Rinascimento Quotidiano

Scorci di vita
dalle cucine di Palazzo Gonzaga
tra XVI e XVII secolo

a cura di
Lisa Cervigni

UNIVERSITAS
STUDIORUM

Catalogo della mostra
“Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo”
Volta Mantovana (MN), Palazzo Gonzaga
1 maggio 2014 - 9 maggio 2015

Enti organizzatori:

Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia

Comune di Volta Mantovana

Con il sostegno di:

GAL

Pro Loco dei Volta Mantovana

Terre dell’Alto Mantovano

© 2015, Universitas Studiorum S.r.l. - Casa Editrice
via Sottoriva, 9
46100 Mantova (MN), Italy
P. IVA 02346110204
tel. 0376/1810639
http://www.universitas-studiorum.it
info@universitas-studiorum.it

Realizzazione grafica e impaginazione:
Graphic Eye, Mantova
http://www.graphiceye.it

Coordinamento redazionale: Lisa Cervigni

In copertina: ceramiche del butto nel corso dell’allestimento della mostra
“Rinascimento Quotidiano”. Fotografia di Lisa Cervigni.

Prima edizione 2015
Finito di stampare nel giugno 2015

ISBN 978-88-99459-05-5

Sommario

Luciano Bertaiola
Introduzione 5

Lisa Cervigni
Premessa. Dallo scavo alla mostra 7

Elena Maria Menotti
Il butto di Volta e i ritrovamenti a Mantova e nel mantovano 9

Lo scavo archeologico

Lisa Cervigni
Rinascimento quotidiano da un butto domestico
delle cucine di Palazzo Gonzaga 17

La documentazione scritta

Cesarino Mezzadrelli
Tra dispense, cucine e cantine a Palazzo Gonzaga 39

I materiali

Mariarosa Palvarini Gobio Casali
Cucina a Volta.
Panoramica sui reperti ceramici 57

Schede dei materiali 83

Chiara Guarnieri
I vetri. Oggetti per la tavola, la casa, il tempo libero
e la spezieria 99

Schede dei materiali e tavole 115

I resti organici

Fabio Bona
La Fauna dello scavo archeologico.
Una cucina da ricchi 137

Giovanna Bosi, Fabrizio Buldrini, Rossella Rinaldi
Segnali botanici dal butto.
Alcune informazioni alimentari 145

Il Restauro

Florence Caillaud, Maria Toni
Intervento di restauro conservativo dei reperti archeologici 155

Appendice

Lisa Cervigni
L'ala nord di Palazzo Gonzaga e la Mostra permanente
sulla Convivialità e sul Vino nel Rinascimento 167

Rodolfo Signorini
Tampellon è tornato a casa! 173

Comune di Volta Mantovana
Il Sindaco

Sono veramente lusingato di presentare alla cittadinanza e ai sempre più numerosi visitatori questo pregevole volume che, riconsegnandoci una parte significativa della storia di Palazzo Gonzaga, contribuisce a riconfermare la straordinaria importanza di questo complesso storico-architettonico per la nostra comunità.

Quando, all'inizio degli anni Ottanta del secolo scorso, il Comune decise di investire ingenti risorse per acquisire la proprietà del palazzo, la scelta venne accolta freddamente da larga parte della cittadinanza e molte furono le voci contrarie che si levarono. Oggi, a distanza di oltre trent'anni, credo che nessun voltese potrebbe immaginare il nostro paese senza la possibilità di poter fruire delle belle sale del Palazzo, delle Scuderie e dei Giardini, per le varie iniziative culturali e di aggregazione.

In questo lungo periodo di tempo si sono susseguiti lavori di restauro che hanno reso gradualmente accessibili le varie parti di questo vasto complesso e consentito di svelarne le origini e la storia, grazie anche alle ricerche appassionate e competenti di molti studiosi tra cui, in particolare, il prof. Cesarino Mezzadrelli e la dott.ssa Lisa Cervigni, cui vanno il ringraziamento ed il plauso dell'Amministrazione e della comunità di Volta Mantovana.

Il recente restauro dell'ala nord, con la grande cucina, le dispense e le cantine, e soprattutto gli scavi compiuti hanno consentito di riportare alla luce numerosi e pregevoli reperti e di allestire, nel luogo in cui sono stati ritrovati, una mostra particolarmente suggestiva ed efficace tanto da suscitare l'ammirazione ed il consenso, oltre che degli esperti, anche di numerosissimi visitatori.

Ai lavori di restauro e all'apertura della mostra è seguìto un altro importante evento, ricordato nell'appendice del catalogo: la donazione al Comune, da parte del prof. Rodolfo Signorini, della lapide originale con l'epitaffio del cane Tampellon, il cui ritorno a Palazzo tanto interesse ha suscitato. Al Professore e a tutti coloro che hanno concesso in uso oggetti e materiali per arricchire l'esposizione ed allestire i locali va il mio più sincero ringraziamento.

La stampa di questo catalogo, le molteplici iniziative culturali organizzate e la strutturazione di orari e percorsi di visita, estesi all'intero complesso architettonico e alle torri del Castello, rappresentano il nostro tangibile impegno affinché la mostra "Rinascimento Quotidiano" diventi permanente e venga autorizzata la conservazione

di tutti i reperti nelle cantine, in cui sono stati ritrovati e che per secoli li hanno custoditi, nella convinzione che in questo modo potranno svolgere appieno la loro funzione di testimonianza culturale del periodo a cui appartengono.

A questo proposito ringrazio la dott.ssa Elena Maria Menotti della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia per la proficua collaborazione instaurata con il Comune sia nel corso delle ricerche sia durante l'allestimento della mostra. Collaborazione che prosegue tutt'oggi nell'ottica comune di una piena valorizzazione del patrimonio recuperato.

Un sentito ringraziamento al Gal Colline Moreniche del Garda che, oltre ad aver cofinanziato l'intervento di restauro dell'ala nord, ha anche sostenuto in modo tangibile questa pubblicazione.

Volta Mantovana, 10 giugno 2015

Luciano Bertaiola

Premessa

Dallo scavo alla mostra

Lisa Cervigni

Quando negli ultimi mesi del 2012, nel corso dei restauri della cucina e delle dispense di Palazzo Gonzaga, iniziarono ad emergere dai piani delle cantine frammenti di ceramiche cinquecentesche, nessuno pensava che sotto poco più di mezzo metro di terra una piccola fossa di scarico da tempo dimenticata avrebbe restituito uno spaccato di vita così vivido e intenso come quello che è emerso dal piccolo tesoro del butto di Volta. Tesoro non tanto per il valore dei pezzi – ceramiche, vetri e altri materiali di uso comune – ma per la varietà e la quantità dei materiali: un vero e proprio crogiolo di informazioni e di spunti sulla vita del palazzo, delle cucine e dei suoi abitanti tra la seconda metà del Cinquecento e il Seicento.

Dalle fonti archivistiche conoscevamo già numerosi dettagli della storia di questa dimora signorile voluta dai Gonzaga e abitata dal 1515 dai Guerrieri, dalla destinazione d'uso delle stanze agli elenchi dettagliati degli arredi che contenevano, ma certo riportare alla luce oggetti concreti legati alla cucina, alla tavola e alla vita quotidiana di coloro che vissero in questi luoghi in un tempo così lontano, è un'esperienza carica di suggestioni, un dono inatteso che ci apre le porte di un mondo perduto e ritrovato, fatto di persone, consuetudini, gesti e tradizioni che fanno parte del nostro patrimonio di radici e di storia.

Un butto è una fossa di scarico a servizio della cucina e più in generale della casa; vi si gettavano scarti di preparazione dei cibi, avanzi di pasto, ma anche tutto ciò che aveva terminato la sua funzione, come piatti rotti, stoviglie, utensili in metallo, bottiglie e altri oggetti non necessariamente legati alla cucina e alla tavola ma semplicemente alla vita quotidiana. Dal calamaio al pitale, alla chiave spezzata ai vetri rotti di una finestra, ai numerosi contenitori in vetro soffiato che ci suggeriscono la presenza di una spezieria, della quale fino ad oggi non conoscevamo l'esistenza. Una miniera da cui trarre numerosi dati riguardo a molteplici aspetti della vita di palazzo: la dieta, le essenze del giardino, la cucina e la tavola, le pratiche quotidiane, l'edilizia, i commerci e molti altri dettagli legati a questa piccola corte mantovana di fine Cinquecento.

Ed è così che un piccolo gruppo di professionisti – archeologi, paleontologi, paleobotanici, storici, restauratori e artigiani – con estrema professionalità e passione ha dato vita ad un progetto di ricerca nel quale ognuno ha indagato il butto battendo strade diverse: lo studio delle fonti scritte, dei materiali, dei resti ossei, le analisi dei semi e dei carboni, il restauro dei reperti, la riproduzione delle forme ceramiche più significative. Questo ha permesso di andare a comporre un quadro variegato, originale e complesso, che ha dato vita alla mostra Rinascimento Quotidiano, una porta aperta su un mondo affascinante, emerso da quell'umile butto come da un libro. Non un'esposizione tecnica di dati ma una mostra essenziale, didattica, immediata, viva, che si propone di dare al visitatore, oltre alle informazioni scientifiche

necessarie per comprendere il contesto, un'immagine nitida e fresca della vita di palazzo, spunti e suggestioni sulle storie di coloro che qui vissero e lavorarono più di quattrocento anni fa.

Un ringraziamento particolare alla dottoressa Elena Maria Menotti della Soprintendenza ai Beni Archeologici della Lombardia, che ha supervisionato in modo sempre costruttivo tutte le fasi della ricerca dimostrando piena fiducia nel lavoro dei professionisti coinvolti, e a Giuseppe Basso, al tempo assessore alla cultura, che non solo è stato l'artefice dell'inizio di questa meravigliosa avventura, ma ne ha poi seguìto con passione e partecipazione tutte le fasi, diventandone di fatto il primo promotore.

Un sincero grazie anche all'attuale Amministrazione Comunale che ha saputo raccogliere l'eredità lasciata e proseguire con sensibilità e competenza sulla strada della valorizzazione, credendo nel valore e nelle potenzialità che il nostro patrimonio culturale possiede.

Ringrazio infine tutti coloro che hanno partecipato a questo progetto: il gruppo di studio, i restauratori, gli artigiani che hanno reso possibile la mostra; professionisti capaci che hanno svolto il loro ruolo egregiamente e con i quali è stato un piacere collaborare.

Il butto di Volta e i ritrovamenti a Mantova e nel mantovano

Elena Maria Menotti

Gli splendidi ritrovamenti del butto di Volta Mantovana, di grande rilevanza scientifica oltre che di ottima fattura, non sono soli nel mantovano.

Tanti sono gli scavi, avvenuti sempre nel corso dell'attività di tutela della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, che hanno restituito materiali, soprattutto ceramici e vitrei postmedievali[1].

Ricordiamo fra gli altri, ad esempio, i ritrovamenti dall'area del castello di Rivarolo Mantovano, dal complesso di Polirone a San Benedeto, dal castello di Cavriana, dagli scavi a Palazzo Aldegatti a Mantova e, sempre a Mantova, dagli scavi al Gradaro con il ritrovamento di splendide ceramiche conventuali.

Fra tutti un interesse particolare è quello suscitato dal ritrovamento dei primi anni duemila a Quistello, dove nell'area del *castrum* vennero in luce numerosissimi reperti[2].

Il ritrovamento di Quistello è molto simile a quello di Volta. Anche qui tutto ebbe origine dal controllo operato durante lavori edili. Nel caso di Quistello si trattava della costruzione di un condominio, le cui attività portarono in luce le antiche strutture del castello. Esso sorse nell'area in precedenza interessata da un apprestamento difensivo donato da Tedaldo di Canossa al monastero di San Benedetto Po al Polirone, in seguito ceduto a Ludovico Gonzaga.

Si trattava di una struttura di forma quadrangolare, con una grande torre centrale con probabile funzione di rocca, la *turris magna*, residuo del castello più antico, affiancata a circa cento metri di distanza, da una seconda torre, la *turris nova*, posta a rafforzare il contrafforte, la

1. Per quanto attiene alla ceramica nel mantovano si veda Palvarini Gobio Casali 2004, pp. 87-100.

2. Menotti - Munarini 2004.

Fig. 1. Quistello. Castello gonzaghesco, quattordici cucchiai in bronzo.

Fig. 2. Quistello. Castello gonzaghesco,
piatto da pompa con raffigurazione della "Temperanza".

porta maggiore e il relativo ponte levatoio. Il tutto era racchiuso da una muraglia alta sei metri, munita di torrioncini circolari agli angoli, all'interno della quale sorgevano alcune case.

La sua funzione non fu mai di interesse bellico, ma luogo di piacere. Lo stesso Ludovico vi giungeva con il suo seguito, durante le cavalcate dal castello di Revere. Esso vigilava su un territorio in cui si tagliavano boschi, si scavavano canali e fossi di drenaggio, si costruivano argini e s'introduceva la cultura del gelso e, collegato, l'allevamento dei bachi da seta.

La comunità che abitava quei luoghi era una comunità bastevolmente florida quando fu investita dalla Guerra di Successione e dall'epidemia di peste, di manzoniana memoria.

Nella seconda metà del XVII secolo il castello era, così come lo stesso Ducato di Mantova, *dirupato* o *in ruina*, tanto che agli inizi del secolo successivo l'amministrazione austriaca concesse di trasformarlo in cava di pietra per la costruzione della nuova chiesa cittadina di San Bartolomeo, consacrata nel 1748. Nel 1906 nell'area fu edificato il Mulino Panina, demolito poi nel 1999.

Gli scavi misero in luce diverse fasi della vita dell'area. La fase più antica, sigillata da esondazioni limo-sabbiose del fiume Secchia, era riferibile all'età tardoantica ed era costituita da tre livelli d'uso, l'ultimo dei quali presentava un focolare di forma rotonda. A essa seguivano due fasi, separate anch'esse da un'esondazione fluviale, attribuibili ad età bassomedievale. Alla prima appartenevano tre focolari, alla seconda un livello d'uso con tracce di attività di fusione.

È, però, al periodo rinascimentale, il terzo, che vanno ascritti i più importanti ritrovamenti: vennero in luce tre ambienti quadrilateri, delle dimensioni di 3,20x3,70 m l'uno, di 2,60x2,50 m

l'altro, 2,44x2,33 m il terzo, una canaletta e alcune fosse di scarico contenenti ceramica.

Non è chiara la funzione originaria dei tre ambienti sotterranei, ma al momento della scoperta essi apparvero come luogo di discarica di materiali di scarto provenienti dai livelli sopra terra, attraverso canalette di scolo.

L'ambiente di maggiori dimensioni restituì una notevole quantità di ceramica graffita monocroma e policroma, di ambito prevalentemente mantovano e ferrarese, e di maioliche di produzione faentina e umbra, tutte di eccellente qualità.

I vani e le fosse di scarico contenevano oltre alla ceramica, vetri, metalli, ossi lavorati, pietra ollare, scorie di lavorazione di ferro e conchiglie. Particolarmente interessante fu il ritrovamento di quattordici cucchiai di bronzo.

La peculiarità di quel ritrovamento era costituita non solo dall'alto numero dei reperti, ma dalle condizioni del loro ritrovamento: una parte di loro era pressoché integra, altri spesso in frammenti che hanno permesso una ricostruzione praticamente integrale.

L'alta qualità di gran parte di questi materiali, la loro provenienza non solo da botteghe mantovane, ma anche da altre, quali quelle emiliane e umbre, tratteggiano il quadro di un "rinascimento privato" molto vivace e raffinato, dove il valore simbolico dei motivi animali, floreali e vegetali era chiaramente percepito e interpretato.

Così, ad esempio, il simbolo della melagrana, interpretato come frutto mariano e salvifico, contrapposto alla mela del Peccato Originale. Il succo dolce, racchiuso in una scorza amara, è un'allegoria della vita e, con il suo colore sanguigno, del martirio. Il significato profano è legato alla bellezza e alla fertilità della pianta, e il frutto, costituito da molti piccoli grani, posti strettamente vicini, è simbolo di unità.

Molto complesse e controverse sono le allegorie legate ad alcuni animali, derivate dall'osservazione dei loro comportamenti reali interpretati in chiave simbolica. La coniglia e la lepre accovacciate sono un simbolo di fecondità e assumono una valenza amorosa, così la proverbiale prolificità della coniglia può alludere alla lussuria incontrollata, acquisendo una connotazione negativa, mentre la lepre in corsa, guardinga e veloce, può essere un invito a guardarsi dal demonio e fuggirlo.

Eleganti sono poi i ritratti su maiolica, sintomo della pratica comune fra i gentiluomini di donare alla donna desiderata piatti o alzate (*gamelli*) su cui erano raffigurati temi amorosi o busti-ritratto femminili.

In ambito diverso, ma ugualmente importante, le scoperte effettuate pochi anni dopo a Mantova per i lavori di recupero della Chiesa di Maria Vergine della Misericordia, pertinente all'ex convento detto di San Barnaba, poi Caserma Palestro, per la costruzione dell'Auditorium del Conservatorio "Lucio Campiani"[3].

Anche qui lo scavo è stato conseguenza dell'azione di tutela della Soprintendenza, ed ha permesso di ricavare un interessante spaccato della vita di un monastero di clausura femminile nato ai limiti della città cinquecentesca, in una contrada allora nominata "Breda dell'Acqua".

La vita del Monastero delle Serve di Maria, ebbe inizio nel 1497, e appartengono senz'altro alla vita del monastero gli scarichi di materiale da cucina, consistenti in butti di cenere e scarti di pasto, alternati a strati di sabbia o limo, evidentemente buttati per coprire i rifiuti orga-

3. Castagna - Menotti 2008; Menotti - Castagna 2011

nici, che forniscono uno squarcio molto interessante sulle abitudini alimentari delle monache: erano numerosi gli ossi animali, tra cui bovini, suini, ma anche pollame, selvaggina come anatre e altri volatili, pesci, conchiglie, gusci d'uovo. Numerosi anche i frammenti di vasellame cinquecentesco, come ciotole, grandi scodelle e piatti in invetriata e graffita, maioliche a decoro blu, invetriate monocrome, che dovevano costituire le ceramiche da cucina e da mensa, talvolta anche di pregevole fattura. Interessante, fra gli altri, un piatto di produzione lombarda, Bassa Lombardia/Ducato di Mantova, con un medaglione con busto-ritratto muliebre volto a sinistra con un legaccio intorno alla testa; la veste è ravvivata da tocchi di ramina e ferraccia[4]. Il ritratto è raffigurato contro una siepe a graticcio del tipo semplificato. Lo sfondo puntinato a rotella e campito con un graticcio verde arricchito da due rosette puntate di guarnizione. Interessante il confronto con una scodella degli inizi del XVI secolo rinvenuta a Quistello[5].

Questi ritrovamenti sempre, oltre alla bellezza intrinseca spesso presente nei reperti venuti in luce, ci offrono elementi per meglio comprendere la vita quotidiana in periodi a noi noti da molte altre fonti, prime fra tutte quelle scritte. Certamente i documenti e gli scritti di questi periodi ci comunicano moltissimo dei tempi in cui furono stesi, ma gli oggetti, nella loro materialità, ci permettono di "leggere" senza infingimenti la vita di quei tempi nelle terre dei Gonzaga.

4. Menotti - Castagna 2001.

5. Menotti - Munarini 2004.

Fig. 3. Mantova. Chiesa di Maria Vergine della Misericordia, oggi Auditorium del Conservatorio "Lucio Campiani", piatto con testa femminile.

Bibliografia

Castagna D. - Menotti E.M. 2008, *Le indagini archeologiche nell'ex Caserma Palestro, già Monastero di Maria Vergine della Misericordia, detto di San Barnaba,* in *La cittadella della musica*, Mantova, p. 59-77.

Menotti E.M. - Munarini M. (a cura di) 2004, *Rinascimento privato. Ceramiche dal Castrum di Quistello*, Ferrara.

Menotti E.M. - Castagna D. 2011, *Le scoperte archeologiche*, in Brusa Pasquè E. - Mastromarino C. - Mastronardi A. - Rosignoli L. (a cura di), *Restauro del Conservatorio "Lucio Campiani" nel Convento di Santa Maria della Misericordia Mantova. Strumenti per un inusuale concerto* , Reggio Emilia, pp. 66-71.

Palvarini Gobio Casali M. 2004, *La produzione Ceramica Mantovana*, in Menotti E.M. - Munarini M. (a cura di), *Rinascimento privato. Ceramiche dal Castrum di Quistello*, Ferrara, pp. 87-100.

Lo scavo archeologico

Rinascimento quotidiano da un butto domestico delle cucine di Palazzo Gonzaga

Lisa Cervigni

Il contesto

In occasione dei lavori di restauro dell'ala nord di Palazzo Gonzaga nell'ottobre 2012 in una cantina a fianco della grande cucina rinascimentale è stata rinvenuta una piccola fossa di scarico, chiamata in gergo archeologico "butto" o "bottino". Era coperta dal pavimento dell'ambiente, costituito da un battuto in terra dello spessore di circa mezzo metro, formatosi nei secoli per la graduale stesura di strati di terriccio e detriti, stesi ogni qualvolta servisse livellare le quote d'uso della cantina (figg. 2 e 3).

Alcuni di questi strati erano ricchi di materiale edile di scarto, come frammenti di laterizi e di coppi, o scarti di calce e ghiaia, chiaramente impiegati per rendere più compatto il sovrastante piano di calpestio in terra. Altri erano ricolmi di frammenti ceramici, vitrei e metallici, misti a resti di pasto (ossi, valve di ostriche e chiocciole) utilizzati con il medesimo scopo. I materiali più antichi risalivano al XVI secolo, i più recenti –colli e fondi di bottiglie di vino della cantina della prima metà del Novecento- all'ultimo periodo di utilizzo di questi locali.

È da qui che è iniziata l'indagine archeologica. Proprio la rimozione del battuto da parte degli operai, che miravano a liberare la rampa d'accesso dalla terra che la ricopriva quasi interamente e ad abbassare le quote della cantina ai livelli

Fig. 1. La cantina e il butto a fine scavo.

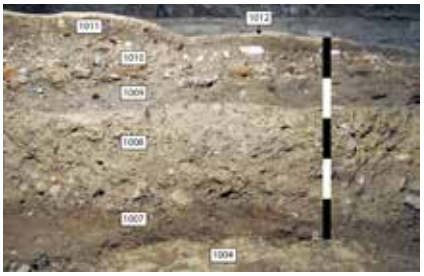
Fig. 2 (sopra): sulla sinistra, residui della pavimentazione in terra battuta che ricopriva l'intera cantina prima dei restauri.

Fig. 3 (sotto): sezione della stessa nei secoli per livellare il pavimento in terra della cantina.

originari, ha permesso di rinvenire questa notevole quantità di materiali e ha costituito l'occasione che ha portato in un secondo momento alla scoperta dell'esistenza del butto.

Nel frattempo però era già rilevante ciò che era stato rinvenuto: appariva infatti molto probabile che quei materiali, usati come scarti per rendere compatti i piani della cantina, provenissero da un contesto di discarica situato nei pressi o nelle immediate vicinanze del palazzo; questo dato li rendeva estremamente interessanti. Tuttavia, mancando il contesto certo di provenienza, non era possinile far altro che considerarli per il loro valore intrinseco, senza poterne trarre alcuna ulteriore riflessione.

Tra i 1438 frammenti ceramici raccolti ne spiccavano alcuni di particolare rilievo, come una ciotola in blu cobalto con stelline dipinte, alcune ceramiche graffite e ma-



ioliche decorate recanti scritte e disegni, tutte databili tra il XVI e il XVII secolo (fig. 4). Tra i vetri alcuni frammenti di calice rimandavano allo sfarzo dei banchetti, mentre numerosi colli di bottiglia, alcuni ancora con residui di tappo, testimoniavano la continuità di utilizzo di questo ambiente come cantina per la conservazione del vino dal Rinascimento alla prima metà del Novecento.

Il reperto più significativo consiste in un frammento di mattonella maiolicata proveniente dal lotto di mattonelle

Fig. 4. Alcuni reperti rinvenuti nel battuto della cantina.

commissionato da Francesco Gonzaga, marito di Isabella d'Este, nel 1496 al maestro Antonio dei Fedeli di Pesaro per il pavimento dei camerini della villa di Marmirolo. Si trattava di ben tredici casse di mattonelle che riproducevano otto insegne araldiche della casata, appartenute a vari componenti della famiglia Gonzaga per celebrare, una volta accostate, gli ideali e le virtù dei condottieri e dei vari membri della famiglia. Il frammento rinvenuto rappresenta parte del nastro che lega al collare ed alla museruola il cane alano, seduto e vigilante, simbolo di fedeltà scelto da Gianfrancesco Gonzaga. Anche se di provenienza sconosciuta, conferma la presenza dei Gonzaga a palazzo prima del passaggio ai Guerrieri nel 1515 e l'utilizzo di questa piastrella come materiale di scarto proveniente da edifici di loro proprietà[1] (fig. 4, pag. 64).

Il butto

La cantina, un vano rettangolare posto a sud-est della grande cucina, risale presumibilmente alla seconda metà del Quattrocento, quando insieme al palazzo Barbara di Brandeburgo, moglie di Ludovico Gonzaga, fece realizzare anche gli ambienti di servizio, di cui cantine e dispense fanno parte. Li fece costruire, come sappiamo dai documenti, in un'area all'interno e a ridosso delle mura di cinta del castello medievale, dove già esistevano alcuni edifici e una torre[2]. E sono forse da riferire a queste precedenti strutture i resti, leggibili sul perimetrale nord della cantina, di uno stipite in grosse pietre e di una soglia, residui di un muro e di un portale più antichi, i cui resti sono stati inglobati dall'impianto del palazzo (fig. 5).

Negli inventari di fine XVI/inizi XVII secolo questa cantina risulta essere il luogo in cui si tiene il vino "per la famiglia"[3], ed è ragionevolmente questa la funzione che rivestì anche nei secoli successivi.

È caratterizzata da murature in ciottoli, copertura con volta a botte in pietra, una rampa in laterizi che dalla quota del cortiletto di servizio della cucina scende all'interno della cantina e da un muro per l'appoggio delle botti e delle bottiglie lungo i lati sud ed est costruito nelle fasi di utilizzo più recenti.

Terminato l'asporto degli strati di terra battuta che ne ricoprivano il fondo e ripristinata la quota del piano originario, nell'angolo nord-orientale un'apertura rettangolare nel terreno delimitata da una cornice in laterizi indicava la presenza di un vano sotterraneo in muratura di cui

1. Palvarini 1987, pp. 155 e 168-169.

2. Mezzadrelli 2004, pag. 74.

3. Nell'inventario Amigoni del 1604 è identificata come "canova verso la cucina", cfr. Mezzadrelli 2015, pag. 45.

Fig. 5 (sopra). Tracce di edifici medievali precedenti alla costruzione del Palazzo.
Fig. 6 (sotto). Il butto prima dell'apertura.

nessuno conosceva l'esistenza, riempito quasi interamente di terriccio e coperto da una volta a botte in laterizi legati da malta (fig. 6). Un piccolo vasetto in terracotta affiorava dalla superficie[4]. C'erano buone probabilità che si trattasse di un butto, una fossa di scarico a servizio della cucina e più in generale della casa.

I butti erano comuni nel Medioevo e nei secoli immediatamente successivi; ogni abitazione di livello medio-alto era tenuta ad averne almeno uno per lo smaltimento dei rifiuti organici e inorganici. In genere vi si buttavano, tramite caditoie

4. Palvarini Gobio Casali 2015, scheda 20, pag. 93.

Fig. 7. Il riempimento del butto al momento dell'asporto della copertura.

o botole, scarti di preparazione dei cibi, avanzi di pasto, ma anche tutto ciò che aveva terminato la sua funzione, come stoviglie, utensili in metallo, vetri, scarti di attività edilizie e altri oggetti non necessariamente legati alla cucina e alla tavola ma semplicemente alla vita quotidiana. Per motivi igienici vi si versava saltuariamente della calce viva o della cenere, mentre per evitare che i miasmi derivanti dalla decomposizione dei rifiuti fuoriuscissero, la botola era provvista di un chiusino di legno, pietra o altro materiale.

Per gli archeologi i butti costituiscono, oltre che un'esperienza di scavo estremamente gratificante per i numerosi materiali che vi sono contenuti, una vera e propria miniera di informazioni per la molteplicità di dati che possono fornire riguardo a numerosi e variegati aspetti della realtà del tempo: dalla dieta all'economia, dalla botanica alle abitudini di vita e a molto altro ancora[5].

Di questo butto non si possedevano informazioni e non se ne conosceva la cronologia, che poteva essere svelata soltanto dai materiali contenuti. Tuttavia i dati di scavo permettevano di escludere che fosse stato realizzato insieme alla cantina, poiché la fossa di fondazione scavata per realizzarlo era stata creata in una fase in cui i piani d'uso in terra battuta erano già più alti di quello originario, che era tagliato da questo intervento.

L'unico modo per indagare il contenuto era rimuovere la volta che lo ricopriva; l'apertura da cui venivano buttati i rifiuti infatti, ampia all'incirca 70x40 cm, era troppo ridotta per servire allo scopo. Si è così proceduto con l'asportazione dei mattoni della volta e a quel punto la struttura del butto è apparsa chiara: una piccola camera rettangolare sotterranea, delle dimensioni di 130x190 cm, costituita da tre muri in pietre e malta addossati direttamente al suolo scavato al di sotto del perimetrale nord della cantina. La copertura a volta era in laterizi e tavelle poste di taglio legate da malta tenace. La volta e i muri erano intonacati con una malta grezza con funzione impermeabilizzante[6].

Si ignoravano ancora la profondità della struttura, la natura e l'epoca del riempimento. La possibilità che si trattasse di un butto rinascimentale risultava l'ipotesi più attraente, ma il *range* di possibilità andava dalla fine del Quattrocento a tutto l'Ottocento; c'era inoltre la possibilità che il butto fosse stato utilizzato in antico e poi svuotato e riutilizzato di nuovo. La volta tuttavia non sembrava mostrare segni di ricostruzione, e dunque le proba-

5. Guarnieri 2009, p. 13.

6. Le misure dei laterizi erano variabili. Moduli ricorrenti: laterizi 29x14x6 cm, 30x15x6 cm, 44x15x6 cm; tavelle 29x15x3,5 cm.

Fig. 8. Piatto dallo scarico laterale del butto, XIX secolo.

bilità che contenesse reperti legati ad un unico periodo di utilizzo erano buone.

Tolta la copertura, la superficie del riempimento si presentava ricoperta da un sottile strato di polvere e terriccio grigiastro; un piccolo vasetto in ceramica di difficile datazione e una pipa frammentaria di XIX secolo erano gli unici materiali inorganici presenti, oltre a numerosi resti di piccoli ossi animali e di malacofauna, frustoli di carbone e frammenti di laterizi e coppi.

Nell'angolo della cantina, a fianco dello scarico principale del butto, si apriva una seconda imboccatura, collegata ad esso e chiaramente ricavata nell'ultima fase di utilizzo dello stesso, quando probabilmente la botola originaria si trovava ormai interrata al di sotto del piano di calpestio della cantina. Da questo scivolo laterale erano stati gettati alcuni materiali in ceramica e porcellane databili tra il XVIII e il XIX secolo (fig. 8).

Questa situazione sembrava suggerire che l'ultima fase di utilizzo del butto, tra Settecento e Ottocento, fosse stata sporadica, e che in quel periodo la quasi totalità del deposito che conteneva fosse già formato.

Al di sotto di questo primo sottile strato superficiale il terreno si faceva più scuro, compatto e organico. Si entrava nel vivo del butto, nella sua fase di vita vera e propria.

Dopo pochi colpi di cazzuola in prossimità della bocca di scarico originaria, un primo ritrovamento dissipava già ogni dubbio sull'epoca e sulla qualità del deposito: un grande piatto in ceramica graffita, spezzato in pochi frammenti, era ciò che di meglio ci si potesse aspettare. Non solo per la bellezza e l'ottimo stato di conservazione, ma anche per la tipologia, che restringeva il *range* cronologico del deposito tra XVI e XVII secolo[7]. Appena più sotto, un vaso smaltato decorato con girali e fiori blu, spezzato in due tronconi ma praticamente integro, confermava questa datazione e non lasciava più dubbi sulla natura e sulla ricchezza del butto. Un piccolo vaso da notte in ceramica monocroma verde, posto nelle immediate vicinanze, era addirittura intatto (figg. da 9 a 11).

In pochi minuti il butto aveva restituito tre forme che da sole avevano già superato di molto le aspettative e le speranze di archeologi e committenti. Trovandosi nella parte superiore del deposito e in prossimità della botola di scarico, queste costituivano con buona probabilità gli ultimi manufatti scartati dagli abitanti del palazzo prima che il butto venisse abbandonato. Considerando che il vaso da notte era dei tre reperti quello di datazione più tarda (non compare nel panorama ceramico prima del Seicento avanzato), si poteva ipotizzare che il deposito avesse cessato di essere utilizzato nel tardo Seicento e che avesse poi avuto episodi sporadici di impiego nei due secoli successivi[8].

7. Vedi Palvarini Gobio Casali 2015, p. 83.

8. In seguito, lo studio dei materiali ha portato ad inquadrare il grande piatto graffito alla seconda metà del XVI secolo e il vaso con decori blu, poi identificato anch'esso come vaso da notte, al XVI secolo (cfr. Palvarini 2015, scheda 27, pag. 96),

Fig. 9. Prime fasi di scavo del butto.

Da quel momento tutto lo scavo si è rivelato essere una sequenza continua di sorprese ed emozioni, per la fitta concentrazione e l'immensa varietà di materiali e di resti organici legati alla preparazione dei cibi in cucina. La profondità del riempimento era di circa 85 cm, il fondo del butto era ricavato direttamente sul terreno sterile.

Non era riconoscibile un ordine deposizionale riferibile a strati differenti, anche a causa della forte bioturbazione, ma i materiali erano semplicemente concentrati nei pressi della botola di scarico per poi digradare gradualmente verso l'estremità opposta della struttura. Inoltre frammenti di una stessa forma ceramica potevano essere rinvenuti a diverse quote all'interno del deposito e in diverse posizioni, senza una regola precisa.

Nella maggior parte dei casi tuttavia le forme ceramiche e vitree gettate all'interno della fossa sono state rinvenute così come sono state buttate, cioè con la maggioranza dei frammenti concentrati in un'unica area e solo pochi sparsi in altri punti del deposito.

Questo ha reso possibile fin da subito non solo suddividere i materiali per tipologie, separando i frammenti vitrei da quelli ceramici e raccogliendo a parte metalli, resti di pasto e di preparazione dei cibi[9], ma anche di isolare già molte forme riconoscibili, come boccali, piatti, fiasche e altro.

La notevole mole di frammenti ceramici rinvenuti nel butto[10] può esse-

ma questo dato non è in contrasto con ciò che si è appena affermato, in quanto la vita di un manufatto ceramico poteva essere molto lunga.

9. Come ossi, valve di molluschi e chiocciole.

10. In tutto 957 frammenti e tre forme integre, senza contare i materiali appartenenti alla fase più

Figg. 10-11. Primi ritrovamenti all'interno del butto.

re sintetizzata in quattro macrogruppi principali:

– le invetriate graffite provenienti dall'area mantovana e padana, tra le quali le più rilevanti sono oltre al grande piatto già menzionato, due bei boccali appartenenti al medesimo servizio, una fiasca da pellegrino praticamente intatta, una più frammentaria e un piccolo boccale con versatoio, forse un'acetiera, trovato sul fondo del butto. Materiali di non eccessivo pregio, utilizzati nella vita di

recente di utilizzo sporadico del butto, tra XVIII e XIX secolo (80 frammenti).

tutti i giorni, ma che denotano in alcuni particolari, come nell'elegante fattura dell'ansa del boccale a pagina 65, l'alto rango di chi li possedeva;
- le maioliche faentine di importazione, manufatti preziosi riservati ad una committenza altolocata: un'elegante alzatina con un grazioso e originale cagnolino come motivo centrale e un calamaio di cui è stata rinvenuta soltanto una metà[11];
- le ceramiche invetriate dipinte, monocrome o grezze, tra le quali tegami e olle che conservano ancora le tracce del fuoco, o recipienti per usi diversi da quello legato alla cucina, come i pitali e i vasi da notte;
- le ceramiche smaltate. Un'alta percentuale tra i manufatti rinvenuti era costituita da frammenti di piatti in ceramica smaltata bianchi privi di decorazioni, che solo al termine dello scavo si sono rivelati essere parti di interi servizi da tavola. I numerosissimi frammenti sono stati oggetto di una complessa e impegnativa operazione di cernita, che ha portato all'individuazione di più di venti piatti di diversa grandezza, una buona parte dei quali quasi integri e di fattura pregiata, con la tipica forma cinquecentesca "a cavetto"[12] (fig. 12).

Fig. 12. Piatto in ceramica smaltata sul fondo del butto.

Tra i vetri, la maggior parte era ascrivibile a due macrogruppi principali:
- quello dei vetri da finestra, costituito da numerosi "rulli" di forma circolare e dai relativi pezzi di forma romboidale e triangolare che servivano a comporre, montati su di un telaio di piombo, le vetrate delle finestre (fig. 13);
- quello dei contenitori in vetro soffiato: tra questi, un prezioso calice proveniente dalle vetrerie veneziane che costituisce senz'altro il pezzo più pregiato, una lampada ad olio e bottiglie di varie forme e dimensioni, tra le quali spiccava un buon numero di ampolle dai colli lunghi e sottili, probabilmente appartenute ad una spezieria[13].

Al momento dello scavo, in generale, le bottiglie si presentavano con i colli e talvolta i fondi intatti, mentre il resto del corpo era ridotto in miriadi di piccoli frammenti posti uno sull'altro, proprio ad indicare come i corpi di vetro soffiato, schiacciati dal peso dei rifiuti soprastanti,

11. Cfr. Palvarini Gobio Casali 2015, pp. 92 e 95.

12. La cernita e la ricerca degli attacchi, che ha impegnato archeologi e restauratori per interi giorni, è stata particolarmente complessa per la mancanza assoluta di decorazioni, per il colore molto simile degli smalti (che oscillavano tra diverse sfumature del bianco) e per le forme, in alcuni casi quasi identiche tra loro, soprattutto per i piatti appartenenti ai medesimi servizi. Un ringraziamento particolare va alla collega Raffaella Tremolada che è stata per giorni fautrice instancabile del lento prendere forma di questo inatteso patrimonio, sicuramente sottostimato nel corso dello scavo a causa della non immediata riconoscibilità dei singoli manufatti.

13. Cfr. Guarnieri 2015, p. 107-108.

Fig. 13. Particolare da scavo: concentrazione di materiali vitrei e ceramici.

si fossero frantumati formando "pacchetti" di strati sottilissimi (fig. 13). Per questo le operazioni di recupero sono state lente e delicate, e molto spesso lo stato estremamente frammentario dei pezzi non ha permesso, nemmeno in fase di restauro, di risalire agli attacchi e di ricostruire le forme[14].

Tra i metalli solo alcuni, come tre cucchiai in bronzo, erano riconoscibili al momento dello scavo, mentre altri apparivano fortemente corrosi; solo in seguito al restauro è stato possibile individuare, ad esempio, una forchetta, una chiave o alcuni elementi metallici appartenenti forse a un cofanetto ligneo andato perduto.

