, con la forza d'animo e con la modestia, mentre con la prudenza caceremo lontano gli intemperanti desideri come se fossero sangue corrotto o catarro ridondante o bile acuta o bile nera, dai quali hanno origine gravi malattie del corpo. L'avidità, l'ambizione, la passione per le donne, l'ostinazione, l'ubriachezza, la petulanza, la frode, l'ira, l'immoralità, la temerarietà, l'avarizia, la pazzia, la disperazione, dalle quali siamo travolti come da orrende furie, non ci saranno di ostacolo né al piacere onesto né alla buona salute soltanto se saremo forti e costanti e se non ci allontaneremo, per il nostro onore, dalla moderazione, dalla modestia, dai buoni principi, dal pudore, dalla fiducia, dall'amore del prossimo, dalla fermezza, dal senso del rispetto, dalla saggezza e dalla buona speranza, e se insomma non vorremo privarci di quel piacere pieno che è strettamente legato alla buona salute.