

MARIA CASTELLANO

DALLE CUCINE ALLA TAVOLA DEL RE.

MODELLI ALIMENTARI

ALLA CORTE ANGIOINA DI NAPOLI

La storia dell'alimentazione è ormai un campo d'indagine molto frequentato, ad essa sono stati dedicati studi poderosi e convegni internazionali, in cui l'attenzione degli storici spazia dalle tecniche di preparazione dei cibi alla strumentazione usata, dai sistemi d'approvvigionamento all'analisi dei singoli alimenti, dai ricettari al rituale del banchetto conviviale. In ambito italiano sono stati prodotti saggi relativi ad alcune realtà regionali e, nonostante il grande interesse per uno dei testi più antichi redatto in ambiente meridionale probabilmente nella prima metà del secolo XIV, il *Liber de coquina*, molto studiato, analizzato, usato come termine di paragone dai principali storici di storia dell'alimentazione¹, l'interesse per la realtà quotidiana del Mezzogiorno peninsulare sembra fermarsi qui. Se qualche attenzione è stata dedicata alle consuetudini sociali e alimentari in

¹ L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina, libro della cucina del XIII secolo*, Bari, 1995; *Libro di cucina del secolo XIV*, a cura di L. Frati, Livorno, 1899; M. MULON, *Deux traités d'art culinaire*, «Bulletin philologique et historique», Paris, 1971, pp. 369-435; *Due libri di cucina*, a cura di I. Bostrom, Stockholm, 1985; *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1987; B. LAURIOUX, *I primi libri di cucina*, in *La cucina e la tavola*, a cura di J. Ferniot e J. Le Goff, Bari, 1987, pp. 107-117; B. ROSEMBERG, *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari, 1997, p. 279; M. MONTANARI, *I luoghi della cultura alimentare*, in *Centro di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle XII giornate normanno-sveve, Bari, 17-20 ottobre 1995, a cura di G. Musca, Bari, 1997, pp. 366-370; A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999; B. LAURIOUX, *Du bréhémont et d'autres fromages renommés au XV siècle*, in *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo*, a cura di B. Laurioux e L. Moulinier-Brogi, Roma, 2001; M. MONTANARI, *Cucina povera, cucina ricca*, «Quaderni medievali», 52, 2001, pp. 95-105; A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, 2005.

Sicilia dal periodo normanno-svevo al Trecento², il silenzio avvolge ancora la realtà della corte napoletana.

Quali uffici sovrintendevano all'organizzazione delle cucine? Come avveniva l'approvvigionamento? Quali i gusti alimentari dei sovrani e le pratiche conviviali?

Mettere a confronto le testimonianze sparse nelle opere letterarie coeve, le fonti documentarie oggi esistenti, per quanto lacunose e discontinue e l'analisi archeologica, anche se circoscritta ad aree molto limitate, offre interessanti spunti per tracciare un quadro abbastanza articolato dell'evoluzione della convivialità a corte tra la seconda metà del Duecento e gli inizi del Quattrocento. L'esame degli elenchi di acquisti quotidiani dei prodotti destinati alla cucina regia, riportati nelle carte amministrative può essere significativo, tanto in termini di analisi economica quanto sul piano della ricostruzione di un menù-tipo. L'aspetto sociale dei banchetti di corte è ben rappresentato in toni molto realistici nella letteratura coeva, mentre le indicazioni sugli alimenti necessari alla preparazione delle pietanze del ricettario meridionale³, messe a confronto con il sistema di approvvigionamento, costituiscono un'ulteriore possibilità d'identificazione dei gusti alimentari. Non mancano dunque gli elementi per individuare i molteplici aspetti della complessa organizzazione del sistema alimentare e dei problemi connessi al sistema di distribuzione delle derrate alimentari.

La fonte più ricca d'informazioni è costituita dai libri contabili, compilati dai responsabili della cucina regia in cui sono registrate, in maniera non sempre analitica, sia le spese alimentari quotidiane, che quelle per la preparazione di conviti in occasioni particolari, in

² M. AYMARD, H. BRESCH, *Nourriture et consommation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècles*, «Annales ESC», I, 1975, pp. 592-599; S. TRAMONTANA, *Vestirsi e travestirsi in Sicilia: abbigliamento, feste e spettacoli nel Medioevo*, Palermo, 1993; ID., *Il regno di Sicilia. Uomo e natura dall'XI al XIII secolo*, Torino, 1999; ID., *Modelli alimentari di Sicilia (secoli XI-XIII)*, «Quaderni medievali», 52 (2001), pp. 6-17.

³ Secondo una recente tesi il *Liber de coquina* è da attribuire all'ambiente della corte di Federico II; lo stesso sovrano avrebbe direttamente partecipato alla sua compilazione, a rispecchiare «due diversi aspetti della sua multiforme personalità: da una parte la rivalutazione epicurea del piacere fisico in cui non può mancare l'apprezzamento per il cibo, dall'altra la mentalità scientifica che lo avvicina agli insegnamenti della dietetica araba di nuova importazione». Dopo la morte di Federico, una copia del manoscritto sarebbe passata agli angioini. Cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 99 sgg. e 175-177.

questi casi l'elenco dettagliato dei singoli alimenti destinati alla preparazione delle portate consente, attraverso la comparazione con le ricette del *Liber de coquina* d'individuare una probabile sequenza del menù⁴. Le note redatte a coprire tutto l'arco dell'anno, relative ai prodotti acquistati o provenienti dalle masserie regie sono spesso completate da indicazioni di massima sul consumo mensile di alcuni di essi, sulla periodicità dei banchetti e, talvolta, sul numero dei convitati. Ma al di là di quello che è il gioco sociale della tavola imbandita, non va trascurata la rigorosa normativa dettata dai sovrani per il corretto funzionamento degli uffici amministrativi⁵, la cui applicazione è riscontrabile nelle poche pagine sopravvissute di note-spese da essi compilate⁶.

Nell'impossibilità di disporre di fonti d'archivio di prima mano, dopo la distruzione dell'archivio dei *Registri della cancelleria angioina*, le uniche informazioni sull'alimentazione, le spese, il sistema d'approvvigionamento e la normativa che regolava il consumo delle pietanze⁷ sono quelle trascritte in forma parziale degli storici e

⁴ Il limite più rilevante sta nella discontinuità di questo tipo di fonte; è difatti scarsissima per il regno di Carlo I e di Roberto, più ricca per quello di Carlo II. Cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto di S. Gennaro e del libro delle spese della casa di Carlo secondo d'Angiò*, Napoli, 1861, pp. 220-229. La trascrizione parziale del libro di spese della cancelleria di Carlo II, non in ordine cronologico, riporta le annotazioni quotidiane di spese sostenute dai diversi uffici di cucina, spesso completate dall'indicazione dei commensali del re e dai suoi spostamenti nei periodi di luglio 1294 (ff. 215-220) e settembre 1297 (ff. 208-214) e, in maniera completa, dal settembre 1301 all'agosto 1302 e dal settembre 1302 all'agosto 1303.

⁵ Nelle nuove norme dettate da Carlo II relative agli incarichi del siniscalco è evidenziata l'attenzione quasi maniacale nel controllo delle spese da registrare almeno in duplice copia; cfr. *infra*, n. 9.

⁶ Per un'indicazione sui diversi tipi di fonti cfr. B. LAURIOUX, *L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes. L'exemple du Moyen Age (XIII-XV siècles)*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della ventottesima Settimana di Studi, Prato, 22-27 aprile 1996, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, 1997, pp. 463-487.

⁷ C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti riguardanti Carlo I d'Angiò dal 6 agosto 1252 al 30 dicembre 1270 tratti dall'archivio angioino di Napoli*, Napoli, 1874; ID., *Memorie della guerra di Sicilia negli anni 1282, 1283, 1284 tratte dai registri angioini dell'Archivio di Stato di Napoli*, «Archivio storico per le province napoletane» (d'ora in poi «ASP»), I (1877); ID., *Notizie storiche tratte da 62 registri angioini dell'archivio di Stato di Napoli*, Napoli, 1877; ID., *Genealogia di Carlo II d'Angiò re di Napoli*, «ASP», VII (1882) e VIII (1883); ID., *Saggio di codice diplomatico, supplemento*, II, Napoli, 1883; G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, «ASP», XII (1887); G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, «Atti dell'accademia pontaniana», XVI, 1886; R. BEVERE, *Notizie storiche tratte dai documenti conosciuti come Arche in carta bambacina*, «ASP», XXV (1900); sull'arredo di tavola *Documents en français des archives angevines de*

archivisti che, tra metà Ottocento e inizi Novecento, si sono occupati delle vicende del Regno meridionale. Questa documentazione superstite, oggi raccolta ad opera degli archivisti dell'Archivio di Stato di Napoli, nell'edizione dei *Ricostruiti registri angioini*⁸, fornisce la base su cui intrecciare un discorso più articolato non solo sugli alimenti, sui sistemi di preparazione del cibo, sui luoghi e gli attrezzi ad esso connessi, ma anche allargare il campo d'indagine fino ad illustrare la scena su cui si recita la rappresentazione del convivio regio.

Gli uffici di cucina

L'organizzazione delle cucine regie, strutturata secondo il modello francese, è piuttosto complessa e fortemente gerarchizzata, ciascun settore è affidato a un responsabile alle cui dipendenze ha un numero variabile di garzoni con compiti specifici, per svolgere al meglio il servizio di rifornimento delle residenze del sovrano, ciascun ufficio può contare su una dotazione di cavalli per gli spostamenti verso i luoghi di produzione.

La gestione amministrativa di tutti i servizi di cucina è controllata dal siniscalco⁹ che una volta a settimana procede alla revisione dei rendiconti di spesa e sovrintende all'approvvigionamento di *victualia*, e quant'altro è necessario al vitto degli uomini e cavalli dell'*hospicium* regio. Inoltre ha il compito di soddisfare tutte le necessità del re durante i suoi spostamenti e permanenze in sedi temporanee, provvedendo per tempo al rifornimento alimentare,

Naples (Règne de Charles Ier), transcripts par P. Durrier et A. De Bouard, Paris, 1935, I; C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice diplomatico*, I, Napoli, 1878; G. DEL GIUDICE, *Codice diplomatico del regno di Carlo I e II d'Angiò*, Napoli, 1863; N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, «ASP»», X (1885) e XI (1886); S. DE CRESCENZO, *Notizie storiche tratte dai documenti angioini conosciuti col nome di Arche*, «ASP»», XXI (1896); e sull'organizzazione delle cucine regie C. MINIERI RICCIO, *Itinerario di Carlo I d'Angiò, tratte da registri angioini del grande archivio di Napoli*, Napoli, 1872; G. DEL GIUDICE, *Codice diplomatico del regno di Carlo I e II d'Angiò*, cit.; G. FORTUNATO, *Il castello di La-gopesole*, Trani, 1902.