Un piccolo crogiolo in terra refrattaria per la fusione dei metalli rimanda ad un contesto artigianale, e come la spezieria, testimonia l'utilizzo di questo butto non solo per gli oggetti e gli scarti legati strettamente alla cucina e alla vita di palazzo, ma anche per attività che rimandano a contesti di bottega e d'artigianato, posti nelle immediate vicinanze dell'edificio, se non all'interno dello stesso.

Gli inventari di fine XVI- inizi XVII secolo non ne danno notizia, limitandosi a descrivere minuziosamente gli ambienti nobili di palazzo e quelli legati a cucine, dispense e cantine. Ma è possibile ipotizzare che nelle immediate pertinenze del complesso nobiliare esistessero realtà di questo tipo, forse date dai Guerrieri, allora proprietari del palazzo, in gestione ad artigiani e bottegai locali. Allo stato attuale delle ricerche non lo sappiamo, ma è chiaro che soprattutto la presenza nel butto di numerose bottiglie da spezieria non sembra frutto di un evento sporadico e ci spinge a porci delle domande.

Se non ci sono notizie dell'esistenza di una spezieria all'interno del palazzo, ad uso privato della famiglia, da dove provengono tutte quelle bottiglie? E perchè sono state buttate nella fossa di scarico

14. Cfr. Caillaud - Toni 2015, p. 161.

Fig. 14. Particolare da scavo: frammento di lucerna.

delle cucine? Sembra improbabile che siano state portate da un luogo lontano; l'ipotesi più plausibile è che provengano da un contesto prossimo alla cucina, anche se non menzionato dagli inventari a nostra disposizione. Esisteva una spezieria negli immediati dintorni?[15]

Nell'inventario Ferretti del 1618 troviamo l'unica citazione relativa ad uno speziale: si tratta di Sebastiano Tantini, "speciaro nella Volta", cui si attribuisce la proprietà di una "sgoladora da miele usata" inventariata tra altri oggetti all'interno di un ambiente chiamato "luogo del torchio nel Vescovato"[16].

Dove si trovava la bottega di Sebastiano Tantini? Esistevano altre spezierie a Volta tra XVI e XVII secolo? Questo potrebbe costituire un filone di ricerca da approfondire per tentare di dare una risposta alla presenza così numerosa di materiale da spezieria nel nostro butto.

Un butto che costituisce un ritrovamento affascinante non solo per questo ma per numerosi altri aspetti, che insieme ci introducono alla vita di palazzo tra la metà del XVI e il XVII secolo, quando qui vivevano i Guerrieri, ai quali i Gonzaga avevano donato il complesso nel 1515. Una famiglia nobile che poteva permettersi nella sua ricchezza di non riciclare i propri rifiuti, in un'epoca in cui era norma, invece, recuperare vetri, metalli e ogni altro materiale che potesse essere reimpiegato. Quando in casa Guerrieri si rompeva qualcosa, o qualcosa diventava obsoleto e fuori moda, veniva semplicemente buttato; non c'era la necessità di sfruttare fino in fondo i materiali dismessi, guadagnando piccole cifre dal loro smaltimento. È questo che ci ha permesso di riappropriarci di manufatti così preziosi, carichi di storia e di informazioni su un mondo che altrimenti avrebbe continuato a rimanere inaccessibile e sconosciuto. Ricordato

15. Cfr. Guarnieri 2015.
16. Mezzadrelli 2015, p. 51.

Fig. 15. Particolare da scavo: frammento di bottiglia.

solo negli elenchi formali degli inventari che descrivono minuziosamente stanze e oggetti, e che sono utilissimi per comprendere l'assetto della casa, la destinazione d'uso di ambienti nobili e locali di servizio, ma che sono ben lontani dal restituirci quel quadro vivo e carico di suggestioni e di spunti di ricerca che il butto ci restituisce.

Ai dati forniti dai manufatti si aggiungono quelli, numerosissimi, emersi dallo studio dei resti animali e dalle analisi paleobotaniche effettuate sul terriccio organico. Ciò che ancora una volta emerge è la nobiltà, in questo caso della tavola: i resti di un vitellino macellato in tenera età, di un tacchino, animale allora non comune, introdotto in Italia nella prima metà del Cinquecento, di ostriche e valve di altri molluschi, di pesci di mare e selvaggina ci parlano di una mensa sofisticata e dispendiosa[17].

Il rinvenimento di numerosi vinaccioli d'uva all'interno del butto aveva creato una certa aspettativa da parte della committenza, che sperava di raccogliere dati inediti sulla prestigiosa Vernazza di Volta, un vino pregiatissimo, presente sulle tavole di principi e sovrani e citato nei testi letterari del tempo, ma di cui si conosce poco o nulla. Purtroppo però i vinaccioli apparivano corrosi, forse dall'uso della calce viva, presente all'interno dello scarico. Questo ha reso impossibile, nel corso delle analisi, anche solo il riconoscimento dei caratteri morfologici di base[18].

Su questo argomento tuttavia alcuni spunti interessanti ci arrivano dagli inventari di palazzo, che descrivono minuziosamente le cantine e ciò che era contenuto al loro interno. Tra *botti, tinazzi, lore e torchi*, troviamo anche "una scala da vernazza, tre tinelle di piella da far vernazza, due sogliole da far colar la vernazza, duoi cavaletti da scala da sachelli da far vernazza, una scala da vernazza nera usata" e diversi tipi di vino come il dolce nero fatto a saccho o il bianco bolito con l'acqua[19]. Queste indicazioni ci danno un quadro variegato dei diversi tipi di vini prodotti e consumati a quel tempo e scorci interessanti sulle abitudini enologiche e sulle varietà presenti tra Cinquecento e Seicento a Volta, e rappresentano un altro possibile orizzonte di ricerca da approfondire tra i tanti emersi da questo scavo.

Infine una riflessione che mi è capitato spesso di fare nel corso delle ricerche: era questo l'unico butto a palazzo o ne esistevano altri? Tra i numerosi materiali, solo alcuni sono interamente ricomponibili, altri in buona parte, ma molti sono fortemente incompleti. Dove furono buttati i frammenti mancanti? Esistevano forse contesti di reimpiego, altri contesti e differenti consuetudini di scarto? Un forte indizio dell'esistenza di altre discariche nei dintorni proviene, come abbiamo visto, dai numerosi frammenti ceramici e vitrei rinvenuti negli strati di terra stesi

17. Per approfondimenti: Bona 2015.

18. Cfr. Bosi et alii 2015.

19. Cfr. Mezzadrelli 2015, pp. 45 e ss.

Fig. 16. Il butto a fine scavo.

sul fondo della cantina. Questi strati, misti a terriccio organico ricco di resti ossei animali e malacofauna, costituivano un contesto molto simile per composizione a quello del butto. Come se i materiali, come abbiamo detto, fossero stati prelevati da un butto vicino e scaricati all'interno della cantina per far da base al pavimento in terra battuta.

Anche le dimensioni e quindi la capienza ridotta del butto farebbero propendere per la presenza di altri immondezzai in un contesto abitativo così denso e attivo per più di quattro secoli.

Se nel butto poi venivano gettati in prevalenza gli scarti di macellazione, come evidenzia Bona nella sua relazione[20], è forse possibile che quelli della tavola finissero in altre fosse di scarico? E come avveniva lo smaltimento dei rifiuti nei periodi precedenti e successivi la sua realizzazione?

Sappiamo dagli inventari che l'attuale cucina venne realizzata probabilmente tra gli anni Ottanta e Novanta del Cinquecento a sostituzione di una cucina più antica posta al piano superiore "verso il giardino" e vicino al salone d'ingresso del palazzo[21] da identificarsi forse con uno dei due ambienti soprastanti la cantina del butto e l'attigua dispensa con il pozzo, che già esistevano dalla fondazione del palazzo; ma i documenti non aggiungono altri dettagli e in ogni caso i restauri fino ad ora effettuati, anche in altre aree del palazzo, non sembrano essersi imbattuti in strutture simili a questa.

Tuttavia l'idea che da qualche parte, in qualche luogo ancora nascosto o semplicemente non considerato o obliterato da

20. Cfr. Bona 2015.

21. Cfr. Mezzadrelli 2015.

interventi successivi, si conservino altri depositi altrettanto carichi di materiali e di storia, è estremamente allettante e stimolante. Forse più un'illusione che una effettiva realtà, viste le numerose trasformazioni che il complesso ha subito nel corso dei secoli, ma in ogni caso una possibilità che ci piace coltivare, una porta che possiamo permetterci di tenere aperta, al termine di una ricerca che già di per sé ha dato risultati estremamente inaspettati ed enormemente gratificanti, fruttuosi e concreti*.

* Un ringraziamento particolare a Elena Maria Menotti per avermi dato fiducia e pieno supporto in tutte le fasi del progetto, e a Chiara Guarnieri e Mariarosa Palvarini per la presenza costante e i preziosi insegnamenti.

Bibliografia

Bona F. 2015, *La Fauna dello scavo archeologico. Una cucina da ricchi,* in Cervigni L. (a cura di) 2015, *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 137-143.

Bosi G - Buldrini F. - Rinaldi R. 2015, *Segnali botanici dal butto. Alcune informazioni alimentari,* in Cervigni L. (a cura di) 2015, *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 145-152.

Brunetti V. 1990, *Lo scavo di un "butto" presso la Banca del Monte e Cassa di Risparmio di Faenza* in Aa.Vv. 1990, *Archeologia a Faenza. Ricerche e scavi dal Neolitico al Rinascimento*, Bologna, pp. 88 - 92.

Cervigni L. (a cura di) 2015, *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova.

De Minicis E. 1998, *Ceramica e città: dalla produzione al butto. Riflessione sull'incidenza delle produzioni ceramiche sull'organizzazione urbana tra medioevo ed età moderna* in Ead. (a cura di), *Ceramiche di età medievale e moderna a Roma e nel Lazio (Atti del III Convegno, Roma 19-20 aprile 1996)*, Roma, pp. 92-99.

De Minicis E. 2002, *Una fossa granaria utilizzata come "butto" a Vetralla* in Ead. (a cura di), *La ceramica di Roma e del Lazio in età Medievale e Moderna* (Atti del IV Convegno di Studi, Virterbo 22- 23 maggio 1998), Roma 2002, pp. 304 - 316.

De Minicis E. 2003, *Smaltimento dei rifiuti urbani in età medievale: riflessioni su un panorama archeologico europeo* in Mazzeri C. (a cura di) 2003, *Le città sostenibili. Storia, natura, ambiente. Un percorso di ricerca*, Milano, pp. 48 - 59.

Dupré Raventòs X. - Remolà J.A. (a cura di) 2000, *Sordes urbis. La eliminaciòn de residuos en la ciudad romana*, Roma.

Gelichi S. 1992, *Una discarica di scarti di fornace e la graffita ferrarese del XV secolo* in

Id. (a cura di) 1992, *Ferrara prima e dopo il Castello*, pp. 260 - 288.
Gelichi S. 1992a, *Igiene e smaltimento dei rifiuti: le buche di scarico di piazzetta Castello* in Id. (a cura di), *Ferrara prima e dopo il Castello*, pp. 66 - 98.
Gelichi S. 2000, *L'eliminazione dei rifiuti nelle città romane del nord Italia tra antichità ed alto medioevo* in Dupré Raventòs X. - Remolà J.A. (a cura di), *Sordes urbis. La eliminaciòn de residuos en la ciudad romana*, Roma, pp. 13 - 23.
Greci R. 1990, *Il problema dello smaltimento dei rifiuti nei centri urbani dell'Italia medievale* in Aa.Vv., *Città e servizi sociali nell'Italia dei secoli XII - XV (XII Convegno di Studi del Centro Italiano di Storia e d'Arte, Pistoia 9-12 ottobre 1987),* Pistoia, pp. 439 - 464.
Guarnieri C. (a cura di) 2006, *S. Antonio in Polesine. Archeologia e storia di un monastero estense*, Quaderni di Archeologia dell'Emilia Romagna, 12, Firenze.
Guarnieri C. 2009 a, *Il bello dei butti. Rifiuti e ricerca archeologica a Faenza tra Medioevo e età moderna,* Quaderni di Archeologia dell'Emilia Romagna, 24, Firenze.
Guarnieri C. (a cura di) 2009 b, *Il Monte prima del Monte. Archeologia e storia di un quartiere urbano a Forlì*, Bologna.
Guarnieri C. 2015, *I vetri. Oggetti per la tavola, la casa, il tempo libero e la spezieria,* in Cervigni L. (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 99-133.
Mezzadrelli C. 1993, *Il Palazzo Gonzaga Guerrieri in Volta Mantovana,* Volta Mantovana.
Mezzadrelli C. 2004, *La casa dela illustrissima nostra madonna*, in Martelli D. (a cura di), *Mille anni di Storia e Fede a Volta devota alla Beata Paola Montaldi*, Brescia, pp. 73-77.
Mezzadrelli C. 2015, *Tra dispense, cucina e cantine a Palazzo Gonzaga,* in Cervigni L. (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 39-53.
Minguzzi S. 1998, *I butti di via Cantoni* in Guarnieri C. (a cura di), *Fornaci e fornaciai*, pp. 103- 125.
Manacorda D. (a cura di) 1984, *Archeologia urbana a Roma: il progetto della Crypta Balbi*, 2, in Id. (a cura di), *Un "mondezzaio" del XVIII secolo,* Firenze.
Manacorda D. 2000, *Sui "mondezzai" di Roma tra antichità e età moderna* in Dupré Raventòs X. - Remolà J.A. (a cura di), *Sordes urbis. La eliminaciòn de residuos en la ciudad romana*, Roma, pp. 63 - 73.
Palvarini Gobio Casali M. 1987, *La ceramica a Mantova*, Ferrara.
Palvarini Gobio Casali M. 2015, *Cucina a Volta. Panoramica sui reperti ceramici,* in Cervigni L. (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 57-97.
Rathje W. 1974, *The Garbage Project: a new way of looking at the problems of archaeology*, Archaeology, 27, pp. 236 - 241.
Sori E. 1999, *Il rovescio della produzione*, Bologna.
Sori E. 2001, *La città e i rifiuti*, Bologna.
Vertecchi G. 2003, *Il sistema di smaltimento dei rifiuti nelle città medievali. Un esempio: Friburgo di Brisgovia* in Mazzeri C. (a cura di), *Le città sostenibili. Storia, natura, ambiente. Un percorso di ricerca*, Milano, pp. 81 - 91.

VOLTA MN 2013
CANTINE PAL.
GONZAGA
US 1051

La documentazione scritta

Tra dispense, cucina e cantine a Palazzo Gonzaga

Cesarino Mezzadrelli

Gli inventari oltre ad essere strumenti giuridici di "garanzia" soprattutto nei momenti di passaggio di proprietà, come le successioni, sono anche preziose testimonianze degli aspetti più intimi e privati di una quotidianità che molto spesso rivela elementi non secondari della vita delle persone ma anche dei costumi, delle abitudini, delle scelte di una società.

Ciò è ancora più vero quando si tratta di una grande famiglia, che stratifica nel tempo e fa emergere i propri interessi nell'organizzazione della propria vita, e che riflette – attraverso gli oggetti della vita quotidiana – l'economia, le abitudini, la cultura, gli orientamenti di un'epoca, non limitandosi all'orizzonte del piccolo borgo ma comprendendo un ambito ben più ampio e significativo.

Riguardo agli inventari del Palazzo Gonzaga-Guerrieri di Volta si è fatta una scelta di tempo e di tema: ci si è limitati al periodo che va dalla fine del '500 ai primi decenni del secolo successivo e si sono considerati solamente gli elementi e gli spazi che si riferiscono alla preparazione del cibo e delle bevande e quindi alla cucina, alle dispense, alle cantine ecc.

Si è voluto premettere un accenno alla vicenda delle cure prestate nel palazzo di Volta ai figli del marchese di Mantova nel 1478 perché da essa emergono interessanti e curiose indicazioni riguardanti i cibi preparati per curarne febbri e malori.

1478 cibi per ammalati: i figli del marchese di Mantova a Volta

Il Palazzo Gonzaga di Volta viene costruito, come altrove[1] descritto, dalla marchesa Barbara di Brandeburgo e dal marito Ludovico come villa di campagna e quindi come luogo di riposo, di svago, dove recarsi nei momenti meno favorevoli dal punto di vita climatico e dove magari trovare quelle condizioni ideali per riacquistare la salute messa in pericolo dai rischi di pestilenze e dai miasmi dei laghi mantovani.

E proprio a Volta, nel 1478, poco dopo la morte di Ludovico avvenuta a Goito il 12 giugno, si ritrovano i figli del marchese Federico e di Margherita di Baviera per curarsi da malesseri persistenti, febbri e disturbi intestinali. Dalla fine di luglio ai primi di settembre qui soggiornano[2] Francesco, futuro marchese di Mantova e marito di Isabella d'Este, Sigismondo, che verrà creato cardinale nel 1505, Giovanni, che darà origine alla linea dei Gonzaga di Vescovato, e le sorelle Chiara, che sposerà Gilberto I di Borbone conte di Montpensier, Maddalena, che sposerà Giovanni Sforza signore di Pesaro, ed Elisabetta, che andrà sposa a Guidobaldo di Montefeltro.

Si tratta ancora di ragazzini – il primogenito Francesco ha dodici anni mentre il più giovane, Giovanni, ne ha appena quattro – accuditi con premura dal per-

1. Mezzadrelli C. 1993, *Il Palazzo Gonzaga Guerrieri in Volta Mantovana*, Castiglione delle Stiviere.
2. ASMn, AG, b. 2421, fasc. *1478. Volta*: cfr. la lettera del 29 luglio 1478 del medico Johannes Franciscus Ursinus.

sonale di servizio e dai medici di corte Giovanni Francesco Orsino e Ludovico Genovesi e incoraggiati anche dalla visita della madre Margherita[3]. Quelli che hanno maggiori problemi sono Sigismondo e Giovanni, curati con i metodi tipici dell'epoca e secondo alcune teorie che si ispirano ai concetti di calore, umidità, frigidità dello stomaco e della milza.

Interessante è notare quali siano i cibi che, in queste condizioni, sono consigliati e/o permessi dai medici e che le cucine del palazzo preparano con sollecitudine.

Il 30 di luglio Sigismondo si limita a bere *un poco de aqua julep* per dissetarsi, mentre il 3 di agosto, pur colpito da "parossismo", mal di testa, febbre piuttosto alta a tarda sera, circa alle ore 24, come cena

> beve una meza taza di brodo e manze del pernigone assai laudabelmente adeo che stante paroxismo in eo fervore non vorria lavesse manzato più[4].

L'11 dello stesso mese sempre il giovane Sigismodo, non ancora completamente libero dalla febbre quando giunge il medico Genovesi *se cibava circha hore vinti de sugolo in brodo di pollo e for[*]*[5].

Mentre a mezzogiorno sentendosi un pò meglio anche se le cure fatte non erano state particolarmente efficaci

> ha tolto meza taza de pisto con uno rosso dovo cotto dentro et gli è piaciuto, poi uno fegatello et la usata sua suppa in aqua vinata, e poi rimasto tutto satisfatto e confortato[6]

Anche il 29 di agosto, dopo una giornata non sempre positiva a causa di un po' di febbre e di altri disturbi, Sigismondo

> ha cenato a hore 22 uno ovo fresco et ha manzato do fettine di pane in vino qual me ha richieste gia sei zorni. A hore 24 e andato a letto non perfettamente mondo ma con pocha cosa e quasi niente di febre; hora dorme[7].

Più frugale è il pasto serale del 30 agosto quando *lo illustre d. Sigismondo tolse una tazza di brodo consumato a hore XXIIII et uno pignochato et rimase satisfatto con quello*[8], mentre il desinare del giorno dopo *sara il pisto secondo lusato*[9]

Molto scarse sono le notizie che riguardano il cibo del piccolo Giovanni, piuttosto particolare anche per la giovane sua età e per le diverse condizioni di salute; il 29 agosto per cena , consumata alle ore 22.30 prende *uno poco de panatela di pan lavato in brodo de pollo et meza polpa de polastrello*[10].

Il 29 luglio si era limitato a prendere *uno pocho d'aqua cotta* per dissetarsi.

Sono piccoli squarci su un mangiare sobrio, semplice, poco elaborato, fatto di cibi tradizionalmente presenti nella cucina mantovana: brodo di carne o di pollo, carni bianche, pisto, uova sode e poi l'immancabile *bere in vino*, cioè, in questo caso, la zuppa, o il pane immerso in un brodo leggero, in cui si versa un po' di vino.

Il palazzo negli inventari tra '500 e '600

Di Palazzo Gonzaga si parla ancora nei documenti successivi: a partire dai primi anni del '500 viene ricordato come la dimora del notaio Benedetto Terzi che vi roga diversi atti[11] e poi anche come abitazione del vicario Giovanni Battista

3. *Idem*, lettera del 30 luglio 1478.
4. *Idem*, lettera di Lodovico Genovesi del 3 agosto 1478.
5. *Idem*, lettera dell'11 agosto 1478.
6. *Idem*, lettera di Giovanni Francesco Orsino del 17 agosto 1478.
7. *Idem*, lettera di Giovanni Francesco Orsino del 29 agosto 1478.
8. *Idem*, lettera di Giovanni Francesco Orsino del 31 agosto 1478.
9. *Ibidem.*
10. ASMn, AG, b. 2421, fasc. *1478. Volta*, lettera del 29 agosto cit.
11. Cfr. diversi atti dal 1503 al 1507 in ASMn, Archivio notarile, Benedetto Terzi, b. 452.

Guerrieri [12]. In questi atti notarili risultano sempre come proprietari Aluigi e Gianfrancesco figli di Rodolfo Gonzaga, fratello minore di Federico, signore di Castiglione e di Luzzara, morto in seguito alle ferite riportate nella battaglia di Fornovo del 1495.

Il 23 febbraio 1514 Aluigi in seguito ai tanti benefici ricevuti, sapendo che Ludovico Guerrieri desiderava e amava avere un luogo in cui ricrearsi e trovare serenità e piacere lontano dagli affari di stato gli dona[13] la metà del palazzo e dei beni che possiede nel territorio di Volta *in communi et pro indiviso* con il fratello; Gianfrancesco, a sua volta, il 28 febbraio dell'anno successivo[14] completa la cessione, donando la sua parte indivisa dei beni esistenti a Volta.

I Guerrieri sono dei nobili venuti da Fermo al seguito di Francesco Gonzaga: la loro amicizia con il marchese, l'abilità politica e amministrativa li portano, Ludovico in modo particolare, ad emergere all'interno della corte gonzaghesca. La famiglia è presente nel territorio di Volta dove Giovanni Battista è vicario e dove procede a numerosi acquisti di terre e di beni immobili[15] sia a nome proprio sia per conto del fratello Ludovico. L'11 novembre del 1522 Ludovico dona al fratello Giovanni Battista

> un appezzamento di terra casamentiva (con sopra un palazzo) posta nel castello di Volta del distretto di Mantova e ogni e qualsiasi appezzamento di terra esistente nel territorio di Volta[16]

in suo favore aveva rinunciato anche ai possedimenti e alla curia di Volta avuti in investitura dall'episcopato di Mantova.

Alla morte di Giovanni Battista i beni di Volta passano al figlio Girolamo maestro di camera del duca Guglielmo e governatore del Monferrato. Alla morte di Girolamo i beni vanno al figlio Giovanni Battista con l'obbligo che vengano trasmessi sempre ad eredi maschi del ramo principale o di quello laterale del cugino Tullo.

Il primo inventario del palazzo, che ho potuto consultare, viene redatto proprio nel 1594 dal notaio Atti Vincenzo**,** alla morte di Girolamo: questi nel proprio testamento, rogato dal notaio Cinzio Petrozzani il 16 maggio 1579, aveva prescritto che entro sei mesi dalla propria morte gli eredi procedessero a stendere un inventario di tutti i suoi beni.[17]

Nel 1604 muore anche Giovanni Battista figlio di Girolamo e poichè non ha figli maschi i suoi beni passano ai figli di Tullo e in particolare a Vincenzo, marito di Ippolita, ambasciatore in Spagna, governatore del Monferrato, che porta anche il titolo di Marchese di Montebello. Nel 1605 abbiamo l'inventario riportato dal notaio Camillo Amigoni[18] che descrive con precisione la situazione del palazzo dopo gli interventi realizzati da Giovanni Battista. Nel 1605 abbiamo un altro inventario – notaio Giulio Cesa-

12. Cfr. ASMn, Archivio notarile, GianAntonio Ceresia, b.522.
13. ASMn, Archivio notarile, Preti Sigismondo, b. 146, atto del 23 febbraio 1514.
14. *Idem*, atto del 28 febbraio 1515.
15. ASMn, Archivio notarile, GianAntonio Ceresia b. 522; cfr. anche i numerosi atti citati nell'inventario del notaio Atti Vincenzo del 1594 (ASMn, Archivio notarile, b. 1468ter, inventario del 1 dicembre 1594, cc. 36r-40v.).
16. ASMn, Archivio notarile, Castelbarco Antonio, b. 164bis.
17. ASMn, Archivio notarile, Cinzio Petrozzani b. 6916bis: "Postremo ut ipsa bona integra et sine aliqua detractione conserventur in sua agnatione et familia […]disposuit quod mortuo ipso domino testatore predicti eius filii et heredes istituti infra sex rnenses laudent et approbent presens testamentum cum omnibus dispositionibus in eo contentis inventariumque conficiant de omnibus bonis in ereditate predicti domini testatoris repertis […]".
18. ASMn, Archivio notarile, Amigoni Camillo, b.1299bis.

re Rotta[19] – che oltre ad una descrizione generale del palazzo e dei beni immobili ad esso collegati, riporta un elenco degli oggetti presenti nelle cantine (caneve).

Dopo la morte di Vincenzo i beni di Volta passano al fratello Cesare e il 4 aprile 1618 viene redatto dal cav. Cesare Sacchi, tutore delle figlie di Vincenzo Anna Maria e Giulia, il relativo inventario riportato dal notaio Francesco Ferretti[20]. Alla morte di Cesare – 21 febbraio 1656 – il palazzo e i beni relativi pervengono in eredità al figlio Cesare Fortunato: il 20 maggio di quell'anno viene steso l'inventario dei beni del defunto, dal notaio Giuseppe Susta[21], inventario che qui non si riporta.

Inventario Atti 1594

Redatto nel 1594 ma pubblicato quattro anni dopo, nel 1598, per problemi giuridici piuttosto complessi legati all'eredità e sciolti dopo un intervento del duca e del senato mantovano, ci presenta una situazione in piena evoluzione: ce lo indica l'aggiunta fatta sull'inventario stesso e con diversa calligrafia (e quindi in periodo successivo alla prima stesura dello stesso)[22] e quella annotazione che è posta nell'inventario Amigoni del 1604 dove si parla di

> un pezzo di marmore bianco longo brazza uno et megio intagliate dentro le infrascritte parole "Hunc locum hanc formam reduxit Johannis Baptista Guerrerius aere proprio anno 1586[23]

collocato nella sala di sopra.

Queste affermazioni unitamente ad un confronto con l'inventario del 1604 ci fa pensare che prima della morte di Girolamo, per opera del figlio, si sia proceduto ad una trasformazione di vari locali del palazzo, trasformazione che si completerà alcuni anni dopo e che è testimoniata anche dalle diversità che si possono registrare fra i due inventari.

In questo del 1594 si può già notare come ad esempio si affermi che i locali della cucina sono cambiati: prima essa si trovava in una camera al piano terra verso il giardino dove ora sono collocati dei letti – "nella camera verso il giardino ove era la cucina vecchia" – vicino alla sala d'ingresso; sempre nell'inventario si parla poi di una camera che è posta sopra la cucina nuova e di una scala della cucina (c. 31v), ma, stranamente, non si ha nessuna descrizione di oggetti posti all'interno della cucina.

Gli utensili che servono per cucinare sono in gran parte collocati nella dispensa e sono raggruppati per materiale: pezzi di peltro, di ottone, di rame (calderoni, ramini, parolo, stagnati, pignatte, coperti et altre cose) che, insieme ad una "gradella di ferro", fanno pensare chiaramente ad una attività di preparazione e cottura di alimenti per i signori che in momenti diversi abitano il palazzo, per gli ospiti e per la servitù; lo stesso "desco da cucina di noce di braza 6" si trova non nella cucina ma nella camera sopra la cucina.

Questo può indurre a ritenere che ci si

19. ASMn, Archivio notarile, Rotta Giulio Cesare, b. 8118, atto dell'8 agosto 1605.

20. ASMn, Archivio notarile, Ferretti Francesco, b. 4255bis.

21. ASMn, Archivio notarile, Susta Giuseppe, b. 8882bis.

22. ASMn, Archivio notarile, Atti Vincenzo, b. 1468ter, c. 42r: "beni stabili della Volta. Prima un palaggio posto nel castello della Volta murato, coppato, solerato con pozzi 2° horto rivolti granari et altre comodità confine la via comune dal primo la muraglia del castello della Volta dal 2° e le fosse del detto castello dal 3°, [aggiunto] ridotto nella forma che si ritrova dal detto illustre conte Giovanni Battista dopo la morte del padre et dichiara haver speso da circa scudi 12.000 per ridurlo in tal forma".

23. ASMn, Archivio notarile, Amigoni Camillo, b. 1299bis, c. 64v.

trovi in una situazione in cambiamento con la cucina già individuata e in qualche modo funzionante ma non ancora adeguatamente sistemata: quindi più che ad una dimenticanza, del resto abbastanza improbabile, si deve pensare ad una esclusione voluta a causa della provvisorietà della situazione.

Va notato anche che nella descrizione generale del palazzo il notaio Atti parla di *pozzi, horto, rivolti, granari e altre comodità,* non della cucina che viene invece chiaramente elencata nell'inventario Amigoni del 1604. Così come nell'inventario del 1594 non si parla delle stalle e nemmeno del locale del gioco della balla dell'archetto che compaiono sempre in quello di Amigoni. Si accenna anche alla chiesa ma non vi è alcuna descrizione degli oggetti posti al suo interno: anche qui forse perché ancora in fase di costruzione e di sistemazione?

Abbastanza ben descritte e rifornite sono invece le cantine: nel palazzo ce ne sono due, di cui una nuova, a cui vanno aggiunte la cantina lunga del vescovato, quella della vernazza e quella del torchio oltre alla grotta. In esse si trovano delle botti, dei tini grandi e piccoli e un torchio.

Interessante è anche notare come vi sia un granaio dove vengono raccolti alcuni prodotti delle terre del palazzo e forse anche della corte di Cereta, ricevuta in investitura dall'episcopato e gestita dalla stessa casata: probabilmente quelli che vengono più comunemente consumati in palazzo.

Inventario Amigoni 1604

L'inventario redatto dopo la morte di Giovanni Battista ci offre la descrizione dettagliata ed esauriente di un complesso di edifici che, dopo gli interventi piuttosto consistenti operati proprio tra il finire del '500 e gli inizi del nuovo secolo, hanno assunto un assetto abbastanza leggibile e vicino alla situazione attuale.

In questa descrizione sono esplicitamente ricordati la cucina, il pozzo e il forno oltre alle cantine e alle altre strutture che ne arricchiscono e completano la magnificenza e la bellezza: ormai il palazzo ha raggiunto la sua struttura definitiva e in seguito vedrà certo interventi e cambiamenti ma sempre all'interno di quella organizzazione di spazi e servizi che viene tracciata in questi anni.

Va sottolineato come la ricchezza e abbondanza degli oggetti e delle suppellettili presenti ci faccia pensare che la presenza del marchese e della sua famiglia a Volta sia molto più frequente e continuativa di quanto sia avvenuto in precedenza.

Le stanze sono piene di mobili, ricche di tessuti e di ornamenti di ogni genere che esprimono non solo la ricchezza della famiglia ma anche la sua cura e attenzione per questo palazzo affrescato sia all'interno che all'esterno e abbellito con raffinatezza. Vi sono molti quadri (l'inventario ne enumera ben 31), soprattutto di carattere religioso, dipinti in maggior parte o "alla bassanesa" o "alla veneziana".

Vanno segnalati anche, come indice di una presenza costante o comunque frequente, quei volumi della letteratura classica che, assieme alla Sacra Scrittura, ornano la biblioteca del nobile signore: si tratta di alcune opere di Cicerone (probabilmente le Tusculanae), delle Storie di Tito Livio e di altri libri non specificati di storia romana, delle Metamorfosi di Ovidio e, inoltre, di resoconti di viaggi in India.

La cucina del palazzo è ricca di tavole, alcune per fare la pasta e altre per lavorare le carni, di catene da focolare, spiedi per

cuocere le carni, taglieri, "gradelle": uniti agli altri utensili presenti nella dispensa al piano terra e in quella al primo piano (pentole dalle più disparate dimensioni, teglie, anche per le torte, bilance, recipienti di vario tipo sia per olio e aceto sia per vino, "canelle di legno per fogliate", mortai per sminuzzare aromi ma anche per preparare il "grasso pestato", ecc.), in aggiunta alle tovaglie e ai tovaglioli conservati in una stanza sopra la cucina, sono il segnale rivelatore di un'attività molto intensa e ben organizzata per la vita di ogni giorno ma anche o soprattutto per i grandi pranzi delle occasioni speciali.

Ben fornite sono anche le cantine, sia quelle specifiche del palazzo sia le altre delle costruzioni ad esso affiancate, con le loro botti, i tini, il torchio e tutto quanto serve per la lavorazione dell'uva e la conservazione del vino, della vernazza e dell'aceto.

[c. 30v]
Nella credenza
Un credenzone di noce con li casettini di bb. 6 in circa
Due tavoli di piella
Tre scanni di noce
Una banzola, una torciera di ferro
[…]
[c.32r.]
Nella dispensa di sopra
Un centenaro di marmoro da oglio
Due scranne da servigio
Un orinale di rame
Due scaldaletti di rame
Una concha salare
Orzi tra grandi e picioli n. 7
Due lavezzi
Sette candelieri et due scaldavivande d'ottone
Un bottesino da vin cotto
Quattro albarelli di terra
Un centenaro piciolo da oglio di marmoro
Due fiaschi di latte tondi
Due fiaschi di vetro coperti di vimino
Giarani n. 18; un trepiedi di ferro
[…]
[c.33v.]
Nella dispensa
Pezzi di peltro n°. pesano […] 15 –[…] 16
Ottone pesa […]33
Rame di diverse sorte come saria calderini ramini parolo stagnati pignatte coperti et altre cose con le sue tare libre n°. 150
Una gradella di ferro
Nella caneva del palaggio
Botte di sogli 6 l'una n.° 8 tra arese et piella
Due sogli de bugata un grande l'altro piciolo
Nella caneva nova
Botte di rovere tra grandi et picioli nove n.° 9
Botte di piella di mezzo carro n. 6
Carrari d'arese cerchiati di ferro n.° 7 tutti in le toppe
Una lora sogli 6 da vino
Tre sogliole da vino, due cagne da portar le botti

Nella grotta.
Tre scranne di noce con il sedere coperto di nippa
Una banzola di noce vecchia
[c. 34r] Nella caneva longa di vescovato
Botte d'arese cerchiate di ferro di carro n.° 8 con le sue toppe
Nella caneva della vernazza
Tre tinazzi un grande et due mezani
Due tinazzoli piccoli
In un'altra caneva del torchio
Tinazzi di rovere cerchiati di ferro n.° 7
Un torchio

A proposito dei vini va segnalato che, oltre al vino nero e a quello bianco "schietti", ottenuti secondo le tecniche usuali, abbiamo il vino nero con l'erba medica e con altre erbe, il vino dolce nero "fatto a saccho" (passito?), il vino bianco bollito con acqua. Per la vernazza poi si allude ad un procedimento particolare: si parla infatti di "cavalletti", scale apposite (scala da vernazza), con sacchetti e recipienti dove farla colare lasciando intuire che si tratta di un prodotto tipico, ottenuto con procedure non specificate ma ben conosciute dai contemporanei.

Certo la varietà dei vini ci obbliga a pensare che la zona sia ricca di vigneti e che in villa si lavorino le uve che le terre producono in abbondanza.

In granaio poi sono raccolti e conservati diversi alimenti, probabilmente coltivati nelle terre di Volta e Cereta e tenuti pronti per le necessità alimentari della famiglia: ricordiamo il frumento, le fave, i fagioli, la segala, il miglio, la scandella.

[c.56v]
Nella cucina
Un bancon da cucina di piella con le sue credenzete dentro usato longo brazza dodici usato
Una tavola di piella da far sopra la pasta attaccata nel muro longa brazza cinque usata
Una tavola con duoi cavaletti vecchia et rotta da netar le carni longa brazza quattro
Un mortar di marmore con duoi pistoni di legno
Due cadene da fuogo di ferro usate
Un paio di cavedoni piccoli di ferro da fogo
Duoi spedere da rosto di ferro usati
Una gradella di ferro usata
Un trepiede di ferro usato
Una padella d'Azzale con il suo manico
Un badil di ferro con il manico di legno usato
Una scaletta da piuoli rotta
Una grataruola di ferro grande usata
[c.57r] Un taglier di legno usato
Una canella da fogliate di legno usata
Due scodelle de pietra da bever dentro usate
Una banca de piella usata longa brazza cinque usata
Un luminar da lumi di legno
Nella canova verso la cucina
Prima botte de piella quattro usate di tenuta d'un carro l'una con le sue toppe due delle quali sono piene di vino nero per la famiglia
Duoi soglii da vino
Duoi conchelli di salice da vino

Un centenaruolo di marmore con il suo coperto di tenuta di soglii duoi in circa
Nel revolto del pozzo
Una tavola di piella longa brazza sei
Una cassa vecchia da frutti rotta
Nella dispensa
Prima una tavola di piopa sopra duoi cavaletti vecchia
Una torzera di ferro usata
Una gradella grande di ferro usata
Due altre gradelle di ferro usate
Duoi cavedoni di ferro da cucina picioli
Duoi trepiedi da teggia di ferro usati
Un trepieda da pignata grande di ferro
Una pipa da lora nova
Due moscarole fornite di tela una grande et l'altra piciola
Una banca di piella dipinta longa brazza cinque usata
[c.57v] Un crivello da crivelar il pesce grande
Una padella d'azzale nova
Un picatisto usato di ferro
Un brancalosso di ferro usato
Tre lavezi duoi grandi et un piccolo rotti
Un manico da parol di ferro usato
Spiedi da rosto di ferro otto fra grandi et piccioli usati
Una cadena da fuogo di ferro usata
Un luppo di ferro da pescar calderini usato
Cazze di ferro da lavezzo duoi
Un squadro di ferro usato
Duoi mescoletti di ferro da rosto
Un mescolo forrato di ferro
Una cazzola da gradella di ferro usata
Sei calderini di rame
Un pignatone grande
Una parola da fornella senza manico
Quattro ramine
Due lecarde
Un paroletto vecchio
Due lecarde simili
Padelle cinque grandi con li manichi longhi di ferro
Cazze nove da cucina con li suoi manichi di ferro usate
Un teggino da cuocere quattro uovi con il manico longo
Un mescolo forrato grande di rame
Due teggie da torta di rame
[c. 58r] Trei refrescatori di rame duoi grandi et un piciolo
Un ramineto over criveletto forato
Un altro criveletto di rame
Una bozzola da vino di rame
Una cazza di rame rotta
Un orinale di rame rotto
Sei coperti da pignata di rame
Trei scaldaletti di rame
Qual tutti rame è usato et pesa con li manichi di ferro in tutto pesi diciotto et libre tredici
Un bacinone di ottone
Un schizzo da poner cervitiali d'ottone rotto
Candeglieri otto d'ottone
Una bacina
Un mortaretto
Duoi scaldavivande d'ottone
Duoi bussoletti d'ottone piccoli

Un bronzo grande
Un criveletto forrato
Un candeglier vecchio
Qual tutto ottone è usato et pesa pesi quattro et libre cinque
Item due canelle di legno da fogliate
Due casse da orinale di pavera senza vetro
Peltro libre sette. […]
[c. 61v] […]
Nella dispensa di sopra
Alcuni legni da far scancie con le sue assi quali sono n.° otto di pioppa
Ferramento rotto un peso et mezzo
Una conca da solar animali usata
Pezzi di maiolica et magior parte de quali è rotti n.° sedeci
Mastelline ed altri pezzi di vetro in tutto n.° quindici
Vasetti da condito n.° sedeci buoni
Un banchetto di noce con li suoi piedi da far beccaria longo brazza duoi
Un pistone di ferro
Una cassetta di piella con dentro un boccalo da oglio et un vasetto de terra
Un piede da scramaglio da torno
Un centenar da oglio buono di tenuta di sogli duoi con il suo coperto
Otto spinazzi da lino vecchii
[c. 62r] Una mazza di ferro da tagliar il fieno
Un cadenazzo grande da portico usato
Duoi fiaschi di stagno coperti di stropelli
Duoi altri fiaschi di latone
Tre zuche coperte di pavesa
Quattro vasi di terra verde da olive
Orci grandi nove di pietra voti
Una balla da olive vuda
Una salaruola da sal grande rotta
Un scano rotto da lavar
Un piede da guindolo con la bachetta di ferro
Un foriero di piella dipinto vecchio et rotto
Una gratella da secar l'uva
Quattro coperti da scatola rotti
Duoi lavezzi grandi rotti
Duoi crivelli da man di rame da crivelar del sabione usadi
Una ramada con un cerchio di ferro da meter sopra un finestrino
Dua spiedere di ferro da campagna usade
Un ferro da canoncini usato
Una gioba di lama di ferro grande usada
Una pestaruola da pistar il grasso con il manego di legno
Un pezzo di palo di ferro
Una cesta con dentro ferro
Un cadenazzo da usso et altro ferramento rotto che pesa in tutto libre venti
Un pesetto qual leva dal lato grosso libre quarantadue
[c. 62v] Una balanza di ferro qual leva dal lato grosso pesi trei
Un candeglier rotto d'ottone che pesa libre una et meggia
Un centenaruolo di marmore da oglio qual tien un megio soglio
Duoi cavaletti di piella bassi da reccamare usati
Un bariletto senza fondo […]
[c. 65v] […]
Nella grotta
Una botta di rovere cerchiata di ferro di tenuta di mezzo carro di cativo odore
Duoi trespedi da tavola usati
Una scala da vernazza con duoi cavaletti
Tre tinelle di piella da far vernazza

Un tinello over meggia botta di piella
Due sogliole da far colar la vernazza
Duoi cavaletti da scala da sachelli da far vernazza
Una banzola di noce qual ha li piedi tagliati vecchia
Una botta d'ares desfondata di tenuta d'un carro di cativo odore
Una sugliola vecchia di piella argonata
Una salina da vodar l'uva nelli tinazzi
Duoi travelli di pioppa di brazza sei l'uno
Trei pezzi di toppe per li tinazzi vecchie
Un scano senza piedi da far le pergole

Nel primo volto della caneva
Prima botte cinque di piella di tenuta di un carro d'uva piene tutte di vin bianco et nero buono tutte con le sue tuppe
Due cagne da vasselli con li suoi ferri

Nella seconda canova
Prima botte d'ares trei di tenuta di soglii sei l'una *[c.66r]* in circa piene di vino nero schietto
Duoi vasselini di rovere cerchiati di ferro di tenuta di soglii duoi l'uno pieni uno di vin bianco et l'altro di vin nero fatto con el medico et altre herbe
Un vasseletto d'ares novo di tenuta d'un soglio pieno di vino dolze nero fatto a saccho
Un vasseletto di piella di sechie sette qual è del gastaldo et è pieno di vino fatto con le herbe ma il vino è dell'heredità
Un vasseletto di rovere di tenuta d'un soglio cerchiato di ferro pieno di vino bianco bolito con l'acqua
Casse di rovere con dentro quattro piante di naranzi cinque vasi di terra pieni di caroffoli

Nella terza canova
Prima duoi vasselli di rovere cerchiati con quattro cerchii di ferro per ciascheduno di tenuta uno di soglii trei et l'altro duoi con dentro aceto biancha [*] megio carro
Quattro botte di rovere cerchiate di ferro di tenuta d'un megio carro l'una piene due et megia di vino buono et le altre di vernazza
Un altro vassello d'ares cerchiato di ferro pieno di vin pero qual ha la graspa
Una lora con la sua pippa usata
Duoi sogliole da far colar la vernazza
Un secchietto di piella usato
Una cerchiera usata tutti li vasselli sono con le sue toppe usate […]
[c. 69r] […]

Nella canova posta nel castello della Volta detta il Vescovato
Prima botte trei d'ares con quattro cerchii di ferro per ciascheduna di tenuta d'un carro usate
Due altre botte d'ares di tenuta di megio carro l'una cerchiate di legno di cativo odore con trei pezzi di toppe da vasselli
Duoi timoni da carozza

Nella camera del torchio
Tinazzi sette di rovere che sgolano carra duoi et megio l'uno cinque delli quali hanno duoi cerchii per ciascheduno
Un torchio da vino fornito usato
[c. 69v] Una sogliola di piella usata
Un altra sogliola da tinazzi
Duoi legni di rovere da abruciare

Nella caneva verso la chiesa
Prima tre tinazzi di rovere cerchiati di legno duoi che sgolano un carro e megio et l'altro duoi carra usati
Una benazza di pioppa piciola usata
Sogliole di piella da far vernazza cinque usate
Un soglio da mano di piella
Due careti da terra da cavallo
Coppi parte novi et parte vecchij ottanta otto in circa […]
[c. 70r] […]

Nel revolto della casa di Gatiol
Prima trei botte di piella vecchie di tenuta d'un megio carro l'una di cativo anzi pesissimo odore

Un barozzo da condur della terra senza rode vecchio
Quattro legni d'attacar alla carozza da far tirar cavali
Un bottesino d'agrest vecchio
Un forciero vecchio et rotto di piella

Inventario Rotta

Steso nel mese di agosto del 1605, riporta una descrizione generale del palazzo[24] e degli stabili annessi simile a quella dell'inventario Amigoni, redatto appena un anno prima: mentre si omette ogni accenno al forno, si evidenzia il numero dei granai dove si ammassano i raccolti conservati per le esigenze del palazzo e si elencano le altre case e i vari appezzamenti di terre posti nel castello o nel territorio di Volta, accennando anche alla presa di possesso di alcuni di essi.

La descrizione analitica dei beni in essi contenuti si accentra però sulle cantine, per le quali vi sono indicazioni dettagliate di recipienti, botti, botticelle di vario genere e dimensioni; anche qui comunque si sottolinea la specificità di certi recipienti per la vernazza e l'utilizzo di scale per la sua produzione.

adì giovedì mattina 11 agosto 1605 vasselami della Volta

Nella caneva di vescovato
3 carrari d'arice cerchiati di ferro usati di bon odore
2 vaselli di mezzo carro di cattivo odore
Toppe cavezze n.° 5
In unaltra caneva di detto luogo
Tre tinazzi di rovere che sgolano un carro e mezzo l'uno in circa
A quali vi è un nuovo con le sue cataste
Una benazzetta piccola
Una scala da far vernazza
Due carrette senza rote da cavallo
Una canella da tin[*]
In un altra caneva di detto luogo
Tinazzi sette di revere usati con 19 cerchii di ferro fra tutti con le sue cataste sgolano da tre carra l'uno.
Un torchio da pesarola finito
Un bancon senza piede di rovere
Una soia da torchio
Nella prima caneva del palaggio presso la grotta
Cinque carrari di piella di bon odore usati
Un altro carraro d'arice parte comprati dal signor // Gio Batta Coppi parte dice m. Fabritio haver prestati
Item le sue toppe
Sei soiole da vernazza di pietra nere usate
Due soglie da vino damano come nove
Una cerchiara da lora

24. ASMn, Archivio notarile, Rotta Giulio Cesare, b. 8118: "un palagio posto nel castello della Volta murato coppato solerato con pozzi horto giardino capella molti granari stalle portico gioco da balla et altre comodità".

Nell'altra caneva
Tre botticelle d'arese di mezzo carro l'una usate di bon odore con le sue toppe
Un bottesello di rovere cerchiato di ferro di tenuta di due soglii in circa con le sue toppe
Un bottesello [*] con due cerchii di ferro d'un soglio
Un vaseletto d'arese d'un soglio novo
Una soiola piccola vecchia poco bona
In un'altra caneva
Una botticella di larice di cattivo odore cerchiata di ferro
Due altre botticelle di cattivo odore cerchiate di ferro di rovere di due sogli l'una con le sue toppe
Una lora usata
Quattro soiolette piccole da vernazza vecchie
Tre cagne di ferro per portar botte //
Nella grotta
Una botticella cerchiata di ferro di cattivo odore
Un carraro d'arice di cattivo odore
Tre tinelli da far vernazza usati
Un altro tinello
Quattro cavaletti da scala da vernazza
Una scala da vernazza nera usata
Un soglio vecchio damano
Una salina vecchia da uva
Toppe da vaselli et tinelli

In un'altra caneva del palazzo
Quattro carrari di piella di bon odore usati compri da detto GioBatta Coppi fittadro l'anni passati

Inventario Ferretti

Redatto, per quanto riguarda Volta, a partire dal pomeriggio del 14 maggio 1618, nel momento del passaggio di proprietà da Vincenzo Guerrieri al fratello Cesare, non si discosta significativamente dai precedenti inventari.

Il resoconto parte dagli edifici collegati alla struttura centrale e posti al servizio del palazzo signorile vero e proprio: si va dal "luogo detto il vescovato" alle cantine qui collocate o poste nelle vicinanze, per arrivare al luogo adibito al gioco della palla, alle stalle e alle camere della servitù annesse; solo successivamente ci si inoltra nel palazzo e nei relativi giardini.

La descrizione degli oggetti presenti nei vari locali è abbastanza dettagliata ed evidenzia una dimora utilizzata nei suoi vari spazi e ambienti, finemente arredati e mantenuti in piena funzione.

La cucina e la dispensa sono ricche di utensili e suppellettili indispensabili per ospitare sia la nobile famiglia sia gli amici accolti in particolari occasioni e per ricche e sontuose feste: gli splendidi giardini, ampiamente descritti, sono uno dei punti di attrazione e di particolare piacevolezza.

Le cantine sono ben fornite con tini, botti, torchi ecc., indice di una presenza abbastanza consistente di vigneti, la cui uva viene spremuta, lavorata in loco per produrre il vino utilizzato dai marchesi.

Anche in questo inventario si elencano scale da sacchetti che servono sia per produrre vino dolce sia per ottenere la vernazza: ciò fa pensare che si sia di fronte ad un procedimento abbastanza simile, forse con due tipi di uva diversa.

Va evidenziata anche la presenza di un recipiente in cui si raccoglie il miele, probabilmente dopo il procedimento di smielatura, e che appartiene allo "speziale" del posto.

Da notare che questo inventario parla di una sola cantina del palazzo, forse mettendo insieme locali tra loro comunicanti e non distinti: le altre cantine paiono essere vicine e collegate ma probabilmente esterne alla struttura centrale.

Nel luogo della Volta et nel luogo detto il Vescovato presso la chiesa
Una benazza vecchia e rotta di poco valore
Dieci vasi di terra da frutti la maggior parte rotti
Due scale vecchie da piroli da sacchelli da vernazza
Doi cavalletti vecchi e rotti da tagliar sopra
Una salina da aqua di legno usata
Un banca rotta di pioppa
Quindici fassine in circa di salice
Una fornella da bugada rotta senza parolo quale si dice esser stata levata dalla signora marchesa
Nella caneva dirimpetto al suddetto loco detto il Vescovato
Tre tinazzi di rovere usati doi de quali sgolano un carro in circa l'uno et l'altro doi carri in circa con le sue toppe et la sua vinarola d'assi di pioppa
Un banconcello da pore il vino in detti tinazzi vecchio
Una botticella di rovere cerchiata di ferro vecchia di tenuta di cinque soglii in circa
Una botta di carro di piella con quattro cerchi di ferro vecchia quali botte sono vote et di poco buon odore, con le sue toppe
Tre soiolette da vino vecchie
Due cavalletti con la sua scala da sacchetti per far vin dolce
Nel luogo del torchio nel medesimo loco del Vescovato //
Sei tinazzi di rovere di sgolo di tre carra l'uno sottosopra con sedeci cerchi di ferro su le sue calastre
Una soiola da tinazzi usata
Una tina picciola senza fondo rotta.
Una soiola vecchia
Una sgoladora da miele usata qual si dice essere di m. Sebastiano Tantini speciaro nella Volta
Un cavalletto con tre piedi vecchio
Un cavezzo di legno di rovere vecchio et carollato di bb. 6 in circa
Nella caneva poco lontano dalle sodette detta la caneva del Bonhomino
Sette botte di carro di piella vote usate
Una cariara simile vecchia
Tre altre botte simili vecchie et cattive una delle quali è cerchiata di ferro
Et tutte le dette botte sono su le sue toppe di bb.60 in circa
Tre soglii da mano vechi
Una soioletta picciola
Un banconcello per metter il vino nelli vasselli
Alcuni cerchi per cerchiar vasselli
Un granaro in detta caneva qual si dice esser affittato a m. Vincenzo Bonhomi quas caneva et granaro ha per confini m. Gio // Francesco Zacchei dal 1° la via comune dal 2° le ragioni del giardino de signori Guerrieri dal 3° et Giovanni Tonina dal 4° ..feudo del vescovato di Mantova insieme con li altri lochi nomati di sopra detti il vescovato
[…]
Nell'entrare in cucina una bussola d'assi di pioppa coperta d'assi simili
Nella cucina
Un bancone di piella longo che serve per armario e tavola parte serrato et parte aperto con chiavi vecchio
Un paio di cavedoni di ferro di doi pesi in circa //
Due spediere di ferro vecchie e rotte
Due cadene di fuoco vecchie
Due scragne di paviera vecchie e rotte
Due scranni di noce d'appoggio vecchi
Due banche di pioppa di bb. 5 incirca l'una dipinte
Una tavola da pasta nel murro di piella usata di cinque brazza in circa

Un'altra asse nel murro vecchia
Un telaio da finestra vecchio
Un bandile di ferro vecchio
Un pezzo di marmo da tenervi sopra il mortaio
Nella dispensa
Una conca da salare di pioppa vecchia
Una scragna da [*] alla veneziana coperta di pelle usata
Un beccarolo con li suoi piedi longo sei bb. in circa usato con un rampinetto di ferro
Un paio di cavedoni bassi da foco con pomi d'ottone vecchi
Una gratella et un tripiedi da teggina di ferro usati
Una cadena da foco usata
Una padella d'azzale col manico longo et la sua cazzola
Una cazza grande di rame col suo manico di legno due pignatte di rame una grande et una più piccola con un coperchio di rame con li suoi manichi di ferro pesano in tutto libre 42. //
Due capelle di vetro da lambicco
Un bottazzo rotto da oglio
Due mescoli forati et un mescolo grande di ferro doi buoni et un rotto
Una baldanza che leva quattro pesi alla grossa, vecchi
Due ampolline di vetro
Una rattara da scodelle
Una banzola di noce rotta
Due albarelli di pietra un rotto et un buono
Un'orzo rotto di pietra
Un spinazzo rotto
Un cerchio di latta
Doi tellaroli da finestra
Un sacchello da vin dolce con dentro mezzo peso in circa di giesso
Un paniero et una cavagna senza manico di stropelli rotte
Alcune corde di pozzi di poco valore
Una moia, un gavato et l'hasta d'una forzina con teste d'ottone vecchie
Ferro vecchio lib. undeci
Un piede da candeliere d'ottone rotto di mezza libra in circa
Un fiasco di maiolica con dentro dell'aceto con il suo coperchio
Un fondo e doi coperti da scodelle di maiolica usati et il fondo schioppato
Doi vasi uno nell'altro di latta
Un sedazzo vecchio
Un guindolo di canna
Una grattarola vecchia e rotta
Un centenaro di marmo da oglio di tenuta di doi soglii con il suo coperto d'assi //
Un altro centenaro picciolo da oglio di marmo di mezzo soglio in circa coperto d'assi
Un paco di bolze di vachetta con una cintura
Una scattola da coppa di legno coperta di corame vecchia
Doi spiedi da rosto grandi
Un guindoletto di legno usato
Un asse d'un brazzo in circa per quadro con un rampino nel mezzo
Un boccal grande da oglio di pietra usato
Una cassetta da sale senza coperto
Un mortaio di marmo col suo pistone di legno
Un tagliero grande di noce da carne usato
Una scattola longa da collane senza coperto
Una tavola di 4 brazza in circa di piella col suo piede rotta
Un'asse di pioppa rotta di 8 brazza in circa
Doi pezzoli di marmo et alcuni pezzoli d'assi di poco valore
Nel loco del secchiaro
Tre assi di pioppa con nove rampini per attaccar cavezzi et un cavezzetto d'asse rotto in se[*]
Un cucchiaio rotto d'ottone

[…]

Nella caneva del palazzo

Tredeci botte di rovere cerchiate di ferro usate due delle quali sono piene di vin bianco buono, sei piene di un rosso Due botticelle di rovere di tre soglii l'una in circa vote cerchiate di ferro , una delle quali è sfondata da un capo sopra due pezzi di toppa di 3 brazza l'uno in circa

Una lora con la pippa di ferro usata

Un soglio da vino basso vecchio

Un telaro da finestra con tela sopra

Doi periotti o lorotti di legno con la pippa di legno longa per le grespie

Un centenaro da oglio di marmo di tenuta di soglii 4 in circa col suo coperto d'assi

Due botte di carro di piella vote di buon odore

Doi cavezzi di toppo di brazza 5 l'uno in circa

Un carraro sfondato da un capo di piella cattivo

Doi cavalletti da botte di pioppa vecchi

Tre soiole da vino una picciola et due più grandi

Una secchia per il giardino

Una fogara grande di ferro per far foco a vasi l'inverno usata

Sette vasi mezzanni di terra cotta usati

Quattro cassette di terra da semente per ortaglie

I materiali

Cucina a Volta.
Panoramica sui reperti ceramici

Mariarosa Palvarini Gobio Casali

Visser vive quest'ossa amiche al coco
che formavan d'un can il corpo grasso.
Moriron poi nella cucina al foco
e 'l nome Tampellon sta in questo sasso

(Dalla lapide posta nel cortile delle dispense di Palazzo Gonzaga,
che ricorda il grasso cane Tampellon morto accanto al fuoco della cucina a Volta)

Una necessaria premessa

È l'una. Nel momento in cui la famiglia italiana siede intorno al desco, compare sullo schermo televisivo l'invitante risultato delle ricette proposte dall'improbabile cuoca Antonella Clerici.

Mai come oggi imperversano il mito del buon cibo, la proposta di ricettari, la riscoperta di notizie su famosi cuochi autori di regali banchetti, quando la fame bussa indesiderata alla porta dei poveri e la cura per la mensa è riservata a pochi, affidata a donne che si dibattono tra cucina e lavoro. Talvolta il rito del pasto insieme resiste per i piccoli e i meno giovani; i ragazzi invece preferiscono ritrovarsi fuori con gli amici per un "aperitivo", un *happy hour*, un *brunch*.

Non così in passato, dal momento che la "casa" era il fulcro della vita, il "nido" da cui volar via, la "fonte" a cui attingere sicurezze e tradizioni, tanto che questo tornare alle abitudini alimentari d'un tempo sembra celare la nostalgia per una realtà mitizzata ed irrecuperabile.

Abbiamo appreso dagli studi archeologici come, quando, cosa e dove mangiavano e bevevano i nostri progenitori; conosciamo le antiche consuetudini rappresentate in conviti festosi riserbati agli eroi, ai defunti, alle memorie cittadine; ricostruiamo fedelmente ambienti e cibi che appartennero a civiltà secolari che si sono susseguite sino ad ora, filtrando notizie attraverso scritti ed opere d'arte.

L'argomento culinario abbraccia innumerevoli aspetti per quanto riguarda il conoscere, produrre, custodire, conservare, cuocere e servire il cibo. Risulta inoltre inscindibilmente legato alle grandi differenziazioni economiche e sociali che ogni epoca sottende e che il tempo ha contribuito in parte a mutare, se non a far scomparire con la complicità di una borghesia tesa - fra le mura domestiche e sulla tavola - a mostrare il suo nuovo, consolidato potere rispetto alla nobiltà ed al proletariato.

Mentre la mensa delle classi privilegiate, modello di gusto e raffinatezza, splendente di argenterie, maioliche, cristalli posti su preziose tovaglie tra candelieri, trionfi di zucchero, rinfrescatoi e fontane per il ghiaccio, proponeva il cibo in multiformi contenitori, dispensato da una schiera di servi adibiti a particolari mansioni - come si legge nelle cronache di famosi, regali banchetti - la cucina solo preposta alla preparazione dei cibi

ha goduto raramente di un cenno d'attenzione.

Lo sguardo ironico e realistico di Petronio (I secolo d.C.) nel *Satyricon* indugia nella *Cena di Trimalcione* (27,6-78,8) sulla precaria sorte degli schiavi, sulla fatica dei servi, sull'abilità dei cuochi, si posa sulle elaborate pietanze che suscitano lo stupore dei convitati, ma non scava negli antri bui e roventi da cui esse provengono. Trionfa invece, come nei mosaici di tante ville romane, il tripudio dei doni che la feconda natura fornisce alla vita dell'uomo: fiori, frutti, pesci e bestie.

Nella letteratura medioevale, sempre in lotta fra carne e spirito, il Paradiso cristiano appare ai più semplici non l'ascesi mistica descritta nella *Divina Commedia* di Dante (1265-1321) bensì un paese di Bengodi, che nel *Decamerone* di Boccaccio (1313-1375) Calandrino così immagina:

> (..) Et eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gettavan quaindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva (VIII, 3).

Ad altre figure popolari Boccaccio dona un riscatto umano e sociale, frutto della dignità del lavoro, come al fornaio Cisti, dal candido grembiule e dal terso bicchiere di vino, al furbo Chichibio, che dona una coscia della gru arrostita per il padrone all'ingorda servetta. Segue con incomparabile umorismo il bisunto servo di frate Cipolla, sceso nel buio della cucina:

> (...) Guccio Imbratta, il quale era più vago di stare in cucina che sopra i verdi rami l'usignolo, e massimamente se fante vi sentiva niuna, avendone in quella dell'oste una veduta, grassa e grossa e piccola e mal fatta, con un paio di poppe che parean due cestoni da letame e con un viso che parea de'Baronci, tutta sudata, unta ed affumicata, non altramente che si gitti l'avoltoio alla carogna,… là si calò; ed ancora che d'agosto fosse, postosi presso al fuoco a sedere, cominciò con costei, che Nuta avea nome, ad entrare in parole (…) (VI,10).

Fig. 1. Vincenzo Campi (1530/1535 ca. - 1591), cucina; Pinacoteca di Brera

La cucina resta una realtà nascosta, *"uno grandissimo fuoco con due pentole piene, e con uno schidone di capponi e di starne, e con una fante assai leggiadra e giovene, la quale volgea il detto arrosto"*, come nei quadri del fiammingo AdriaenVan Ostade (1610-1685), dove i personaggi si muovono in oscure osterie illuminati da lampi di luce.

Alla perenne fame delle classi subalterne alludono i monologhi di Ruzante (1496-1542), reinventati da Dario Fo nel suo indimenticabile *Mistero buffo* (1969), ma il cibo frugale e sano del suo passato di villano è evocato nel nostalgico ricordo del *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce (1550-1609).

Trionfa nel *Baldus* di Teofilo Folengo (1491-1544), un poema in latino maccheronico che ispirerà il *Gargantua e Pantagruel* di Rabelais (1494-1553), la più gustosa descrizione della vita frenetica che si svolge nei luoghi sottostanti le sale d'un palazzo, nel buio e nel fumo del focolare, dove una folla di gente senza nome lavora per un banchetto nuziale (I, 390-430):

Sunti ibi plus centum sguatari sub lege cogorum:
Pars legnam portat, pars mozzat parsque ministrat
Sub calidis bronzis, caldaribus atque frisoris.
Qui porcum scannat, qui slongat collis polastris,
Qui cavat e panza trippas, dum scortigat alter,
Qui mortos dispennat atque buliente capones,
Quique vedellinas testas cum pelle cosinat,
Qui porcelletos vix porcae ventre racoltos
Unum post alium ficchis culamine nasis
Inspedat, nec non cavecchio inlardat aguzzo.
Gambo lecatoriae cocus illic presidet arti,
Dans operam studioque golae Bibiaeque palati.
Huic uni cura est doctis arguire cadreghis,
Et dare praeceptum parasitis omne coquinae,
Interdumque super schenas menare canellam
Pistonemque iadae sguataris unctisque regazzis
Est qui copertos redeselli veste figatos
Voltat in argutis lardo cridante padellis.
Est qui mordenti zeladiam gingere spargit,
Imponitque illi peverum dulcemque canellam.
Unus anedrottos gialdo brottamine guazzat,
Moreque Spagnolo teneras dat supra foiadas,
Unus de speto mira tirat arte fasanos,
Quos prius assaggiat digitis an rite coquuntur.
Quinque masinantes petrae gremiique molarum,
Non requiant rapidis gyris andare datornum:
Manduleus sapor hic peverataque salsa colatur.
Pars cavat e furno grassa de carne guacettum,
Pistaque de Venetis striccat cynamoma sacchettis.
Lixatos alius trat de caldare capones,
Quos positos magni largo ventrone cadini
Spargit aquae roseae guttis et zuccare trido,
Hisque super mittit caricum brasamine testum.

Agli ordini del cuoco un vero esercito di sguatteri, trasporta acqua e legna in cucina, uccide gli innocenti animali, porci, pollastri, capponi, vitelli, anitre, fagiani, da lessare, da infilzare farciti nello spiedo, da friggere lardellati. DA lui solo è affidato l'ufficio di sorvegliare ed impartire gli ordini delle sacrosante leggi culinarie, ammonendo, rimproverando, all'occorrenza picchiando sul groppone dei sottoposti il matterello o il pestello di legno usato nel mortaio per macinare spicchi d'aglio insieme a mollica di pane e aceto.

Ognuno risponde alle mansioni di mescolare nelle padelle sfrigolanti per il lardo i fegatelli avvolti nella rete, di spargere gelatine e spezie sugli intingoli con contorno di tagliatelle ("foiade"), chi macina mandorle, chi assaggia, chi mescola salse, chi sforna uno stracotto, insomma tutti in rapidi giri si danno da fare , usando paioli, catini per profumare le vivande con acqua di rose.

Agli anonimi ricettari trecenteschi, al limite tra spezieria e cucina, si aggiungono nel tempo veri e propri trattati d'arte culinaria, scritti dagli autori di banchetti presso le eleganti corti italiane.

Sempre in area padana, l'umanista Bartolomeo Sacchi detto il Platina (Piadena) fu famoso per un breve trattato gastrono-

mico, il *De honesta voluptate et valetudine*, stampato tra il 1473 e il 1480.

Comparve poi nel 1542, un anno dopo la sua morte a Ferrara al servizio degli Estensi, il ricettario di Cristoforo Messisbugo *Banchetti, composizione di vivande et apparecchio generale*, comprendente tre distinte sezioni: un discorso introduttivo o *Memoriale per fare un apparecchio generale*, un *Catalogo di dieci cene, tre desinari ed un festino*, descritti in ogni fase operativa con relativi abbinamenti di bevande - sia vini che liquori- ed una *Raccolta* di ben trecentoquindici ricette. L'opera costituisce un vero trattato di costume, attento alla vista ed all'udito, che propone tra una portata e l'altra intermezzi di danze e musiche, e fornisce inesauribili notizie sia in merito alle raffinate vivande di sua invenzione, sia all'elaborazione ed alla riproposta di quelle popolari.

A Venezia Michele Tramezzino pubblicò nel 1570 l'*Opera* in sei libri del bolognese Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, che godette di tale diffusione da essere riproposta nei secoli seguenti quale fonte d'informazioni sulla conservazione dei cibi e sulle ricette, particolarmente preziosa nell'illustrare le funzioni di scalco che sovraintendesse alla preparazione di banchetti, al servizio di tavola, al distribuire i compiti ai cuochi, alla presentazione di carni tagliate dal trinciante.

Sempre per i tipi degli eredi di Francesco Tramezzino, seguì nel 1581 *Il Ragionamento sopra l'officio del trinciante* di Vincenzo Cervio, un trattatello didascalico che l'autore, attivo presso il cardinal Farnese, finge di rivolgere a un suo apprendista per ammaestrarlo in tutti i segreti dell'arte.

Tra i tanti nomi che diffusero in Europa nel Rinascimento l'arte gastronomica, spiccano i botanici e i conoscitori degli elementi naturali, in particolare il piacevole *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (1614) di Giacomo Castelvetro.

Il lusso della mensa, di cui era stata antesignana Isabella d'Este alla corte di Mantova negli anni del suo marchesato (1490-1539), trionfò nel XVII secolo quando, nonostante le tristi vicende del Sacco del 1630, brillarono di sfarzo effimero Carlo II Gonzaga Nevers (1629-1665) ed il figlio Ferdinando Carlo (1652-1708), ultimo d'una dinastia al tramonto prima di passare all'Austria (1707).

A quel tempo il cuoco Bartolomeo Stefani affidò alla stamperia ducale degli Osanna (1662) *L'arte del ben cucinare et instruire i men periti di questa lodevole professione. Dove anco si insegna a far Pasticci, Sapori, Salse, Gelatine, Torte e Altro,* dedicata ad Ottavio Gonzaga di Vescovato, divenendo celebre non solo per le ricette, ma per la cronaca dei tre sontuosi banchetti offerti dalla corte di Mantova alla regina Cristina di Svezia, di passaggio per Roma prima del Natale del 1655.

Impossibile trovare nelle numerose filze riguardanti le notizie conservate intorno all'attività della *Scalcheria di corte* (1584-1933), menzionate in ordine cronologico nel registro 103 dell'Archivio di Stato di Mantova (ASMn) e nelle buste 394 e 3011 dell'Archivio Gonzaga, non uno sguardo sulle necessità e le suppliche dei subalterni, un gesto di clemenza per la loro vecchiaia o infermità. I documenti registrano solo elenchi, utili per ricostruire economicamente il valore del cibo, la quantità delle provviste, le rigidissime modalità seguite per la consegna e la distribuzione; null'altro sulla vita nascosta della cucina preposta a nutrire i duchi, le dame, i nobili, gli

ufficiali, gli ospiti, i cappellani, i segretari, i paggi, l'infaticabile schiera di aiutanti per ogni mansione.

Restano minuziosi elenchi di carni (vitelli, porci, polli, cacciagione), pesci dal Po, dal Garda, dal Mincio (bottarghe, storioni, carpioni, gamberi, rane), fior i (garofani), frutta (pere, mele, uva, prugne, pesche), spezie (noci moscate, zafferano, pepe, zenzero, cannella), verdura (insalata, ceci, fagioli), salumi, latticini, zucchero, miele, uva passa per il pappagallo o il babbuino, le mele per l'orso.

Il controllo su entrate ed uscite delle derrate è rigidissimo, come per il contegno di servi e di cuochi: nessuno ha diritto alle mance, agli avanzi, agli scarti, tutto deve passare sotto gli occhi del maestro di casa e dei responsabili della gestione dei pasti di sua Altezza, dispensati sempre a capo scoperto.

La pulizia, la segretezza, il rispetto dei ruoli dominano in cucina, dove il pasticciere sta pronto per infornare leccornie, i servi non entrano né escono se non vestiti d'un "*camisotto di tela bianca, con una manica colorata di concerto, perché l'habbino a portare di continovo*" per individuare i ladruncoli.

Panoramica sui reperti dalla cucina di Palazzo Gonzaga Guerrieri a Volta

Una pur breve rassegna dedicata "alla mensa del Principe" induce a pensare che simili regole fossero adottate anche nelle piccole corti del territorio mantovano dai Gonzaga dei rami cadetti, nelle quali, per spartizioni ereditarie o per compensare famiglie nobili responsabili di preziosi servigi, si insediarono nuove casate, vedi il caso dei Gonzaga Guerrieri a Volta e dei successori.

Dai documenti emergono complesse regole e multiformi aspetti che sottendono stretti rapporti tra cultura, gusto, rapporti sociali ed economici, tali da presupporre il termine "cucina"come sinonimo di collettività, rapportata a tempi e luoghi diversi; nel nostro caso in misure ridotte e proporzionate.

Nella dimora nobiliare, circondata da parco, giardini, brolo, avulsa dal contesto del borgo, la cucina viene posta nell'angolo settentrionale, come consiglia Leon Battista Alberti nella *Villa* (1438), perché più fresca, nascosta, e raccolta, mentre nelle dimore campestri venete sei-settecentesche questo locale è più spazioso, dotato di camino, pavimento, lavabo, tavoli e stipiti in pietra.

Gli utensili in ferro e rame per cuocere dovevano somigliare a quelli illustrati da Bartolomeo Scappi: caldari o paioli, tortiere, padelle, conche, coperchi, pignatte, bottiglie, crivelli, cuccume, schiumarole, "*lecarde gratta cascio, ghiottela, cazzolo con il manico*", cucchiai, coltelli, strumenti d'ogni sorte e misura. Con questi termini essi vengono indicati sia negli inventari degli ambienti di corte abitati dalle nobildonne Gonzaga, sia nei ricettari di altre famiglie gentilizie (i Custoza, gli Arrigoni, i Valenti).

In argilla, detta comunemente *terra*, erano modellate le numerose versioni di pignatte, che sopportavano temperature più basse (se ne sono trovate di bruciate, accartocciate, crepate) ed i recipienti per l'acqua, *basie*, bacini, scodelle, cati e catini, boccali, scodelle, ciotole, intatti per secoli nella forma, come propongono ancora le moderne manifatture, ad esempio ad Albisola.

Nel trattato dello Scappi ci si preoccupa anche del trasporto del materiale nel caso d'un conclave, d'un viaggio, di pranzi in campagna, in cui servono anche "cassette per caraffe, borse da credenza" o più semplicemente reti, ceste, sporte trasportate dai servi dalla cucina alla mensa,

mentre innumerevoli ed ingegnosi si rivelano gli strumenti usati per i cibi e le mansioni più impegnative.

Poca l'attenzione dedicata ai piatti, destinati spesso nei banchetti ad essere buttati e sostituiti nella giornata ad ogni cambio di servizio con relativi tipi di vivande, calde o fredde, di grasso o di magro (primo servizio di credenza, primo servizio di cucina, secondo servizio di cucina, terzo servizio di cucina, secondo servizio di credenza, terzo servizio di credenza), a meno che non si tratti di esemplari importanti da esporre sui ripiani appoggiati al muro della stanza tra ricchi addobbi.

Come nel caso del convito nuziale di *Amore e Psiche* dipinto da Giulio Romano (1526/1528) nella omonima sala di palazzo Te (fig. 2), si tratta spesso di vasellame prezioso in cristallo ed oro, in maiolica istoriata, mentre le grandi dotazioni da credenza, custodite negli armadi delle sale dove con tavoli e sedie si possono allestire i pasti, sono raramente individuabili attraverso i pochi particolari utili per risalire alla bottega originaria (ad esempio il grande ceramista Nicola d'Urbino autore dei servizi da credenza di Isabella d'Este e di Federico II Gonzaga) e per individuare la provenienza (maiolica di Genova, "bianchi" compendiari di Faenza, forniture dalla fornace di Porto del duca Ferdinando).

In quanto alle forme, si desumono dalle tavole illustrative X-XI nei tre *Trattati* del trinciante Mattia Giegher (1621-1639), dove ne appaiono una serie, forse in argento, indicante i relativi cibi da servire sulla tavola, coperta da tovaglia e tovaglioli dalla fitta pieghettatura (figg. 3 a-b).

Altre notizie giungono da inventari domestici, redatti minuziosamente, che enumerano le forniture per la bianche-

Fig. 2. Giulio Romano, Il banchetto degli dèi (particolare), Camera di Amore e Psiche, Palazzo Te, Mantova.

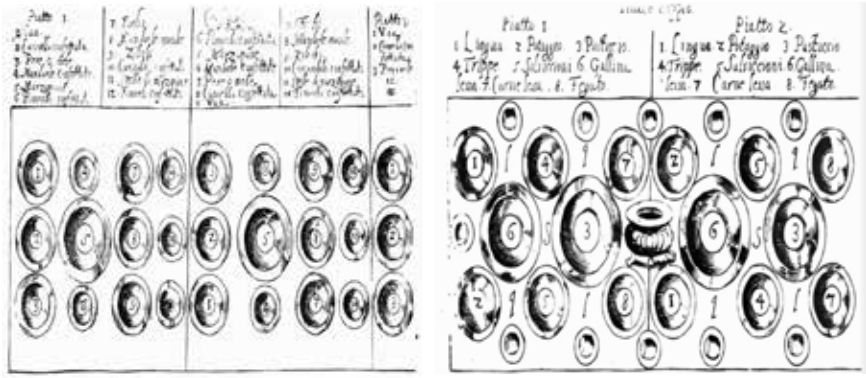


Fig. 3 a-b. Mattia Giegher (1621-1639), Li Tre Trattati, Tavv. X-XI.

ria da mensa, i vetri per la bottiglieria, le botti e i fiaschi della cantina, le riserve della dispensa, le suppellettili da cucina, e da tavola: tondi, fondi, salini, servizietti da scrivere e da olio-aceto, candelieri, sputacchiere, insieme ai rinfrescatoi, alle bacine con versatoio, alle "ongaresche", ai piatti grandi, medi, piccoli, "sforzati, reali da cappone" citati dagli artigiani e dai rivenditori in occasione della pubblicazione di grida, avvisi, bollette per fiere e mercati.

Oltre alla notevole quantità di vetri d'ogni forma e misura, sono emersi dallo scavo nelle cantine di Palazzo Gonzaga a Volta numerosi frammenti ceramici, provenienti sia dalla fossa di scarico sia dai livelli di terra battuta stesi nei secoli per livellare il piano della cantina[1].

Nel complesso vanno distinti i pezzi da cucina in terracotta con o senza vetrina, alcuni dotati di qualche essenziale decorazione a righe oppure a cerchi concentrici nel bianco o giallo dell'ingobbio, altri ipotizzabili attraverso manici, pippioli, fondi, pareti incomplete, molti impossibili da datare.

Più interessanti sono le ceramiche in argilla rossa locale, ricoperte dalla miscela biancastra utile all'eliminazione sommaria della porosità, graffite secondo segni geometrici e rare riproduzioni di profili muliebri o maschili, di volti di serafini, di animali (il leone di S. Marco) che ne rivelano l'epoca, dipinte in giallo e bruno ferraccia, verde ramina, infine ricoperte di vetrina. Potrebbero appartenere al momento in cui Ludovico II Gonzaga con i figli e la moglie Barbara di Hohenzollern, per sfuggire alla peste ed avvicinarsi al confine veneto dominato dal castello di Peschiera, soggiornarono a Volta nel palazzo che la marchesa fece fabbricare tra il 1466 e il 1469.