⁸ *I registri della cancelleria angioina ricostruiti da Riccardo Filangieri con la collaborazione degli archivisti napoletani*, Napoli, 1950-2002 (d'ora in poi RCA).

⁹ La normativa, emanata da Carlo II a Pamplona nel 1293, è ripresa nel 1306, cfr. RCA, XLIV, pp. 308-313 e XXXI, pp. 157-159.

attraverso l'invio di lettere regie ai maestri razionali perché siano fatte requisizioni presso le masserie demaniali e acquisti *iusto e comuni foro* di cereali, carne, vino, cera e spezie. Inoltre sono sotto la sua giurisdizione gli uffici di panetteria, bottiglieria, *fruttaria* e *salseria* oltre che la cucina dove sono preparate le pietanze; ha facoltà, in caso di negligenza, di rimuovere coloro i quali ne sono preposti. Le cariche sono spesso assegnate a cavalieri e *scutiferi*, nominati in numero variabile da uno a tre per la durata di un anno anche se, talvolta, le stesse persone possono di nuovo ricoprire l'incarico a distanza di tempo. Nei primi anni di regno i responsabili di questi uffici sono spesso d'origine francese, alcuni di essi sono nominati familiari del re o/e della regina, quasi a formare una corte fedele che condivide con il sovrano gusti e apparati, ricevendo anche speciali ricompense per i loro servizi¹⁰.

La dispensa è gestita da un chierico, monaco o laico, affiancato da due addetti che alternativamente ogni mese sono i responsabili della spesa quotidiana, di tutto ciò che proviene dalle masserie *pro coquina* e della distribuzione dei singoli prodotti ai diversi servizi in cui si articola l'ufficio di cucina: la farina alla panetteria che ne cura la lavorazione, il vino alla *buctillaria*. Oltre a tener conto di quanto è stato dato, con l'aiuto di un notaio, il chierico deve anche mantenere aggiornato l'elenco degli esiti e degli introiti della cucina, ciò che è prelevato da ciascun ufficio e consumato alla tavola del re e della sua *familia*, specificando se vi sono stati avanzi dal pranzo o dalla cena, e ciò che resta in dispensa; al notaio è indicato il numero di coloro che siedono alla tavola del re ogni mese e di quelli che si aggiungono di volta in volta¹¹. In alcuni periodi è registrata la presenza di un chierico addetto alla panetteria e di uno alla bottiglieria.

L'ufficio di *coquina* propriamente detto è dunque coadiuvato da un articolato sistema di servizi, ciascuno con incarichi ben specifici,

¹⁰ I cuochi Pietro e Giovanni Velluto, tra il 1272 e 1276, sono beneficiari di alcune proprietà: il primo riceve le case di Tommaso di Scotto e Diodato Textore a Napoli presso porta Petruzzolo, oltre a una vigna di Riccardo de Rebusa e Sergio de Aquaio e sei moggia di terra con vigna di greco a Torre del Greco, confiscata all'eretico Giovanni de Madio; il secondo riceve alcuni beni a Capua, RCA, xv, pp. 22, 105 e xvi, p. 36.

¹¹ RCA, xxxi, p. 158 (1306-1307); per l'organizzazione degli uffici di cucina cfr. I. NASO, *Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, II, Roma, 1995, p. 1052.

la *panecteria* con il compito di lavorare la farina e provvedere agli acquisti di pane oltre che dei tovaglioli per la mensa regia, la *buctillaria* che controlla l'approvvigionamento del vino ma anche dei bacili d'argento *ad lavandum manus*, la *fructaria* che si occupa anche dell'assegnazione periodica di cera per illuminare, la *polleria* che prende in carico oltre al pollame, i formaggi. Vi sono poi addetti a mansioni particolari, il *potagerius* impegnato alla preparazione delle minestre, il *piscionarius* incaricato dell'approvvigionamento dei pesci, quello della *salsaria* per l'acquisto dei condimenti per la preparazione delle salse¹².

Alle dipendenze di ciascun responsabile operano da due a quattro giovani valletti che talvolta riescono a far carriera e, in circa quindici anni, passare da giovane valletto di cucina a panettiere regio¹³. Al gradino più basso sono gli sguatterri a cui sono affidati i compiti più umili quali il trasporto d'acqua e della legna per la cucina¹⁴.

Il personale di cucina dell'*hospicium* di un membro della famiglia regia comprende almeno un maestro di cucina (*assator coquine*), un cuoco, un salsiere, un addetto di sala e tre giovani valletti, un sovrintendente ai cibi della mensa (*guardamangerius*), tre valletti di cucina, uno per la panetteria, uno per lo scalco e uno sguattero (*astator*)¹⁵. Tra i componenti del seguito che accompagnava qualche rappresentante del re negli spostamenti non manca mai almeno il cuoco, il panettiere e lo stazionario, ciascuno con i propri aiutanti¹⁶.

Esistono poi i responsabili del bestiame vivo, alcuni porcari, un custode dei conigli del re e la donna che provvede all'allevamento delle galline della regina che ricevono uno stipendio oltre al denaro

¹² C. MINIERI RICCIO, *Itinerario di Carlo I*, cit., p. 46; RCA, XVII, p. 131; XXIX, p. 29; XXI, p. 220; XVIII, p. 359.

¹³ Giovannotto de Baye è un giovane valletto di cucina nel 1271, dodici anni dopo è con Giovanni de Bray un paggio del tinello e due anni dopo è promosso con il collega panettiere regio; RCA, XX, pp. 69, 74.

¹⁴ S. SICOLA, *Repertorium sextum reginae Iohanne prime*, ms. sec. XVII, ff. 679, 1329, in Archivio di Stato di Napoli (d'ora in poi ASN), ufficio della ricostruzione angioina.

¹⁵ Tale è il personale assegnato nel contratto di nozze tra la giovane nipote di Roberto, Giovanna, duchessa di Calabria e Andrea d'Ungheria, cfr. C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., p. 45 (1333).

¹⁶ Guglielmo Stendardo, nominato vicario di Roma da Carlo I nel 1281, parte con un seguito di due cuochi e due aiutanti, un panettiere con il suo aiutante e un conduttore di somaro per il trasporto dell'acqua, V. MONTI, *Da Carlo I a Roberto d'Angiò. Ricerche e documenti*, «ASPNS», XX (1934), p. 209.

per il cibo degli animali¹⁷; come a tutti gli addetti dei diversi uffici regi anche ai dipendenti amministrativi è assegnato un completo di abiti, molto probabilmente di colore e tessuto prestabilito, mentre a quelli della cucina e della *salsaria* è periodicamente distribuito anche una certa quantità di pane e di vino¹⁸.

I rendiconti del 1291-1292 possono fornire appena un'idea dei costi di gestione, la somma mensile totale è quasi interamente assorbita dal pagamento degli stipendi, dall'acquisto di alcuni capi di abbigliamento per i dipendenti e dai doni, mentre appena lo 0,25% è speso per l'approvvigionamento¹⁹. Un tentativo di contenimento del prezzo di alcuni prodotti è operato già da Carlo I attraverso un accordo con i gabellieri delle Secrezie di Puglia, Abruzzo, Terra di Lavoro e Principato per esentare dal diritto di dogana del fondaco gli acquisti di buoi, castrati, cera, piselli, formaggio ma anche recipienti per il vino²⁰.

In genere il denaro per le spese proviene dalla Camera regia, ma ben presto si rende necessario il ricorso a mutui. Il saldo dei conti dell'*hospicium* di Carlo II e della moglie Maria è talvolta garantito dalla società lucchese dei Baccusi che, avendo in appalto la gestione degli introiti degli uffici del portolanato e magistrato del sale in Puglia, ne destina una percentuale alle necessità dei sovrani²¹; d'altronde già in precedenza il pagamento di prodotti come le spezie, lo zucchero e le mandorle era effettuato con i proventi della secrezia pugliese²². Il ricorso al prestito per l'acquisto di derrate alimentari diventa una consuetudine sempre più accreditata nel corso degli anni.

¹⁷ S. DE CRESCENZO, *Notizie storiche tratte dai documenti angioini conosciuti col nome di Arche*, cit., p. 482; R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 399.

¹⁸ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 225.

¹⁹ RCA, XXIX, pp. 3, 5-9.

²⁰ RCA, XIII, p. 61 (1276).

²¹ RCA, XXIX, pp. 3-9, 27-30, 36; R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, Firenze, 1922, I, p. 675 (1315/16). Nel 1300 Carlo II assegna al figlio Roberto seimila once d'oro per le spese annue di casa, cfr. C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., p. 208. Più modesta la dotazione del piccolo figlio di Giovanna I, Carlo Martello, duca di Calabria, per il cui vitto e mantenimento degli uffici amministrativi si spendono nel 1346 millecinquacenti once, cfr. Id., *Notizie storiche tratte dai 63 registri*, cit., pp. 30-31.

²² Il chierico di cucina Guarino de Madays *pro usu coquine* ha acquistato pepe, zafferano, cannella pesta, garofano, noce moscata, zucchero alessandrino, mandorle mondate, RCA, XLIV, p. 466 (1276).

L'approvvigionamento alimentare

L'ufficio del siniscalco è dunque incaricato di provvedere alle necessità alimentari di tutti coloro che vivono nella residenza regia, ma in qualche caso anche delle dimore dei parenti del sovrano; mentre è competenza esclusiva di quello del camerariato l'acquisto e la conservazione di prodotti particolari, destinati esclusivamente al re come sciroppi, acqua di rose²³, spezie (specie garofano e cannella) e zucchero oltre alla frutta edule *pro ore regis*²⁴. Attraverso il regolamento di alcuni degli uffici e gli ordini d'acquisto è possibile tracciare un quadro abbastanza dettagliato del sistema di approvvigionamento delle cucine regie, alla cui base sta un circuito economico piuttosto complesso che coinvolge numerosi intermediari, con il compito di procurare i prodotti richiesti in zona per affidarli, poi, agli specialisti del trasporto e della conservazione delle derrate.

Il Regno meridionale già in questo periodo può vantare una produzione varia e specializzata nei diversi ambiti regionali, ciascuna area si distingue per la specificità dei prodotti e degli animali di allevamento²⁵. Arieti, castrati, vacche, buoi e porci provengono, in genere, dalle masserie lucane e pugliesi, formaggi e ricotte da quelle del foggiano²⁶, alcuni tipi di vino e la carne di vitello sono prelevati dalla città demaniale di Sorrento, i pesci dalle colture lacustri dei laghi di Salpi, presso Barletta, Lesina, nel Gargano, e Lagopesole;

²³ Nel 1330 un tal Martino Scatola di Agerola aveva provveduto a spedire acqua di rosa al re Roberto, cfr. M. DEL TREPPO-A. LEONE, *Amalfi medioevale*, Napoli, 1977, p. 235, n. 8.

²⁴ Cfr. C. MINIERI RICCIO, *Cenni storici intorno i grandi uffizii del regno di Carlo I d'Angiò*, Napoli, 1872, p. 173.