A giudicare dai reperti del tempo, la mensa doveva essere frugale e semplice; lo imponeva l'educazione alla sobrietà dettata dal maestro Vittorino da Feltre (1373-1446) per scongiurare gotta, malattie, obesità, e il cibo - cacciagione e pesce - era servito in peltri o argenti, facili da trasportare.

Da Volta il segretario Marsilio Andreasi il 9 gennaio 1475 scrive a Barbara che il consorte, dopo aver ascoltato la messa e fatto una buona colazione, si è diretto

1. Cfr. Cervigni 2015 a.

Fig. 4. Frammento di mattonella realizzata dalla bottega di Antonio De Fedeli e rinvenuto nel pavimento in terra battuta della cantina del butto di Palazzo Gonzaga.
A destra: riproduzione di un esemplare completo.

Fig. 5 (pag. a fianco). Boccale in ceramica graffita, XVI/XVII secolo.

nelle rocche della zona per sbrigare diversi affari, affrontando "*questa cavalcata gagliardamente et si sente molto bene*": se ne deduce una vita faticosa, all'aria aperta, con sane abitudini e pochi lussi, come un bagno caldo ristoratore e cibi leggeri, magari pane, formaggio e melone, come il marchese spesso consuma in viaggio. Negli anni seguenti egli torna frequentemente a Volta per seguire i restauri dei castelli collinari affidati all'architetto Luca Fancelli, a cui peraltro viene attribuito il progetto del palazzo.

Una ulteriore conferma della presenza dei Gonzaga a Volta viene dal ritrovamento di un piccolo frammento proveniente dal noto pavimento decorato con gli emblemi della casata, sfornato dalla bottega dei Fedeli di Pesaro e giunto a Mantova in tredici casse il primo giugno 1494 (fig. 4).

Rappresenta il simbolo della fedeltà del cane alano, seduto e vigilante, dipinto in azzurro su fondo color manganese, trattenuto da nastri gialli, visibile in varie decorazioni e citato in documenti .

L'intero pavimento in formelle quadrate, molte custodite nella collezione parigina Jacquemart André e poche nel museo del Castello Sforzesco di Milano, presenta, oltre allo stemma della casata, le imprese adottate da ciascun componente, in modo da tracciare un percorso araldico cronologico.

Per il nuovo proprietario Guerrieri e per i suoi eredi, Ludovico, a cui il palazzo venne donato nel 1515 per decreto del marchese Gianfrancesco, dopo aver ottenuto dal 1506 la concessione di fregiarsi dello stemma e del nome di Gonzaga (come si può leggere in un atto rogato dal notaio Sigismondo Preti e suo fratello Giovan Battista, vicario di Volta, di cui resta il carteggio), dal 1507 ci furono certo molte occasioni di incontrare ed

Fig. 6 (sopra). Orinale in mezza maiolica, XVI secolo.

Alle pagine seguenti:
- Fig. 7. Fiasca da pellegrino in ceramica graffita, XVI/XVII secolo.
- Fig. 8. Piccolo boccale in ceramica graffica, XVI/XVII secolo (prima del restauro).
- Fig. 9. Calamaio in maiolica faentina, fine XVI/inizi XVII secolo.

intrattenersi con i principi dominanti, i loro eredi ed i rampolli di rami cadetti residenti in palazzi del territorio.

Il fatto che la marchesa Isabella d'Este amasse fermarsi nei vicini palazzi di Cavriana e Lonato per evitare la calura estiva, contribuì forse ad elevare il tono della mensa dei sudditi vicini alla corte.

Nella dotazione appartenente alla cucina del palazzo di Volta in epoca rinascimentale compaiono infatti molte ceramiche in uso a quel tempo ed assai simili a quelle ritrovate in frammenti a Cavriana: forme chiuse, quali boccali e bottiglie, e forme aperte, siano essi piatti scodellati e bacini. La decorazione ricorre a motivi fitomorfi comuni non solo in area mantovana, ma anche emiliana: foglie, bacche, rami, riccioli allungati o disposti come piccole lumache entro giri concentrici all'orlo o sulla larga tesa, nei colori consueti della bicromia verde ramina e giallo/bruno ferraccia (fig. 5).

Questa tipologia, ben nota attraverso studi e confronti con realtà vicine, ed in particolare con Viadana, è orientata ad accettare una datazione dalla fine del secolo XV sino a tutto il XVI, quando si aggiunge la tecnica locale delle "mezze maioliche" che, nel territorio mantovano conteso tra Lombardia, Emilia e Veneto, elimina il graffito, semplifica la decorazione, dipinge direttamente sulla superficie sotto la vetrina stannifera che fissa i colori (predomina il blu) e li rende più brillanti.

Qualche "mezza maiolica" emersa dal butto di Volta conferma la vasta diffusione di vasellame simile usato per scopi domestici diversi, confidando di eliminare porosità ed avvelenamenti (fig. 6).

Una volta scomparsa l'ornamentazione graffita, sia a punta sia ribassata a stecca, che trionfa con grande libertà inventiva e semplificata nei temi decorativi per tutto il secolo, compare una nuova produzione

che si ritrova in numerosi frammenti esaminati. Si tratta della lavorazione ottenuta dalla mescolanza di colori e di ingobbio, stesa prima dell'invetriatura, a colature, a spugna, a macchie, con effetto monocromatico lionato, verde, azzurro, o a venature, come fosse carapace di tartaruga.

Il materiale fittile rinascimentale ritrovato denuncia un tenore di vita raffinato, segno che l'ascesa dei Guerrieri è inarrestabile: posseggono terre, case, ricchezze.

Lo testimoniano le vicende dei vari esponenti della casata, narrate da Carlo D'Arco nella sua *Storia delle famiglie mantovane,* dalle quali possiamo trarre notizie sulle loro nuove abitudini di vita.

A quel tempo la concorrenza della produzione di maiolica, importata direttamente da Faenza o sfornata in botteghe locali da maestri che la camuffano, impone dal Seicento in poi nelle famiglie altolocate l'uso della ceramica di terra bianca, sottile, leggera, modellata e baccellata, adorna di piccoli tocchi in azzurro, giallo, bruno e coperta di smalto bianco o azzurrino compatto e lattigginoso.

Il materiale ritrovato a Volta non ci parla più solo di cucina, poichè gli utensili metallici hanno in parte spodestato ogni altro materiale in base alla necessità di preparare pasti numerosi ed elaborati, riforniti dal dispensiere, preparati da chi sta al fuoco e chi all'acquaio, serviti da credenzieri. Se la mensa diviene il segno del potere, allora servono vetri e stoviglie adeguati al rango familiare. Trionfa lo stile compendiario importato da Faenza (fig. 7), adorno di stilizzati encarpi con piccoli fiorellini, talvolta dello stemma gentilizio o - come dice il nome – completamente bianco con, al centro, un putto che gioca, che suona, una figurina muliebre o d'un santo, un cagnolino in corsa, come nella bella crespina baccellata, che con molti altri piccoli frammenti rappresenta a Volta questa tipologia (fig. 8).

Fig. 10. Particolare della decorazione dell'alzatina in maiolica faentina di fine XVI/XVII secolo.

Potrebbe appartenere ad un servizio da tavola del secolo XVII, per finezza di esecuzione, eleganza delle forme, delicata cromia del colore bianco appena intinto nell'azzurro *berrettino* steso sulla superficie, il bell'insieme di piatti con boccale – una vera sorpresa! – degna del rango dei Guerrieri (fig. 10).

Ciò che resta dal Settecento, tondi in terraglia bianca, "mezze maioliche" dalla superficie porosa, decorata in bruno e ocra simile a materiali ritrovati a Bozzolo nelle acque dell'Oglio, frammenti di pignatte in terra rossa invetriata ben conservate, stoviglie destinate a servizi umili, quali contenitori, boccali, vasi ed orinali privi o coperti sommariamente di ingobbio verde e bruno uniforme, non manifesta altro che la decadenza della casata ed il triste tramonto della dinastia gonzaghesca.

La cucina diviene, come nei quadri di Giuseppe Romani (1654-1718), un antro buio e tetro dove siedono i "pitocchi", fanciulli, prostitute, vecchi, infermi, serviti da sguattere e serve, da quando le donne hanno rubato il mestolo al cuoco e dai "piani bassi" in su svolgono ogni mansione domestica (figg. 11-12).

Il territorio mantovano conosce da allora eventi drammatici, miseria e fame, quali conseguenze di guerre di successione e di rivoluzioni lontane i cui effetti si manifestano nel passaggio di truppe, occupazione e saccheggi, travolgendo beni e persone, a cui si sottrae in parte il palazzo dei Guerrieri. Il marchese Tullo, morto nel 1845 come ultimo erede della sua stirpe, diviene, per volere di Napoleone, consigliere del Dipartimento del Mincio e ricopre a Mantova cariche importanti. Del periodo in cui egli riassesta il ricco palazzo cittadino e l'avita dimora di Volta, restano tracce significative, ma per quanto riguarda il particolare aspetto dell'arredo della casa,

Fig. 11. Giuseppe Romani (1654-1718), collezione privata.

Fig. 12. Giuseppe Romani (1654-1718), collezione privata.

nulla sopravvive, sparito nella pubblica asta tenutasi nel 1981, dopo il passaggio di proprietà ai marchesi Cavriani.

Almeno nella cucina ci si aspettava di trovare qualche pignatta, un candeliere, un lumino da accendere davanti ad un'immagine sacra, come restano in territorio mantovano, invece sono emersi dagli scavi solo piccoli contenitori per il sale e qualche pentola annerita dal fuoco. Alcune tazzine in porcellana dal decoro dorato, un piattino spaiato, il serviziet-to da caffè dal paesaggio chiuso da foglie di edera d'un pallido azzurro tutto rotto: proprio niente è rimasto intatto. Nel nobile palazzo, dove Carlo Alberto nel marzo 1848 decretò che le navi mercantili piemontesi inalberassero il vessillo tricolore con lo stemma sabaudo, e dal quale Francesco Giuseppe scrutò le truppe nella battaglia di Solferino nella campagna del 1859, troneggia, nell'ambiente che fu la cucina, solo una vecchia e gloriosa stufa economica che, forse, servì qualche Savoia di passaggio.

A noi restano solo i cocci!

Glossario

Banchetto: convito tenuto nella sala maggiore di una reggia, con pareti ricoperte di arazzi millefiori con aggiunta, in omaggio alla cultura umanistica, medaglioni di eroi e imperatori del passato alternati a festoni di verzura, frutta e fiori. Il soffitto è coperto da un ampio "cielo", drappo colorato ornato con gli stemmi di famiglia, o da un "paradiso", costruzione illusiva a forma di semisfera dipinta d'oro e d'argento che ruota intorno ad un anello di ferro, nel quale sono incastonati specchi, bocce di vetro luminose ad immagine di stelle, sole e luna (Benporat 2001, p. 101).

Baccellatura: forma che imita il baccello, alternando a raggiera elementi concavi e convessi.

Boccale: forma chiusa, panciuta, con o senza beccuccio, ma sempre provvista di ansa.

Brocca: contenitore per liquidi con un'ansa ed un becco predisposto alla mescita.

Broncino o *bronzino*: versatoio realizzato spesso in metallo lavorato (da cui il nome), contenente acque profumate, usato per lavare le mani in un bacile durante il pasto, in francese detto *aiguière*.

Ceramica: materiale composto inorganico, non metallico, molto duttile allo stato naturale, rigido dopo la fase di cottura. A seconda dei componenti (argille, feldspati, sabbia silicea, ossidi di ferro, allumina e quarzo) si divide in terracotta, terraglia, grès e porcellana (tenera o dura). Le ceramiche a pasta compatta comprendono i grès e le porcellane, impermeabili ai gas ed ai liquidi, mentre nelle ceramiche a pasta porosa rientrano la terracotta e la terraglia. Si diversificano inoltre in base al diverso punto di cottura, al rivestimento ed alla colorazione, in base all'aggiunta di vari elementi.

Corte imbandita o corte bandita : banchetti aperti a molte persone ospitate nel cortile dei castelli. "Qui venivano eretti padiglioni di verzura completi di rozzi tavoli e panconi dove tutto il popolo festante si radunava, senza preclusioni programmatiche, per mangiare e bere a volontà. Un rito collettivo quindi, che durava più giorni, nel quale si incontravano e coabitavano differenti classi di pubblico sotto il comune denominatore della profusione alimentare in un'atmosfera unificante di stampo goliardico, dove risulta ancora assente quella dialettica di confronto e di emulazione sociale che caratterizzerà più tardi la convivialità del Rinascimento" (Benporat 2001, p. 10).

Credenza: mobile a gradini solitamente coperto da un panno, dove erano esposti gli oggetti preziosi per la mensa, brocche, vasi, piatti e piattelli d'argento e dorati, cristalli, calici con la coppa in pietra dura o di rara porcellana cinese in funzione decorativa perché non usati nel corso del pasto, qui collocati a conferma del prestigio economico e sociale dell'anfitrione.

Crespine: contenitori su piede rialzato, abbellite da baccellature o da finte borchie (abborchiate).

Foggiatura: determina le caratteristiche di forme del vasellame che si dividono in aperte o chiuse. Sin dall'antichità la terminologia si ispira alla funzione: per mangiare, bere, conservare piccole quantità, contenere, manipolare, si usano forme aperte quali piatti, scodelle, ciotole, scodellini, tazze. Se chiusi, servono per cucinare, contenere,

conservare, versare : l'olla, i boccali, l'urna, l'orcio e l'orciolo, la brocca e il dolio. Nel tempo i manufatti mutano in base alle esigenze d'uso. Dall'inventario della corte gonzaghesca del 1627, le forme menzionate, corredate da diminutivi, accrescitivi (es."scudeline, tondini, tacine, vasetti") e da misure (grandi, grandeti, mezani, piccoli) sono: "bacinoni, baccino", "cadini", "frutere", "piati sforzati", "scudele", "piateline", "bochali con manicho et bochino", "vasi a gola o schieti, da condito, da naranzi", "piatti", "tondi" ,"fiasco"," cantimplora", "cadinetti da spudo", "brocche", "piadena","rinfrescatoio","tege di terra" ecc. (Palvarini Gobio Casali 1985, p. 262)

Graffita: tecnica nata ad imitazione delle ceramiche graffite bizantine comparse a Venezia nel XII secolo, sviluppatasi con successo nell'area lungo il Po e perpetuata fino alla II metà del Settecento.

La graffita arcaica che si affaccia al mercato interno alla metà del XIV secolo, è caratterizzata da una vetrina di colore giallo o verde chiaro, e da decorazioni concepite come un rivestimento bidimensionale delle superfici degli oggetti (scodelle, piatti, piattelli, alzatine, bacini e taglieri e boccali a ventre piriforme). Gli ornati sono realizzati con una punta di medie dimensioni, usata in modo veloce per tracciare suddivisioni in metope racchiudenti foglie trilobate, fasci di segmenti obliqui, motivi geometrici o vegetali, palmette fessurate e rombi tagliati in croce; ad essi si aggiungono durante il secolo XV e nella seconda metà, piccoli uccelli, busti-ritratto virili o muliebri (*canonica amorosa*), arricchiti da una parca bicromia in giallo ferraccia e verde ramina. Tra la metà del secolo XV e del successivo *la graffita rinascimentale* presenta maggiore sicurezza di esecuzione, amplia conoscenze tecniche e temi iconografici, usa prospettiva e profondità per mettere in primo piano nell'*hortus conclusus* la figura centrale protetta dalla siepe di graticcio, chiusa in cornice mistilinea o accompagnata da scritte o da rosette di carattere amoroso. Dalla metà del XVI secolo in poi si afferma *la graffita a decori semplificati* che privilegia la sintesi veloce degli ornati a scapito dell'accuratezza, affiancata dalla *graffita a punta e a stecca* che consente di asportare consistenti parti di ingobbio dal fondo con begli effetti geometrici d'intreccio.

Ingobbio: tecnica di pittura per la decorazione di ceramica. L'ingobbio è costituito da una miscela densa ed omogenea di ossidi di stagno e di terre arricchite da vari coloranti; viene diluito in acqua e steso con un pennello o ad immersione quando il pezzo da decorare non è ancora del tutto asciutto.

Lattesini: i "*latesini, azuri e verdolini*" corrispondono alla versione veneta di una tipologia ceramica legata alla presenza di una tonalità giallina negli smalti mascherabile con opportune aggiunta di azzurro di cobalto. "Si potevano così ottenere i rivestimenti dal verde all'azzurro della denominazione antica sostituita solo di recente dall'efficace termine di maiolica berrettina, ossia bigia, in quanto la dominante verde risulta assai inconsueta " (Munarini 1995, p. 35)

Maiolica: vasellame caratterizzato da corpo ceramico poroso rivestito di smalto stannifero, non piombifero, come nella categoria della graffita. Faenza ne fu per secoli la maggiore produttrice tanto da stabilirne le diverse caratteristiche suddivise dalle origini al XV secolo in : *Famiglia verde*; *Zaffera a rilievo*; *Famiglia floreale gotica*, dall'elegante bocciolo entro foglie accartocciate, divisa in gruppo a tavolozza fredda (azzurro, blu, giallo citrino), a tavolozza cupa (azzurro, blu, ocra, verde) ; *Famiglia a occhio di penna*

di pavone; *Famiglia a palmetta persiana* nella II metà del XV. Nel XVI secolo si afferma la maiolica istoriata, con figure e temi classici, mentre la produzione più corrente si attesta sui motivi della *Famiglia decorata alla porcellana*, imitante il vasellame cinese della tarda dinastia Ming, con medaglione centrale a trofei di guerra - tamburi e cannoni - e racemi guarniti da foglioline, mentre nella prima metà del Cinquecento si afferma *Famiglia del festone* che decora forme aperte con encarpi di fiori e frutta alla maniera robbiana su smalto azzurro intenso. (Veronese 2006, pp. 38-51)

Maiolica berrettina: nel terzo quarto del XVI secolo, quando Faenza trionfa nella produzione dei *bianchi*, non si riesce ad ottenere uno smalto perfettamente latteo (poiché presenze anche minime di ossidi di ferro determinano sgradevoli viraggi al giallo), si ricorre all'aggiunta di modeste e ben calcolate quantità di azzurro di cobalto, ottenendo smalti grigi, azzurri o verdi e decorazioni di fiori e frutti (limoni), con rosetta centrale su fondo berrettino a motivi ornamentali azzurri, oppure colorata, lumeggiata, a fondo scuro con disegni chiari.

Maiolica ispano-moresca: con tale termine, tratto forse dall'isola di Maiorca, scalo marittimo di straordinaria importanza nel Mediterraneo e centro di scambi commerciali tra Oriente ed Occidente, si indica la produzione ceramica praticata in Spagna durante i secoli dell'insediamento delle popolazioni arabe. Tali maioliche sono "caratterizzate da un corpo ceramico rosato, talvolta schiarito in superficie, rivestite da smalto bianco poco coprente su cui spiccano iridescenti decorazioni realizzate *a lustro* con cui era possibile abbellire ed impreziosire i più semplici manufatti, aggirando il divieto imposto dalla religione islamica di utilizzare vasellami in metallo prezioso per la vita quotidiana" (Veronese 2006, p. 42)

Mezzemaioliche: terrecotte ingobbiate, dipinte ed invetriate sostitutive delle più costose maioliche, dove l'ornato ripete in forma semplificata i temi della *graffita* (foglie, fiori, frutti, intrecci, figure). Corrispondono alle terraglie, ma la particolare categoria delle *marmorizzate* e *maculate*, semplici da realizzare e con effetto cromatico, si otteneva aggiungendo all'ingobbio dei pigmenti colorati - spesso l'azzurro, il verde o il viola - che dava alla superficie degli oggetti una gradevole screziatura; per macularle si faceva cadere dalla spugna sull'oggetto delle gocce di pigmento colorato.

Nave: completa di alberi, vele e sartie, marinai e rematori, è simbolo del potere laico e religioso. Cela all'interno taglieri e posate, avanzi per i poveri, sale, contravveleni. Compaiono negli inventari di Galeazzo Maria Sforza nel 1468 e di Nicolò III d'Este nel 1441 (Benporat 2001, pp. 104,105).

Ongaresca: usato quale contenitore da intingoli (*gulasch* all'ungherese?), annoverato tra i piatti da portata, come quello " da cappone". Anche la "*pinta alla todesca*" indica un contenitore straniero.

Orinale: usato per raccogliere l'urina notturna, mentre il *pitale* può svolgere altri umili servizi.

Panattiera: in argento o in maiolica è recipiente per accogliere le coppie del pane.

Piatti, tondi, fondi: sono i contenitori dove i cibi vengono mangiati. I piatti hanno spesso forma circolare (*tondi, plate, plat, Teller*), possono avere o no una cavità centrale a forma di scodella o ciotola (da qui *piatto scodellato*), perciò dal Veneto si

è diffuso ovunque il termine *fondi* o *fondine.*

Pignatta, tegia: contenitore in terracotta alto o basso, usato in cucina per cuocere e riscaldare cibi.

Posate: si usano per i cibi liquidi cucchiai di legno e più tardi di metallo; le forchette con due soli rebbi all'estremità di un esile gambo, servono a portare alla bocca ogni cibo caldo e umido, anche le paste, come maccheroni o lasagne, e le pastelle lavorate. L'impiego del coltello non è personale.

Raviera: piatto per antipasti, solitamente piccolo, oblungo e variamente sagomato.

Taglieri: "La quantità di cibo servita e, di conseguenza, il numero dei convitati si misurava a quel tempo a tagliere. Erano queste tavolette di legno, di forma quadrata, rettangolare o rotonda, sulle quali venivano portate in tavola le vivande destinate a due commensali" (Benporat 2001, p. 11).

Terracotta: argilla estratta dai fiumi, decantata in fosse e depurata prima di venire modellata dagli artigiani, esposta al sole o cotta nelle fornaci. Si tratta del più usato ed economico materiale di costruzione rispetto alla pietra, e viene impiegato per svariati usi in forma di mattoni, quadrelli, cornici, tegole che costituiscono la produzione laterizia locale.

Tovaglia: la tavola, su assi di legno, viene apparecchiata con candide tovaglie in tela di Reims, detta "renso", tante quanti sono i servizi. Il *guardanappo* viene steso sopra per proteggerle dalle macchie d'unto, sebbene i commensali possano servirsi di ampi tovaglioli per pulirsi bocca e mani.

Bibliografia

Aa.Vv. 1986, *Il ritrovamento di Torretta per uno studio della ceramica padana*, Venezia, Marsilio.

Accademia italiana della cucina 1995, *La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano*, Roma.

Agnello Hornby S. - Lazzati M. R. 2012, *La cucina del buon gusto*, Milano, Feltrinelli.

Andreolli B. - Tusini G. 2002, *Memorie di un cuoco di casa Pico. Banchetti, cerimoniali e ospitalità di una corte al suo tramonto,* Centro Internazionale di Cultura Giovanni Pico della Mirandola, Mirandola.

Banzato D. - Munarini M. 1995, *Ceramiche del '600 e '700 dei Musei Civici di Padova*, Padova, Marsilio.

Barbolini Ferrari E. 1997, *Ceramiche nel Ducato Estense dal XVI al XIX secolo*, Bologna, Calderini.

Benporat C. 2001, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra tre e quattrocento,* Firenze, Olschki.

Boccaccio G. 1963, *Decamerone*, a cura di Giuseppe Petronio, Torino, Einaudi.

Brugnolo K. 2004, *Museo Civico della Ceramica di Nove*, Sommacampagna, Cierre Grafica.

Brunetti G. 1963, *Cucina mantovana di principi e di popolo*, Istituto Carlo D'Arco per la storia di Mantova, Mantova.

Capatti A. - Montanari M. 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Carnevale Schianca E. 2011, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki.

Cervigni L. 2015 a, *Rinascimento quotidiano da un butto domestico delle cucine di Palazzo Gonzaga,* in Ead. (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, Universitas studiorum, pp. 17-36.

Cervigni L. (a cura di) 2015 b, *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, Universitas studiorum.

Ciaroni A. 2004, *Maioliche del Quattrocento a Pesaro*, Firenze, Centro Di, pp. 49-56, 151.

De Pompeis V. 2010, *La maiolica italiana di stile compendiario. I bianchi*, Torino, Allemandi.

Ericani G. 2005, *Museo della Ceramica di Bassano del Grappa*, Sommacampagna, Cierre Grafica.

Ericani G. - Marini P. 1990, *La ceramica nel Veneto*, Verona, Arnoldo Mondadori.

Faccioli E. 1987, *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi.

Faccioli E. 1985, *Notizie biobibliografiche*, in Bartolomeo Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino, Einaudi, pp. VII-XXIII.

Fernandez-Armesto F. 2010, *Storia del cibo*, Milano, Bruno Mondadori.

Folengo T. 2006, *Baldus*, Torino, Utet.

Firpo L. (a cura di) 1973, *Gastronomia del Rinascimento*, Torino, Utet.

Giegher M., 1632, *Li tre trattati di messer Mattia Giegher bavaro di Mosburc, trinciante nell'ill.ma natione alemanna in Padoua. Nel primo si mostra con facilità grande il modo di piegare ogni sorta di panni lini… Nel secondo, intitolato lo Scalco, s'insegna, oltr'al conoscere le stagioni di tutte le cose che si mangiano, la maniera di mettere in tavola le viuande… Nel terzo, detto il Trinciante, s'insegna il modo di trinciare ogni sorte di viuande… opera rinuouata, e di molte cose accresciuta*, Padova, Paolo Frambotto, in <http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/biblioteca-gastronomica-digitale/giegher-trattati.aspx>.

Guarnieri C. 2009, *Il bello dei butti. Rifiuti e ricerca archeologica a Faenza tra Medioevo e età moderna*, Quaderni di Archeologia dell'Emilia Romagna, 24, Firenze.

Magnani R. 1982, *La ceramica ferrarese tra Medioevo e Rinascimento*, Ferrara, Belriguardo.

Magnani R. - Munarini M. 1985, *La ceramica graffita del Rinascimento tra Po, Adige e Oglio,* Ferrara, Belriguardo.

Mangili R. 1985, *Ceramica a Bergamo*, Bergamo, Bolis.

Martellotti A. 2005, *I ricettari di Federico II*, Firenze, Olschki.

Malacarne G. - Bini M. 2000, *A tavola con gli Dei*, Modena, Il Bulino.

Malacarne G. 2000, *Sulla mensa del principe*, Modena, Il Bulino.

Malacarne G. 2013, *La cucina mantovana nel XIX e XX secolo*, Mantova, Publipaolini.

Mazza A. 2012, *"Pitocchi diversi al naturale". Giuseppe Romani, pittore lombardo nel ducato estense*, Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena, Cesena.

Menotti E. M. - Munarini M. 2004, *Rinascimento privato. Ceramiche dal castrum di Quistello*, Ferrara, Belriguardo.
Mezzadrelli C. 1993, *Il Palazzo Gonzaga Guerrieri in Volta Mantovana*, Volta Mantovana, Comune di Volta Mantovana.
Montanari M. 2012, *Gusti del Medioevo*, Roma-Bari, Laterza.
Montanari M. 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
Negrini F.O. 1974, *L'arte dei boccalari a Mantova*, in *Tesori d'arte nella terra dei Gonzaga,* a cura di Ugo Bazzotti, Electa, Milano, pp. 49-51;
Negrini F.O. 1986, *La collezione di ceramiche graffite e maioliche del museo di Palazzo Ducale*, in *Palazzo del Capitano. Medioevo e Rinascimento*, a cura di Franco Negrini, Canneto, Eurograf, pp. 66-74.
Nepoti S. 1991, *Ceramiche graffite della donazione Donini-Baer*, Faenza, Litografie Artistiche Faentine.
Palvarini Gobio Casali M. - Perogalli C. 1983, *Castelli dei Gonzaga*, Milano, Rusconi.
Palvarini Gobio Casali M. 1985, *Ceramica del Seicento a Mantova*, in *Il Seicento nell'arte e nella cultura*, Milano, Silvana Editore, pp. 256-264.
Palvarini Gobio Casali M. 1985, *La ceramica a Mantova*, Ferrara, Belriguardo.
Palvarini Gobio Casali M. 1992, *La collezione di ceramiche del Museo Civico in Cremona*, in *Il museo si rinnova*, a cura di Ivana Iotta, Milano, Electa Lombardia, pp. 167-169.
Palvarini Gobio Casali M. 2000, *Ceramiche d'arte e devozione popolare in territorio mantovano*, Mantova, Publipaolini.
Palvarini Gobio Casali M. 2002, *Ceramiche dal fiume Oglio*, Bozzolo, Chiribella.
Petronio A. *Satyricon*, a cura di Vincenzo Ciaffi, Torino, Einaudi 1967, pp. 33-107.
Powell M. 2012, *Ai piani bassi*, Torino, Einaudi.
Reggi L. 1971, *La ceramica graffita in Emilia-Romagna dal secolo XIV al secolo XIX,* Modena, Cooptip.
Ricci M. - Venditelli L. 2013, *Museo Nazionale Romano. Cripta Balbi. Ceramiche medievali e moderne*, vol. II, Milano, Electa.
Ripa Perugino C. 2000, *Iconologia*, Milano, Neri Pozza (ristampa).
Romani Marzio A., 1997, *Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia Settentrionale)*, in Cavaciocchi Simonetta, *Alimentazione e nutrizione, sec. XIII-XVIII,* Prato, Istituto internazionale di storia economica, pp. 719-740.
Scappi B., 1981, *Opera dell'arte del cucinare*, Venezia, Michele Tramezzino 1570; rist. Bologna, Sforni.
Seymour J. 1987, *La casa del passato*, Milano, Idealibri.
Signorini R. 1982, *Per due cani antichi*, in Quadrante Padano, III, n. 3 (settembre), pp. 36-37.
Signorini R. 2013, *Imprese gonzaghesche*, Mantova, Sometti.
Siviero G.B. 1981, *Ceramica a Mantova dal XV al XVII secolo,* in *Ceramiche nel Palazzo Ducale di Mantova*, Mantova, Citem, pp. 19-433.
Siviero G.B. 1973, *Influenza dei ceramisti albisolesi sulla maiolica mantovana del XVII secolo*, in Albisola.
Stefani B. 1983, *L'arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole profes-*

sione, Mantova, Osanna 1662; rist. Bologna, Forni.
Tanelli G. 2009, *Vita e vitto d'altri tempi*, Mantova, Sometti.
Taunhill R. 1987, *Storia del cibo. Dalla preistoria all'alimentazione scientifica*, Milano, Rizzoli.
Veronese F. 2006, *Ceramiche quattro-cinquecentesche locali e di importazione a Concordia Sagittaria*, in CeramicAntica, n. 10, pp. 38-51.

In Archivio di Stato di Mantova:

D'Arco Carlo, *Famiglie Mantovane*, Documenti patrii d'Arco, vol. IV, pp. 381-401.
ASMn: Archivio Gonzaga (AG), b(usta) 394, Uffici diversi e Scalcheria di Corte.
ASMn: AG, b 3011, Impiegati di corte. Scalcheria.
ASMn: AG, Decreti, n.33, c.126 Concessione a Ludovico Guerrieri da Fermo di fregiarsi dello stemma gentilizio gonzaghesco e "…*cum donatione Musserolesi vulgo nuncupate cum verbo cautius apposito in testimonium virtutis taciturnitatis et fidei erga principem".*
Atto di donazione completo c. 36.
ASMn, AG, b.2417, 9 gennaio 1475: Marsilio Andreasi alla marchesa Barbara da Volta.
ASMn, AG, bb.2402-1482 (1464-1475); 2417-2448 (1483-1497); 2450-2499 (1483-1520).

Schede dei materiali

Mariarosa Palvarini Gobio Casali

Oggetti per la cucina e per la tavola

1. PIATTO SCODELLATO
Ceramica ingobbiata, lavorata a punta e a stecca, dipinta, invetriata.
Area padana, metà del XVI secolo.
n. di inventario: 2013.33.001.
Piede a cercine, Ø esterno 32,5 cm, Ø interno 20 cm, h 9,0 cm.

La forma (scodellone) presenta – sulla larga tesa desinente verso il centro scodellato – una decorazione a riccioli risparmiata dal fondo, legata da una triplice filettatura graffita che si ripete all'inizio della cavità ed all'orlo. La decorazione centrale consiste in un ramo da cui si diparte una serie di quattro foglie a destra ed una a sinistra, sottolineate da linee ondulate eseguite a punta e ripassate da pennellate diluite in giallo ferraccia e verde ramina. La simbologia alluderebbe ad una delle tante rappresentazioni dell'albero della vita, con significato benaugurante, in questo caso ottenuto ribassando il materiale con la spatola. Per la forma ampia del contenitore, adatto a contenere liquidi e zuppe, per il tipo di decorazione veloce e sintetica in bicromia, per l'impiego della stecca e della punta nel togliere l'ingobbio sino al materiale del fondo, per il colore scuro dell'argilla, l'esemplare va accostato alla produzione padana diffusa in area emiliano-veneta, come si può constatare nel confronto con esemplari comparsi in mostre e musei di Modena, Cremona, Mantova. Tale tipologia compare dalla metà del XVI secolo e continua nel secolo seguente, a giudicare dalla evoluzione di questo motivo vegetale.
Per un confronto si veda Palvarini Gobio Casali 1998, p. 330 n. 424; Ead. 2002, pp. 29 - 32, n. 61.
Inedito.

2. FIASCA DA PELLEGRINO
Ceramica ingobbiata, graffita, dipinta ed invetriata.
Area padana, XVI-XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.005.
Piede piatto, Ø bocca 2,5 cm, Ø fondo 11,0 cm, h 27,0 cm.

Fiasca da pellegrino di forma ovoidale, caratterizzata da quattro passanti dove scorreva la corda di supporto, e di alto collo terminante in una bocca predisposta per tappo e chiusura.
Presenta sul ventre una decorazione dipinta e graffita a linee parallele ed ondulate messe in evidenza da colature sino alla base di verde ramina e giallo/bruno ferraccia; sul collo la decorazione si stende in ampi girali.
Per affinità si assegna alla produzione tardo rinascimentale di area padana, in particolare nella zona di Viadana, dove nel museo comunale Parazzi si conservano esemplari simili, rinvenuti anche sulla sponda opposta del Po.
Inedita.

3. FIASCA DA PELLEGRINO
Ceramica ingobbiata, graffita, dipinta ed invetriata.
Area padana, XVI-XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.006.
Piede piatto, Ø bocca 3,5 cm, Ø fondo 10,5 cm, h 29,5 cm.

Sebbene rotta in più frammenti, la fiasca da pellegrino dalla forma appiattita (per meglio aderire nel trasporto ad una cavalcatura) mostra di avere ansa, collo, ventre, decorazione vegetale simile alla precedente, ma meglio conservata. Inoltre rivela un interno invetriato e un ornato ad ovoli e foglie nei colori ramina/ferraccia, steso sino alla base piatta sostenuta da un cercine rafforzato, necessario per agganciare lo strumento che serve ad immergere la forma nel liquido ingobbio.
L'essenziale esecuzione, ridotta a linee longitudinali ripassate a tocchi di colore, appartiene alla stagione rinascimentale della graffita semplificata.
Inedita.

4. BOCCALE
Ceramica ingobbiata, graffita, dipinta e invetriata.
Area padana, XVI-XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.004.
Piede piatto, Ø sup 10,0 cm, Ø piede 7,8 cm, h 15,5 cm.

La forma slanciata di questo boccale (forse privo di beccuccio perché provvisto di pippiolo per mescere), si rivela antecedente rispetto a forme più panciute e tarde. La conferma deriva dal fatto che è stato rinvenuto sul fondo del butto, quindi si tratta di uno degli esemplari più antichi. Appartiene alla copiosa produzione di molti esemplari padani rinascimentali, come questo caratterizzati dalla decorazione semplificata a linee alterne parallele ed ondulate, messe in evidenza da pennellate di colore verde ramina e giallo/bruno ferraccia sino al fondo piatto non ingobbiato.
Sotto la bocca, mancante di parte del beccuccio, tra l'attacco dell'ansa nastriforme e l'inizio del ventre, resta un foro, forse traccia dell'inserimento del pippiolo. Lungo la parete dell'alto collo leggermente estroflesso, corre una decorazione zigzagante entro doppie filettature graffite appena colorate. L'interno invetriato mostra giri del tornio. Inedito.

5. BOCCALE
Ceramica ingobbiata, graffita, dipinta ed invetriata.
Area padana, XVI-XVII secolo.
n. di inventario: 2013.33.002.
Piede a cercine, Ø max sup 14,5 cm, Ø piede 10,8 cm, h 22,0 cm.

Il contenitore, dotato di ansa a doppio bastoncello con volute nei punti di attacco sul ventre, e di una bocca ben modellata con beccuccio costolato, poggia su piede piatto ed arrotondato. Potrebbe quindi servire sia da brocca che da boccale, comunque con interno invetriato per conservare liquidi. La decorazione è costituita da foglie divise al centro e disposte lungo il ventre fin sotto l'orlo, mentre nella parte inferiore corre una serie di elementi paralleli fessurati. La decorazione graffita e dipinta in bicromia verde/bruno e la forma panciuta depongono per una datazione cinque-seicentesca prodotta in un'area di ampio raggio lungo il corso del Po. Per un confronto sul tipo di ansa si veda il boccale in ceramica smaltata esaminato nelle schede successive. Inedito.

6. BOCCALE
Ceramica ingobbiata, graffita, dipinta ed invetriata.
Area padana, XVI-XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.003.
Piede piatto, Ø max sup 14,0 cm, Ø piede 10,5 cm, h 21,0 cm.

Il boccale dalla forma globulare poggiante su base piatta , simile al n. 2 per dimensioni, si avvale di una decorazione semplificata a linee parallele alternate ad ondulate graffite sino alla base.
Il ventre panciuto, sul quale s'innesta l'ansa nastriforme capace di reggere meglio la presa, insieme alle pennellate di colore verde ramina e giallo/bruno ferraccia, confermano un tipo di esecuzione sbrigativa in uso tra il XVI ed il XVII secolo e largamente diffusa attraverso il commercio fluviale sul Po e sui suoi affluenti (Oglio e Secchia).
Interno invetriato.
Inedito.

7. BOCCALE
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.008.
Piede sagomato, Ø sup 13,0 cm, Ø piede 9,0 cm, h 19,5 cm.

Boccale a bocca larga con orlo rinforzato, senza beccuccio né pippiolo per mescere liquidi, di bella forma ovoidale slanciata, posta su alta base. La presa è a doppio colombino stretta da nastro ed allacciata al ventre con eleganti anse, come avviene nell'esemplare in ceramica graffita visto in precedenza. Dalle lacune del rivestimento affiora un'argilla rosata ricoperta da ingobbio e smalto lucente di colore azzurrino simile alla maiolica " berrettina" dei secoli XVII e XVIII, in questo caso leggermente più chiara ed accostabile ai "lattesini" prodotti nelle officine venete nello stesso periodo.
La forma -in particolare il piede arrotondato e cavo all'interno per sostenere il fondo- rimanda a manifattura sconosciuta veneta sei/settecentesca, ma l'ansa trova confronti, oltre che nell'esemplare in ceramica graffita rinvenuto all'interno del butto, anche con esemplari romani della fine del XVI secolo (cfr. Ricci - Venditelli 2013, p. 338, III.5.1.1).

8. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.013.
Piede alto, Ø esterno 35,0 cm, Ø fondo 10,5 cm, h 6,5 cm.

Il piatto con larga tesa e profondo cavetto al centro, va accostato al gruppo di manufatti in ceramica smaltata bianco-azzurro a cui appartiene anche la brocca da mescita.
La forma particolare ed il piede largo fa presumere l'appoggio per un "broncino" o per una vivanda liquida, forse accompagnata da cibo da spartire sull'ampio bordo come fosse un tagliere. Si tratterebbe – senza riscontri - di materiale veneto e faentino della fine XVI – inizi XVII secolo. Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano (Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne) e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

9. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.014.
Piede alto, Ø esterno 36,0 cm, Ø fondo 11,5 cm, h 6,5 cm.

Piatto scodellato caratterizzato da uno smalto azzurrino uniforme e da dimensioni pressoché uguali al 2013.033.013. insieme al boccale 2013.033.008 apparteneva probabilmente al medesimo servizio da mensa.
Destinazione d'uso, epoca ed esecuzione simili agli altri pezzi in ceramica smaltata rinvenuti nel butto.
Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

10. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario:2013.033.011.
Piede alto, Ø esterno 36,0 cm, Ø fondo 12 cm, h 6,5 cm.

Piatto scodellato in ceramica smaltata, con dimensioni molto simili ai pezzi precedenti, ma con smalto bianco. Per destinazione d'uso, epoca ed esecuzione è simile agli altri pezzi del corredo da mensa.
Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

11. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario:2013.033.015.
Piede alto, Ø esterno 32,0 cm, Ø fondo 10,5 cm, h 5,5 cm.

In questo caso il piatto presenta il cavetto più piccolo rispetto agli altri esemplari del servizio, mentre la tesa è più larga.
Destinazione d'uso, epoca ed esecuzione simili agli altri pezzi del corredo da mensa.
Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

12. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario:2013.033.016.
Piede alto, Ø esterno 40,0 cm, Ø fondo 12,5 cm, h 6,5 cm.

Esemplare simile agli altri per destinazione d'uso, epoca ed esecuzione, ma leggermente diverso per le dimensioni molto ampie e la tonalità dello smalto.
Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

13. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario:2013.033.017.
Piede alto, Ø esterno 31,5 cm, Ø fondo 8,5 cm, h 6,0 cm.

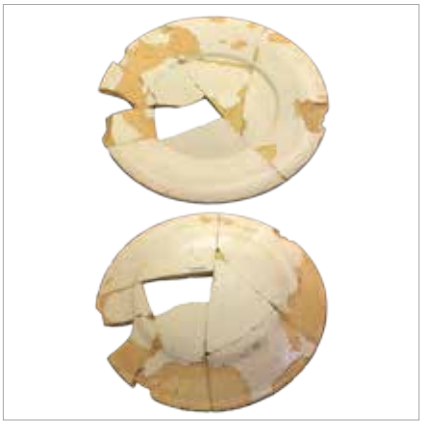
Piatto che ripete la stessa forma degli altri reperti, ma con misure leggermente diverse nel rapporto cavetto-tesa.
Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

14. PIATTI
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.019, 2013.033.024; 2013.033.025.
019: piede alto, Ø esterno 26,0 cm, Ø fondo 8,5 cm, h 4,0 cm
024: piede alto, Ø esterno 26,0 cm, Ø fondo 8,8 cm, h 3,5 cm
025: piede alto, Ø esterno 27,0 cm, Ø fondo 9,0 cm, h 3,5 cm

Tre piatti con misure e forma praticamente uguali, appartenenti al medesimo servizio da mensa dei piatti della scheda successiva.
In questo caso la variante è costituita dalla forma piatta e bassa del fondo rispetto agli altri esemplari su piede più alto di questo.

16. PIATTI
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario:2013.033.020; 2013.033.021; 2013.033.022; 2013.033.023.
020: piede alto, Ø esterno 26,0 cm, Ø fondo 12,0 cm, h 3,0 cm.
021: piede alto, Ø esterno 25,0 cm, Ø fondo 12,0 cm, h 3,5 cm.
022: piede alto, Ø esterno 26,5 cm, Ø fondo 12,0 cm, h 3,0 cm.
023: piede alto, Ø esterno 25,0 cm, Ø fondo 11,5 cm, h 3,0 cm.

Quattro esemplari appartenenti al medesimo servizio da mensa dei tre piatti della scheda precedente per esecuzione e materiale; si differenziano per il cavetto più largo, piatto e poco profondo, su piede talmente basso che a rovescio il rialzo compare appena accennato.
Inediti**.**



17. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI - XVII secolo?
n. di inventario:2013.033.026.
Piede basso, Ø esterno 24,0 cm, Ø fondo 15,0 cm, h 2,0 cm.

Il rapporto tra misure ancora cambia tra diametro del manufatto, tesa e larghezza del fondo piatto e largo.
Rispetto agli altri esemplari, questo ha impasto e smalto più scuri ed anche il fondo risulta di altro tipo. Non fa parte dei servizi bianco e azzurrino, sembra un elemento superstite di altre dotazioni, forse più tarde.
Inedito.

18. PIATTO
Ceramica smaltata.
Provenienza ignota, fine XVI – inizi XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.012.
Cavo per umbone, Ø esterno 39,0 cm, Ø fondo 12,5 cm, h 6,0 cm.

Piatto di larghe dimensioni, con tesa stretta desinente verso l'ampio centro leggermente umbonato. Il piede a rovescio mostra infatti un appoggio.
Potrebbe servire come recipiente, da " panatiera" per distribuire il pane o "ravierina" per servire verdure ed ortaggi,ma non si trovano esempi di riferimento utili ad indicare il tipo di cibo citato in inventari dei secoli XVI e XVII (come nel caso della "ongaresca" forse per intingoli ed i piatti "sforzati"(baccellati?) e " da cappone" per servire le vivande sulla tavola.
Appartiene al servizio in maiolica con smalto bianco ricomposto.
Per un confronto si vedano i piatti presenti nel Museo nazionale romano Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne e in Guarnieri 2009, pp. 89, 96.
Inedito.

19. ALZATINA
Maiolica.
Faenza, fine XVI - inizi XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.012.
Piede alto a cercine, Ø esterno 28,0 cm, Ø piede 13,5 cm, h 7,0 cm.

Alzatina su piede basso baccellata e con centro umbonato (*crespina*), sulla quale è dipinto un grazioso cagnolino che corre (assai raro rispetto ai putti o ad altri animali), circondato da una ghirlanda vegetale di colore azzurro.
La decorazione appartiene alla tipologia del compendiario faentino seicentesco usato sul vasellame ricoperto di smalto candido, lucente e compatto, detto "bianco di Faenza".
Rovescio "abborchiato" a conchiglie.
L'alta qualità dell'esemplare presuppone una destinazione per una mensa raffinata ed esigente.
Per quanto riguarda la ghirlanda di piccoli fiori decorativi si riscontrano numerosi confronti in base ai colori e all'accoppiamento degli elementi vegetali.
Inedita.

20. VASETTO
Ceramica acroma.
Provenienza ignota, XVI - XVII secolo.
n. di inventario: 2013.033.027.
Piede piatto, Ø bocca 6,8 cm, Ø piede 4,5 cm, h 6,0 cm.

Piccola olla panciuta, adatta a contenere liquidi, con orlo arrotondato e piede a cercine. L'interno reca tracce di vetrina sino alla bocca, mentre all'esterno grezzo restano tracce di colature.
Si tratta di materiale di fattura semplice e ripetuta nei secoli, perciò non databile con precisione.
Il tipo di chiusura superiore presuppone la possibilità di chiudere con uno spago il contenuto, di destinazione medicinale o gastronomica.
Inedito.

21. VASETTO
Ceramica invetriata dipinta con ingobbio giallo.
Provenienza ignota, XVIII secolo.
n. di inventario: 2013.033.028.
Piede piatto, Ø bocca 6,2 cm, Ø piede 2,8 cm, h 6,0 cm.

Piccola olla bassa e panciuta, ricoperta all'interno ed all'esterno fin quasi al piede di vetrina brillante; pennellate parallele di colore chiaro (ingobbio). La forma con base piatta e bocca larga per i liquidi, venne usata in cucina nei secoli passati ed è riproposta ai giorni nostri in botteghe artigiane.
Inedito.

22. PIGNATTA O TEGAME (*Tegia*)
Ceramica invetriata dipinta con ingobbio giallo.
Area padana, XVIII secolo.
n. di inventario:2013.033.029.
Piede piatto con piedini, Ø orlo 20,0 cm, Ø fondo 15,0 cm, h 8,0 cm.

Classica forma di contenitore da cucina ("pignatta o tegia"*)*, predisposta per infilare nel manico un supporto di legno utile a non scottarsi le mani.
La decorazione a piccoli tocchi di colore chiaro (ingobbio) sotto vetrina intorno all'orlo e al centro, frequente nel materiale da cucina ritrovato in molte zone del Mantovano, conferma un largo uso e commercio di questi prodotti (Sabbioneta, Viadana, Cremona) ad uso domestico nei secoli XVIII, XIX e XX.
Per un confronto vedi Guarnieri 2002, pp. 60-73.
Inedita.

23. OLLA DA FUOCO
Ceramica grezza con colature di vetrina
Provenienza ignota, XVIII secolo.
n. di inventario: 2013.033.030.
Piede piatto, Ø orlo 11,0 cm, h 15,0 cm.

La "olla da fuoco" a bocca larga su piede piatto, dotata di due grossi manici arrotondati , denuncia di aver subito il danno di un fuoco violento che ha bruciato parte della forma e le probabili colature di colore e di vetrina. Appartiene a materiale grezzo da cucina non databile, rimasto invariato dalle origini ad oggi.
Inedita.

Oggetti per la casa e per la persona

24. CALAMAIO
Maiolica.
Faenza, fine XVI – inizi XVII secolo. n. di inventario: 2013.033.010. Forma ad "urna" o a "cassetta", 20x17(?) cm, h 4,0.

Calamaio "a cassetta" o "ad urna" composto da tre scomparti: uno per le penne, uno per l'inchiostro e uno per il tampone. La decorazione a piccoli fiori appartiene alla stagione dei compendiari faentini del Seicento, frequenti nell'uso domestico di famiglie altolocate, ma imitato da tutte le botteghe artigiane del Nord Italia attive in quell'epoca.
Per confronto se ne veda una versione rinascimentale simile nella forma, in mezza maiolica e graffita, presente in una collezione privata mantovana (Palvarini Gobio Casali 1987, p. 82,tav.IX) mentre un altro piccolo calamaio dai caratteri del compendiario faentino o imitato da ceramisti liguri è esposto nel museo Parazzi di Viadana, un territorio gonzaghesco dove avevano lavorato maestranze albisolesi di passaggio (Siviero 1973). Esempi simili si trovano anche nella produzione derutese della seconda metà del XVI secolo (Museo Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne, p. 200, III.2.18.1 e III.2.18.2).
Inedito.

25. ORINALE
Ceramica invetriata monocroma.
Area padana, XVII-XIX secolo.
n. di inventario:2013.033.031.
Piede piatto, Ø orlo 14,0 cm; Ø fondo 10,0 cm; h 14,0 cm.

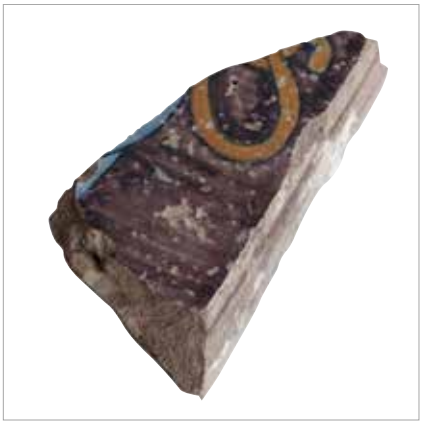
La forma a bocca larga, impostata su piede piatto e completa di un manico a nastro inserito al punto della massima curvatura, è stata spesso utilizzata nella vita domestica dei secoli passati come orinale. In particolare questo esemplare ha ben conservato all'interno ed all'esterno la vetrina originale, arricchita dal verde ramina, steso insieme all'ingobbio escludendo il fondo.
Appartiene alla tipologia dei manufatti dalle forme reiterate nel tempo, in uso dal tardo Seicento in poi e ricoperti di vetrina colorata stesa a macchie o a spugna con effetti *marmorizzati* e *maculati*.
Inedito.

26. PITALE
Ceramica acroma invetriata all'interno.
Provenienza ignota, fine XVI-XIX secolo.
n. di inventario: 2013.033.032.
Ø orlo 24,0? cm; Ø fondo 15,5 cm; h 33,5 cm.

L'alto pitale grezzo a base piatta, dotato di manici, all'interno porta i segni del tornio e della vetrina. Manca di qualsiasi tipo di decorazione perché destinato all' umile uso nella vita quotidiana del passato. Datazione incerta, anche se in Crypta Balbi Ceramiche medievali e moderne, pp. 424/426,esemplari simili vengono attribuiti alla prima o seconda metà XVI secolo.
Inedito.

27. ORINALE
Ceramica ingobbiata, dipinta ed invetriata (mezza maiolica).
XVI secolo.
n. di inventario: 2013.33.007.
Piede piatto, Ø sup. 13,5 cm, Ø piede 9,0 cm, h 15,5 cm.

La forma globulare a bocca ampia priva di beccuccio denuncia la destinazione di questo contenitore per trasportare liquidi senza rovesciarli. Si tratta presumibilmente di un orinale. L'ansa a nastro, la forma globulare, la base piatta rinforzata, il largo ed alto collo, sono elementi da accostare ad altri esemplari locali di epoca tardo rinascimentale, dai quali però si discosta per l'ornamentazione liberamente fantasiosa, per il denso colore turchino steso direttamente sul pezzo ingobbiato nell'intento di imitare la ben più pregiata coeva maiolica faentina.
L'interno porta tracce di ingobbio usato all'esterno come base per il colore.



28. MATTONELLA
Maiolica.
Rinvenimento sporadico.
1492-1494.
n. di inventario: 2013.33.069;
Pesaro, bottega di Antonio dei Fedeli.

Il frammento di piastrella appartiene al pavimento in maiolica sfornato dalla bottega di Antonio Fedeli di Pesaro, inviato a Francesco Gonzaga nel 1494 e di cui si conoscono officina, destinazione, consegna, misure (23,9x23,9), in base al relativo carteggio d'archivio (Ciaroni 2004, pp. 49-56, 192-193). Di forma quadrata, dotate a rovescio di profondi solchi circolari da riempire di malta per farle aderire a terra, riproducevano otto insegne araldiche della casata, appartenute a vari componenti della famiglia nobiliare in modo da costituire la sua storia almeno sino a quella data, per celebrare, una volta accostate, gli ideali e le virtù dei condottieri e dei vari componenti. Esse erano accompagnate da motti in lingue diverse e rappresentavano nei colori azzurro, giallo, viola, bruno: lo stemma nobiliare completo acquisito nel 1433 dal primo marchese Gianfrancesco; la tortorina sul tronco con le parole "Vrai amour ne se change" (Francesco I); il sole entro un cartiglio recitante "Per un dixir" (Ludovico II); l'impresa del monte o dello scoglio con motto greco "Amomos" (Gianfrancesco); la cervetta accompagnata da "Biderkraft" (Francesco I); il guanto ferrato con le parole "Buena fe non es mudable" (Ludovico II); la museruola incitante alla cautela "Cautius" (Francesco II). Il frammento rinvenuto a Volta rappresenta parte del nastro che lega al collare ed alla museruola il cane alano, seduto e vigilante simbolo di fedeltà scelto dal primo marchese Gianfrancesco (Signorini 2013, pp. 24-27). Di provenienza sconosciuta, conferma la presenza dei Gonzaga nel palazzo o la possibilità di usare materiale di scarto proveniente da loro edifici. Ciaroni 2004, pp. 49-56.
Inedito.

I vetri. Oggetti per la tavola, la casa, il tempo libero e la spezieria

Chiara Guarnieri

Oggetti per la tavola

Il butto ha restituito una discreta quantità di oggetti in vetro; già questo dato racconta molto all'archeologo dello *status* sociale di chi li aveva posseduti. Normalmente infatti gli oggetti di vetro, una volta rotti, venivano venduti per essere riciclati; esisteva a questo scopo una persona che ritirava i resti, come una sorta di raccolta differenziata odierna. Evidentemente questa necessità non era percepita dalla famiglia Guerrieri, che gettava sia i vetri che i metalli, anziché rivenderli.

Una conferma della ricchezza del contesto ci è restituita anche dagli stessi oggetti rinvenuti ed in particolare da un calice in vetro cristallo di forma elaborata, con ansette ai lati decorate con filamenti intrecciati ed uno stelo a balaustro soffiato entro stampo (fig. 1, scheda 1). Questo esemplare, di notevole pregio, incarna il gusto trionfante nella seconda metà del XVI secolo, periodo in cui si evidenzia - soprattutto nei pezzi di maggior valore - una cura nella forma e nella struttura dell'oggetto che viene arricchito da elementi plastici, come appunto nel calice di Volta. Inoltre questo esemplare è stato realizzato in vetro cristallo, inventato attorno alla metà del XV secolo a Venezia, una materia del tutto nuova e riservata ad oggetti di pregio.

Tra le forme potorie sono presenti alcuni esemplari di bicchieri di forma troncoconica svasata, una forma che si afferma all'inizi dell'età medievale per continuare senza grandi variazioni, se non di dimensioni, anche nel XVI secolo ed oltre. Nel periodo in cui si può

Fig. 1. Calice in vetro cristallo, Venezia.

Fig. 2. Osias Beert (1580-1624), Natura morta con ostriche e calici (Madrid, Museo Nacional del Prado).

Fig. 3, pag. 101. Bottiglia con il lungo collo ad imbuto.

Fig. 4, pag. 102. Elementi romboidali da finestra.

datare il butto, seconda metà del XVI/XVII secolo, le forme più alla moda sono però senz'altro i calici, anche per l'uso quotidiano sulla tavola dei signori. Non si tratta di forme ricercate come per l'esemplare n. 1, ma comunque di oggetti che assecondavano le diverse mode in circolazione in quel periodo che vedevano differenti forme di calici, ottenute dalla combinazione della coppa - semicircolare, a tulipano, svasata, troncoconica, con bordo arricciato - con lo stelo che a sua volta poteva essere conformato a testa di leone, a rocchetto, a pomello (con variazioni sulla dimensione ed il numero degli stessi), a balaustro.

Quest'ultima forma risulta essere una delle maggiormente diffuse nei contesti di scavo del XVI e XVII secolo. Non ha al momento trovato confronto lo stelo rinvenuto nel butto e realizzato con con un filamento di vetro ritorto che si sdoppia nella parte superiore per ospitare la vasca del calice, di forma piuttosto ricercata (scheda 4). Dal punto di vista della tecnologia di fabbricazione, i calici restituiti dallo scavo sono realizzati a soffiatura tramite la tecnica "a settori", secondo la quale la coppa e lo stelo vengono soffiati separatamente, in stampo o liberamente, ed in un secondo tempo assemblati.

Aveva un probabile utilizzo sulla tavola la bottiglia con il lungo collo ad imbuto: la forma è molto inusuale e forse era destinata a contenere liquidi profumati, come liquori (fig. 3, scheda 5).

Tra gli oggetti per la tavola non potevano mancare le posate. Lo scavo ha restituito infatti tre cucchiai, una forchetta e due coltelli, uno di medie ed uno di grandi dimensioni. La posata più diffusa ed utilizzata era certamente il cucchiaio; in età medievale erano molto diffusi gli esemplari in legno che vengono man mano sostituiti, sulle tavole più ricche, da cucchiai in metallo - talvolta anche prezioso - o in bronzo, lega di rame o più semplicemente in ferro rivestito da una sottile lamina di stagno. Vista la forma funzionale non subiscono variazioni di rilievo nel corso del tempo che in genere sono riservate alle terminazioni del manico desinente con perline, pigne oppure appiattito e triangolare come nel nostro caso, a sua volta più o meno decorato. Anche la forma della parte concava, all'inizio rotondeggiante, assume semplicemente una forma più allungata a partire dal XVII secolo. I cucchiai rinvenuti nel butto di Volta sono della forma più diffusa nel corso del XVI-XVII secolo.

Dopo i cucchiai, i coltelli sono tra gli strumenti maggiormente rinvenuti nei butti, vista la loro molteplicità d'uso, in cucina e in tavola, ma anche per le attività di caccia e per lo svolgimento di varie attività artigianali. Il butto ha restituito due coltelli, entrambi con il codolo (la parte terminale del coltello che costituisce l'impugnatura) solidale alla lama, ma di diversa tipologia.

Un primo esemplare ha il codolo pieno a sezione rotondeggiante che veniva infilato in un manico compatto, realizzato in un unico pezzo di osso o legno; il secondo coltello invece ha il codolo piatto e presenta la traccia dei piccoli buchi dove venivano infilati i rivetti che lo fissavano all'impugnatura, costituita da due parti distinte, anch'esse in legno od osso. Sebbene sia piuttosto difficoltoso dare una datazione ai coltelli, si è propensi a ritenere il primo tipo, con codolo pieno, più antico.

Se i più antichi strumenti per mangiare sono stati il cucchiaio, per i cibi liquidi, ed il coltello, per tagliare, le mani costituirono a lungo lo strumento utilizzato per portare il cibo alla bocca; il gusto tattile completava fatti il piacere di mangiare, come anche oggi avviene ad esempio in molti paesi mediorientali. I primi esemplari di forchetta iniziando a comparire solamente sul finire del XIV secolo; ancora dibattuta è la sua nascita, se determinata dall'affermarsi sulle tavole signorili, di particolari vivande, come la pasta, che bollente e scivolosa, era difficile da gestire con le dita. Ma la forchetta era anche un oggetto di lusso, inizialmente realizzato in materiali pregiati; questo oggetto costituiva quindi anche un elemento di distinzione sociale, quasi a sottolineare un distacco con il cibo per differenziarsi dal mondo del bisogno. La forchetta comunque faticò ad imporsi: ancora nel XVIII secolo si parla di questo strumento come di un qualcosa che poteva inquinare il sapore della carne per il contatto con il metallo. Dal punto di vista morfologico le prime forchette presentavano due rebbi, il cui numero andò aumentando nel corso del tempo, fino a giungere al canonico di cinque; anche le dimensioni dell'oggetto divennero col passare del tempo più lunghe.

La forchetta rinvenuta nel butto era dotata di un manico dritto con punta arrotondata, terminante con tre rebbi, di cui due conservati.

Oggetti per la casa

Se la maggior parte degli oggetti rinvenuti nel butto si riferiscono a stoviglie (piatti, scodelle, bicchieri, calici) non mancano però oggetti impiegati per la

casa e per l'arredamento o di utilizzo domestico quotidiano.

Piuttosto cospicua è la presenza dei vetri da finestra: si tratta di "rulli", i tipici vetri di forma circolare. Questi erano realizzati soffiando entro la canna ed aprendo la bolla di vetro che si formava; il pezzo veniva poi ruotato ed appiattito. Al centro rimaneva il caratteristico segno della canna da soffio (pontello). Accanto ai rulli sono venuti in luce anche i vetri di forma quadrangolare e triangolare che servivano a comporre, montati su di un telaio di piombo, le finestre. Taluni furono adattati e ritagliati con un apposito strumento, chiamato *grossarium*, una specie di forbice che permette di tagliare il vetro senza spezzarlo (figg. 4-6, scheda 17).

Anche in questo caso, come per gli oggetti in vetro utilizzati in tavola, non deve stupire di avere trovato nel butto materiali che potevano essere benissimo riciclati: è un segno ulteriore della possibilità economiche degli abitanti del palazzo.

All'interno del gruppo dei vetri piatti si è trovato anche un oggetto, di forma ovale, che è stato ritagliato da una lastra color fumè. Si tratta quindi di un adattamento di una lastra ad uno spazio in cui doveva essere alloggiato. L'unico confronto al momento reperito è tra i materiai recuperati nel butto della vasca ducale del palazzo estense di Ferrara; in questo caso si tratta però di quattro vetri incolori di forma quadrata, anch'essi ritagliati con il *grossarium*. Sia per l'oggetto di Volta che per quelli di Ferrara si potrebbe ipotizzare che possa trattarsi di elementi decorativi da inserire in piccole scatole di legno (scheda 18).

Di notevole interesse il rinvenimento di una lampada in vetro. La forma è del tutto simile a quella dei bicchieri apodi; l'unica differenza consiste nelle dimensioni, decisamente più grandi. Forme di questo tipo, ma dotate di un collarino che permetteva di appenderle sono diffuse in contesti di XVI- XVII secolo; molto più rara è invece la versione "liscia" , come nel caso di Volta, ma che trova riscontro nell'iconografia di XVI – XVII secolo (fig. 7, scheda 19). Lampade uguali a quella rinvenuta a Volta, prive di collarino, compaiono poggiate liberamente su un ripiano in un dipinto di Georges de la Tour, *La Maddalena penitente,* o sostenute da una gabbia in metallo fissata alla parete, com'è possibile vedere nell'immagine di *San Pietro visita sant'Agata in carcere* conservata a Murano (Chiesa di San Pietro Martire, ante 1569) (fig. 5).

Fig. 5.
Georges de la Tour,
La Maddalena penitente
(Parigi, Louvre, 1642-44).

Fig. 6. Piombo per l'intelaiatura delle finestre.

Fig. 7. Lampada.

Tra i metalli si vuole sottolineare la presenza di una chiave frammentaria: si tratta di un esemplare piuttosto grande, che permette di ipotizzare potesse servire per l'apertura di una porta o un portone. La canna è l'elemento che consente una prima classificazione di questo oggetto: nel caso della chiave di Volta la canna è piena e questo permette di catalogarla tra le chiavi "maschio". Per questi oggetti, rinvenuti in notevole numero negli scavi, manca purtroppo un repertorio che ne permetta una classificazione cronologica corretta, vista anche la loro estrema varietà morfologica.

Il butto ha restituito anche un certo numero di bandelle in ferro conformate ad elle che mostrano piccoli fori a distanza regolare e che servivano ad ospitare piccoli rivetti: si tratta probabilmente di elementi utilizzati per rinforzare gli angoli di una piccola cassetta in legno, purtroppo perduta.

Oggetti per la persona ed il tempo libero

Tra i materiali recuperati nel butto si trovano anche alcuni oggetti legati alla vita quotidiana. Tra i materiali gettati nell'ultima fase d'uso sporadico del butto, databile tra il XVIII e il XIX secolo[1], compare anche una pipa in gesso o caolino. Il fornello è configurato a testa di turco, con il tradizionale turbante e la folta barba: si tratta di un oggetto di produzione italiana, forse chioggiota (fig. 8, scheda 25). Le pipe in caolino, realizzate a matrice, imitano le più pregiate pipe realizzate in "schiuma di mare", un minerale (sepiolite) che si trova in Tuchia, con cui ancora ai giorni nostri si realizzano i fornelli delle pipe. La versione in gesso o caolino era molto più economica anche se la durata di questi oggetti, piuttosto fragili, era limitata. Anche in questo caso non esistono repertori che permettano di datare con certezza le pipe, anche se vengono rinvenute di frequente negli scavi archeologici in contesti post-medievali; la cronologia di questi manufatti è infatti piuttosto tarda poiché si collega alla diffusione del tabacco nella nostra penisola. I maggiori centri di produzione europei, che iniziarono a fabbricare pipe già dal XVI secolo, si trovavano in Inghilterra, Olanda e Francia, mentre in Italia pipe di buona fattura venivano prodotte in Romagna (Faenza), Toscana, Abruzzo, Sicilia e Sardegna. Questi manufatti venivano prodotti a matrice; solitamente lo stampo era in legno, mentre la forma della pipa in piombo.

È stata inserita tra gli oggetti pertinenti alla persona anche una lamella in osso, decorata a trafori ed incisioni su entrambi i lati; sulla superficie si trovano anche dei piccoli forellini.

Non si sono trovati confronti precisi per questo oggetto, ma le sue caratteristiche forse consentono di ipotizzare che possa trattarsi del frammento di una stecca di ventaglio.

Fig. 8. Pipa in caolino, XIX secolo

Tra i materiali recuperati nel butto sono venute in luce anche due perline, rispettivamente in legno ed in cristallo di rocca. L'esemplare in legno, vista l'economicità della materia, potrebbe essere un grano di rosario, anche se occorre sottolineare che lo scavo non ha restituito altri frammenti di oggetti di questo tipo. I rosari potevano essere realizzati in differenti materiali dai più economici, come nel nostro caso, ai più ricercati e raffinati, come pietre dure e metalli preziosi. La perlina in cristallo di rocca, tagliata a poliedro per esaltarne con le sfaccettature la brillantezza e la luminosità, doveva costituire un elemento di collana. Un esemplare del tutto simile è stato rinvenuto all'interno di un butto del palazzo della famiglia Orsi a Forlì (XVI secolo) e nel castello di Montalto di Mondovì.

1. Cfr. Cervigni 2015 a.

Oggetti per spezieria

Tra i materiali in vetro recuperati nel butto di Volta spiccano una serie di oggetti che non si rinvengono con facilità tra i materiali archeologici: si tratta di contenitori chiusi destinati alla spezieria, oggetti che costituiscono un settore specifico della produzione vetraria.

In età moderna le spezierie vendevano i medicamenti ma erano anche officine di elaborazione delle materie prime e luoghi ove si potevano riceve le prime cure, ruolo che la farmacia ha ricoperto fino a circa la metà del secolo scorso. Le spezierie potevano essere legate e dipendenti da un ordine monastico oppure essere collegate ad uno "*spedale*" laico; nella sala vendita erano anche praticati vari interventi quali salassi, le cure dentarie, le incisioni degli ascessi e le analisi delle urine, che venivano effettuate osservandone il colore e sentendone l'odore. Attorno allo speziale ruotavano anche tutta una serie di persone a partire dai suoi assistenti dal medico, oltre al personale addetto alla raccolta delle erbe e dei diversi medicamenti, quali ad esempio ragni, serpenti e sanguisughe per i salassi.

Nel caso di Volta il rinvenimento di una discreta quantità di oggetti funzionali a questo scopo pone un interrogativo a cui risulta difficile rispondere: poteva trattarsi dei resti della speziera privata della famiglia? Di questa non ne restano tracce nei documenti; possiamo quindi ipotizzare che lo scarico fosse stato utilizzato anche da una vicina spezieria? Al momento queste domande rimangono senza una risposta. Per conoscere quali fosse l'aspetto e gli oggetti utilizzati nelle spezierie ci sono di aiuto gli inventari ed alcuni dipinti datati al XVII e XVIII secolo: dietro il banco di vendita prendevano posto orci in ceramica, mortai e pestelli, cesoie, attrezzi in metallo, spatole ed una notevole quantità di contenitori in vetro di grande capacità per conservare le sostanze prodotte, come ampolle, fiaschi e bottiglie, e piccoli contenitori, quali ampolline o vasetti cilindrici, per vendere il prodotto. Comunque sia, la tipologia degli oggetti non variava tra spezierie legate ad ordini religiosi e spezierie laiche o private, non variando le cure e i medicamenti, e neppure tra un laboratorio ed un altro. Anche il trascorrere del tempo non ha sostanzialmente modificato la forma di questi oggetti: tutti gli arredi dovevano infatti essere funzionali per servire alla realizzazione, alla conservazione, al dosaggio e al confezionamento dei medicamenti. Sono forme che pertanto non subiscono la moda, così come invece avviene nel campo delle stoviglie da tavola. Nelle spezierie tra gli oggetti in vetro troviamo bottiglie di forma non comune, come probabilmente quella rinvenuta a Volta, ed ampolle di notevole grandezza; si tratta innanzitutto contenitori dai colli allungati che veniva-

Fig. 9. Frammenti di ampolle da spezieria

no identificati grazie a delle etichette in carta con l'indicazione del contenuto. Il butto di Volta ha restituito almeno diciannove oggetti di questo tipo, in vetro verde chiaro o schiarito con manganese e quindi di tonalità grigia. La loro forma, con un collo stretto e lungo era l'ideale per contenere liquidi facilmente evaporabili o profumati. Di un certo interesse è notare che i bordi delle ampolle rinvenute a Volta mostrano tutti segni di decollamento manuale, fatto che indica che erano sigillate e che sono state aperte solo al momento del bisogno, così come accadeva per i piccoli contenitori di essenze e profumi (fig. 9, scheda 10).

Un'esemplificazione di questo utilizzo si è riscontrato nelle piccole ampolle rinvenute in scavi a Lugo di Romagna e Ferrara, anch'esse con il bordo spezzato in modo caratteristico.

Seguono poi una serie di bottiglie a sezione rettangolare con orlo arrotondato, bocca svasata, corto collo cilindrico, apode e con fondo lievemente rientrante (fig. 10, schede da 11 a 14); alcune presentano le pareti lisce, con angoli arrotondati, mentre altri esemplari sono più ricercati avendo le pareti decorate con righe in rilievo, ottenute soffiando la forma entro uno stampo. Si sono potute individuare almeno due diverse misure, da 22 e da 16 centimetri di altezza. Anche in questo caso si tratta di contenitori per liquidi ed estratti che si trovano con una certa frequenza nelle farmacia, ad esempio quella di San Maria Novella a Firenze. Anche per il frammento di collo di fiasco troviamo un confronto tra i materiali dell'antica farmacia fiorentina. I fiaschi, di dimensioni variabili, fino alla metà del XVII secolo presentavano un collo corto e cilindrico con l'orlo tagliato a vivo o levigato, corpo globulare e fondo convesso; i fiaschi erano sempre impagliati ma gli esemplari utilizzati nelle spezierie avevamo un'impagliatura che lasciava intravede il contenuto, a differenza di quelli destinati a contenere olio o vino che presentavano una copertura realizzata a cordicelle orizzontali, che non lasciava intravedere il contenuto e lo riparava dalla luce. Così come per le ampolle, le diverse capacità dei fiaschi consentivano la conservazione di sciroppi, sostanze liquide ed oleose o cosmetiche.

Fig. 10 (pag. a fianco)
Bottiglie a sezione rettangolare.

Bibliografia

Boldrini E. - Mendera M. 1994, *Consumo del vetro d'uso comune a san Giovanni Valdarno (AR) nel '500: caratteristiche tecnologiche e tipologiche,* in Archeologia Medievale, XXL, pp. 499-516.

Bova A. (a cura di) 2010 a, *L'avventura del vetro dal Rinascimento al Novecento tra Venezia e mondi lontani*, Milano.

Bova A. 2010 b, *Capolavori muranesi dall'invenzione del cristallo alla scoperta dell'avventurina,* in Id. (a cura di), *L'avventura del vetro dal Rinascimento al Novecento tra Venezia e mondi lontani*, Milano, pp. 500-511.

Cavada E. 1996, *La chiesa "scomparsa": indagini archeologiche nella chiesa di S. Vigilio a Molveno*, in Id. (a cura di), *S. Vigilio a Molveno. Una chiesa ritrovata*, Molveno, pp. 31-62.

Cervigni L. 2015 a, *Rinascimento quotidiano da un butto domestico delle cucine di Palazzo Gonzaga,* in Ead. (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 17-36.

Cervigni L. 2015 b (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova.

Chiarrocchi B. 2009, *I vetri medievali e rinascimentali da Palazzo Altemps (RM)*, in Volpe G., Fava P. (a cura di), *V Congresso Nazionale di Archeologia Medievale* (Foggia - Manfredonia, 30 settembre - 3 ottobre 2009), Firenze, pp. 680-687.

Ciappi S. 2010, *La spezieria e gli speziali,* in Bova A. (a cura di), *L'avventura del vetro dal Rinascimento al Novecento tra Venezia e mondi lontani*, Milano, pp. 193-203.

Cini S. 1985, *Vetri,* in Manacorda D. (a cura di), *Archeologia urbana a Roma: il progetto della Cripta Balbi. 3. Il giardino del Conservatorio di S. Caterina della Rosa*, Firenze, pp. 537-560.

Ciampoltrini G. - Stiaffini D. - Berti G. 1994, *La suppellettile da tavola del tardo rinascimento a Lucca. Un contributo archeologico* in Archeologia Medievale, XXI, pp. 555-587.

Corridori A. 2007, *4.1.4a I metalli ad uso domestico* in Curina R. - Losi A. (a cura di), *Il Castello di Borzano. Vicende e trasformazioni di un insediamento fortificato dall'età pre matildica al XVIII secolo*, Reggio Emilia, pp. 95-96.

Cortellazzo M. 1991, *I manufatti in terracotta, pietra e osso* in Micheletto E. - Venturino Gambari M. (a cura di), *Montaldo di Mondovì. Un insediamento protostorico. Un castello*, Roma, pp. 191-196.

Curina R. 1987, *Vetri*, in Gelichi S. (a cura di), *Ricerche archeologiche nel castello delle Rocche di Finale Emilia*, Finale Emilia, pp. 153-187.

De Vitis S. 1991, *I vetri,* in Gelichi S., *Archeologia medievale a Lugo. Aspetti del quotidiano dai ritrovamenti della Rocca*, Firenze, pp. 181-192.

Gardini A. - Milanese M. 1976, *Resti di vetrate medievali da un saggio di scavo in Santa Maria di Castello a Genova*, in Archeologia Medievale, III, pp. 167-201.

Guarnieri C. 2006, *Il vano sotterraneo USM 5: alcune considerazioni sulla tipologia dei materiali* in Ead. (a cura di), *S. Antonio in Polesine. Archeologia e storia di un monastero estense,* Quaderni di Archeologia dell'Emilia Romagna, 12, Firenze, pp.

135-189.

Guarnieri C. 2007, *Le forme potorie tra XV e XVI secolo a Ferrara e nel Ducato Estense: prima sistemazione tipologica ed alcune considerazioni sui contesti,* in Ferrari D. - Visser Travagli A.M. (a cura di), *Il vetro nell'Alto Adriatico, Atti IX Giornate Nazionali di Studi (Ferrara 13-14 dicembre 2003)*, Imola, pp. 137-145.

Guarnieri C. 2009 a, *I vetri* in Ead. (a cura di), *Il Monte prima del Monte. Archeologia e storia di un quartiere urbano a Forlì*, Bologna, pp. 177-187.

Guarnieri C. 2009 b, *I metalli* in Ead. (a cura di), *Il Monte prima del Monte. Archeologia e storia di un quartiere urbano a Forlì*, Bologna, pp. 189-202.

Guarnieri C. 2009 c, *Miscellanea* in Ead. (a cura di), *Il Monte prima del Monte. Archeologia e storia di un quartiere urbano a Forlì*, Bologna, pp. 205-209.

Guarnieri C. (a cura di) 2009 d, *Il Monte prima del Monte. Archeologia e storia di un quartiere urbano a Forlì*, Bologna.

Guarnieri C. 2010, *Vetri da contesti postclassici di Faenza (XV-XVIII secolo),* in Buora M. - Lazar I. (a cura di), *XIII Giornate di Studio dell'Associazione Nazionale di Studi (Trieste - Pirano, 30 - 31 maggio 2009)*, Trieste, pp. 127-139.

Guarnieri C. 2011*, Lugo di Romagna (RA): i vetri dello scavo di piazza Baracca-via Magnapassi. Prima sistemazione tipologica* in Diani M.G. - Medici T. - Uboldi M. (a cura di), *Atti delle XI Giornate Nazionali di Studio del Comitato italiano AIHV: Produzione e distribuzione del vetro nella storia: un fenomeno di globalizzazione (Bologna 16-18 dicembre 2005)*, Trieste, pp. 123-131.