²⁵ Questa specificità è stata rilevata da A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana*, cit., pp. 27-28. Antonio Latini (1642-1696), autore di *Breve descrizione del Regno di Napoli* propone un elenco di prodotti, molti dei quali avevano costituito la base degli approvvigionamenti della casa angioina: «finocchi famosi» da Poggio Reale, «tutte le sorte d'herbaggi e verdume» da Padule, «famosi piselli, cardoni e carciofali, ravanelli e radici» e «bellissimi caolifiori» da Chiaia, «esquisite insalate» e «tutti sorti di frutti» da Posillipo. Ottime carni vengono invece da Ischia e da Capri: «quantità di fagiani (...) vitelle ottime e tutte sorti de caccie» da Sorrento e da Vico. Pesci dal mare e dai fiumi. I risi da Salerno, i fichi secchi da Agropoli, i cardoni da Giugliano. Le cervellate, le cipolle di Benevento, le nocelle e i pesci di fiume di Avellino; il caciocavallo e le «ottime cacciagioni» da Laterza (Basilicata). «Cacciagioni selvagge» da Ostuni, castrati e capretti da Bitonto oltre a mandorle e olio. Zafferano dall'Aquila. Pesci (capitoni, tinche e cefali) del lago Varano (Capitanata).

²⁶ Un tipo di formaggio particolare, il *leucadense*, proviene dalla Terra di Lavoro, cfr. C. MINIERI RICCIO, *De' grandi uffiziali del regno di Sicilia dal 1265 al 1295*, Napoli, 1872, p. 190, n. 3 (1269).

mentre per quelli di mare, in alcuni periodi dell'anno, vige una sorta di monopolio, per cui il pescato di una certa zona era esclusivamente convogliato alla mensa regia.

I prodotti che costituiscono la base dell'alimentazione di corte sono dunque la carne e il frumento in primo luogo, a cui si affianca il vino e il pesce, seguiti dai prodotti caseari e dagli ortaggi, al cui rifornimento quotidiano provvedono gli uffici preposti alle cucine tramite l'invio nelle diverse località del Regno dei loro garzoni per gli acquisti.

Una parte dei prodotti carnei sarebbe dovuta esser fornita dalle masserie demaniali²⁷, difatti la normativa prevedeva l'invio annuale di cento porci vivi e altri quaranta salati per Pasqua oltre a mille tra buoi e giovenche inutili per l'aratro e trecento vacche sterili, ma in genere la quantità è sempre inferiore e spesso le bestie hanno un basso valore commerciale. La scarsa sollecitudine nell'approvvigionamento di carne ha sempre afflitto la corte, nel 1270 è fatto un sollecito al secreto di Calabria per l'invio di almeno cento tra vacche e vitelli di buona qualità e pingui, dal momento che era giunto a Napoli solo l'esiguo numero di venticinque e per di più macilenti. A marzo del 1278 si aspettava l'arrivo di quaranta porci vivi per Pasqua, ma la spedizione è di molto inferiore, nell'aprile anche quelli salati non sono disponibili; per non parlare dei castrati e degli arieti, dei quattrocentosettantuno pattuiti, ne arriveranno solo trecentocinquanta, mentre il macellaio di corte dovrà acquistare in luglio cinquecento tra castrati e arieti grassi al miglior prezzo, aspettando l'invio dalla Basilicata di duecento porci di due anni e quaranta tra vacche e buoi²⁸. Finalmente ad agosto saranno spediti quaranta porci marcati e a settembre arriveranno trecento porci di due anni dalla Capitanata. La situazione registrata nel 1278 non è certo un'eccezione, se nel 1283, di fronte alle reiterate, quanto disattese richieste alle masserie di Basilicata di spedire castrati, buoi e vacche per la cucina regia, si minaccia una multa di cinquanta once d'oro e l'invio di esattori regi²⁹.

²⁷ Già in età federiciana il giustiziere di Capitanata era tenuto a spedire alle dimore regie poste nella sua zona galline, oche e anatre, J.L.A. HUIILLARD-BREHOLLES, *Historia diplomatica Friderici secundi*, Parisiis, 1872, v, 2, p. 697 (1240) e N.F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, Napoli, 1878, p. 73.

²⁸ RCA, XVIII, pp. 313, 359-360.

²⁹ RCA, XXVI, p. 115; v, p. 39.

Le evidenti difficoltà per un regolare approvvigionamento induce Carlo II ad emanare nel 1306, una normativa che stabilisce il ricorso alle masserie regie di Basilicata e Terra di Bari solo in alcune occasioni: l'invio di carne fresca e salata in quantità necessaria *tam ad opus coquine nostre pro aliis curie* è prevista per i pranzi ufficiali, gli spostamenti del re nei diversi *hospicia* del Regno e per la cambusa delle navi³⁰.

La totalità della cacciagione che si consuma a corte proviene dalle riserve regie, esisteva un controllo venatorio su alcune specie quali i daini, i cervi e i caprioli per preservare l'ambiente e garantire tanto il divertimento del re che l'approvvigionamento della sua mensa. Difatti tra il 1274 e il 1275, nel rilevare una progressiva diminuzione di selvaggina nei boschi abruzzesi a causa della caccia indiscriminata e della libertà di vendere le bestie uccise, si è resa necessaria una regolamentazione con il divieto a baroni, cavalieri, villani e paesani di commerciare carni silvestri nei mesi della riproduzione³¹. È compito del siniscalco provvedere a far abbattere cervi e cinghiali che, salati³², saranno inviati alla cucina regia.

Il vino e il frumento sono consumati in grandi quantità, ma solo una parte molto piccola proviene dai censi delle terre demaniali; piccoli donativi di vino sono talvolta offerti da qualche abate o vescovo e molto raramente è registrato il pagamento del terratico da parte dei possedimenti regi in cereali³³, in genere sono le masserie regie a dover provvedere alla consegna dell'eccesso di produzione.

³⁰ RCA, XXXI, p. 77.

³¹ RCA, XII, p. 31; XIII, p. 41. Anche Federico II aveva interdetto l'uso delle riserve regie ai cacciatori; cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 111-112.

³² RCA, XXXI, p. 173. Nel 1287 il cavaliere Roberto de Bays-Gillette ha il permesso di abbattere cinghiali in Calabria e spedirli salati a corte, RCA, XIX, p. 81. Nel 1310 il castellano di San Genesio in Basilicata ha l'incarico di abbattere un certo numero di cervi, di cui dovrà farne salare cinque cantari da spedire alle cucine della residenza regia, mentre a quello di Lagopesole ne sono richiesti dieci cantari; G. FORTUNATO, *Il castello di Lagopesole*, cit., p. 229.

³³ Il 25 aprile 1302 l'abate di S. Lorenzo di Aversa fa omaggio di sei congia di vino; il 5 giugno è il vescovo di Melfi a inviare dodici congia di vino tra cui uno di Pozzuoli, uno di Melfi e quattro di Nocera; il dono è ripetuto il 26 agosto nella misura di otto congia di vino, cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 223-224. Nel 1322 la regina Sancia preferisce mettere in vendita la produzione di vino greco di una masseria di sua proprietà a Somma Vesuviana per finanziare la costruzione della chiesa di Donnaregina, cfr. R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 266. Nel 1273 sono state consegnate trenta salme della produzione estiva dal casale di S. Maria di Fossa, e nel 1276 il terratico di venti salme di frumento, del *castrum Respampanum*, sono prese in consegna dai panettieri dell'*hospicium regio*, RCA, XVII, p. 157.

I grani, di provenienza siciliana e pugliese (Capitanata) sono stivati nei depositi controllati dai conservatori delle *victualia* che, almeno una volta al mese, spediscono all'addetto della panetteria la quantità necessaria di frumento per la panificazione, tra cinquanta e centocinquanta salme, per ciascuna delle residenze in cui si trova il sovrano³⁴.

Il consumo di grandi quantitativi di pesce impone un'accorta politica di produzione, difatti appartengono al demanio regio gli allevamenti dei laghi di Lagopesole in Basilicata e Lesina nel Gargano³⁵, specie da quest'ultimo sono spediti storioni, capitoni, anguille grosse e medie ancora vive che, stivate in ceste caricate su basti giungevano a Napoli in breve tempo.

Anche la fornitura di formaggi sarebbe dovuta provenire dalle masserie demaniali pugliesi che avrebbero dovuto fornire tremila pezzi di cacio all'anno, ma nell'aprile 1278 sono stati inviati solo ottocento pezzi di formaggio, poiché la produzione delle duecentotrentotto pecore e cinquantatré capre da latte era stata scarsa a causa dei rigori dell'inverno e solo in seguito alle pressanti richieste, il massaro sarà costretto a procurarsi, a giugno, cinquecento pezzi di formaggio di masseria.

Tra le derrate alimentari destinate alla cucina regia non potevano mancare le verdure. Fave e piselli sono prodotti nelle masserie lucane e nelle proprietà regio in Terra di Lavoro e Molise³⁶; in genere i rendiconti ne riportano l'acquisto solo in qualche occasione³⁷; è quindi probabile che ortaggi ed erbe aromatiche per il consumo quotidiano provengano dagli orti regi.

Il sale, infine, per uso di cucina è periodicamente inviato dai gabellieri al chierico responsabile o al salsiere³⁸.

³⁴ RCA, XVIII, pp. 79, 81, 84 (1278). Nella prima età angioina, quando Carlo I risiede a Palermo, i rifornimenti di frumento provengono da Cartagine, cfr. RCA, XLIV, pp. 321 (1270), 340 (1271).

³⁵ Nel 1278 il lago è ripopolato di anguille trasportate in barili dal pantano regio di Versentino a sud di Siponto; l'operazione è ripetuta l'anno dopo, cfr. G. FORTUNATO, *Il castello di Lagopesole*, cit., pp. 180-181 e 192.

³⁶ Nel giugno del 1278 sono stati spediti sessanta tomoli di fave; ad agosto da Terra di Lavoro e Molise cento tomoli di fave e altrettanti di piselli. RCA, XVIII, pp. 185, 359.

³⁷ Alla corte di Federico II la nota-spese registra molte più qualità di verdure, fave novelle, cetrioli, zucca, ruta, maggiorana, prezzemolo, salvia, cavoli, spinaci, cfr. Biblioteca Nazionale di Napoli, sez. ms. *Ordinacio expensarum hospicii quondam imperatori Frederici*, sec. XIV, ff. 179r-182v.

³⁸ Nel 1278 è previsto l'invio di dieci salme di sale a uso della cucina da consegnare al chierico Giovanni de Ambasio, cfr. RCA, XVIII, p. 110 (1278); R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 400 (1359).

Dunque il sistema di approvvigionamento delle cucine regie si avvale solo in parte della produzione delle masserie e delle foreste demaniali, la maggior parte degli alimenti deve essere acquistata, in genere è il siniscalco a dover predisporre per tempo che l'*hospicium* in cui il re conterà di andare a risiedere sia dotato del necessario dai maestri razionali.