Guarnieri C. c.d.s., *Materiali vitrei dal Palazzo Estense di Ferrara* in *XVII Giornate Nazionali di Studio, Il vetro in Italia centrale dall'antichità al contemporaneo (Massa Martana, 11-12 maggio 2013)*.

Lazrus K. 1985, *Le suppellettili*, in Manacorda D. (a cura di), *Il Giardino del Conservatorio di S.Caterina della Rosal progetto delle Cripta Balbi (Crypta Balbi, 3),* Firenze, pp. 561- 568.

Librenti M. 1988, *Vetri* in Gelichi S.- Librenti M. (a cura di), *Senza immensa dote. Le Clarisse a Finale Emilia tra archeologia e storia*, Firenze, pp. 68-72.

Manacorda D. 1984a, *I metalli* in Manacorda D. (a cura di), *Un "mondezzaro" del XVIII secolo (Crypta Balbi, 2),* Firenze, pp. 143-155.

Manacorda D. 1984b, *Gli ossi lavorati* in Manacorda D. (a cura di), *Un "mondezzaro" del XVIII secolo (Crypta Balbi, 2),* Firenze, pp. 156-159.

Minini M. 2004, *Vetri medievali e postmedievali* in Facchini G.M. et al. (a cura di), *Corpus delle collezioni del vetro in Lombardia. Volume 1. Cremona e provincia*, Cremona, pp. 109-137.

Minini M. 2005, *I vetri* in Fozzati L. (a cura di), *Cà Vendramin Calergi. Archeologia urbana lungo il Canal Grande di Venezia*, Venezia, pp. 153-156.

Raffaelli U. (a cura di) 1996, *Oltre la porta. Serrature, chiavi e forzieri dalla preistoria all'età moderna nelle alpi orientali, (Trento, Castello del Buonconsiglio, 13 luglio - 31 ottobre 1996)*, Trento.

Sogliani F. 1995, *Utensili, armi e ornamenti di età medievale da Montale e Gorzano*, Modena.

Tonini C. 2004, *Le altre collezioni museali* in *Corpus delle collezioni del vetro in Lombardia*, vol. 2, t. 2., Cremona, pp. 51-105.

Ericani G. (a cura di) 1986, *Il ritrovamento di Torretta. Per uno studio della ceramica padana*, Venezia.
Zanone A. 2013, *I vetri* in Micheletto E. (a cura di), *La cattedrale di Alba. Archeologia di un cantiere*, Firenze, pp. 237-252.

Schede dei materiali

Chiara Guarnieri

Oggetti per la tavola

1. Calice a balaustro
Vetro cristallo.
Inv. 2013.33.37.
H. 16,5 cm; diam piede 8,2 cm; diam. orlo 9 cm.

Calice con piedestallo cavo a balaustro, decorato con rigature ritorte; parte superiore a bottone, nodo centrale, parte inferiore a balaustro; ai lati ansette terminanti con apicazioni e morise con filo ritorto. Coppa a tulipano. Piede a disco con bordo ribattuto.
Realizzato a soffiatura libera ed entro stampo, lavorazione a settori ed applicazioni.
Un esemplare simile, con stelo rigato ritorto ma con tre nodi e diversa decorazione delle alette e forma del calice, anch'esso realizzato in vetro cristallo, è conservato a Murano al Museo del Vetro ed è datato alla metà del XVII secolo.
Per esemplari simili nella decorazione dello stelo: Pavia, Tonini 2004, p. 63, n. 38, XVII secolo; Murano, Bova 2010, scheda II, 51.

2. Calice a balaustro (Tav. I, 2)
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.51.
H. totale conservata 10,5 cm; diam. piede 9,5 cm.

Frammento di calice con stelo a balaustro. L'esemplare presenta un piede a disco, bottone di collegamento con lo stelo conformato a balaustro, ingrossato nella parte superiore.

3. Calice a balaustro (Tav. I, 3)
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.52.
H. stelo 5,8 cm; h. totale conservata 9,5 cm.

Frammenti di calice con stelo a balaustro. Dell'esemplare si conserva parte della vasca conformata a tulipano, collegata allo stelo, a balaustro ingrossato nella parte superiore, da un bottone schiacciato.
Questo tipo di calice è caratterizzato dallo stelo soffiato a parte e poi assemblato alla coppa. La conformazione a balaustro, motivo probabilmente mutuato dalle forme architettoniche, viene adottata a Venezia nel XVI secolo.Calici di questo tipo sono stati rinvenuti in numerosi contesti databili dalla seconda metà del XVI al XVII secolo, come S. Giovanni Valdarno, Lucca, Finale Emilia (MO), Ferrara, Lugo e Faenza.
Tonini 2004, pp.130,132 metà XVI- inizi XVII sec.; Guarnieri 2007, forma VI; Boldrini, Mendera 1994, tav. V, n.9; Ciampoltrini et al. 1994, fig. 9, nn. 1 - 2; Curina 1987; De Vitis 1991; Guarnieri 2010.

4. Stelo di calice (Tav. I, 4)
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.53.
Diam. conservato piede 7 cm; h. conservata 4,5 cm.

Si tratta di uno stelo di calice di forma particolare, realizzato unendo due fili di vetro tra loro ritorcendoli ed allargandoli nella parte superiore per ospitare la coppa. La forma insolita di questo stelo non trova al momento un confronto pregnante.

5. Bottiglia (Tav. I, 5)
Vetro azzurro.
Inv. 2013.33.38.
Diam base 13 cm, diam. orlo 10 cm, h.27,3 cm.

Base apoda, con conoide; corpo rotondo, schiacciato; ampio e lungo collo svasato che presenta a metà altezza un filetto di vetro applicato. Sul collo presenta un'abrasione ottenuta tramite uno strumento appuntito, forse realizzata per contraddistinguere il contenuto. Questa bottiglia presenta infatti una forma inusuale, in cui la parte del collo risulta molto piu grande del ventre che si presenta basso e schiacciato. Al momento non si conoscono confronti precisi per questo esemplare; la forma potrebbe ricordare le bottiglie "a ciopolla" utilizzate nelle spezierie per contenere liquidi facilmente evaporabili. Forse era destinata a contenere liquori o liquidi aromatici.
A fianco: dettaglio dell'abrasione.

6. Cucchiai (Tav. I, 6)
Bronzo.
Inv 2013.33.57,58,59

I tre esemplari, di cui due integri, presentano le medesime dimensioni: lungh. tot. 13,4 cm; parte concava del cucchiaio largh. 3,4 x 5 cm. I due esemplari integri differiscono per la diversa terminazione del manico che nell'esemplare inv.58 è a forma triangolare schiacciata, mentre nel inv. 57 è maggiormente rifinita. I cucchiai in metallo iniziano a comparire nel XV secolo, sostituendo sulle tavole più importanti gli esemplari in legno. Vista la forma funzionale non subiscono variazioni di rilievo nel corso del tempo: la parte concava che può essere più o meno rotondeggiante, ma le maggiori differenze in genere sono riservate alle terminazioni; queste possono consistere in perline oppure essere appiattite e triangolari come nel nostro caso, più o meno decorate. Corridori 2007, nn. 173 – 176; *Torretta* 1986, tav XVI, Sogliani 1995, p. 75, n. 36.

7. Forchetta (Tav. I, 7)
Ferro
Inv. 2013.33.60
Lungh. 16 cm, largh. 1,8 cm.

Manico dritto con punta arrotondata, terminante con tre rebbi, di cui due conservati. Non vi sono estreme varianti nella forma della forchetta che può variare nel numero dei rebbi e nella lunghezza che tende ad essere maggiore col passare del tempo.
Manacorda 1984, fig. 3, 16.

8. Coltello (Tav. I, 8)
Ferro.
Inv. 2013.33.65.

Coltello di medie dimensioni con lama a sezione triangolare, spezzata in punta; codolo solidale alla lama, a sezione arrotondata, pieno.
Coltello del tipo *whittle tang* con codolo pieno che veniva inserito all'interno di manici compatti realizzati in osso o legno.
Sogliani 1995, p. 67, nn. 8-9.

9. Coltello (Tav. I, 9)
Ferro.
Inv.2013.33.63.
Lugh. lama 15,5 cm; lungh. codolo 8 cm; lungh. tot. 23,5 cm.

Coltello di grandi dimensioni con lama a sezione triangolare. Punta a terminazione obliqua. Codolo piatto con rivetti che si allarga verso la parte terminale.
Coltello di tipo *scale-tang* con il codolo solidale alla lama ed impugnatura fissata tramite rivetti. Immanicatura poteva essere realizzata on due lamelle in osso o legno.
Torretta 1986, tavv. XII, XV.

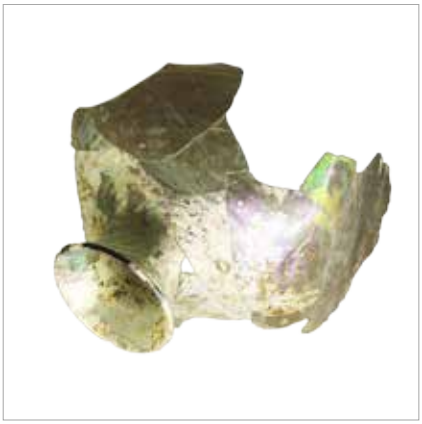
Oggetti per spezieria

10. Collo di ampolla (Tav. II, 10)
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.75.
Collo a sezione cilindrica del diam. di 2 cm; orlo piatto, spalla arrotondata.

Si tratta di almeno diciannove colli pertinenti ad altrettante ampolle o alambicchi. Il pezzo che conserva la maggior parte della forma non permette comunque di definire con assoluta sicurezza se si tratti di un'ampolla priva di versatoio o munita dal caratteristico beccuccio ripiegato. I bordi di questi contenitori mostrano tutti segni di decollamento manuale, fatto che indica che erano sigillati e che sono stati aperti al momento del bisogno, come accadeva anche per i piccoli contenitori di essenze e profumi. Un esemplificazione di questo utilizzo si è riscontrato nelle ampolle rinvenute in diversi scavi a Lugo di Romagna e a Ferrara: si tratta però in questo caso di contenitori riferibili all'uso personale.
De Vitis 1991, tav. XXXVIII, nn. 10 – 14; Guarnieri 2011, fig. 6, nn.37-39; Cini 1985, tav. LXXXIX, nn. 1007 – 1010; Cavada 1996, figg. 26 – 27 ; Chiarrocchi 2009, tav. 6, n. 13. Un ampolla di grandi dimensioni e quindi confrontabile con la nostra è conservata presso la Farmacia di S. Maria Novella a Firenze: Ciappi 2010, scheda VI.1.6.

11. Bottiglia quadrangolare (Tav. II, 11)
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.35.
H. 22 cm, base 11, diam. orlo 6,5 cm.
Sezione rettangolare, fondo piano quadrato con conoide, spalla pronunciata ed arrotondata, collo corto svasato, orlo ingrossato, tagliato diagonalmente.

12. Bottiglia quardangolare (Tav. II, 12)
Vetro azzurro chiaro.
Inv. 2013.33.36.
H. 16,5 cm, base 8,5 cm, diam. orlo 3,5 cm.
Minini 2004, p. 137 scheda 184 incolore tendente al grigio datazione XVI- XVII; Ciappi 2010, schede VI.2.1; VI.2.2.



13. Bottiglia quadrangolare soffiata a stampo
Tav. II, 13. Vetro verde chiarissimo.
Inv. 2013.33.41.
H. 22 cm, base 10 cm, diam orlo 4,5 cm.

La forma è del tutto simile agli esemplari precedenti; l'unica differenza consiste nel fatto che la bottiglia è decorata con solcature disposte diagonalmente sul corpo, ottenute con la soffiatura entro stampo.

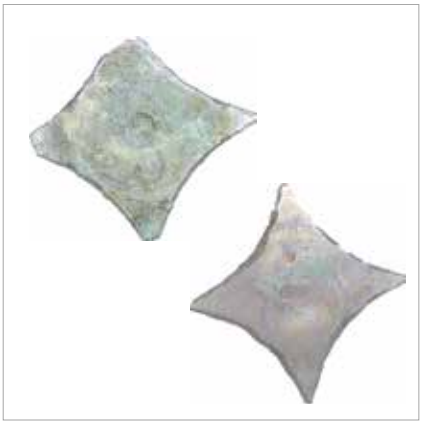
14. Bottiglia quadrangolare soffiata a stampo
Tav. II, 14. Vetro verde chiarissimo.
Inv. 2013.33.76.
H. conservata 6 cm, diam. Orlo 6 cm.

Si tratta di un frammento di una bottiglia del tutto simile alla precedente; varia solo la misura, in questo caso lievemente più grande.

15. Orlo di fiasco (Tav. III, 15)
Vetro verde chiaro.
Inv. 2013.33.74.
Collo dritto, orlo appena estroverso, spalla arrotondata.
H. collo 6 cm, diam orlo 2,5 cm.
Ciappi 2010, scheda VI.1.15.

16. Bottiglia (Tav. III, 16).
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.39.
Diam orlo 11,5 cm; h. collo 8 cm.
Orlo espanso ed appiattito, collo troncoconico, spalla arrotondata.

Oggetti per la casa



17. Vetri da finestra
a) Rulli o dischi in vetro da finestra.
Inv. 2013.22.45.

Si tratta di almeno cinquanta esemplari di rulli, del diametro variabile tra 8, 9, 10 e 12 cm. I colori attestati variano dal fumè, al verde all'azzurro; presente anche il giallo. Questa molteplicità di tinte, accanto ai diversi diametri, ci permette di ipotizzare la presenza di vetri pertinenti a diverse finestre.
Alcuni dischi sono stati tagliati con il *grossarium*, evidentemente per adattarli ad una finestra con rulli di diametro inferiore.

b) Elementi triangolari e romboidali da finestra.
Inv. 2013.22.45.

Questi elementi sono ottenuti tagliando con il *grossarium* i rulli con la funzione di mettere in connessione tra loro i rulli sul telaio in piombo. Si sono contati ventiquattro elementi romboidali e sei triangolari.
I vetri da finestra realizzati con la tecnica della corona sono abbastanza diffusi nei contesti urbani: si veda a titolo d'esempio: Librenti 1998, tav. 20 nn. 37 - 38; Minini 2005, n. 13; Guarnieri 2006, fig. 26, n. 30; Guarnieri 2009 d, p. 185, fig.13.48; Guarnieri 2011, fig. 7. Per un primo studio tipologico si rimanda a Gardini - Milanese 1976.

18. Vetro decorativo (?)
Vetro di forma ovale, colore fumè.
Inv. 2013.33.77
Lungh. 9,5 cm x largh. 8 cm, spess. 0,2 cm

La forma è stata ottenuta tagliando con l'apposito strumento una lastra di vetro. Potrebbe trattarsi di un elemento decorativo di un piccolo stipo o mobiletto.
Un confronto con un elemento simile può essere realizzato con un vetro di forma quadrata, tagliato anch'esso a *grossarium*, rinvenuto nello scavo della vasca ducale di Ferrara (inedito).
Bibl: Guarnieri c.d.s.

19. Lampada (Tav. III, 19)
Vetro incolore.
Inv. 2013.33.40.
Profilo troncoconico, apodo, con conoide centrale; orlo dritto arrotondato, con lieve rintranza ed ingrossamento.
H. 13,5 cm; diam. orlo 12 cm, spess. medio 0,2 cm.

La forma è del tutto simile a quella dei bicchieri apodi, che però presentano dimensioni molto più contenute e pareti più sottili. In questo caso siamo di fronte ad un'altezza considerevole ed ad un maggiore spessore, pertanto l'interpretazione più verosimile è che si possa trattare di una lampada. In genere questo tipo di oggetti presenta anche un collarino in prossimità dell'orlo che ne facilitava l'eventuale sospensione, ma esistevano anche lampade del tutto simili alla nostra, con pareti totalmnte lisce. Esemplari di questo tipo sono rappresentati nell'iconografia di XVI- XVII secolo che ne mostra l'utilizzo poggiate liberamente su ripiani (Georges de la Tour, *La Maddalena penitente*, Parigi Louvre, 1642-44) o sostenute da gabbie in metallo fissate alla parete (*San Pietro visita sant'Agata in carcere*, Murano, chiesa di S. Pietro Martire, ante 1569).
Zanone 2013, pp. 243-243.

20. Chiave (Tav. III, 20)
Ferro
Inv. 2013.33.62
Lungh. 10 cm

La chiave è incompleta, mancando della arte terminale, l'ingegno. La canna conservata è rettilinea a sezione circolare, piena. Presa circolare con apicazione interna. Le sue dimensioni permettono di ipotizzare che fosse usata per l'apertura di una porta o di un portone.
Oltre la porta 1996; Sogliani 1995, p. 80, n.55

21. Ferramenta (Tav. III, 21)
1) Chiodi
Chiodi in ferro
Inv. 2013.33.61.
Cinque chiodi a sezione quadrangolare.
Sono documentate diverse lunghezze (uno più di 10 cm; uno di 10 cm; tre di 8 cm; due di 6 cm). La sezione di forma quadrangolare ci permette di affermare che questi chiodi venivano utilizzati per mettere in connessione elementi in legno come travi.
Torretta 1986, p.201.

2) Gancio ad elle
Ferro
Inv. 2013.33.61.
Lungh. 7 cm
Non è possibile determinare con sicurezza l'utilizzo di questo gancio, data la genericità della forma.

3) Bandelle
Ferro
Inv. 2013.33.61
Elementi ad elle o rettilinei, presentano piccoli fori per i rivetti. Probabilmente servivano a rinforzare gli angoli e le parti di un cofanetto o piccolo forziere.
Guarnieri 2009a, p. 199, fig. 15, n. 98.

22. Immanicatura di strumento
(Tav. III, 22). Bronzo??
Inv. 2013.33.64
Lungh. 8,5 cm.

Codolo di forma triangolare, con rivetti in lega di rame (?); l'immanicatura non si conserva e doveva essere realizzata in materiale deperibile come il legno; ospitava uno strumento che trovava alloggio nella parte terminale.

23. Immanicatura/fermo
(Tav. III, 23). Osso
Inv. 2013.33.67
Lungh. 3,8 cm, largh.1,5 cm.

Sezione cilindrica schiacciata, cava e non chiusa, con foro centrale nella parte superiore. Potrebbe trattarsi del rivestimento in osso di uno strumento, forse in legno, che veniva fissato con un piccolo ribattino.

24. Crogiolo per metalli
Terra refrattaria
S.n.inv.
Altezza: 7,5 cm; diametro della base circolare: 2,5 cm; larghezza max di un lato (ricostruita): 6,5/7 cm; spessore pareti: 0,4 cm.

All'interno del butto era presente anche un piccolo crogiolo per metalli dalla consueta forma a base rotonda ed imboccatura triangolare, realizzato in terra refrattaria. Le misure contenute ci indicano che era destinato a fondere metalli preziosi o per contenere materiale secco. Per un confronto si rimanda a due esemplari, entrambi rinvenuti a Ferrara, uno nel monastero di S. Antonio in Polesine e l'altro proveniente dalla vasca di scarico del Palazzo Estense (inedito).
Guarnieri 2006, p. 294, figg. 1 - 2.

Oggetti per la persona e il tempo libero

25. Pipa
Caolino/gesso?
Inv. 2013.33.68.
Fornello h. 5 cm, largh. 3 cm; cannello lungh. 4,5 cm.

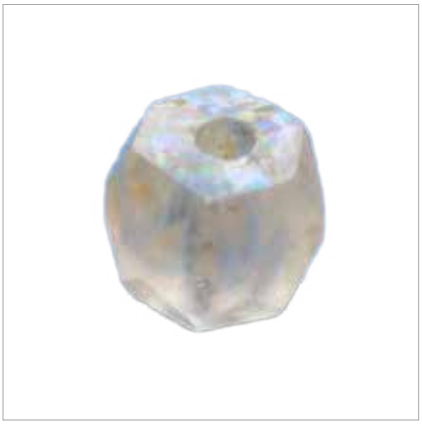
Fornello conformato a testa di turco barbata, non mostra segni di utilizzo; sul fondo è presente un buco per il tiraggio; rimane anche parte del bocchino, spezzato in due parti non ricomponibili.
La produzione di pipe, introdotta in Europa a partire dal XVI secolo, era abbastanza diffusa nel XVIII – XIX secolo in tutta la penisola: pipe di buona fattura venivano prodotte a Chioggia, in Romagna (Faenza), Toscana, Abruzzo, Sicilia e Sardegna.
Questi manufatti venivano prodotti a matrice; solitamente lo stampo era in legno, mentre la forma della pipa in piombo. Purtroppo la mancanza di repertori relativi alle pipe non permette un esatto inquadramento tipologico del nostro esemplare
Il nostro esemplare può essere avvicinato alle pipe pubblicate in Lazrus 1985, p. 561.

26. Elemento lamellare (Tav. III, 26)
Osso.
Inv. 2013.33.66.
spess. 0,2 cm, lungh. 5,3 cm.

Elemento lamellare terminate a punta e decorato con incisioni da entrambi i lati; sono presenti piccoli fori, tre disposti triangolarmente sulla punta, due lungo la parte rettilinea, a distanza regolare. I bordi sono decorati con tacche semicircolari di diversa misura, ottenute a traforo.
Al momento non è stato possibile reperire alcun confronto con questo oggetto. La presenza di piccoli fori e la sua forma porterebbe ad interpretarlo come un frammento di stecca di ventaglio.
Manacorda 1984 a, p. 158, nn.1 - 3.

27. Vago
Legno.
S.n.inv.
Diam. 2,5 mm

Di forma sferoidale, potrebbe essere, vista l'economicità della materia, un grano di rosario.



28. Vago
Cristallo di rocca.
S.n.inv.
Diam. 4,5 mm

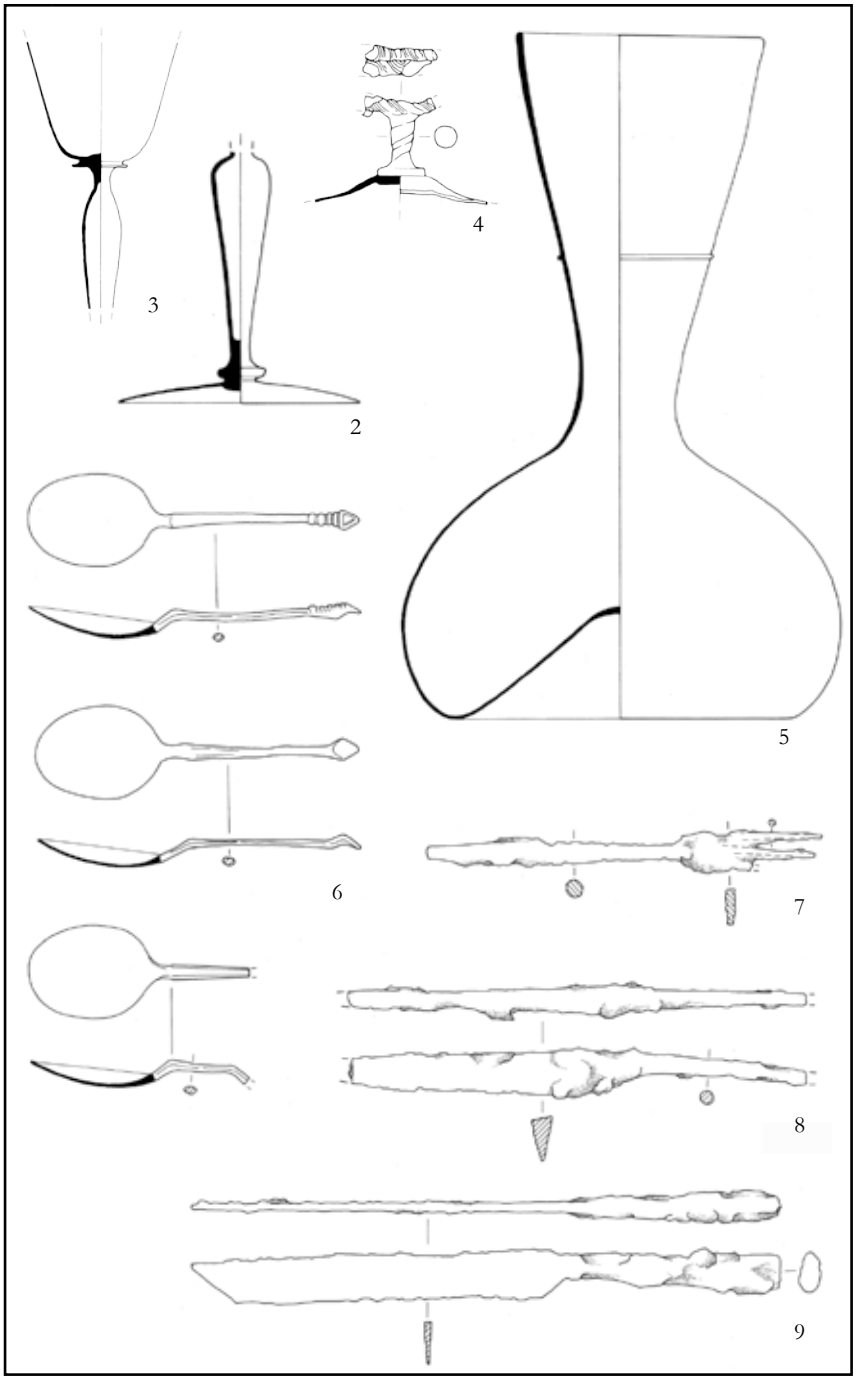
Il vago, di forma poliedrica, potrebbe essere un elemento di collana. Due confronti stringenti con vaghio anch'essi ottenuti da cristallo di rocca si ritrovano a Forlì e Montalto di Mondovì.
Cortellazzo 1991, fig. 107, n. 8; Guarnieri 2009 b, p. 207, fig. 8,4.

Tavole

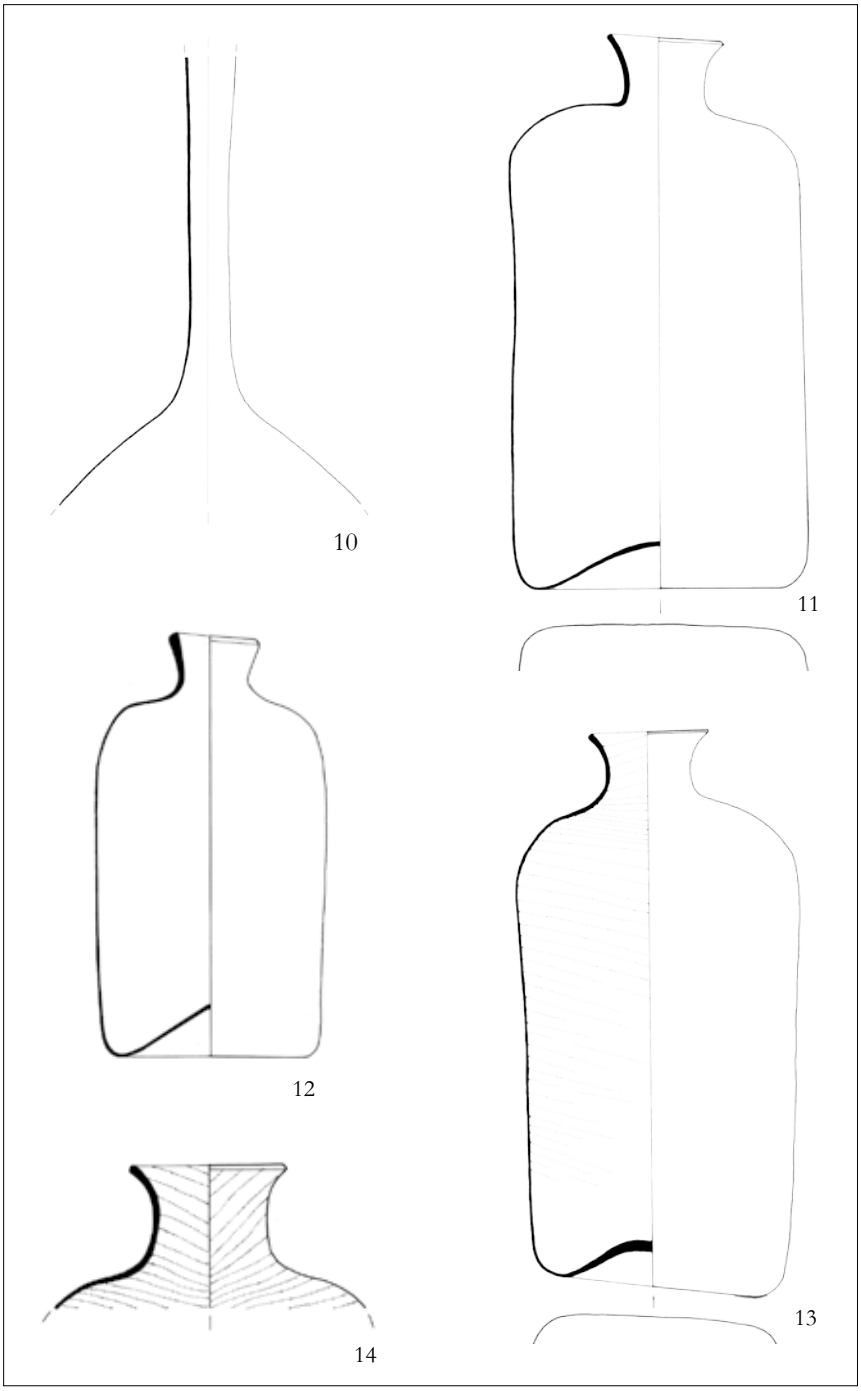
Nelle tavole che seguono, il numero a fianco di ogni reperto rimanda alla numerazione delle relative schede.

I disegni sono in scala 1:3

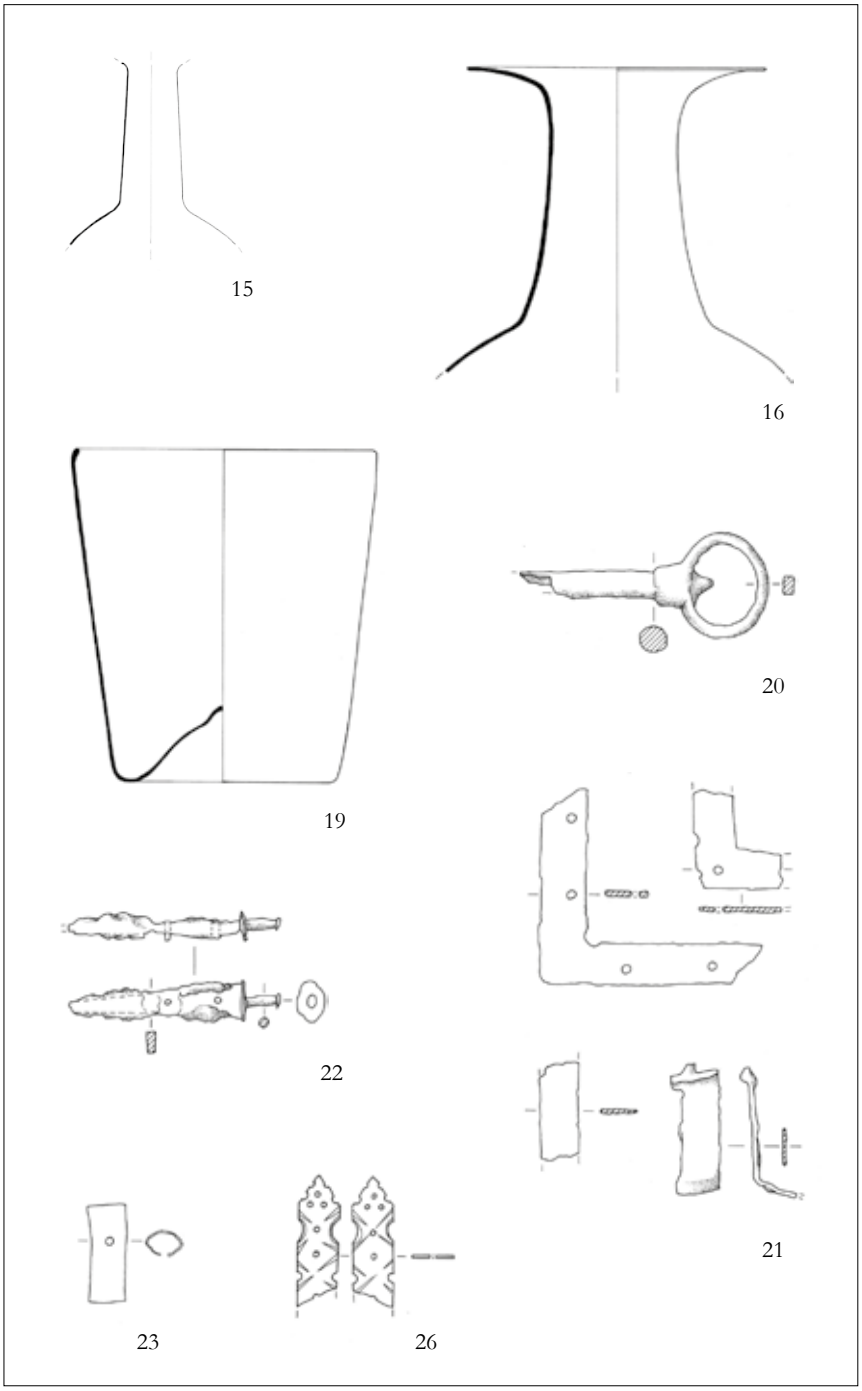
Disegni di Anna Maria Monaco.
Tavole di Lisa Cervigni.



Tav. I. Vetri e metalli



Tav. II. Vetri.



Tav. III. Vetri, metalli ed osso lavorato.

I resti organici

La Fauna dello scavo archeologico. Una cucina da ricchi

Fabio Bona

Durante le fasi di scavo sono state raccolte diverse centinaia di resti faunistici: 653 dalla fossa di scarico, e altri 221 dagli strati di terra battuta che ricoprivano il piano di calpestio della cantina in cui il butto si trovava, per un totale di 874 reperti. Da notare come tutti i resti animali siano stati raccolti a vista dagli archeologi, senza setacciatura del sedimento; in questo modo gli animali più piccoli potrebbero risultare sottostimati rispetto al reale numero di esemplari presenti, rispetto ai resti dei mammiferi ed uccelli più grandi.

In questo lavoro sono trattati i resti provenienti dalle Unità stratigrafiche 1050 e 1051, che costituiscono il riempimento del butto. Dei 653 resti studiati oltre il 60% dei reperti è determinabile almeno a livello del genere.

L'origine del deposito sembra essere legata all'utilizzo che di questo ambiente si faceva nei secoli passati, probabilmente un locale di appoggio alle cucine.

Il lotto faunistico è caratterizzato da una elevata variabilità tassonimica. Sono stati riconosciuti ossi appartenenti a diverse classi: quella dei mammiferi, degli uccelli e degli anfibi. Sono presenti inoltre resti attribuibili al gruppo dei pesci (fig. 1).

Circa il 40% delle specie proviene da allevamento e sono quelle che forniscono il più grande apporto carneo. La bassa percentuale di domestici è dovuta principalmente al fatto che il restante 60% di animali selvatici è costituito da uccelli di piccole dimensioni, pesci e molluschi che rappresentano un apporto carneo, seppur importante, molto basso.

I mammiferi

I mammiferi rappresentano il 44% dei resti recuperati e poco più del 10% del numero minimo degli individui (NMI) stimati. Questa grande differenza di rappresentatività è dovuta a due ragioni:

1. i mammiferi detengono gli ossi più grandi e più resistenti e quindi si conservano con più facilità rispetto a quelli piccoli e fragili degli altri vertebrati;
2. tra i resti rinvenuti nel "bottino" vi è uno scheletro quasi completo di un cane adulto probabilmente gettato nella cavità (ben 85 ossi su 288 appartengono a questo cane).

Tra i mammiferi, se si stima il NMI, gli animali più rappresentati sono i bovini (*Bos taurus*) con 3 individui, seguiti da pecore (*Ovis aries*) (forse è presente anche una capra, *Capra hircus*) e maiali (*Sus domesticus*) con 2. La lepre (*Lepus europaeus*), l'unico mammifero selvatico, è presente con un solo individuo. Il cane, di nessun interesse alimentare, è presente con uno scheletro quasi completo e con pochi frammenti di un secondo esemplare (fig. 2).

Lo sfruttamento dei mammiferi: età di morte

I bovini in genere venivano uccisi o in giovane età o in età avanzata, alla fine della loro carriera di coadiuvanti agrico-

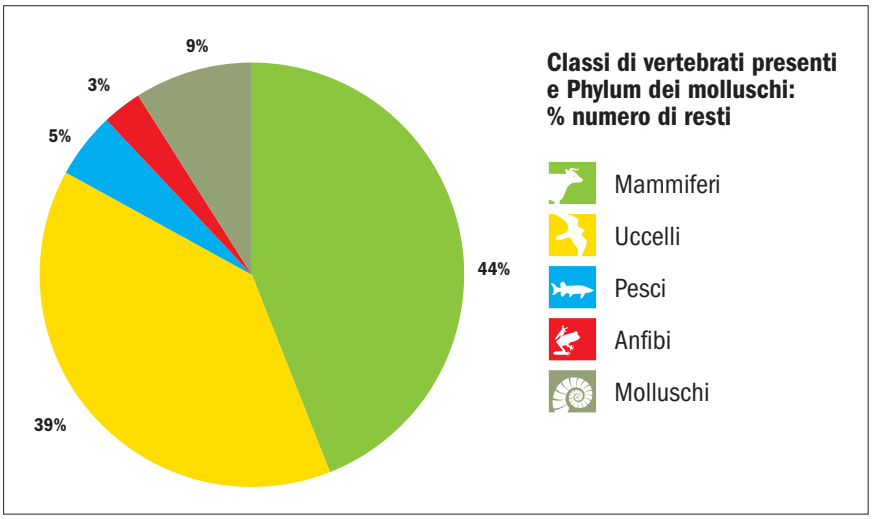


Fig. 1. Rappresentazione grafica del contenuto faunistico del butto (grafica Bruno Laurenti)

li[1]. Due dei tre individui rinvenuti erano vitellini di meno di 6 mesi di vita, mentre il terzo aveva un'età di almeno sei anni.

In tavola gli usi delle due carni erano sicuramente differenti. La pratica di uccidere e cucinare i vitelli sembra essere diffusa, nelle case dei signori, solo a partire dal Rinascimento; durante il Medioevo fino al XV secolo solo il 10% dei bovini veniva ucciso prima di raggiungere l'età adulta se non addirittura la vecchiaia dopo una lunga attività di lavoro nei campi[2].

Le due pecore presenti erano entrambe adulte; una aveva meno di 30 mesi e l'altra un'età di poco superiore. Non avendo una migliore più cospicua presenza di resti non è possibile stabile quale fosse la modalità preferenziale (carne, latte o lana) di allevamento dei caprovini.

Il maiale è rappresentato da almeno due individui maschi di età superiore ai 12 mesi ma inferiore ai 24. La lepre era adulta.

Lo sfruttamento dei mammiferi: dimensioni degli animali

Tra i bovini, anche se gli ossi sono molto frammentari, le poche misure prese sull'esemplare adulto evidenziano dimensioni non molto rilevanti. Era un animale ben più piccolo delle vacche di epoca romana e di quelle moderne.