Attraverso qualche rendiconto è possibile orientarsi sul tipo di spese quotidiane per la residenza napoletana, anche se le indicazioni sono molto generiche ed è molto difficile fare stime precise sulla loro periodicità e sulle quantità. In genere a integrazione delle scorte, è necessario rifornirsi di farina per la panificazione, di pollame, carni fresche e salate, di vino e pesce, uova, legumi e formaggi.

Mensilmente si provvede agli acquisti di carne per la residenza napoletana³⁹, anche se non è esplicitamente indicata una distinzione tra le bestie riservate all'uso esclusivo del sovrano da quelle per i suoi familiari e i dipendenti, solo le differenze di quantità e prezzo possono far presupporre la diversa destinazione. La carne più costosa è quella di maiale tanto fresco che salato, ma il numero relativamente alto di porci acquistati, fa intuire che solo alcune parti sono destinate alla tavola regia, il resto è servito a quella dei dipendenti costituendone, con quella di castrato e di ariete, oltre al più economico bovino, il piatto base; tra il pollame la carne la migliore è quella di cappone, a cui segue la gallina grassa, mentre di minor costo sono i polli⁴⁰.

Se rare sono le indicazioni sui quantitativi di farina per la panificazione, più frequenti sono le note relative all'acquisto del vino, la quantità assegnata alla *buctillaria* non è assolutamente sufficiente per il consumo quotidiano. Tra le qualità migliori sono il latino, il greco, il greco vecchio e il più ricercato greco rosato di Melfi, oltre ai vini dolci come il moscatello e il chiarretto corretto con zucchero e spezie. Di minor pregio sono i rossi di Pozzuoli, di Nocera e di Co-

³⁹ Nel 1346 si sono acquistati per un mese 20 vacche, 80 castrati e 100 porci; C. MIERI RICCIO, *Notizie storiche tratte da 63 registri*, cit., p. 42.

⁴⁰ Il ritrovamento di resti archeozoologici relativi a maiali, capriovini e volatili presso il castello di Lagopesole dimostra l'alto consumo che se ne faceva a corte; cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò. Analisi archeologica di una spazzatura reale: Castello di Lagopesole (1266-1315)*, Borgo San Lorenzo, 2005, pp. 31-35 e 76-83.

senza, il rosso e il bianco di Barletta, oltre ad un tipo più ordinario destinato ai dipendenti⁴¹.

L'abbondante consumo di pesce nel periodo di Quaresima e nei numerosi giorni di vigilia, rende necessario integrare quello di provenienza lacustre con l'acquisto di pesci di mare, freschi e salati⁴². Per garantire una quantità sufficiente sulla tavola regia è stabilito che in questi periodi il responsabile ha il diritto di prelazione sull'acquisto delle diverse specie; seppie, dotteri, cernie, orate, spigole e aringhe, vope, salpe e piccoli pesci (fragagli) sono trasportate alle cucine regie da Sorrento, Castellammare di Stabia, Torre del Greco o Resina (Ercolano), ma anche Trapani o Taranto⁴³.

Tra i condimenti di base il più in uso è il lardo di cui è periodicamente approvvigionata la cucina, più raro l'olio, acquistato sporadicamente nella misura di un paio di botticelle alla volta⁴⁴.

Infine tra i prodotti più costosi acquistati periodicamente, vi sono i preparati degli speziali, golosità a cui i sovrani non sanno rinunciare, dallo zenzero alessandrino candito allo zucchero rosato o profumato alle viole e naturalmente mandorle pelate da premere⁴⁵, oltre a diversi tipi di spezie destinati all'uso di cucina⁴⁶, il cui rifornimento avviene anche attraverso i mercanti fiorentini.

⁴¹ La nota-spesa dei rendiconti di Carlo II per l'acquisto di frumento diversifica il prezzo della farina per il pane da quello per il resto della casa, cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 225-226. Nel 1275 sono state vendute cinquanta salme di vino rosso buono di Melfi e duecento salme di buon vino rosso *pro ore* del re; duecento salme di vino rosso buono di Rapolla *pro usu hospicii* del re e trecento salme di Potenza; RCA, XIII, p. 111.

⁴² Cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 38-40 e 83-84.

⁴³ Il 18 dicembre 1266 non potrà esser venduto alcun pesce prima che Riccardo de Crohel, incaricato regio, e i suoi responsabili non avranno acquistato la quantità necessaria ai bisogni della corte, C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti*, cit., p. 19; nel 1283 Tommasino de Argenteuil ha il diritto di prelazione sull'acquisto dei pesci per la Quaresima, RCA, XXVI, p. 156 (1283).

⁴⁴ RCA, XXII, p. 121 (1280). Durante il soggiorno romano di Carlo I sono periodicamente spediti frumento, carni salate, vino, formaggio, lardo ma solo una botticella d'olio, RCA, XVIII, pp. 82, 122 (1278).

⁴⁵ RCA, X, p. 108 (1271). Anche Federico II faceva uso di zucchero violato; cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 120.

⁴⁶ Nel 1277 la dotazione annua di spezie affidata al chierico di cucina Modays per il castello di Lagopesole è di ottanta libbre di pepe, 3 1/2 libbre di zafferano, 17 libbre di cannella pesta e di garofano, una libbra e 10 1/2 once di noce moscata, centonovantasette once di zucchero alessandrino e novecentonovanta libbre di mandorle mondate, RCA, XLIV, 1, p. 466.

I prodotti che non dovrebbero mai mancare nella cucina di una residenza regia sono dunque il frumento, la farina, i legumi, le spezie e i medicinali⁴⁷.

Un sistema di approvvigionamento ben coordinato è molto importante nei primi anni di Regno, quando più frequenti sono gli spostamenti del sovrano e della sua *familia*. In previsione dell'arrivo della corte bisogna provvedere al reperimento di prodotti indispensabili quali frumento per la panificazione, vari tipi di carne e il vino, che saranno presi in consegna dal chierico di cucina, mentre l'addetto alla bottiglieria riceverà il quantitativo di vino necessario. Nel giugno del 1270 Carlo I è di passaggio in Sicilia e il chierico di cucina Pietro de Stamp dovrà far rifornire la cucina regia di Palermo con un buon numero di arieti, porci, vacche e buoi, inviati dalla Calabria⁴⁸ e naturalmente vino. Qualche mese dopo, in occasione della partenza per la Terrasanta, bisogna organizzare per tempo il rifornimento di quantità sufficienti di prodotti carnei; a maggio è fatta richiesta al castellano di Malta di inviare al porto d'imbarco di Siracusa galline, oche e capponi vivi; successivamente in agosto, il giustiziere di Sicilia è incaricato dell'acquisto in Calabria di una certa quantità di carne di ariete, vacca, bue, porco e galline, che verrà consegnata al siniscalco, sarà poi il chierico di cucina a portare via mare queste provviste presso l'accampamento del fratello del re a Tunisi. Infine a dicembre, volendo festeggiare il Natale a Noto, bisognerà procurarsi la maggior quantità di pesce dal vivaio di Lentini per la vigilia⁴⁹. Anche in occasione del soggiorno a Roma nel 1278, sono periodicamente inviati non solo quantitativi di frumento, carne, lardo e vino ma anche di piselli, fave, forme di formaggio, riso, mandorle, vari tipi di pesce d'acqua dolce, e condimenti quali una botticella d'olio e due di agresto (*verzusio*)⁵⁰. Altrettanto complesso è il sistema di rifornimento in occasione delle campagne militari in Sicilia durante la

⁴⁷ È quanto è stato richiesto da Carlo I per approvvigionare la residenza a Castel dell'Ovo per il figlio Carlo Martello nel 1283, C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra di Sicilia*, cit., p. 303.

⁴⁸ Già in età federiciana la Calabria forniva buone quantità di montoni e vacche alla corte regia; cfr. A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 109.

⁴⁹ C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti*, cit., p. 115 (1270); RCA, v, pp. 39-40, 49, 129, 144 (1270); RCA, XLIV, p. 355 (1272).

⁵⁰ RCA, XLIV, p. 360 (1271); XIII, p. 167 (1275); xv, p. 5 (1276); xviii, pp. 82, 122-123 (1278); xxv, p. 55 (1280).

guerra del Vespro, nel marzo del 1283 per una spedizione organizzata dal sovrano bisognerà reperire grandi quantità di frumento, carne salata, quarti di maiale, prosciutti di spalla e di coscia, lardo, vino latino e greco, oltre a mandorle, zucchero e spezie, pepe, garofano, zenzero e cannella e a ventimila scodelle per il seguito⁵¹.

Molto più complesso è il sistema di approvvigionamento per l'allestimento di un convito in occasione di cerimonie ufficiali o per fare onore a un ospite di riguardo, allora la tavola diventa il metro su cui misurare il prestigio e la magnificenza del sovrano, la presenza di molti invitati di diverso rango che intervengono alla cerimonia, rende necessario diversificare per quantità e qualità le pietanze da preparare. La macchina organizzativa degli uffici amministrativi si mette in moto per tempo affinché i giustizieri delle diverse province del Regno possano soddisfare le richieste di animali da macellare; in genere per ogni banchetto sono necessari circa un centinaio di bovini giovani oltre al pollame e ai prodotti della cacciagione, ad uso esclusivo della tavola dei convitati del sovrano, a cui fa riscontro una buona quantità di arieti e buoi, intorno al migliaio e fino a millecinquecento porci, destinati agli invitati di più basso rango. Molto generiche sono le indicazioni sugli acquisti di frumento per la panificazione e di vino, quest'ultimo preso anche a mutuo. I banchetti organizzati dal primo sovrano angioino, prevedono l'allestimento di un menù costituito principalmente da carni rosse arrostate, adatte a tutti i commensali presenti, mentre le carni bianche sono destinate a una minoranza dal gusto più delicato.

Con il passare degli anni le liste riguardano quasi esclusivamente prodotti selezionati, destinati alla preparazione delle pietanze riservate ai commensali della tavola del re e dei suoi dignitari; tra le carni sono citate solo quelle tenere dei vitelli sorrentini e dei capretti, il pollame è costituito soprattutto da piccioni, oche e capponi; compaiono le verdure per la preparazione delle torte farcite, le spezie, il prezzemolo, lo zucchero e le mandorle, il *verzusio* e l'aceto per i diversi tipi di salse e, anche se molto raramente, una certa quantità di ciliegie e frutta in genere. Anche gli acquisti di vino sono indirizzati

⁵¹ Anche per la spedizione organizzata dal figlio di Carlo I, il principe di Salerno, nel dicembre dello stesso anno, si provvide ad ammassare una gran quantità di prodotti, oltre alla carne, frumento e spezie, anche pesci e forme di formaggio, C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra*, cit., pp. 280, 300.

verso la qualità migliore di greco bianco e rosato e di latino rosso. Il convito è diventato non solo espressione della generosità del sovrano verso un gran numero di commensali, ma esibizione di un gusto più raffinato dove alla quantità va sostituendosi una maggiore attenzione alla qualità dei piatti preparati.