Le pecore, alte al garrese una circa 63 centimetri e l'altra 67, rientrano nelle normali dimensioni della specie che durante tutta la storia del loro allevamento si discosta di poco da questi valori.

I resti dei maiali, pochi e molto frammentari, non permettono una chiara definizione delle dimensioni ma sembrano rientrare nelle normali proporzioni dei maiali pre-riforma zootecnica del 1800.

1. Un elemento distintivo di questa ultima categoria è la presenza di patologie dovute ad infezioni croniche da sforzo nelle porzioni distali degli arti.
2. Clavel - Bandelli 2010.

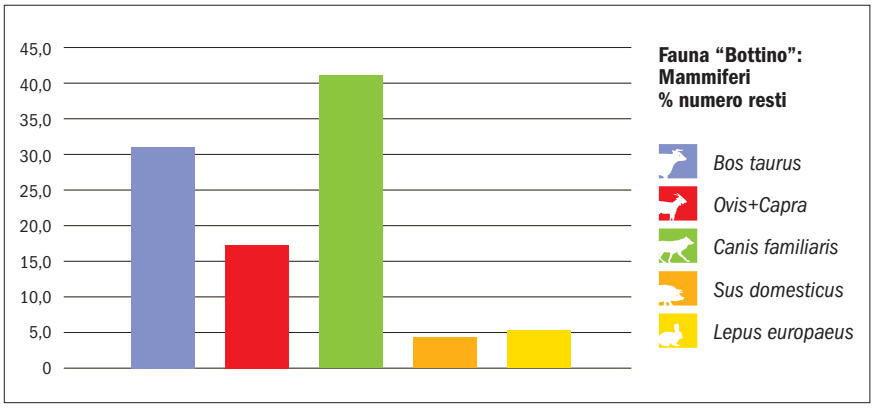


Fig. 2. Rappresentazione grafica del contenuto a mammiferi del butto (grafica Bruno Laurenti)

Lo sfruttamento dei mammiferi: la preparazione delle carcasse

I resti di bovino sono rappresentati, perlopiù, da frammenti cranici, soprattutto di vitellino, e porzioni distali degli arti, principalmente frammenti di metacarpali e falangi. Gli ossi lunghi sono rappresentati da pochi frammenti intensamente ridotti con grandi coltelli da taglio. Pochissimi sono i frammenti di costole e vertebre.

Per le pecore, a grandi linee, vale ciò che è stato detto per i bovini: sono pochi e molto frammentari i resti degli ossi lunghi, mentre sono più presenti e completi i resti distali degli arti. Una vertebra di caprovino, tagliata longitudinalmente allo sviluppo, ci permette di ipotizzare come questi animali venissero divisi in due "mezzene" durante le fasi di macellazione.

I maiali sono rappresentati da pochissimi ossi tutti distali, falangi, metapodiali e qualche carpo-tarsale. Unica eccezione alcuni frammenti craniali. Questo ci porta ad ipotizzare uno sfruttamento a fini alimentari anche degli ossi, pratica ancora diffusa oggi nell'area padana.

La lepre fu sicuramente macellata nello stesso modo in cui si fa ancora oggi: appesa per gli arti posteriori, spellata, eviscerata e successivamente tagliate le estremità degli arti. Questo processo è testimoniato dalla presenza principalmente delle sole estremità degli arti.

Il cane

Il cane, animale di nessun interesse alimentare, è presente con due esemplari. Un individuo è rappresentato da un solo dente ferino superiore, il secondo è caratterizzato dallo scheletro quasi completo (dove gli ossi che mancano verosimilmente non sono stati visti durante lo scavo). Di questo secondo individuo si possono dire molte cose: era un esemplare adulto, maschio con una età stimata sicuramente superiore ai 18 mesi. Raggiungeva un'altezza al garrese di 33 centimetri ed aveva una frattura rinsaldata sulla coda dove due vertebre caudali

sono fuse. Nel complesso, il suo aspetto doveva essere quello di un cane di piccola statura, con ossi moderatamente robusti e le proporzioni corporee potevano ricordare il pechinese anche se un po' più alto e con il muso più affilato.

Gli uccelli

Gli uccelli rappresentano il 39% dei resti rinvenuti e più del 26% del numero minimo degli individui stimati (NMI). Sono state determinate 6 specie di medio-grandi uccelli delle quali due o forse tre sono selvatiche; anche in questo caso, come per i mammiferi, prevalgono le specie allevate. È stimata la presenza di un numero minimo di: 4 anatre domestiche (*Anas platyrhynchos domesticus*), 4 piccioni (*Columba livia*) (probabilmente domestici), 5 galline (*Gallus gallus*) (di cui almeno 3 erano femmine), 2 esemplari giovanili di probabile colombaccio (*Columba palumbus*), 1 quaglia o pernice (*Coturnix* vel *Perdix*) e 1 tacchino (*Meleagris* sp.) (fig. 3). A questi vanno aggiunti 6 individui di cui 3 attribuibili a piccoli passeriformi delle dimensioni di un tordo e 3 a piccoli passeriformi delle dimensioni di un passero.

La presenza del tacchino è molto significativa per un contesto del XVI-XVII secolo, in quanto, rappresenta una rara testimonianza della diffusione di questo grande galliforme in Italia dopo il suo arrivo attestato nel 1520[3].

Lo sfruttamento degli uccelli: età di morte

Tra le galline, quattro sono state macellate come polli ed una sola, un individuo di piccole dimensioni, è stata macellata in età adulta (dimensioni simili a quelle della gallina nana).

Dei quattro piccioni tre erano adulti mentre uno era giovane. Al contrario i colombacci erano entrambi giovani. Le tre anatre erano adulte. La quaglia o pernice aveva raggiunto la piena maturità. Il tacchino è presente con un individuo sub-adulto.

Lo sfruttamento degli uccelli: dimensioni degli animali

Come già accennato solamente una piccola gallina presenta dimensioni decisamente piccole mentre tutti gli altri uccelli rientrano nelle normali dimensioni tipiche delle specie di appartenenza.

Lo sfruttamento degli uccelli: la preparazione delle carcasse

Considerando le porzioni scheletriche presenti nel campione ci si accorge subito di una sostanziale differenza tra gli ossi di uccello e quelli di mammifero. I primi sono molto più rappresentativi di quasi tutti i distretti anatomici essendo presenti crani, ossi degli arti superiori ed inferiori, sterni e sinsacri, mentre i secondi sono rappresentati in larga parte da frammenti o ossi completi delle porzioni più distali degli arti.

Questo implica che gli uccelli venivano disossati prima della cottura della carne, fatto supportato anche dal fatto che su nessun resto sono presenti tracce di bruciatura o combustione di sorta. Dai resoconti dei medici di palazzo, sin dalla fine del 1400, uno dei tipici pasti del malato è il brodo di pollo[4]. Questo fatto testimonia la presenza di polli ed un modo di cucinarli che poco si discosta dai nostri giorni.

I pesci

I pesci sono rappresentati da pochi resti ma le modalità di scavo, realizzato senza setacciatura del sedimento, potrebbero non aver permesso un corretto recupero

3. De Grossi Mazzorin - Epifani 2012.

4. Mezzadrelli 2015.

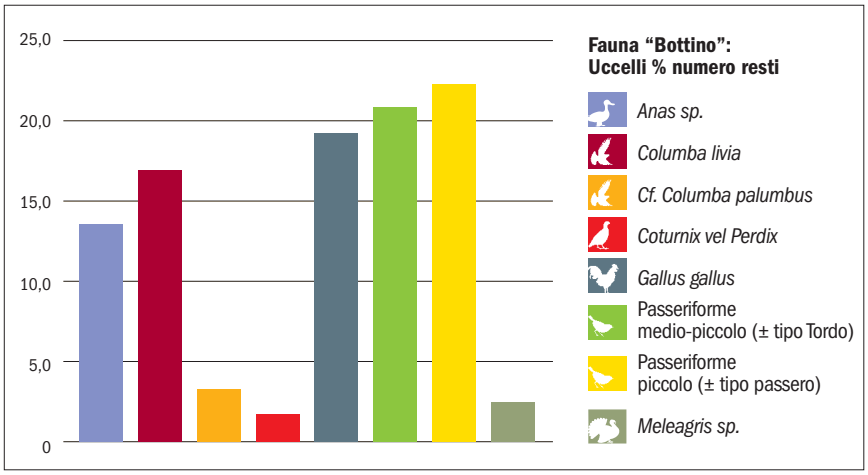


Fig. 3. Rappresentazione grafica del contenuto faunistico ad uccelli del butto (grafica Bruno Laurenti)

del materiale più piccolo sottostimando il numero di questi animali.

Complessivamente sono stati determinati 30 resti di pesci, tutti pesci ossei, appartenenti ad almeno tre specie: un luccio (*Esox lucius*), due cavedani (*Leuciscus cephalus*) ed una tinca (*Tinca tinca*). 8 vertebre appartengono a Ciprinidi.

Gli anfibi

Per la rappresentatività degli anfibi vale lo stesso discorso fatto per i pesci, le modalità di raccolta potrebbero portare ad una sottostima del numero di anfibi realmente presenti.

Di anfibio sono stati determinati 19 ossi, 18 di rana verde (*Pelophylax* sp.) ed uno di rospo comune (*Bufo bufo*). La rane comune, rappresentata da un numero minimo di due esemplari, aveva sicuramente un interesse culinario, per il rospo non si può capirne la presenza, forse infiltrato per caso nei sotterranei.

I molluschi

I molluschi presenti tra i rifiuti dei sotterranei del Palazzo Gonzaga rappresentano due tipi completamente diversi di cibo. Da una parte le chiocciole tipiche del Nord Italia (*Helix pomatia*) consumate in grande abbondanza, di cui sono state recuperate 56 conchiglie; dall'altra resti di ostriche, molluschi decisamente raffinati e provenienti da aree lontane da Volta Mantovana (*Ostrea* sp.). Nel butto non sono molto numerose, solo quattro valve, ma nel complesso degli strati di terra battuta che ricoprivano la cantina sono molto più rappresentate.

Presenti anche due conchiglie di *Cardium,* un bivalve comune sulle nostre spiagge e, a quanto pare, consumato anche sulle tavole Rinascimentali e tardo Rinascimentali di Volta Mantovana.

I confronti

Per il periodo storico e l'area in studio è molto difficile trovare confronti, in

quanto lo studio archeozoologico, purtroppo, viene commissionato raramente.

L'unico studio che si avvicina a quello del Palazzo Gonzaga è quello svolto sui resti di una cucina della cittadella fortificata di Pizzighettone, provincia di Cremona, situata sul fiume Adda[5].

A Pizzighettone, nel 2002, lo scavo del contenuto di una cisterna con funzione di discarica ha permesso il recupero di resti di vettovaglie, stoviglie e resti organici di una cucina di una guarnigione datati tra la seconda metà del XV secolo e l'inizio del XVI.

Lo studio dei resti animali[6] ha permesso di riconoscere la presenza di molte specie dove i mammiferi erano notevolmente i più consumati. Tra questi i maiali, oltre il 70%, erano dominanti nella dieta dei soldati del reggimento. Tra gli uccelli, i polli avevano all'incirca lo stesso impatto dei maiali tra i mammiferi. Pesci ed anfibi, stranamente poco presenti, evidenziano la presenza di rana verde, luccio e tinca.

Da questo rapido riassunto si nota come gli animali allevati e consumati siano gli stessi ma la cucina di Pizzighettone era molto più centrata sullo sfruttamento del maiale e del pollo, probabilmente legato alla diversa funzione della cucina, per lo più utilizzata dai militari stanziati presso le mura.

Per quanto riguarda il differente apporto del maiale nella fauna del butto la causa potrebbe essere legata a tre fattori:

- ambientale: nella bassa pianura Padana l'allevamento del maiale era forse facilitato rispetto alle colline moreniche del Garda;
- economico: la ricchezza dei padroni di Palazzo Gonzaga permetteva loro di consumare più vitello giovane, difficilmente utilizzato in contesti agricoli meno abbienti;
- sociale: la presenza di militari che necessitavano di carne di animali facilmente allevabili e dalla grande resa.

Il "limitato" sfruttamento del pollo a Volta Mantovana, ma la presenza di una più ampia lista di uccelli, compreso il tacchino, potrebbe essere sempre spiegata con le possibilità finanziarie dei proprietari.

In conclusione, si può verosimilmente accettare come spiegazione della grande varietà e pregio dei prodotti alimentari consumati nel Palazzo Gonzaga l'effettiva ricchezza della famiglia che poteva permettersi ogni tipo di pietanza, anche molto ricercata e costosa.

Considerazioni sull'utilizzo del butto

Nel complesso il numero di individui stimati tra i resti del butto non è elevatissimo, soprattutto per quanto riguarda i mammiferi. Questo dato potrebbe testimoniare la presenza di altre aree predisposte all'eliminazione dei resti di pasto. La struttura del butto avrebbe quindi potuto funzionare come una rifiutaia secondaria per lavori di preparazione del cibo che venivano svolti nei sotterranei, probabilmente all'arrivo delle carni nel palazzo, prima di raggiungere le cucine vere e proprie.

5. Lynn Passi Pitcher 2005.
6. Di Martino 2005.

Bibliografia

Clavel B. - Bandelli A. 2010, *Il consumo di carne a Reims (Champagne – Ardenne, Francia Nord-Est) nel XVII secolo: l'esempio del convento dei frati Cappuccini della rue Hincmar,* in Tagliacozzo A. - Fiore I. - Marconi S. - Tecchiati U. (a cura di), *Atti del 5° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, pp. 401-404, Rovereto.

De Grossi Mazzorin J. - Epifani I. 2012, *Prima segnalazione di resti di tacchino in Italia,* in Riassunti VII Convegno Nazionale di Archeozoologia, 66, Ferrara.

Di Martino S. 2005*, I resti animali,* in Passi Pitcher L. (a cura di), *Hic est bonum comedere. Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone*, Cremona, pp. 95-98.

Mezzadrelli C. 2015, *Tra dispense, cucina e cantine a Palazzo Gonzaga,* in Cervigni L. (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 39-53.

Passi Pitcher L. (a cura di) 2005, *Hic est bonum comedere. Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone*, Cremona.

Segnali botanici dal butto. Alcune informazioni alimentari

Giovanna Bosi, Fabrizio Buldrini, Rossella Rinaldi
Laboratorio di Palinologia e Paleobotanica
Università di Modena e Reggio Emilia

L'importanza delle analisi dei resti organici provenienti da indagini archeologiche è ormai affermata e condivisa[1]. In parte sono state quindi superate le perplessità che in passato esistevano sulla reale efficacia dell'Archeobiologia per indagare i periodi storici, perplessità che limitavano il suo apporto sostanziale ai soli siti preistorici[2]. In particolare, le innovazioni nelle tecniche e nell'approccio dell'Archeobotanica[3] sono state il motivo della sua affermazione e considerazione in campo archeologico per ogni tipo di indagine, a partire dalle problematiche legate alla domesticazione delle piante[4] fino alla ricostruzione dell'alimentazione vegetale nei più diversi contesti temporali e sociali[5]. Nel caso di Palazzo Guerrieri Gonzaga sono stati indagati i macroresti botanici rinvenuti nel riempimento di una struttura di scarico utilizzata attivamente tra la metà del XVI e la fine del XVII secolo d.C..

Materiali e metodi

Il terriccio è stato prelevato sia dal livello di base sia da livelli successivi (entrambi US 1051), seguendo le indicazioni dell'archeologa responsabile dello scavo, dott.ssa Lisa Cervigni, mentre non è stato considerato il materiale che chiudeva il riempimento nelle sue fasi più recenti (US 1050).

Analisi carpologiche: sono stati trattati, secondo i metodi abituali in uso a livello internazionale, 120 litri di materiale terroso del riempimento della struttura di scarico. Il terriccio è stato setacciato in acqua su una serie di setacci a maglie decrescenti (10, 0.5 e 0.2 mm) ed il residuo è stato asciugato evitando fonti di calore e di luce dirette. L'osservazione allo stereomicroscopio (con ingrandimenti fino ad 80x) per l'isolamento dei reperti ha riguardato totalmente i residui dei primi due setacci; per quello relativo al setaccio a maglie più piccole (0.2 mm) ne è stata, come di routine, esaminata una parte considerata rappresentativa dell'intero, rapportando poi il numero dei reperti al volume totale del residuo stesso (7 litri).

Analisi antracologiche: sono state eseguite su 20 carboni raccolti a vista dagli archeologi. L'osservazione dei carboni è stata eseguita allo stereomicroscopio e all'ESEM.

L'identificazione dei macroreperti vegetali si è basata su chiavi, atlanti e miscellanea sul tema, oltre che sulle collezioni di confronto presenti nel nostro Laboratorio. I risultati delle analisi carpologiche e antracologiche sono esposti in tabella 1.

1. Es. Majewski - Gaimster 2009; Orser 2002.
2. Es. Refrew 1973.
3. Es. Pearsall 2008.
4. Es. Zohary et al. 2012.
5. Es. Bandini Mazzanti et al. 2005; Bosi - Bandini Mazzanti 2006, 2013, in stampa; Bosi et al. 2009a, 2011; Rinaldi et al. 2013.

Risultati e discussione

Il riempimento, nonostante l'alto volume di materiale trattato, ha restituito solo 1771 sf (sf = semi/frutti), con concentrazione unitaria quindi molto scarsa (15 sf/1l). I reperti mostrano, con poche eccezioni, uno stato di conservazione molto degradato, in particolare quelli mineralizzati, che sono la dominanza rispetto ai pochi carbonizzati. La lista floristica è decisamente modesta (24 taxa). Evidentemente le modalità di deposizione/giacitura non hanno favorito la buona conservazione dei reperti vegetali, che in altre strutture analoghe hanno invece permesso il ritrovamento di ingenti quantità di reperti carpologici molto diversificati (fino a 16000 sf/ 1l e liste fino a 168 taxa per contesto)[6].

Dei 20 carboni consegnati, solo per 10 è stata possibile l'identificazione (che ha portato a 4 taxa) (tab. 1).

Analisi carpologiche

Tra i taxa rinvenuti 19 su 24 possono essere collegati a piante alimentari coltivate/coltivabili o da raccolta sullo spontaneo.

La categoria della Frutta è quella più rappresentata, con oltre l'80% dei reperti.

Tra i taxa spicca la vite (*Vitis vinifera*), i cui vinaccioli (783) rappresentano circa il 44% dei reperti totali. La vite era sicuramente coltivata (subsp. *vinifera*) vista la datazione tarda del deposito, anche se la pessima conservazione dei vinaccioli (foto 7b) non ha permesso di rilevare neppure i più semplici caratteri morfologici utili per la distinzione fra forma coltivata e spontanea (solo meno dell'1% dei reperti, pari a 5 vinaccioli, avrebbe potuto essere sottoposto a misurazioni – foto 7a). Attribuibili a vinaccioli, sono presenti molti frammenti formatisi probabilmente in fase post-deposizionale e non per manipolazioni antecedenti alla formazione del deposito. I vinaccioli presenti in questo contesto, quindi, potrebbero rappresentare il residuo del consumo di uva da tavola oppure utilizzata in preparazioni gastronomiche, escludendo l'ipotesi di scarti dei processi di vinificazione.

Discretamente rappresentati sono poi gli endocarpi di more di rovo (*Rubus* sp.pl. – quasi il 20%), frutta che deriva di solito da raccolta sullo spontaneo, anche se i rovi sono di possibile mantenimento antropico per la loro funzione di "siepe" atta ad impedire l'accesso di uomini e soprattutto animali in ambienti coltivati, come gli orti[7].

Gli acheni dei fichi (*Ficus carica* – quasi il 16%) derivano probabilmente dall'utilizzo nella gastronomia del tempo[8] dei siconi freschi, essiccati o caramellati, che le fonti storiche attestano di alto gradimento presso i Gonzaga[9].

Con valori <1% compaiono reperti di pere/mele (*Malus/Pyrus* - semi tanto deteriorati da non permettere una precisa attribuzione – foto 2), di melograno (*Punica granatum* – semi – foto 3) e di sambuco nero (*Sambucus nigra* - endocarpi). Per i primi due tipi di reperti, si tratta certamente di testimonianze di frutta di pregio. Infatti, dalle fonti scritte mele e pere risultano molto diffuse e consumate presso le corti dei Gonzaga, ma sono soprattutto le pere a godere di grande fortuna, perché decisamente apprezzate (in particolar modo le "bergamotte" e le "carovelle") da Isabella d'Este. I "pomi granati", poi, venivano ritenuti preziose squisitezze, in

6. Bandini Mazzanti et al. 2005; Bosi - Bandini Mazzanti 2013, in stampa; Bosi et al. 2009a, 2011.

7. Bosi et al. 2009b.

8. Messisbugo 1557.

9. Malacarne 2000, 2013.

VOLTA MANTOVANA - reperti carpologici - US 1050				
campione volumetrico (litri)		*120*	%	% categorie
Ficus carica	achenio	280	15,8	81,0
Malus/Pyrus	seme	14	0,8	
Punica granatum	seme	6	0,3	
Rubus sp.	endocarpo	350	19,8	
Sambucus nigra	endocarpo	2	0,1	
Vitis vinifera	vinacciolo	783	44,2	
Lens/Lupinus	seme	47	2,7	2,9
Vigna unguiculata	seme*	1	0,1	
Legumi indeterminabili	ilo	3	0,2	
Panicum miliaceum	cariosside con lemna/palea	16	0,9	0,9
Triticum aestivum/turgidum	cariosside*	5	0,3	
Cereali indeterminabili	cariosside°	7	0,4	
Cucurbita sp.	seme	2	0,1	5,8
Portulaca oleracea	seme	73	4,1	
Anethum graveolens	mericarpo	1	0,1	
Foeniculum vulgare	mericarpo	10	0,6	
Petroselinum crispum	mericarpo	5	0,3	
Pimpinella anisum	mericarpo	8	0,5	
Apiaceae indeterminabili	mericarpo	4	0,2	
Sambucus ebulus	endocarpo	3	0,2	4,2
Thymelaea passerina	seme	1	0,1	
Setaria sp.	lemna/palea	1	0,1	
Chenopodiaceae indeterminabili	achenio	70	4,0	
Cyperus sp.	achenio	1	0,1	0,1
indeterminati/indeterminabili	\	78	4,4	4,4
TOTALE			**1771**	
concentrazione/1 litro			15	
* reperti carbonizzati; ° reperti carbonizzati e non carbonizzati				

VOLTA MANTOVANA - reperti antracologici - US 1050	
raccolta a vista	
Alnus glutinosa cf.	1
Juglans regia	1
Ostrya carpinifolia cf.	2
Quercus sp.pl. (caducifoglie)	6
indeterminabili	10
TOTALE	**20**

Tabella 1. Spettro carpologico di concentrazione/percentuale e risultati antracologici.

particolare quelli provenienti da Goito e Sirmione[10].

Tra i Legumi (quasi il 3%) è da segnalare la presenza del fagiolino dall'occhio (*Vigna ungiculata*, specie che raccoglie le forme coltivate di questo legume di origine africana[11] - foto 6), uno dei pochi reperti carbonizzati, e un certo numero di semi attribuiti al tipo lenticchia/lupino (*Lens/Lupinus*). Anche se si tende a propendere per la lenticchia, la taglia insolitamente grande dei reperti e l'impossibilità di osservare l'ilo, estremamente diagnostico e non conservato in alcun reperto, ha consigliato di limitare l'attribuzione a un tipo carpologico.

I Cereali (circa 1%) sono rappresentati da cariossidi di miglio (*Panicum miliaceum* – foto 4) incombuste e con resti di lemna e palea oltre a poche cariossidi carbonizzate di frumenti nudi (*Triticum aestivum/turgidum* – foto 5).

Una certa varietà appare nella categoria delle Ortive/Condimentarie/Aromatiche (quasi il 6%). La porcellana (*Portulaca oleracea* – 4%), utilizzata anche per i semi a scopo condimentario, probabilmente veniva consumata fresca come "verdura da foglia" soprattutto in estate[12], come riporta anche il modenese Giacomo Castelvetro all'inizio del XVII secolo: "S'usa pur molto la insalata di portulaca, sola e accompagnata con altre erbe per tale vivanda proprie, ma non mai senza la cipolla minutamente tagliata e col pepe, che sono come antidoto contro alla di lei molta freddezza"[13].

Sono presenti poi quattro Apiaceae (circa 1,5%), delle quali si usano a scopo condimentario i "semi" (botanicamente frutti parziali = mericarpi), senza escludere l'utilizzo di altre parti delle piante: il finocchio (*Foeniculum vulgare*), il prezzemolo (*Petroselinum crispum* – foto 1), l'aneto (*Anethum graveolens*) e l'anice vero (*Pimpinella anisum*). Le aromatiche trovavano largo impiego nella cucina rinascimentale, ad esempio come base di salse leggere e profumate[14]. Sappiamo, tra l'altro, che Isabella d'Este riceveva dell'ottimo finocchio (talora confetto – probabilmente i "semi" - o salato in albarelli – in questo caso probabilmente l'ortaggio intero) dalla Corte di Ferrara[15].

Infine è interessante la presenza di semi frammentati di zucche (*Cucurbita* sp.), testimonianze importanti di un genere "ortivo" arrivato dalle Americhe e subito adottato dall'Italia e dalla sua cucina, come testimoniano anche le rappresentazioni di frutti di varie forme colturali di *Cucurbita* già negli affreschi datati all'inizio del XVI sec. d.C. della Loggia di Psiche alla Villa Farnesina in Roma[16]. Le fonti storiche portano diverse testimonianze su scambi di "semi di zucca" tra Venezia, Ferrara e i domini dei Gonzaga[17]. Purtroppo le citazioni non sono abbastanza circostanziate da poter distinguere tra la zucca da vino (*Lagenaria siceraria*), del Vecchio Mondo e già nota ai Romani[18], e le nuove zucche americane, compatibili con la datazione del deposito.

Sono presenti pochi reperti di Piante ruderali s.l. (circa 4%), appartenenti a piante nitrofile (ebbio – *Sambucus ebulus* – foto 8 - e Chenopodiaceae) o commensali delle colture (timelea annuale – *Thymelaea passerina* – foto 9 - e panico spontaneo – *Setaria* sp.).

10. Vedi nota 8.
11. Van Wyk 2005.
12. Bosi et al. 2009c.
13. Castelvetro 1614.
14. Sabban - Serventi 1996.
15. Vedi nota 8.
16. Caneva 1998.
17. Vedi nota 8.
18. Dalby, 2003.

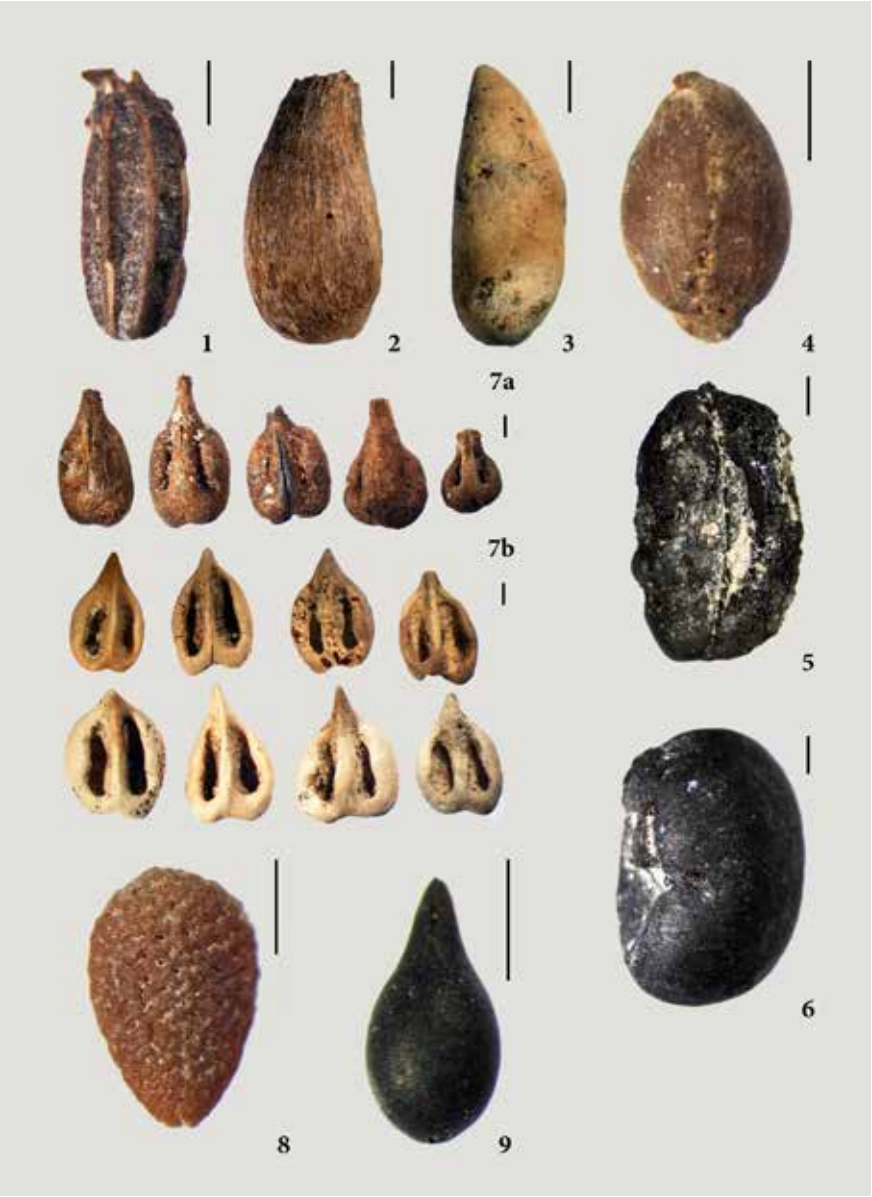


Foto 1-9. Alcuni reperti carpologici rinvenuti nel butto: 1) *Petroselinum crispum* (mericarpo); 2) *Malus/Pyrus* (seme); 3) *Punica granatum* (seme); 4) *Panicum miliaceum* (cariosside); 5) *Triticum aestivum/turgidum* (cariosside carbonizzata); 6) *Vigna unguiculata* (seme carbonizzato); 7a - 7b) *Vitis vinifera* (vinaccioli); 8) *Sambucus ebulus* (endocarpo); 9) *Thymelaea passerina* (seme) (scala = 1mm - foto: R. Rinaldi & G. Bosi).

Per le Piante di ambiente umido abbiamo l'isolata testimonianza di un achenio di cipero (*Cyperus* sp.), genere a cui appartengono specie comuni in ambienti ripariali, sul margine di paludi, stagni o semplicemente canali e fossati[19].

Analisi antracologiche

Sono stati determinati quattro taxa, riferibili a piante che potevano vegetare nell'area circostante il Palazzo. I più numerosi sono quelli di querce caducifoglie (*Quercus* sp.pl.), essenze dei querceti di alta pianura/collina che dovevano essere non lontani dal sito e nei quali possiamo inserire il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), più comune nei querceti collinari, mentre il carpino bianco è più frequente in quelli planiziali. L'ontano nero (*Alnus glutinosa*) è invece una legnosa igrofila che poteva vegetare in aree ripariali, anche presso canali/fossati (già suggeriti da *Cyperus*).

Il noce comune (*Juglans regia*) poteva essere stato impiantato anche in prossimità della residenza, per la raccolta del frutto e a scopo ornamentale. L'assenza nel riempimento di resti del duro endocarpo del frutto non contrasta con questa ipotesi: era abitudine comune gettare i "gusci" della frutta secca nel fuoco, per favorirne la rapida accensione, come documenta la parziale carbonizzazione di alcuni frammenti di noci ritrovati in butti ferraresi[20].

Considerazioni conclusive

Nonostante i limitati reperti rinvenuti, questi ci possono fornire alcune informazioni utili.

Relativamente alla tafonomia del deposito, i reperti dei semi/frutti appaiono arrivati principalmente sotto forma di residui di pasto, escludendo apporti di altro tipo (es. da latrine). Per i carboni e per le cariossidi carbonizzate si può pensare a scarti domestici, collegati al focolare e alla preparazione dei cibi.

Questo aspetto "domestico" è sottolineato dal ritrovamento di diversi frammenti di tessuto (misura max circa 5x5 mm – foto 10), completamente mineralizzati, a trama larga, probabilmente derivati da tele e strofinacci utilizzati in cucina.

Per quanto riguarda la dieta, abbiamo la prevalenza di testimonianze della frutta coltivata, un prodotto spesso "nobile" e ricercato[21] e che aveva un utilizzo gastronomico molto ampio e diversificato[22]. Ad esempio, l'uva (passa, secca e fresca) è utilizzata come ingrediente in oltre il 40% delle 323 ricette di Cristoforo da Messisbugo, in cui comunque compare oltre una trentina di frutta diversa[23]. Da notare la presenza di reperti di zucca, ancora oggi ingrediente fondamentale per piatti della tradizione gastronomica mantovana[24]. A lato di questi risvolti etnobotanici, va rimarcato che depositi strettamente antropici di questo tipo possono dare anche informazioni sulla passata biodiversità: un esempio è il ritrovamento nello scarico di Palazzo Guerrieri Gonzaga di tracce della timelea annuale, che da lungo non è segnalata nella regione[25], una commensale delle colture fra le tante scomparse o rarefatte per le moderne pratiche agricole.

19. Pignatti 1982.
20. Bandini Mazzanti - Bosi 2007.
21. Cortonesi 2012.
22. Naso 2012.
23. Vedi nota 8
24. Eramo 2002.
25. Conti et al. 2005.

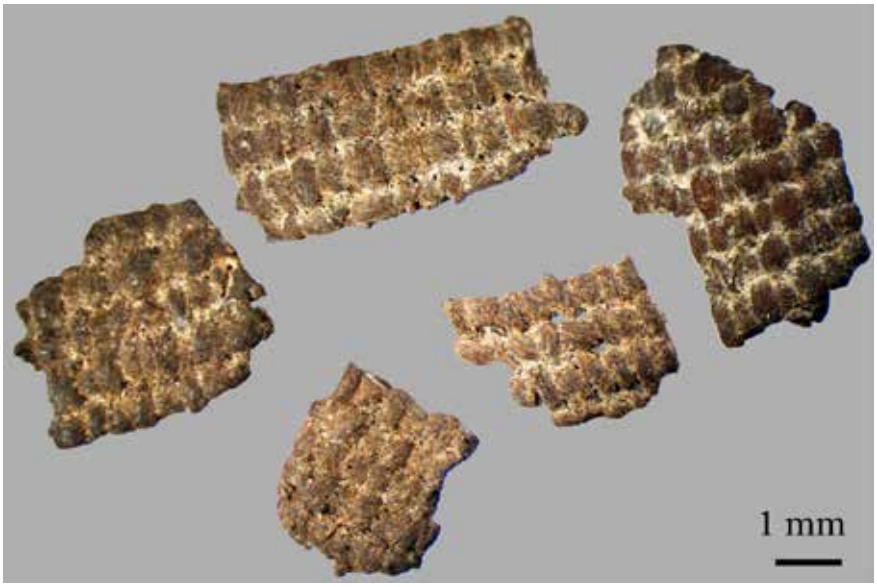


Foto 10. Frammenti di tessuto rinvenuti nel butto (foto: R. Rinaldi).

Bibliografia

Bandini Mazzanti M. - Bosi G. - Mercuri A.M. - Accorsi C.A. - Guarnieri C. 2005, *Plant use in a city in Northern Italy during the Late Medieval and Reinaissance periods: results of the Archaeobotanical Investigation of 'The Mirror Pit' (14th - 15th century A.D.) in Ferrara*, Vegetation History and Archaeobotany 14 (4): 442-452.

Bosi G. - Bandini Mazzanti M. 2007, *La frutta sulle tavole medievali/rinascimentali emiliane: testimonianze carpologiche nei siti archeologici*, Informatore Botanico, 38 (suppl. 1): 25-32.

Bosi G. - Bandini Mazzanti M. 2006, *Lo spettro carpologico del vano sotterraneo di scarico USM5 del monastero di S. Antonio in Polesine: qualche notizia botanica sulla dieta bassomedievale e sull'assetto degli spazi interni*. In Guarnieri C. (a cura di), *S. Antonio in Polesine: archeologia e storia di un monastero estense*, Edizioni All'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 189-192.

Bosi G. - Bandini Mazzanti M. 2013, *Informazioni etnobotaniche dai reperti carpologici del pozzo: risultati di un saggio preliminare*. In Rovina D. - Fiori M. (a cura di), *Sassari. Archeologia urbana*, Felici Editore, Pisa, pp. 86-92.

Bosi G. - Bandini Mazzanti M. c.d.s., *I reperti carpologici della Vasca US 1050 (metà XV sec.): testimonianze vegetali dalla tavola ducale estense,* in Guarnieri C. (a cura di) *Ferrara al tempo di Ercole I d'Este. Scavi archeologici, restauri e riqualificazione urbana nel centro storico della città,* Edizioni All'Insegna del Giglio, Firenze.

Bosi G. - Mercuri A.M. - Guarnieri C. - Bandini Mazzanti M. 2009 a, *Luxury food and ornamental plants at the 15th century A.D. Renaissance court of the Este family (Ferrara, Northern Italy),* Vegetation History and Archaeobotany, 18 (5): 389-402.

Bosi G. - Mercuri A.M. - Bandini Mazzanti M. 2009 b, *Plants and Man in urban environment: the history of the city of Ferrara (10th - 16th cent. A.D.) through its archaeobotanical records,* Bocconea, 23: 285-300.

Bosi G. - Guarrera P.M. - Rinaldi R. - Bandini Mazzanti M. 2009 c, *Ethnobotany of purslane (Portulaca oleracea L.) in Italy and morfo-biometric analyses of seeds from archaeological sites of Emilia Romagna (Northern Italy).* In Morel J.P. - Mercuri A.M. (Eds.), *Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe*, EdiPuglia, Bari, pp. 129-139

Bosi G. - Bandini Mazzanti M. - Florenzano A. - Massamba N'siala I. - Pederzoli A. - Rinaldi R. - Torri P. - Mercuri A.M. 2011, *Seeds/fruits, pollen and parasite remains as evidence of site function: Piazza Garibaldi – Parma (N Italy) in Roman and Mediaeval times*. Journal of Archaeological Science, 38: 1621-1633.

Caneva G. 1998, *Il Mondo di Cerere nella Loggia di Psiche*. Fratelli Palombi Editori, Roma.

Castelvetro G. 1988, *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano,* Gianluigi Arcari Editore, Mantova (ed. or. 1614).

Conti F. - Abbate G. - Alessandrini A. - Blasi C. (eds.) 2005, *An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora*, Palombi Editore, Roma.

Cortonesi A. 2012, *Produzioni e paesaggi dell'arboricoltura italiana medievale.* In Naso I. (a cura di), *Le parole delle frutta. Storia, saperi, immagini tra Medioevo ed Età Contemporanea*, Silvio Zamorani Editore, Torino, pp. 15-27.

Dalby A. 2003, *Food in the Ancient World from A to Z,* Routledge, London.

Eramo C. 2002, *Cucina Mantovana*, Franco Muzzio Editore, Padova.

Majewski T. - Gaimster D. (eds.) 2009, *International Handbook of Historical Archaeology*, Springer, New York.

Malacarne G. 2000, *Sulla mensa del Principe. Alimentazione e banchetti alla Corte dei Gonzaga.* Il Bulino Edizioni d'Arte, Modena.