La preparazione delle pietanze

Che cosa si cucina quotidianamente? In che proporzione si utilizzano le diverse risorse alimentari? Quali le tecniche di cottura delle pietanze? Dare una risposta esaustiva è piuttosto difficile poiché la documentazione disponibile, per la sua peculiarità ha limiti tali da non consentire una valutazione sulla preparazione, sull'entità e sul tipo di portate presentate a tavola. Inoltre la genericità delle note non offre elementi per stabilire con sufficiente certezza quali prodotti sono destinati esclusivamente alla mensa del sovrano e quali riservati al personale della corte e agli altri dipendenti della residenza regia.

Una differenza di massima è indicata nel *Tractatus de modo preparandi*, ricettario d'influenza francese, per il quale i prodotti che «convengono ai nobili e ai ricchi, vivendo nella calma e nell'ozio sono la pernice, il fagiano, la pollastra, il cappone, la lepre, il capretto e il coniglio, mentre gli uomini robusti e laboriosi si nutrono di carne di bue, montone, porco salato, cervo, piselli, fave e pane d'orzo e segale gli infermi, infine, di pane di fior di farina, di riso, avena o orzo, condito con latte di mandorle, brodo di pollo e ceci, vino di melagrana»⁵².

Il prodotto sempre presente sulla tavola dei sovrani e dei suoi familiari è il pane, preparato quotidianamente in buona quantità. In genere la panificazione è fatta nelle cucine regie, il frumento è affidato agli addetti alla sua trasformazione in farina (*farinaii*) che provvedono alla macinatura e setacciatura, operazione, quest'ultima, che consente di ricavare il fiore di primissima qualità per le pagnotte destinate alla mensa regia, una qualità migliore per quelle dei cavalieri ed amministratori e una seconda scelta per tutti i dipendenti e

⁵² B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris, 1997, pp. 37-50.

per il pane destinato alle elemosine. Il compenso per i predetti lavoranti è costituito dalla somma di due grani a tomolo e dagli scarti della lavorazione del frumento, il gruello e la crusca, prodotti troppo grossolani per chiunque viva a corte, ma comunemente venduti sul mercato cittadino.

Si consuma solo pane bianco di frumento ben lievitato anche se di tre qualità differenti, il peso dei pezzi di pane per il re e per i familiari è di circa settantacinque grammi ciascuno. Le indicazioni sulla quantità di farina usata per la preparazione delle diverse panificazioni sono poco precise; in genere il rapporto tra i tomoli di fiore, dedotta una certa quantità per la fermentazione, è di uno a dodici pezzi per il pane migliore, il *siminello*, di uno a trentadue per quello di prima qualità e uno a ottanta per quello destinato al tinello compreso anche quello per l'elemosina⁵³. È piuttosto difficile fare un computo del consumo quotidiano non disponendo di indicazioni sul numero dei commensali, ma, tenendo conto della quantità di pezzi panificati ogni mese, si può supporre che alla tavola del re siano serviti tra ventidue e trenta pezzi al giorno, circa centoventi a quella dei familiari mentre per tutti i dipendenti ne siano preparati oltre mille, a cui vanno aggiunti i quattrocento periodicamente destinati alle elemosine. Il pane è anche acquistato, probabilmente si tratta di pezzi di minore qualità, distribuiti agli inservienti degli uffici di cucina e del camerariato⁵⁴ o comunque destinati all'uso di cucina come addensante di salse.

Le pietanze di carne hanno un posto preminente nelle abitudini alimentari e nei gusti di corte. La delicata carne di vitello, capretto o agnello destinata al sovrano e ai suoi commensali insieme con il pollame è oggetto di alcune complesse preparazioni del ricettario meridionale. Il pollame è cucinato in vari modi, in genere è dapprima soffritto nel lardo e cipolla e poi utilizzato per preparare il

⁵³ Il fornaio Tommaso deve preparare da un tomolo di farina dodici pezzi di pane *siminello* del peso di sedici once, ma le proporzioni non sono molto precise se in un'altra nota si calcola che da sei tomoli di fiore si preparano trenta pezzi, da tre di prima qualità centoventi pezzi e da diciannove e un quarto tomoli di seconda qualità millequattrocentottanta pezzi, G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 220 (1302-1303), C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice, supplemento*, cit., p. 23.

⁵⁴ Una nota-spese del registro di Carlo II fa riferimento a una certa quantità di pane acquistata il primo gennaio 1303 per i dipendenti dei predetti uffici, G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 225.

brodo arricchito in modo vario secondo alcune ricette regionali, oppure insaporito con sommacco e salsa di mandorle, addolcito con lo zucchero, ma anche cotto con prugne crude, uva passa, condito con salse a base di uova, riso, spezie ed erbe odorose. Alcune parti di maiale sono opportunamente trasformate in insaccati, salsicce e sanguinaccio, oppure sottoposte a elaborate ricette come il ventre o la milza ripiena o il “mortarolo”, che possono ben comparire sulla tavola dei nobili. La cucina regia è periodicamente rifornita di notevoli quantità di carne bovina, castrato, ariete, richiesti numerosi anche in occasione di conviti ufficiali ma il *Liber* si limita a suggerire per le “carni grosse” una preparazione in piccoli pezzi con aglio e, in alternativa, cipolle scalogni o porri⁵⁵, probabilmente perché esse costituiscono l’alimento principale per i numerosi dipendenti, come i pezzi salati di maiale, coscia, stinco e spalla (*bacones e mezene*) alle quali si aggiungono i piatti di frattaglie descritti nel ricettario; era consuetudine che gli intestini degli animali macellati per il re spettano per metà al siniscalco e metà ai cuochi regi⁵⁶.

Nei periodi di digiuno la pietanza principale è costituita dai pesci d’acqua dolce e di mare fritti in padella, lessati in brodo o arrostiti. Il pesce d’acqua dolce è di diverse qualità, nei periodi di magro dalla Capitanata sono fatti arrivare a Napoli i capitoni per la tavola del re, le anguille medie per i cavalieri e le piccole per il resto del personale a cui è destinata anche una specie di minor valore, le salacche. Carlo I è particolarmente ghiotto di pesce di mare; il suo addetto al rifornimento, Riccardo de Crohel, e i suoi messi battono periodicamente i porti di Trapani e Taranto alla ricerca di *dotteri*, cernie, seppie e saraghi e quando si tratta di qualcosa di molto speciale come il pesce *ballina* particolarmente gradito al palato del sovrano, la richiesta è estesa ai mercanti provenienti dalla Francia⁵⁷. Gustose preparazioni a base di pesce di mare fresco sono annotate nel *Liber*, dalle marinate di gamberi alle alici e sardelle ripiene e fritte, dalle seppie in brodo o lessate e condite con una salsa verde alle lamprede in coppo, mentre come pesce d’acqua dolce è citato solo la tinca.

⁵⁵ L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina*, cit., p. 134.

⁵⁶ RCA, XIV, p. 312.

⁵⁷ C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti*, cit., p. 128 (1270); RCA, XLIV, p. 355 (1271); XX, p. 7 (1277).

La consuetudine di salare tutti i tipi di pesce dovuta alle difficoltà di trasporto, rende necessario usare questa procedura anche per le qualità più comuni di pesce di mare, sessanta salme di orate, saraghi e altri pesci messi sotto sale, sono richiesti ai doganieri di Taranto dal principe di Salerno per il periodo di Quaresima; anche in occasione di un pranzo offerto da Carlo di Fiandra, nipote del re, al tesoriere regio nel 1276 sono offerti saraghi, seppie, anguille e capitoni salati⁵⁸.

Altri alimenti essenziali sono le uova e i formaggi, oltre a qualche varietà di ortaggi. I primi due sono spesso usati come legante, difatti un tipo di formaggio fresco, il *brie*, serve a insaporire la zuppa di piselli novelli o la spalla di maiale ripiena, mentre per i fagioli bolliti si preferisce il cacio grattugiato, usato anche per il ripieno di gallina, la testina di vitello e le salsicce. La cucina angioina fa un largo uso di uova, spesso usate nella preparazione delle salse e per i ripieni, anche se non mancano ricette di uova ripiene, arrostiti, saltate, fritte e strappate; in genere sono acquistate a centinaia e in qualche occasione come il banchetto di Pasqua, anche oltre le due migliaia⁵⁹.

Gli ortaggi, pur rappresentando una pietanza all'apparenza poco adatta ai palati delicati della nobiltà, sono trattati con accorgimenti e insaporiti con l'uso di spezie in modo da poter comparire anche sulle loro tavole⁶⁰.

Molto importante è l'uso dei condimenti, la cipolla, più raramente l'aglio, soffritta nel lardo o nell'olio rende più gustose le pietanze di carne e di pesce, ma anche di ceci, piselli, fave e lenticchie. La sapidità di diversi piatti è esaltata dall'uso di erbe odorose dell'orto come il prezzemolo, il basilico, la maggiorana, l'alloro, l'aneto, il sambuco,

⁵⁸ Altrettanto fa Roberto d'Artois, RCA, xxvii, p. 430 (1284).

⁵⁹ A corte gli acquisti di riso sono fatti in occasione di banchetti e sempre insieme con le mandorle e in quantità molto piccole. La quantità di uova acquistata varia tra le cento e le quattrocento alla volta. Per il banchetto di Pasqua del 1303 la cucina è stata rifornita di duemilaseicento uova; in genere, è riferito al centinaio anche il prezzo di un tarì e sette grani nel 1332, C. DE LELLIS, *Notamenta ex registris Caroli II, Roberti et Caroli ducis Calabriae*, III, f. 185, in ASN, ufficio della ricostruzione angioina, ms.

⁶⁰ Tra le tante ipotesi, il ricettario potrebbe anche esser stato redatto a uso non solo del sovrano, ma di tutta la sua numerosa *familia*. Massimo Montanari ha giustamente notato che le pagine iniziali sono dedicate alla preparazione di piatti a base di ortaggi e verdure, generalmente poco in uso sulle tavole dei signori, e che tra le numerose ricette, solo una è specificamente indirizzata *ad usum dominorum, folia minuta odorifera possunt dari domino*, a conferma che le altre servivano a soddisfare i palati di corte, non necessariamente nobili. Cfr. M. MONTANARI, *I luoghi della cultura*, cit., pp. 366-369.

i semi di finocchio, il rosmarino, la salvia e la menta. Nelle ricette si fa un uso moderato di spezie, solo in qualche caso si fa riferimento al cardamomo, pepe e pepe lungo, sommacco, noce moscata, garofano, zenzero, cannella, ma in generale si consiglia di insaporire con miscugli pestati. Nelle note-spese la presenza di spezie è sporadica e in genere in modeste quantità⁶¹, mentre sono del tutto assenti le qualità più rare. I piatti di carne e pesce sono accompagnati da salse ispessite di preferenza col pane abbrustolito più che con il riso e colorate con la cannella per dare i toni di bruno e lo zafferano per quelli di giallo, quest'ultimo, come *safranum*, compare molto spesso nelle ricette del *Liber* (dal 25% al 45% delle ricette) perché facilmente reperibile, data la frequenza della sua coltivazione in Calabria, Puglia e Sicilia⁶².