Malacarne G. 2013, *Il trionfo del gusto,* Distretto Culturale Le Regge dei Gonzaga, Mantova.

Messisbugo C. 2001, *Libro novo nel quale s'insegna a' far d'ogni sorta di vivanda,* Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese (ristampa anastatica - ed. or. 1557).

Naso I. 2012, *Frutta e gastronomia. Libri di cucina tra Italia e Francia nel Tardo Medioevo,* in Naso I. (a cura di), *Le parole delle frutta. Storia, saperi, immagini tra Medioevo ed Età Contemporanea,* Silvio Zamorani Editore, Torino, pp. 109-138.

Orsen C.E. (ed.) 2002, *Encyclopedia of Historical Archaeology,* Routledge, London.

Pearsall D.M. 2008, *Paleoethnobotany: A Handbook of Procedures (2nd Ed.),* Emerald, Bingley.

Pignatti S. 1982, *Flora d'Italia. I-II-III,* Edagricole, Bologna.

Renfrew J.M. 1973, *Palaeoethnobotany*, Metheuen & Co. Ltd, London.

Rinaldi R. - Bandini Mazzanti M. - Bosi G. 2013, *Archaeobotany in Urban Sites: the case of Mutina*, Annali di Botanica, 3: 217-230.

Sabban F. - Serventi S. 1996, *A tavola nel Rinascimento*, Editori Laterza, Roma-Bari.

Van Wyk B.E. 2005, *Food Plants of the World,* Timber Press, Portland.

Zohary D. - Hopf M. - Weiss E. 2012, *Domestication of Plants in the Old World,* Oxford University Press, Oxford.

Il Restauro

Intervento di restauro conservativo dei reperti archeologici

Florence Caillaud, Maria Toni

I manufatti rinvenuti nel butto erano estremamente frammentari, sia in ragione della loro fragilità intrinseca sia per le caratteristiche del deposito, in pratica una fossa di scarico per i rifiuti della cucina e della casa.

I reperti ceramici, seppur frammentari, presentavano rispetto agli altri materiali minori problemi di conservazione, mentre i reperti in vetro erano particolarmente fragili: le pareti soffiate, assottigliate dalla corrosione, con spessori spesso inferiori al millimetro, erano coperte da uno strato di alterazione decoeso e poco aderente, misto al sedimento terroso.

I manufatti metallici (una ventina di oggetti in ferro e tre cucchiai in lega di rame) erano illeggibili, coperti di spesse incrostazioni dovute alla corrosione; fortemente mineralizzati, specie nel caso del ferro, erano fragili e soggetti a rottura. (F.C.)

Le ceramiche

Smaltate decorate e ingobbiate, graffite, invetriate

Lo scavo archeologico ha messo in luce una notevole quantità di frammenti ceramici appartenenti a differenti forme e tipologie che vanno dalle raffinate maioliche faentine, rivestite in smalto bianco, finemente decorate in monocromia e policromia, alle più diffuse ceramiche ingobbiate, graffite ed invetriate. Sono state rinvenute anche ceramiche da fuoco, di uso domestico, utilizzate per la cottura delle vivande (fig. 2).

I depositi di terra di giacitura sono stati asportati con una prima pulitura eseguita dalle archeologhe Lisa Cervigni e Raffaella Tremolada.

Fig. 1

Successivamente, grazie alla loro collaborazione, si è proceduto con una attenta e prolungata cernita che ha permesso di trovare i frammenti fra loro complementari; a tal fine sono stati confrontati pazientemente, uno ad uno, quelli simili per rivestimento, spessore, colore dell'impasto ceramico ed elementi decorativi. Questa fase operativa è risultata complessa per la varietà dei tipi ceramici e per la frequente mancanza, talvolta accentuata, di porzioni del manufatto.

I frammenti che componevano lo stesso oggetto, sono stati provvisoriamente assemblati, a secco, fissandoli gradualmente gli uni agli altri con semplice scotch di carta (fig. 1).

Tale ricostruzione provvisoria ha permesso di definire le forme originarie, anche se talvolta estesamente lacunose, come nel caso della fiasca da pellegrino piccola (scheda 3, pag. 82).

Fig. 2. Una parte dei numerosi frammenti nel corso della cernita e della ricerca degli attacchi.

Sono poi stati selezionati i manufatti più completi e significativi da sottoporre all'intervento conservativo, appartenenti sia a forme chiuse come i boccali, le fiasche da pellegrino, i piccoli vasetti ed il pitale, che a forme aperte come l'alzatina in maiolica, il grande piatto graffito con tesa ed il tegame da fuoco.

Buona parte dei frammenti ingobbiati graffiti ed invetriati erano ricoperti da depositi di natura organica e da diffuse e marcate incrostazioni di calce, che all'epoca veniva gettata all'interno del butto per motivi igienici. Si fa riferimento in particolare a quelli che compongono la fiasca da pellegrino grande, i due boccali di maggiori dimensioni e l'orinale invetriato verde monocromo (figg. 3-4).

Tali superfici sono state inizialmente pulite con asportazione a secco, utilizzando con grande cautela fini lame di bisturi; ove necessario, sono stati fatti localizzati e ripetuti impacchi con resine scambiatrici di ioni. La rimozione completa delle concrezioni di calce più spesse e tenacemente adese al rivestimento vetroso è stata ottenuta solo grazie all'ausilio dell'ablatore ad ultrasuoni, simile a quello di uso dentistico. Questa tecnica operativa, estremamente delicata e precisa, ha permesso di riportare alla luce la vivace policromia bruno–aranciata e verde (fig. 3).

I frammenti sono stati quindi incollati fino a ricomporre la forma originaria, seguendo un ben definito ordine di inserimento, fondamentale per evitare dislivelli ed imprecisioni.

Le porzioni lacunose, più o meno estese, sono state integrate sia per motivi statici che per motivi estetici, al fine di restituire una migliore lettura dell'oggetto nella sua continuità e completezza. Per questa fase

operativa è stato utilizzato gesso dentistico, steso con spatoline, modellato con specifici ferretti da formatura e rifinito con carte abrasive via via più fini.

Come nel caso della ricostruzione in gesso delle due anse mancanti della fiasca da pellegrino grande è stato possibile riprodurle avvalendosi della tecnica del calco degli elementi originali, (fig. 4).

Infine le integrazioni sono state sovradipinte raccordandole cromaticamente alla superficie ceramica originaria, pur se in leggero sottotono rispetto ad essa, secondo i principi del restauro conservativo. Seguono immagini esemplificatrici di alcuni manufatti prima e dopo l'intervento di restauro (fig. 5). (M.T.)

Fig. 3. Prove di pulitura dalle incrostazioni che mettono in evidenza la superficie policroma originaria.

Fig. 4. Fiasca da pellegrino prima e dopo la ricostruzione delle anse mancanti, utilizzando la tecnica del calco in gesso.

Fig. 5. Alcuni manufatti ceramici di diverse tipologie prima e dopo il restauro.

Fig. 6 (pag. a fianco): cernita e ricerca degli attacchi.

Ceramiche smaltate monocrome

Il restauro del vasellame smaltato "bianco", oltre a richiedere un lungo e paziente lavoro di cernita, svolto in collaborazione con le archeologhe, si è incentrato sull'integrazione formale dei nove piatti meno incompleti (fig. 7).

Si noti che il completamento formale, qui declinato in modo totale, in altri casi viene limitato al consolidamento statico, secondo il criterio dell'intervento minimo, che è una linea guida del restauro conservativo.

Tuttavia nell'ottica della mostra, finalizzata a suggerire la vita quotidiana tramite gli oggetti esposti negli stessi luoghi che ne videro l'uso, si è scelto di restituire ai manufatti la massima leggibilità, colmandone le lacune con un impasto a base di stucco cellulosico Polyfilla e gesso dentistico, messo in forma, levigato e accuratamente colorato nel tono di ogni piatto – che variava da panna a rosato, grigio, azzuro, quasi mai bianco- con velature sovrapposte di colori acrilici in acqua, stesi con spugnature, lasciando al contrasto opaco/lucido il riconoscimento della superficie smaltata originale (fig. 7). (F.C.)

Fig. 7. Uno dei piatti in ceramica smaltata: prima ricerca degli attacchi (sopra) e al termine del restauro (sotto).

I vetri

L'estrema frammentazione dei reperti ha richiesto, dopo la pulitura e il consolidamento degli innumerevoli frammenti, talvolta minuscoli, un lungo lavoro di cernita, particolarmente arduo perché le fratture del vetro tendono ad assumere andamenti simili e sono difficilmente riconoscibili (fig. 8).

La cernita ha consentito la ricomposizione, con una specifica resina epossidica molto fluida, di una decina di contenitori (bottiglie, bicchieri, coppe, ecc.) purtroppo lacunosi, che si è cercato di rendere altrettanto leggibili quanto il vasellame fittile.

L'estrema sottigliezza non ne consentiva il completamento con la consueta tecnica d'integrazione tramite presa d'impronta con gomma siliconica, la quale comporta delle manipolazioni "pesanti" che la sconsigliano nel caso di pareti sottili e fragili.

Per ovviare al problema, si è fatto ricorso ad integrazioni consolidative parziali, completando l'intervento con supporti "su misura" in Plexiglass, elaborati tramite rilevamento grafico dei profili interni dei manufatti, sul quale le porzioni sono state ricomposte in modo reversibile e assicurate con dispositivi meccanici.

Questo procedimento, che compone le esigenze contradittorie della leggibilità e del rispetto della materia, risulta molto indicato per reperti fragili, dei quali consente anche la manipolazione in sicurezza (figg. 9-10).

Fig. 8. In molti casi pur avendo ritrovato numerosi frammenti relativi ad un unico esemplare, non è stato possibile ricostruirlo, a causa dell'impossibilità di riconoscere gli attacchi.

Fig. 9. bottiglia a sezione rettangolare: al momento del rinvenimento in scavo e dopo il restauro (n. inv. 2013.33.36).

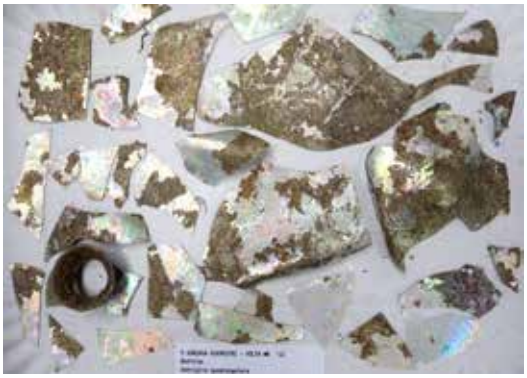


Fig. 10. bottiglia a sezione rettangolare prima e dopo il restauro (n. inv. 2013.33.35).

I metalli

Prima del restauro, è stata realizzata una radiografia X dei reperti metallici che ha consentito di visualizzarne i contorni e alcuni particolari nascosti dalla corrosione, successivamente portati alla luce pulendoli con bisturi, microfrese ruotanti e microsabbiatura di sfere di vetro a bassa pressione per i reperti ferrosi (figg. 11-12).

Dopo la stabilizzazione delle superfici ferrose con soluzione idroalcolica di tannini, il consolidamento con resina acrilica e l'incollaggio dei frammenti con resina epossidica, sono state effettuate piccole integrazioni consolidative con resina epossidica colorata e infine gli oggetti sono stati ulteriormente protetti con cera microcristallina.

Il problema principale dei reperti metallici da scavo, specie nel caso del ferro, è la persistenza dell'instabilità, dovuta all'impregnazione di sali solubili in giacitura, e il modo migliore di scongiurare riprese di corrosione anche gravi rimane il controllo del microclima nella vetrina espositiva. (F.C.)

Fig. 11. Alcuni reperti in metallo prima dei restauri.

Fig. 12. Chiave prima e dopo il restauro.

Appendice

L'ala nord di Palazzo Gonzaga e la Mostra permanente sulla Convivialità e sul Vino nel Rinascimento

Lisa Cervigni

Palazzo Gonzaga è una delle residenze storiche più rilevanti della Lombardia. Fu costruito per volere di Barbara di Brandeburgo, marchesa di Mantova e moglie di Ludovico Gonzaga tra il 1465 e il 1470. La marchesa scelse un'area all'interno del castello medievale a ridosso delle mura, dove già in parte esistevano edifici di proprietà dei Gonzaga e altre abitazioni e strutture di difesa; seguì e diresse personalmente i lavori, supportata a distanza dal marito, colpito dalla sua tenacia e intraprendenza tanto da scrivere di lei, nel corso del cantiere: "quello muratore lì dela illustrissima nostra consorte"[1].

Barbara realizzò una splendida dimora di campagna, situata in un luogo ameno, caratterizzato dall'aria salubre e dall'incantevole paesaggio, dove spesso negli anni successivi la famiglia Gonzaga si recò per sfuggire al caldo umido della città ma anche per recuperare la salute e ritemprare le forze nei momenti di malattia. Nel 1515 il palazzo fu donato a Ludovico Guerrieri, consigliere di Francesco Gonzaga e luogotenente generale di Federico e rimase della sua famiglia fino all'Ottocento, quando tornò di proprietà dei Gonzaga per un breve periodo per poi finire, per diritto di successione, ai Cavriani e infine al Comune di Volta che ne fece la sede municipale.

1. ASMn, AG, b. 2990, libro 91, c. 20r, in Mezzadrelli 2004, *La casa dela illustrissima nostra madonna*, in Martelli D. (a cura di), *Mille anni di Storia e Fede a Volta devota alla Beata Paola Montaldi*, Brescia, p. 74.

Fig. 1. Il piccolo cortile a nord della cucina.

Fig. 2. Dispensa. Ala nord del Palazzo.

Risistemato più volte, soprattutto tra la fine del XVI e gli inizi del XVII secolo conserva intatto il nucleo originario con merlatura ancora visibile sulla facciata posteriore, poi ampliato e abbellito da nuovi settori residenziali e servili e dai giardini, pregevole esempio di giardini all'italiana, realizzati dagli inizi del Cinquecento nello spazio precedentemente occupato dalle "fosse" del castello[2].

Realtà già da tempo ben valorizzata, grazie agli ultimi interventi di restauro effettuati nel 2012 nell'ala nord Palazzo Gonzaga ha aperto al pubblico le porte di un altro importante tassello della sua storia: la grande cucina con le annesse dispense, le cantine, il pozzo e la ghiacciaia[3].

Il restauro, diretto dall'architetto Alessandro Bazzoffia, ha saputo riportare in luce il fascino inalterato di ambienti che, seppur utilizzati fino agli anni Settanta del Novecento, sono giunti a noi pressoché intatti nelle loro forme originali Il locale più ricco di stratificazioni, dovute alle trasformazioni dettate dalle necessità pratiche sopravvenute con il passare del tempo, è la cucina, che tuttavia conserva le sue forme originarie e tutto il fascino di cuore pulsante della casa.

Realizzata probabilmente intorno al 1586 in sostituzione di una cucina più antica, come sembra emergere dall'analisi degli inventari tardo-cinquecenteschi[1], era il cuore intorno al quale erano disposti una serie di vani di servizio ben elencati e descritti dall'inventario Amigoni del 1604, che costituivano gli abituali scenari in cui servi, cuochi e fantesche si avvicendavano ogni giorno per assolvere i loro compiti quotidiani legati alla cucina, alla pulizia e alla conservazione dei cibi, alla loro lavorazione e alla preparazione della mensa quotidiana dei padroni come dei fastosi banchetti.

2. Mezzadrelli 2004, pp. 73-77.

3. Il restauro dell'ala nord è stato finanziato da: Gal Colline Moreniche del Garda nell'ambito del PSR Regione Lombardia misura 323B, Comune di Volta Mantovana e Fondazione Cariplo.

Nel 1604 la cucina era dotata di un "bancon" lungo circa sette metri, una tavola di circa tre metri "da far sopra la pasta", un tavolaccio su cavalletti lungo circa due metri e mezzo "da netar le carni" e un ulteriore banco da tre metri, ed era fornita di spiedi, gradelle, treppiedi di ferro, accessori per il camino, cannelle per far la sfoglia, padelle, mortai e molto altro[4]. Accanto ad essa, uscendo in un piccolo cortile di servizio chiuso tra i muri del palazzo, si accedeva alla *canova*, ovvero la piccola cantina dove si conservava "il vino nero per la famiglia" e dove si trovava il butto in cui si gettavano gli avanzi della cucina, e alla dispensa, alla quale si accedeva passando per il *rivolto* del pozzo. Questo, dotato di un arredo scarno, un'unica tavola lunga circa tre metri sopra la quale si annota la presenza di una "cassa vecchia da frutti rotta", era forse il luogo adibito alla pulizia degli alimenti, prima che venissero portati in cucina per procedere con ulteriori lavorazioni e con la cottura[5].

L'elenco degli oggetti riposti nella dispensa è veramente vario e ricchissimo, e comprende non solo oggetti legati alla cucina ma anche alla casa, come scaldaletti, orinali e candelieri.

La ghiacciaia e gli ambienti ad essa pertinenti non vengono nominati in nes-

4. Mezzadrelli 2015, *Tra dispense, cucina e cantine a Palazzo Gonzaga,* in Cervigni (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, Universitas studiorum, pp. 39-53. Le misure delle tavole presenti in cucina ed espresse in "braccia" sono state convertite in metri considerando un braccio corrispondente a circa 60 cm.

5. Il pozzo, che è stato utilizzato nei decenni passati come discarica di materiale edile in seguito ai restauri eseguiti nelle sale soprastanti le cantine (e comunicanti direttamente con il pozzo), è stato liberato dalle macerie per una profondità di alcuni metri fino a ritrovare il livello dell'acqua, grazie all'intervento del Gruppo Speleologico di Volta Mantovana, che ringrazio.

Fig. 3. Cucina. Ala nord del Palazzo.

Fig. 4. La cantina del butto, a fianco della cucina.

suno degli inventari esaminati, ed è dunque possibile che risalgano ad un'epoca successiva alla fine del XVI- inizi XVII secolo e ad un'ulteriore ampliamento del palazzo verso nord.

L'ala nord è oggi sede di una mostra permanente sulla Convivialità e sul Vino nel Rinascimento, allestita nel corso del 2013 parallelamente alla mostra Rinascimento Quotidiano. L'intento degli allestitori era quello di ricreare, in un contesto così ricco di suggestioni e di contenuti, un percorso espositivo dedicato al vino, alla cucina e al piacere del convivio, traendo spunto dalle descrizioni dei luoghi presenti negli inventari e accompagnando il visitatore in un viaggio nel tempo tra arte culinaria, scorci di vita quotidiana, storia del vino e della vinificazione dal Rinascimento a oggi, recuperando tradizioni e pratiche ormai dimenticate, legate ai luoghi ma anche più in generale al territorio mantovano.

Se la cantina del butto costituiva il cuore, lo "scrigno" prezioso e carico di significati attorno a cui costruire un percorso, la cucina e le dispense non potevano rimanere vuoti contenitori architettonici, impregnati sì di fascino e di storia, ma distanti da ciò che per secoli avevano rappresentato: una fucina traboccante di oggetti, uomini e azioni quotidiane.

Nel tentativo di ricreare, almeno in parte, quest'atmosfera, di fondamentale importanza si è rivelata la partecipazione attiva di privati cittadini, aziende vitivinicole e ditte locali, che hanno risposto con entusiasmo all'appello rivolto dal Comune e che hanno donato o concesso in comodato d'uso attrezzi e oggetti provenienti dalle proprie collezioni, che oggi costituiscono le varie sezioni della mostra e gli arredi stessi di cucina e cantine.

Alcuni ceramisti hanno poi acconsentito di esporre sui tavoli e sulle mensole della cucina riproduzioni fedeli di ceramiche graffite mantovane cinquecentesche, che completano il quadro degli oggetti che non potevano mancare in una cucina a quel tempo, accanto a pentole di rame, mortai, taglieri, mestoli e contenitori di vario genere[6].

Nella sala del banchetto, allestita all'inizio del percorso espositivo, per mostrare i fasti del banchetto prima di entrare in cucina, accanto alla tavola imbandita è stata riprodotta una credenza, un elemento presente nel XVI secolo in tutte le sale da banchetto, sul quale erano esposte ricche suppellettili, piatti e forme da mensa preziose o istoriate, a mostrare la ricchezza dei padroni di casa.

In questo caso è stato possibile allestire la credenza con riproduzioni fedeli di sei piatti in maiolica istoriata della credenza di Isabella d'Este, creati nel 1524 da uno dei più grandi ceramisti del tempo, Nicola d'Urbino[7].

Il taglio estremamente didattico del percorso espositivo ha previsto anche la realizzazione di alcune copie dei reperti ceramici rinvenuti nel butto, posti accanto alle vetrine per dare al visitatore l'opportunità di avere un contatto diretto con i pezzi[8].

Per arricchire ulteriormente il percorso di visita sono inoltre stati realizzati tre brevi video documentari, che svelano affascinanti dettagli relativi allo scavo archeologico, al restauro dei reperti e alla loro riproduzione. Un quarto documentario, girato a Palazzo Gonzaga, accoglie il visitatore all'inizio del percorso di visita, introducendolo all'arte del banchetto e alla cucina nel Rinascimento[9].

Nel gennaio 2015 un'acquisizione inattesa ed estremamente preziosa per Palazzo Gonzaga è stata la donazione da parte del professor Rodolfo Signorini di un'epigrafe tardo-cinquecentesca che nel 1981, nel corso dell'asta pubblica tenutasi a Palazzo, Signorini trovò nell'erba, tra i marmi abbandonati nel giardino. Comprendendone immediatamente il valore storico, la acquistò per preservarla dalla rovina. Si tratta dell'epitaffio funerario in onore di un cane, Tampellon, evidentemente molto caro agli allora padroni di casa.

Questo originalissimo e toccante reperto è ora esposto all'interno della piccola corte a fianco della cucina: non ne conosciamo la collocazione originaria, ma questo è sembrato il luogo più adatto per esporla al pubblico, poiché il testo narra che Tampellon sia morto proprio accanto al camino della grande cucina.

Riportiamo nel capitolo seguente la relazione del professor Signorini scritta in occasione della cerimonia del ritorno dell'epigrafe a Palazzo Gonzaga, tenutasi in data 11 gennaio 2015*.

6. Per le ceramiche, concesse in prestito temporaneo, si ringraziano: M. Alberto Bassi, Enrica Placchi, Rosella Bernardelli e Afra Salami Ferrari.

7. I sei piatti, realizzati da Ester Mantovani, che hanno abbellito nel corso della mostra la credenza, fanno parte di un più vasto servizio composto da 24 esemplari, copie fedeli di originali attualmente sparsi nei maggiori musei del mondo. Ferrari D. - Palvarini Gobio Casali M. (a cura di) 2014, *Una credenza istoriata per Isabella d'Este*, catalogo della mostra, Universitas Studiorum, Mantova.

8. Le riproduzioni fedeli di alcuni reperti sono state realizzate da Afra Salami Ferrari.

9. I documentari sono stati realizzati da Mario Piavoli (Zefirofilm).

* Si ringraziano Luca Pelizzaro e Alessandro Cigognetti del Gruppo fotografico "Il Carpino" di Volta Mantovana per le immagini relative a questo capitolo.

Bibliografia

Ferrari D. - Palvarini Gobio Casali M. (a cura di) 2014, *Una credenza istoriata per Isabella d'Este*, Catalogo della mostra, Mantova.

Mezzadrelli 2004, *La casa dela illustrissima nostra madonna*, in Martelli D. (a cura di), *Mille anni di Storia e Fede a Volta devota alla Beata Paola Montaldi*, Brescia, pp. 73-77.

Mezzadrelli 2015, *Tra dispense, cucina e cantine a Palazzo Gonzaga,* in Cervigni (a cura di), *Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo*, Mantova, pp. 39-53.

Tampellon è tornato a casa!

Rodolfo Signorini

A Pietro Francesco
neonato nipotino

Fig. 1. Epitaffio di Tampellon (cm 93x30 ca) nel cortiletto a fianco della cucina del palazzo.

Oggi si celebra un cane antico, Tampellon, la cui lapide sepolcrale era in questo palazzo nel quale è tornata e rimarrà, auspico, per sempre. L'acquistai ad un'asta pubblica che si tenne qui nel 1981 perché rimanesse almeno in terra mantovana e non andasse dispersa in chissà quale altro luogo. Fino a ieri la tenni in casa, nel mio studio. Un documento unico nel suo genere, presumo (non ho infatti notizia di un altro siffatto epitaffio di cane di quest'epoca, e in versi, in Europa). E in ogni caso questi versi d'anonimo possono ben competere con il pur nobile epitaffio del cane dettato dall'amico di lord Byron, John Hobhouse (Byron aveva inizialmente previsto di utilizzare solo gli ultimi due versi), per il suo terranova Boatswain:

Near this spot
are deposited the Remains of one
who possessed Beauty without Vanity,
Strength without Insolence,
Courage without Ferocity,
and all the Virtues of Man without his Vices.
This Praise, which would be unmeaning Flattery
if inscribed over human ashes,
is but a just tribute to the Memory of
BOATSWAIN, a *DOG*
Who was born at *Newfoundland*, May, 1803,
and died at *Newstead*, Nov 18th, 1808.
[…]
To mark a friend's remains these stones arise;
I never knew but one - and here he lies.[1]

Ma certamente li superano in spontanea semplicità, in calore d'affetto domestico.

La mia intenzione di conservare quell'iscrizione al nostro patrimonio culturale si è rivelata felice. L'epigrafe infatti non è andata perduta, ed è qui, nel luogo originario, da oggi offerta all'ammirazione di tutti. L'iscrizione, presumo cinquecentesca, recita:

VISSER VIVE QVEST'OSSA AMICHE AL COCO
CHE FORMAVAN D'VN CAN IL CORPO GRASSO.
MORIRON POI NELLA CVCINA AL FOCO
E 'L NOME TAMPELLON STA IN QVESTO SASSO

1. In questo luogo giacciono i resti di una creatura che possedette la Bellezza ma non la Vanità , la Forza ma non l'Arroganza , il Coraggio ma non la Ferocia, e tutte le Virtù dell'Uomo senza i suoi Vizi. Quest'elogio, che non sarebbe che vuota lusinga sulle ceneri di un uomo, è un omaggio affatto doveroso alla memoria di BOATSWAIN, un CANE, che nacque in Terranova nel maggio del 1803 e morì a Newstead Abbey il 18 novembre 1808. […] A segnare i resti di un amico si levano queste pietre. Uno solo ne ho conosciuto e qui riposa.

Un cane dunque ingrassato dai buoni cibi che gli offriva l'amico generoso, il cuoco, e vicino al quale è spirato.

Ma l'ignoto padrone non doveva essere da meno del cuoco nei suoi confronti se lo volle onorare di un epitaffio in versi. E torna in mente l'altra epigrafe funebre che il marchese Ludovico II Gonzaga fece incidere sulla tomba del fedelissimo cane Rubino, probabilmente quello accucciato sotto il faldistorio del principe nella *Camera Dipinta* detta «degli Sposi», capolavoro di Andrea Mantegna. E volle che il sepolcro di Rubino fosse collocato sotto il castello di San Giorgio, per poterlo vedere dalla stanza che il cane era solito frequentare:

RVBINVS CATVLVS
LONGO ET FIDO AMORE PROBATVS DOMINO
SENIO CONFECTVS SERVATA STIRPE HIC IACEO
HOC ME HONORE SEPVLCHRI
HERVS DIGNATVS EST

In Palazzo Ducale, nel *Cortile dei Cani*, si legge ancora l'epitaffio della celeste e bella e fedele e giocosa cagnolina Oriana:

ORIANAE CATELLAE COELESTI
CANICVLAE FORMA FIDE
IOCIS PRAEFERENDAE
MEMORIAE ERGO . P.

A Mantova, in via Cavour 96 (ingresso, all'inizio di una scala, a sinistra), v'è un altro epitaffio di un piccolissimo cane còrso amato tanto dalla sua padrona ch'ella pianse quand'esso morì:

QVI GIACE PICIOLISSIMO CORSSETTO
DI CAPRICIO EBBE IL NOME ET EBBE IL VANTO
D'AVER DI BELLA DAMA IN MORTE IL PIANTO

Un pianto «antico» come quello di Odìsseo per la morte del suo cane Argo, che

[...] poscia che visto
ebbe dopo dieci anni e dieci Ulisse,
gli occhi nel sonno della morte chiuse.
(I. Pindemonte)

Fig. 2. Andrea Mantegna, Il presumibile cane Rubino sotto il faldistorio del marchese Ludovico II Gonzaga, nella *Camera Dipinta* detta "degli Sposi" (1465-1474), scena della Corte.

Ma per Capriccio gli occhi della ignota bella dama dovettero farsi rossi e *turgiduli* come quelli di Lesbia, per la morte del suo anonimo passero, o quelli di Isabella d'Este per la scomparsa della cagnolina Aura. E si può pure citare la memoria della cagnetta Bellina, morta di parto.

Dovette soffrire anche Federico II Gonzaga per la morte di un suo cane, poiché richiese a Giulio Romano che ne progettasse un bel sepolcro. Chissà se è quello di cui rimane una memoria in stucco nel giardinetto dell'appartamento della Grotta nel palazzo del Te, chissà se in quel cane non si debba ravvisare Viola, anch'essa morta di parto, onorata nel modo più consono e più gentile con le favole di Esopo che decorano le pareti di quell'*hortus conclusus*. L'epitaffio di Viola recitava che non c'è da meravigliarsi se si onora di tomba un cane:

FIDES IPSA CANES COELI INCOLAS FACIT

I Gonzaga celebrarono così, onorando il cane, il loro ideale della fedeltà. *Fides* si legge alla sommità dell'impresa del Monte Olimpo, e un alano retrospiciente è una loro ricorrente impresa: bianco il cane, a significare la Fede, verde come la Speranza il prato, come la Carità rosso il campo. Il cane non reca motto, ma DONEC si legge su quello dipinto nella *sala dei Miti* nel Palazzo del Giardino a Sabbioneta, e FERIS TANTVM INFENSVS o INFESTVS sul cane, impresa di Vincenzo II Gonzaga, a significare che la famiglia Gonzaga è ostile solo ai nemici, come il cane alle fiere.

Così come il lupo dei Capilupi de Grado dichiara il proprio culto dell'ospitalità ai buoni sul palazzo mantovano loro appartenuto, sito nella piazza intitolata all'evangelista San Giovanni. E tornano in mente i versi di Giambattista Marino:

> [...] mastin [...]
> hor mansueto, hor minaccioso e reo
> morde gli estrani et a gli amici arride.

BLANDITVR AMICIS recita il motto tratto da Pindaro dato a un cane da Torquato Tasso, IMMITIS IN HOSTES quello assegnato ad un mastino da Scipione Bargagli.

Come il cane di cui scrisse Plutarco nei *Moralia,* che *ignotos allatrat* [2], o come la «lunga cagna» cui Umberto Saba assomigliava la moglie Lina, sofferente d'amor geloso:

2. *Vt canis ignotos allatrat, erga notos mitior: sic Inuidia nouos homines, & nuper euectos potissimum infestat, in notos iam mitior* (si veda Picinelli 1653).
Da *An seni respublica gerenda sit*, 7, *Moralia* 787c, Plutarco cita una massima del filosofo Eraclìto, fr. 97 Diels-Kranz:
κύνες γὰρ καὶ βαΰζουσιν ὃν ἂν μὴ γινώσκωσι
con qualche variante nell'edizione di Diels-Kranz:
κύνες γὰρ καταβαΰζουσιν ὧν ἂν μὴ γινώσκωσι (si veda *Plutarch's Moralia* 1969)
ma con lo stesso senso:
i cani abbaiano contro coloro che non conoscono.
Platone, *Repubblica*, II 375e:
οἶσθα γάρ που τῶν γενναίων κυνῶν ὅτι τοῦτο φύσει αὐτῶν τὸ ἦθος, πρὸς μὲν τοὺς συνήθεις τε καὶ γνωρίμους ὡς οἷόν τε πραοτάτους εἶναι, πρὸς δὲ τοὺς ἀγνῶτας τοὐναντίον.
(Tu certo sai dei buoni cani che hanno appunto per natura questo carattere, di essere quanto mai mansueti con i familiari e le persone conosciute, e con gli sconosciuti il contrario).
Si v. *Anthologia Sive Florilegium rerum et materiarum selectarum praecipue Sententiarum Apophthegmatum Similitudinum Exemplorum Hieroglyphicorum: Ex sacris Literis, Patribus item, aliisque probatis Linguae Graecae & Latinae Scriptoribus collectum Studio & Opera Iosephi Langii Caesaremontani. Additus est index Fabularum, Emblematum ac Symbolorum. Editio novissima* [...], Argentorati, cum privilegio imperiali. Excudebat Josias Staedel Academiae Typographus, MDCLXXIV, c. 296v.

Ringrazio gli amici Gabriele Burzacchini (Università di Parma) e Giuliano Pisani (Accademia Galileiana).

[...] che sempre tanta
dolcezza ha negli occhi
e ferocia nel cuore
[…]
Quando in casa o per via
segue, a chi solo tenti
avvicinarsi, i denti
candidissimi scopre.

Il cane dunque da tempo immemorabile è universalmente simbolo di fedeltà all'amico, d'ostilità al nemico. Enrico Farnese, nella *Diphtera Iouis liber I, Elog. XI* ha un cane davanti a un palazzo con il motto INCORRVPTA FIDE, a dire della sua immutata fedeltà alla propria casa.

Tampellon fu onorato dal suo padrone, e nuovo onore riceve oggi dalla comunità di Volta Mantovana e dal suo sindaco Luciano Bertaiola. E l'epitaffio ben si trova assieme alle altre iscrizioni presenti nel Municipio, celebranti le glorie del paese. Anche Tampellon è, a suo modo, una gloria paesana e idealmente fido tutore del palazzo, e da secoli esorta i cittadini a mantenersi fedeli al loro "focolare", alla loro terra, alla loro identità, alle loro tradizioni.

Tampellon non dorme, come il Gulì di Giovanni Pascoli, in un «boschetto, tra odorosi bussoli, sotto lauri regii e allori, cullato dal canto mite e gentile degli sgriggioli e rotondo e pieno delle capinere», ma riposa di nuovo a casa sua e prossimo al luogo in cui si è addormentato.

Faccia laterale di sarcofago con l'incontro tra Ulisse e il cane Argo (180 d.C. ca), Napoli, Museo Nazionale di San Martino.

Bibliografia

Mezzadrelli C. 1993, *Il Palazzo Gonzaga Guerrieri in Volta Mantovana*, Castiglione delle Stiviere, Comune di Volta Mantovana, p. 111 [foto della lapide del cane Tampellon].

Minuti A. 1969, *Testimonianze di un centro di azioni risorgimentali. Il Palazzo Cavriani di Volta Mantovana,* in *Corti e dimore del contado mantovano*, Firenze, Vallecchi, p. 121, nota 2.

Picinelli F. 1653, *Mondo simbolico o sia università d'imprese scelte, spiegate, ed illustrate con sentenze, ed eruditioni sacre e profane,* Milano, Per lo stampatore Archiepiscopale, pp. 154, 74; p. 158, 111 e 113.

Plutarch's Moralia, in sixteens volumes, X, 771e-854d, with an English translation by Harold North Fowler, London, William Heinemann ltd, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, rist. 1969 (ed. orig. 1936), p. 98, 7.

Signorini R. 1978, *A dog named Rubino,* in *Two notes from Mantua*, «Journal of the Warburg and Courtauld Institutes», 41, pp. 317-320.

Signorini R. 1982, *Per due cani antichi*, «Quadrante Padano», III, 3, settembre, pp. 36-37.

Signorini R. 1996, *Aenigmata. "Disegni d'arme e d'amore" ossia imprese e motti su medaglie e monete di prìncipi Gonzaga e di tre personaggi coevi*, in Malacarne G. - Signorini R., *Monete e medaglie di Mantova e dei Gonzaga dal XII al XIX secolo. La collezione della Banca Agricola Mantovana. Stemmi imprese e motti gonzaghe-schi*, Milano, Electa, pp. 61-66, VIII.

Signorini R. 2013, *Imprese Gonzaghesche*, Mantova, Editoriale Sometti, 2013, pp. 24-27, VI.

Referenze fotografiche per i singoli contributi

Menotti (pp. 9-13): Archivio Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia.

Cervigni (pp. 17-36): L. Cervigni (*passim*); Horizon.it (p. 17).

Palvarini Gobio Casali (pp. 57-97): F. Caillaud, L. Cervigni, Horizon.it.

Guarnieri (pp. 99-133): F. Caillaud, L. Cervigni.

Bosi - Buldrini - Rinaldi (pp. 145-152): G. Bosi, R. Rinaldi.

Caillaud - Toni (pp. 155-163): F. Caillaud, L. Cervigni, Horizon.it, M. Toni.

Cervigni (pp. 167-171): L. Pelizzaro, A. Cigognetti (Gruppo Fotografico "Il Carpino", Volta Mantovana).

Signorini (pp. 173-177): L. Cervigni.

Mostra "Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo"

Volta Mantovana, Palazzo Gonzaga
1 maggio 2014 - 9 maggio 2015

Direzione scientifica: Elena Maria Menotti, Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia
Progetto e coordinamento: Lisa Cervigni

Gruppo di ricerca per la sezione archeologica:
Ricerche storiche: Cesarino Mezzadrelli
Scavo archeologico: Lisa Cervigni, Alessandro Morandini
Lavaggio e catalogazione dei materiali: Lisa Cervigni, Raffaella Tremolada
Studio dei materiali: Chiara Guarnieri, Mariarosa Palvarini Gobio Casali
Analisi carpologiche e paleobotaniche: Laboratorio di Palinologia e Paleobotanica, Università di Modena e Reggio Emilia
Studio paleontologico: Fabio Bona
Restauro dei reperti archeologici: Florence Caillaud, Maria Toni
Riproduzione ceramiche graffite: Afra Salami Ferrari

Pannelli:
Grafica e fotografie: Horizon.it
Stampa: PSR, Pozzolengo

Video: Zefirofilm di Mario Piavoli

Mostra permanente sulla Convivialità e sul Vino nel Rinascimento Ala Nord di Palazzo Gonzaga

Allestimento coordinato da: Lisa Cervigni
A cura di: Giuseppe Basso, Alessandro Bazzoffia, Giancarlo Malacarne, Cornelio Marini, Lisa Cervigni

Pannelli:
Grafica: Horizon.it
Fotografie: Camillo Balossini, Mario Piavoli (Zefirofilm), Marco Scocchi
Stampa: PSR, Pozzolengo

Video: Zefiro di Mario Piavoli

Ceramiche graffite: Afra Salami Ferrari, Mo Alberto Bassi, Enrica Placchi, Rosetta Bernardelli
Copie in maiolica istoriata: Ester Mantovani
Oggettistica in peltro: Dedalo snc, Goito
Tovaglie: Mara Bertoli
Candele in cera d'api: Marco Bontempi
Scultura: Mario Bonamini (Maestro del ferro)

La mostra è stata possibile grazie a collezioni e strumenti prestati da cittadini e aziende voltesi. Si ringraziano: Azienda Reale, Fondazione Nido Federico Traverso, Renoir srl, Giuseppe Basso, Gianfranco Bertelli, Giovanni Daeder, Dario Darra, Romana Franzini, Mariarosa Palvarini Gobio Casali, Mario Sandro, Renato Tempesta.
Si ringrazia inoltre il Sig. Dario Darra, Vecchio Mulino Antichi Mestieri, Cavriana.