La preferenza per i sapori forti, riduce molto l'uso dello zucchero⁶³. Il gusto agrodolce, molto comune alla cucina meridionale, è soddisfatto dalla consuetudine di aggiungere al cibo l'agresto⁶⁴, preparato soprattutto con il succo di limoni, cedrangoli, lumie, più raramente con quello di melograno; un tipo particolare è il *verzusio* all'uso francese, quest'ultimo riservato alle sole pietanze del sovrano, è prodotto in quantità limitata con uva detta "verdigna" delle vigne regie di Terra di Lavoro, con l'aggiunta di altra uva acquistata, e conservato in botticelle in Castelcapuano, da cui è periodicamente inviato in piccoli quantitativi all'addetto della *salsaria* regia⁶⁵. Talvolta si fa ricorso al mosto dolce, per esempio in un tipo di mostarda per i polli, ma in genere si usa come dolcificante lo zucchero tanto per alcuni tipi di salsa che nella preparazione di diverse pietanze di pollo e in qualcuna di pesce, oltre che per alcuni tipi di dolci come le crespelle, le frittelle e i tortelli.

⁶¹ Solo in occasione di approvvigionamenti per i lunghi viaggi si acquistano significative quantità di cannella, pepe, pepe lungo, noce moscata, garofano e zafferano, RCA, XXVII, p. 275 (1283).

⁶² L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina*, cit., pp. 73-75.

⁶³ L'ufficio della *salsaria* è periodicamente rifornito di cento libbre di zucchero, sulle cinquecento acquistate per uso medicinale, RCA, XVIII, p. 82 (1278).

⁶⁴ Cfr. B. LAURIOUX, *Cucine medievali*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 357-370.

⁶⁵ RCA, XVIII, p. 140, 143 (1278). Nel 1350 i carpentieri Nicola e Stefano Mentone sono stati chiamati per riparare le botti di verzusio, R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 275. Il verzusio è l'acido per eccellenza, un gusto sul quale si è fissato il concetto di temperanza alimentare, di salute morale e fisica, cfr. A.J. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaires alimentaires en Italie (XIVe-XVe siècles)*, Paris, 1987. Riguardo alla consuetudine dell'uso del "verjus" nella cucina francese e sabauda, cfr. I. NASO, *Alla mensa del principe*, cit., p. 1083.

Anche la frutta sia fresca che secca, raramente consumata a fine pasto, entra nella composizione dei ripieni di alcune preparazioni quali “intermezzi”, mentre fichi tritati e mandorle sono usati nel ripieno di ravioli, ma anche impastati con uva greca, noci tritate, mele tagliate, ricoperti da strati di pasta e cotti al forno; un pasticcio di tagliatelle prevede, tra l'altro, miele legato con pinoli, datteri tagliati a metà, noci e nocciole grossolanamente tritate, uvetta. L'ufficio della *fructaria* è periodicamente rifornito di frutta in genere, alla dispensa regia sono trasportati in barili o sacchi, serti di fichi secchi di Slavonia, di datteri d'Alessandria, pigne, mandorle pelate, ma anche uva passa di Corinto e limoncelli⁶⁶.

I menù

Alcune norme della legge suntuaria del 1290, riproposta nel 1320 da re Roberto⁶⁷, forniscono indicazioni sulla varietà dei cibi che compongono tanto il menù per un convivio quanto per il pasto quotidiano. Le portate devono essere due, una al mattino e una alla sera, distinte in due servizi a pranzo e uno solo a cena; quella diurna potrà esser composta di un *potagium* con carni salate condite *more ultramontano* insieme con altre carni fresche lesse, seguita da un arrosto; la serale sarà servita in un unico servizio di carni lesse, arrosto o come si vuole, badando bene di non allestire maliziosamente una portata composita, in modo da mascherare un pranzo di più servizi⁶⁸. Le carni silvestri e di volatili sono consentite, purché frutto della caccia e non acquistate, a complemento del menù sono previste verdure crude e non cotte, oltre a formaggio, latte e frutta; nei giorni di digiuno è proibito servire più di tre portate. Quelle che possono apparire delle restrizioni

⁶⁶ RCA, I, p. 129. Le indicazioni sull'acquisto di frutta sono limitate a qualche nota, ma talvolta il quantitativo è notevole: nel 1270 all'addetto Alesino sono stati consegnati cinque barili contenenti 6000 serti di fichi, 1200 di datteri e 650 libbre di uva passa, RCA, XLII, p. 42; l'anno successivo si è provveduto a trasportare due sacchi contenenti quattro *centenaria de limognonis* e altrettanti di uva passa, XLIV, p. 345 (1271); G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 227 (1303).

⁶⁷ C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., pp. 478-480.

⁶⁸ In Aragona, Giacomo I nel 1234 imponeva l'obbligo di servire due portate di carne al giorno, una a pranzo e una a cena, di cui una almeno di arrosto, cfr. G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, «Atti dell'accademia pontaniana», XVI, 1886, p. 85, n. 1.

rivolte all'aristocrazia napoletana, di fatto costituiscono l'ordinario numero dei servizi.

L'elenco degli acquisti quotidiani non consente certo di ricostruire la struttura del menù, anche se la scelta nel preparare le pietanze è influenzata dalle necessità dietetiche e dal gusto personale dei componenti della famiglia regia; è certamente la premura di una nonna, la regina Maria, che si nasconde dietro l'acquisto per i nipoti orfani, Caroberto, Beatrice e Clemenza di un prodotto particolare come i maccheroni⁶⁹, ma è l'espressione di un palato delicato la netta preferenza per le carni bianche delle dame e dei giovanetti della residenza regia che richiede l'acquisto di pollame tanto nel periodo di Quaresima che durante tutto l'anno; anche per qualche convitato di prestigio come il vescovo di Pozzuoli e l'arcivescovo di Napoli saranno imbandite solo galline grasse, capponi e paperi⁷⁰; segno evidente che questa è una pietanza riservata esclusivamente a un ristretto numero di convitati a cui nel corso degli anni, si andrà affiancando l'uso della carne particolarmente delicata dei vitelli di Sorrento⁷¹.

I pasti di tutti i giorni, ma anche quelli delle festività liturgiche e gli stessi pranzi di rappresentanza, pur mantenendosi su standard superiori, non pare si compongano di portate particolarmente elaborate⁷². Non fa, quindi, meraviglia se tra i prodotti acquistati in occasione di qualche pranzo a corte sono annotati cavoli in gennaio e zucche e cipolle in agosto⁷³, indice di uso quotidiano di minestre di verdure preparate con prodotti di stagione, che trova riscontro in alcune ricette: le foglie più tenere del cavolfiore sono bollite in brodo e variamente condite con finocchio o battuto d'uova e spezie, anche piselli e fave si prestano a preparazioni brodose, i primi

⁶⁹ C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., p. 28 (1295).

⁷⁰ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 228 (1303).

⁷¹ Nel 1335 il consumo mensile da Pasqua a Carnevale è di trenta vitelli di Sorrento, C. DE LELLIS, *Notamenta ex registris Caroli II, Roberti et Caroli ducis Calabriae*, cit., 2, f. 1355. Sul ruolo della dietetica come rappresentazione sociale cfr. B. LAURIOUX, *Table et hiérarchie sociale à la fin du moyen âge*, in *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de C. Lambert, Montreal-Paris, 1992, pp. 92-98. Sull'uso di carne di volatili, d'animali d'allevamento e carni di vitello a corte, cfr. A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana*, cit., pp. 76-77.

⁷² Situazione analoga è registrata alla corte sabauda, cfr. I. NASO, *Alla mensa del principe*, cit., pp. 1060-1069.

⁷³ C. MINIERI RICCIO *Saggio di codice, supplemento*, II, cit., p. 23 (1302); G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 226 (1303).

con l'aggiunta di pane ammollato e spezie oppure con cacio fresco ed uova, le seconde con latte di pecora, uova battute e piccoli pezzi di carne, oltre che sottoforma di purea. Solo per i conviti di nozze dell'età di re Roberto si ha testimonianza della preparazione degli "intermezzi", combinazione di sapori apparentemente discordanti in un'alternanza finissima di dolce e salato, le cui ricette sono riportate nel *Liber*.

Molto ridotto il consumo della cacciagione, cervi, daini e caprioli sono serviti solo in occasione di conviti di nozze, i cinghiali delle riserve calabresi arrivano a corte già salati nel mese di settembre, forse più numerose le piccole prede della caccia al falcone praticata sulla spiaggia nei pressi di Napoli⁷⁴. Talvolta le battute di caccia organizzate per dilettere gli ospiti illustri finiscono col fornire la selvaggina per il pranzo; il racconto che il cronista Bindino da Travale fa di un'ambasceria inviata a Napoli dal "Turco" per chiedere in sposa Giovanna II, al di là delle aggiunte fantasiose, riporta fedelmente l'elenco della selvaggina cacciata, "porci selvaggi", anatre, starne e fagiani, imbandite il giorno dopo nel banchetto apparecchiato in loro onore⁷⁵.

Il *Liber* dedica pochissime ricette alla preparazione di carne silvestre, se si esclude un pasticcio di animali selvatici e uno che può esser cucinato tanto con la carne bollita di cinghiale, quanto con quella di cervo, capriolo o orso; mentre maggior attenzione è dedicata alle carni arrostiti di fagiano, pavone, oca e capponi usate anche come ripieno di pasticci.

Ricostruire l'ordine delle pietanze servite alle diverse mense è tanto più difficile in assenza di qualsiasi indicazione sui menù; qualche tentativo può esser fatto confrontando le note-spese del registro di Carlo II per i conviti ufficiali con le ricette del *Liber*, tenendo conto dell'aspetto sociale che investe l'uso di alcuni tipi di alimenti, per cui vi è distinzione tra quelli riservati alla mensa dei sovrani e dei suoi commensali e gli altri serviti al tinello, molto

⁷⁴ Nel 1358 Giovanna I e i suoi cavalieri avevano danneggiato un campo di fave andando a caccia con i falconi, per cui si dovette pagare il danno, S. DE CRESCENZO, *Notizie storiche tratte dai documenti angioini conosciuti col nome di Arche*, cit., p. 484.

⁷⁵ G. TOGNETTI, *Guerra agli infedeli e sentimenti irenici nei primi decenni del Quattrocento*, in *Pace e guerra nel basso medioevo*, Atti del XL convegno storico internazionale, Todi, 12-14 ottobre 2003, Spoleto, 2004, pp. 261-263; BINDINO DA TRAVALE, *La cronaca (1315-1416)*, a cura di V. Lusini, Siena, 1901, pp. 209-210 (1412 secondo l'A.).

più numeroso e di bocca buona⁷⁶; un discorso analogo va fatto per il vino e il pane.

Alla tavola del re si consumeranno in abbondanza solo alcuni tipi di carne e di pesce e tra i prodotti d'importazione più cari, zucchero, mandorle, uva secca, spezie, riso; un gusto, tutto sommato monotono, sembra dominare la preparazione del menù quotidiano, scandito a mezzogiorno come di sera, da pietanze composte per lo più da arrostiti resi più appetibili dall'aggiunta di spezie e differenziati dal colore delle salse d'accompagnamento, in cui l'alternanza tra carne e pesce è regolata dal calendario liturgico.

L'elenco degli acquisti del 1 marzo 1303, è indicativo del tipo e numero delle portate di un giorno qualsiasi: a una minestra (*pota-gium*) di verdure e cavoli seguono piatti di carne bovina, porcina e arieti, molto probabilmente destinati alla mensa dei familiari, mentre per il sovrano è cucinato pollame di vario tipo, una gallina, tre capponi, pernici conditi con una salsa di mandorle tritate, zucchero, uova e spezie miste probabilmente legate da un succo di limoncelli, vi saranno poi dei pasticci acquistati già confezionati e del formaggio. Non molto dissimile un pranzo di magro⁷⁷, dopo una minestra di piselli o fave sono serviti piatti di pesce d'acqua dolce e di mare⁷⁸.

Se gli ortaggi e i legumi sottoforma di minestra sono presentati tanto alla tavola del sovrano che nel *tinellum*, gli arrostiti sono appannaggio di pochi, agli altri dipendenti della corte si servono carni bollite; spesso è presente una terza portata costituita da formaggio, una crema di latte di mandorle, riso e cannella ("biancomangiare") e, solo alla tavola più nobile della sala gli intermezzi, un piatto supplementare costituito da torte farcite, tipo quella parmigiana, ripiena di diverse qualità di erbe o pasticci preparati con giuncate e uova⁷⁹, rappresentano un diversivo che oltre il gusto deve soddisfare anche

⁷⁶ Già alla corte di Federico II c'era una netta distinzione nella preparazione dei piatti per le diverse tavole, a partire dall'uso delle spezie. Se la salsa preparata per il sovrano e i suoi commensali è insaporita con pepe e pane, garofano e finocchio, in quella per il tinello si metterà solo pepe e pane, ms. *Ordinacio expensarum hospicii*, cit., f. 182r.

⁷⁷ Si mangia pesce il venerdì durante tutta la Quaresima e la vigilia di festività di alcuni santi particolari come S. Bartolomeo (23 agosto); già alla corte di Federico II sono giorni di magro il venerdì e il sabato, la vigilia dei santi apostoli e il periodo dalla vigilia di S. Martino a Natale, *ivi*, f. 179r.

⁷⁸ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 226-227; RCA, xviii, pp. 78, 82 (febbraio 1278).

⁷⁹ C. MINIERI RICCIO, *Saggio storico. Supplemento*, cit., p. 23 (1302); pp. 97-98 (1324).

la vista; non a caso nell'ultima parte del *Liber* sono raccolte ricette per preparare fantasiose composizioni associando gli alimenti più disparati, il cuoco può così, dar libero sfogo alla sua arte di mescolare gusti diversi per onorare un convitato di alto rango o per un banchetto straordinario⁸⁰. I pranzi sono dunque costituiti da pietanze ben condite ma non certo grandiose, con una presenza limitata di preparazioni più elaborate come torte rustiche e pasticci ripieni e un'abbondanza di portate di diversi tipi di carne o pesce secondo la consuetudine di distribuirle ai tavoli in modo tale che ciascuno si può servire secondo le proprie necessità.

Per la preparazione di un pranzo in occasioni particolari è possibile ricostruire la sequenza delle portate attraverso l'elenco delle note-spese, esso appare piuttosto generico durante il regno di Carlo I, con una maggiore attenzione ai quantitativi dei diversi tipi di carne, vino e frumento piuttosto che nella varietà degli ingredienti delle pietanze. In occasione del matrimonio di Filippo, fratello del sovrano svoltosi nella città di Trani nel 1271, il magistrato dall'area barese ha procurato e spedito *ad coquinam nostram* mille arieti e cento tra vacche e giovenche, integrati con l'acquisto di galline, capponi e anatre spedite dalla Basilicata, oltre a novanta botti di buon vino⁸¹. L'anno successivo, per le nozze tra la figlia di Carlo, Beatrice, e Filippo, primogenito del principe di Costantinopoli a Foggia, l'organizzazione del banchetto appare più articolata; dal giustizierato di Basilicata proviene la fornitura di mille porci, da quello di Principato altri cinquecento, mentre dalla Calabria sono inviati cento buoi giovani e grassi e dalla Capitanata cento polli e galline infine, la selvaggina dovrà esser procurata in gran quantità, dai maestri forestari Vinciguerra di Monte Ade e Rainaldo de Conchis e dal cacciatore Colino. Il responsabile della bottiglieria, Giovanni di Trocanvache, è incaricato di acquistare il vino anche a mutuo, mentre il panettiere Roberto de Ferté, per fare il pane, provvederà al frumento fino a un valore pari a cinquanta once d'oro⁸². In quello stesso anno l'organizzazione della festa per l'ordinazione a cavaliere di Carlo, primogenito del re,

⁸⁰ Cfr. A.J. GRIECO, *Le repas en Italie à la fin du Moyen Age et à la Renaissance*, in *Tables d'hier, tables d'ailleurs: histoire et ethnologie du repas*, a cura di J.-L. Flandrin e J. Cobbi, Paris, 1999, pp. 115-125.

⁸¹ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 192.

⁸² RCA, x, p. 271; XI, p. 27 (15 ottobre 1272).

fornisce un'altra occasione per preparare un convito a Napoli: entro aprile è richiesto l'invio al giustiziere d'Abruzzo di buoi, vacche e arieti mentre quelli di Capitanata e Basilicata dovranno provvedere ciascuno all'invio di cinquanta bovini e cinquecento arieti e il cuoco del re, Droino, acquisterà polli per sessanta once d'oro⁸³.

A partire dagli inizi del Trecento l'allestimento di un banchetto, pur non apportando innovazioni sostanziali nella scelta degli alimenti, prevede manipolazioni culinarie più complesse. Per il pranzo offerto agli ambasciatori del re di Persia Khazan, Guidon Imperial, Kokadai, Bisquarum (o Bisquart), Tuman⁸⁴ e dei conti baresi, il 12 agosto del 1302, è offerta della frutta, molto probabilmente, il piatto di apertura, a cui segue una minestra con zucca, cipolle e latte e una varietà di piatti di carne di maiale, capretto, ariete, cappone e gallina, accompagnate da salse preparate con spezie grosse e minute, mandorle, zucchero e *verzusio*, non mancherà il vino greco bianco e rosato e latino della migliore qualità⁸⁵. In previsione del banchetto che avrebbe dovuto aver luogo in occasione delle nozze tra Carlo duca di Calabria, figlio di Roberto e Maria di Valois, nel 1324, si era provveduto all'acquisto di alcuni tra i prodotti migliori, destinati a un menù per la sola mensa regia, ciliege, provenienti da diverse località fuori Napoli per iniziare, poi diverse portate a base di carne, capretti e vitelle di Sorrento, capponi, oche e piccioni destinati ai più delicati palati dei sovrani, porci, arieti e carni salate per gli altri commensali, il tutto condito con *verzusio*, spezie grosse e minute, mandorle e zucchero e con salse come quella verde, per la cui preparazione sarebbe dovuto essere utilizzato una grande quantità di prezzemolo in fasci, mentre un buon numero di erbe sono destinate alla farcitura di torte parmigiane⁸⁶. Talvolta la carne è sostituita dal

⁸³ RCA, v, pp. 224-225 (1272).

⁸⁴ V. MONTI, *Da Carlo I a Roberto d'Angiò*, cit.; «ASPNS», xvii (1931), pp. 224-226 e C. DE FREDE, *Da Carlo I d'Angiò a Giovanna I 1263-1382*, in *Storia di Napoli*, Napoli, 1975, II, p. 119.

⁸⁵ C. MINIERI RICCIO, *Saggio storico. Supplemento*, cit., pp. 23.

⁸⁶ Nei primi giorni di giugno la sposa promessa arriva dalla Francia, scortata dal sovrano, ma le nozze si celebreranno il mese successivo. La copia di un ordine di Carlo, duca di Calabria, agli ufficiali dell'*hospicium*, datata 5 giugno 1324, informa che, dal momento che il convito nuziale è stato rimandato, è necessario restituire le grandi forniture di vino, carni, frutta e suppellettili già approntate e risarcire i fornitori per il danno subito. Il documento dà comunque utili indicazioni sulla complessità dell'organizzazione di un evento speciale, *ivi*, pp. 97-98.

pesce, come in occasione delle nozze di Giovanna I e Andrea d'Ungheria nel 1332 ancora fanciulli, quando furono inviati dai vivai pugliesi capitoni, anguille medie e piccole la cui preparazione sarà completata da salse a base di spezie, riso e mandorle⁸⁷.

La sequenza delle portate rispetta dunque un modello largamente codificato; il pranzo offerto a Luigi IX dai frati minori di Sens, descritto da Salimbene da Parma, inizia con ciliegie e pane bianchissimo, a cui fa seguito una minestra di fave fresche cotte nel latte, pesci e gamberi, pasticci di anguille, riso al latte di mandorle con polvere di cannella, anguille abbrustolite con salsa, torte e giuncate e la frutta d'uso⁸⁸.

Nelle occasioni ufficiali la preparazione delle qualità di pane bianco più comune tende ad aumentare, mentre resta costante quella del tipo più raffinato, segno che il numero di convitati presenti alla mensa del sovrano è comunque ridotto e molto più numerosi sono quelli che siedono alla tavola dei familiari e nel *tinellum*; inoltre la munificenza regia si manifesta anche con la distribuzione di una certa quantità di pane come elemosine⁸⁹.

La bevanda più usata a corte è il vino bianco e rosso distinto tra due qualità, genericamente definite una "migliore" e una "normale"⁹⁰, la prima è destinata alla mensa del re, l'altra al resto dei commensali. Il greco bianco in genere, si beve in quantità molto minori rispetto al rosso detto latino⁹¹, ma come per il pane, nei conviti ufficiali, il consumo di vino pregiato non aumenta di molto rispetto alla quotidianità. Nei rendiconti sono registrati quasi esclusivamente gli acquisti di vino bianco, rosato e rosso, destinati alla mensa regia,

⁸⁷ Gli sposi avevano solo sette anni, l'unione effettiva avvenne nel 1342; cfr. G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., p. 327, n. 2.

⁸⁸ Cit. in M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, 2003⁴, p. 83.

⁸⁹ La quantità di pane *siminello* preparata in occasione del pranzo degli ambasciatori è di ventisette pezzi, nove in più, per un pranzo di nozze, mentre il numero di quelli per il tinello variano da centonovantasei nel primo caso a tremilaottocentosessanta nel secondo caso, a cui si aggiungono cinquecento per l'elemosina.

⁹⁰ Spesso la distinzione è fatta in funzione del luogo di provenienza: i vini lucani sono ritenuti migliori di quelli dell'area campana. Nel 1302 il miglior vino greco è acquistato per tre tari al congio, mentre il vino latino è pagato un tari e mezzo, cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 112.

⁹¹ Nelle note-spese la quantità di vino greco acquistato per la tavola del re è di circa la metà rispetto al vino latino rosso. Per la presenza del vino a tavola, cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra tre e quattrocento*, Firenze, 2001, pp. 51-54.

probabilmente perché alle altre tavole è distribuito quello più ordinario proveniente dalle proprietà demaniali⁹².

Anche se non è possibile stabilire la quantità media *pro capite*, il vino è una consuetudine anche al fuori dei pasti per i residenti dell'*hospicium regio*, specie d'inverno è usuale distribuire ai cavalieri, ai cappellani, ai chierici, al camerario e al siniscalco del vino *serotino*⁹³, probabilmente si tratta di bevande calde speziate corrette con l'aggiunta di zenzero; la preferenza molto "francese" dei primi sovrani angioini per quest'ultimo si manifesta nella richiesta da parte di Carlo I di vasetti di conserva di zenzero (*zinziberata*) da andare ad acquistare in Provenza con la raccomandazione di prendere la qualità migliore più adatta al gusto del re e non contraffatta con pezzetti di legno, mentre a sua moglie Maria bisognerà procurare un recipiente grande (*bossida*) pieno di zenzero alessandrino zuccherato⁹⁴. Il vino dolce e speziato è offerto spesso accompagnato da piccole golosità, dolciumi come datteri canditi e confetti bianchi (*drangée*), pastosi di zucchero e zenzero⁹⁵; una consuetudine che diventerà tutta napoletana, questa di intrattenere gli ospiti con vino greco e piccoli dolci ripresa da Giovanni Boccaccio nella novella di Andreuccio da Perugia, quando madonna Fiordaliso provvederà a ristorare il giovane con queste leccornie, dopo il lungo racconto delle sue avventure⁹⁶. Di più lunga tradizione è la consuetudine di sciroppi a base di zucchero al gusto di rosa o viola, preparati dagli speciali per rinfrancare dalla calura estiva, già usati alla corte di Federico II⁹⁷.

⁹² In occasione della spedizione di Carlo II contro la Sicilia, nel 1283, è previsto l'acquisto di duemila salme di vino di Sorrento e Castellammare per i cortigiani, cfr. C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra*, cit., p. 280.

⁹³ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 227.

⁹⁴ Due dozzine di vasetti di zinziberata proveniente dall'India e da Alessandria di qualità migliore sono riservati al re mentre quella più scadente è destinata al resto della corte, RCA, XX, p. 7 (1277); XXII, p. 158 (1280). R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 399. Cfr. B. LARIOUX, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, «Médiévales», 5 (1983), pp. 17-18.

⁹⁵ I confetti sono, in genere, conservati in piccoli recipienti con coperchio d'argento o di pietra dura (*bossida*). La consuetudine dei confetti è mantenuta negli anni: Giovanna II ne fa acquistare una certa quantità dallo speciale Giovanni Crispo di Napoli; cfr. A. RUSSO, *L'arte degli speciali a Napoli*, Napoli, 1966, p. 18 (1354).

⁹⁶ G. BOCCACCIO, *Decameron*, a cura di V. Branca, 2 voll., Torino, 1980, III, 5, p. 181.

⁹⁷ RCA, X, p. 108 (1271). Gli sciroppi e lo zucchero violaceo destinati all'uso del re svevo sono preparati da un certo maestro Teodoro, J.L.A. HUIILLARD-BREHOLLES, *Historia diplomatica Friderici secundi*, cit., v, 2, p. 750.

I menù della corte finiscono con il combinare l'uso di prodotti tipici delle campagne meridionali con il gusto della cucina francese, preferendo certi tipi di spezie, un uso moderato dello zucchero e i condimenti più acidi come l'agresto e il verzusio⁹⁸.

I banchetti della corte angioina lasceranno una lunga memoria a Napoli, se Alfonso d'Aragona, affida al principe di Viana il compito di organizzare per Lucrezia d'Alagno «un magno convito al modo francese» che durerà dalle due alle nove di notte⁹⁹.

La preparazione delle pietanze e gli attrezzi di cucina

Il pranzo dei sovrani è preparato in due cucine separate, ciascuna dotata del proprio personale; i locali sono spesso situati al pianterreno in prossimità del giardino esterno o comunque in una posizione che garantisca uno spazio prospiciente aperto come una terrazza. Scarsissime le indicazioni sulla struttura edilizia delle cucine, certamente non mancava un camino per arrostitire, mentre non è sempre certa l'esistenza di un forno per cuocere il pane¹⁰⁰; nel palazzo della regina Sancia, accanto a un ambiente più piccolo riservato a suo uso esclusivo, vi è la zona adibita a cucina ristrutturata nel 1337 per ampliare lo spazio esistente e migliorarne la funzionalità. Difatti con l'abbattimento di una terrazza di calpestio sulla camera usata come dispensa è stato ricavato un locale più ampio e più alto da utilizzare quando è necessario. In quella stessa occasione, per rendere più funzionale l'approvvigionamento idrico e per consentire il trasporto dell'acqua dal pozzo situato nella corte alla cucina, in una camera posta dalla parte opposta a quest'ultimo sono state sistemate due vasche di raccolta a esso collegate con un sistema di tubature (*acqueductus*)¹⁰¹.

Gli inventari e le note di conti forniscono un ricco elenco degli

⁹⁸ Cfr. B. LAURIOUX, *I libri di cucina*, in *Et coquatur ponendo... cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Prato, 1996, p. 256.

⁹⁹ B. CROCE, *Storie e leggende napoletane*, a cura di G. Galasso, Milano, 1990, pp. 110-111.

¹⁰⁰ Nel 1277, in occasione del restauro del castello di Lagopesole in Basilicata, residenza di Carlo I, fu avviata la costruzione di un forno e di un locale per impastare il pane *pro ore* del sovrano in una località esterna, scelta dai maestri panettieri Pietro e Colino, cfr. G. FORTUNATO, *Il castello di Lagopesole*, cit., p. 165.

¹⁰¹ Cfr. R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 398.

attrezzi usati in cucina¹⁰²: catini e scodelle servono per lavare e mescolare gli alimenti, la grattugia è usata per il cacio, il mortaio di pietra, legno o ferro con il suo pestello per polverizzare le spezie, ma anche il pane o i legumi. Inoltre c'è una ricca dotazione di recipienti per la cottura, ciascuno destinato a un uso ben specifico, dalla padella di ferro per friggere alla pentola di rame a bordi alti, dai calderoni con coperchio, a quattro manici o del tipo detto a campana con due manici per la preparazione delle minestre e la bollitura in acqua o altri liquidi della carne, secondo una tecnica tra le più usate nella cucina medievale, ai pulsonetti di dimensioni più piccole per le salse e alle cuccume per scaldare piccole quantità di liquidi; mentre per arrostitire direttamente sul fuoco ci si serve della graticola di ferro per i pesci o lo spiedo per la cacciagione.

Altri attrezzi sono destinati a un uso molto specifico come i fiaschi in rame per conservare l'acqua rosata o un *coquinardum*, probabilmente un recipiente per scaldare le vivande, oggetti appartenuti a Filippa d'Antiochia, moglie di Manfredi Maletta, consegnati alla sua morte al tesoriere regio¹⁰³. I recipienti, per la maggior parte in rame, sono soggetti a un'attenta manutenzione data la necessità di frequenti stagnature. Il resto dell'attrezzatura di cucina è in ferro come i cucchiai forati, gli attrezzi per inforchettare (*coclearea ad forculandum*), mentre di altro materiale sono le posate per servire, in argento i cucchiai da portata, con manici di *reguardo* o *bubalino* i grandi coltelli da servizio¹⁰⁴.

Manca ogni riferimento alla ceramica da cucina che pure era usata¹⁰⁵, se si esclude i due orciuoli in creta ultramarina con beccucci *de iumalis*, citati nel testamento della regina Maria.

Altrettanto ricca è l'attrezzatura per la bottiglieria, non solo recipienti per contenere il vino, ma anche piccole botti di legno con cerchioni di stagno, orciuoli di diversa misura e imbuti per travasare.

¹⁰² Cfr. O. REDON, *Espace objets et gestes de la cuisine. Enquête dans la Toscane siennoise et florentine des XIVe-XVe siècles*, «Médiévales», 12 (1987), pp. 101-110 e F. PIPPIONNER, *Dal fuoco alla tavola*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 409-416.

¹⁰³ RCA, VII, p. 258 (1271); XVI, pp. 108-110 (1272); C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice*, cit., p. 109 (1273); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., p. 423 (1281).

¹⁰⁴ G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., p. 105 (1326); *Ordinacio expensarum*, cit., f. 179; G. DEL GIUDICE, *Una legge sontuaria inedita del 1290*, cit., p. 257.

¹⁰⁵ Cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 52-54.

In occasione di grandi banchetti la preparazione delle pietanze comporta un complesso sistema organizzativo, dovendo approntarsi delle cucine sul posto. Difatti per le nozze del primogenito di Roberto, Carlo con Maria di Valois che avrebbero dovuto aver luogo nei pressi di Castelnuovo, alla *Corderia*, è stato necessario trasportare ventinove caldai stagnati e grandi recipienti per la cottura del cibo, requisiti dalle case e *hospicia* e quaranta provenienti da Castelcapuano per contenere l'acqua e conservare la carne; dai locali della *salsaria* di corte è stata prelevata la mola e i mortai per pestare mandorle e altre cose, oltre all'approntamento di trecento stuoie per conservare la carne. Inoltre la complessità della preparazione delle pietanze avrebbe reso necessario l'impegno per diversi giorni di numerose persone per le quali è stata prevista la distribuzione di vino acquistato nelle taverne napoletane di Sant'Eligio e di Loggia dei pisani.

La tavola

Nelle occasioni in cui al banchetto partecipa un gran numero di invitati si preferisce allestire le tavole all'aperto; novecento assi di legno trasportate dal bosco di Scafati (SA) alla *Cordaria* sarebbero dovute servire per allestire le mense, sorvegliate notte e giorno da un valletto, per le già citate nozze tra Carlo e Maria di Valois; ma già nel 1272, per quelle di Beatrice figlia di Carlo I e Filippo di Courtenay, sono state montate tavole sotto baldacchini appositamente approntati con pali e drappi leggeri, davanti al palazzo di Foggia dove avrà luogo la cerimonia¹⁰⁶.

Anche nella quotidianità la tavola sembra non avere una sistemazione fissa, assi mobili sorrette da cavalletti, possono essere agevolmente sistemate in una delle stanze della residenza. In occasione del banchetto offerto agli ambasciatori tartari le mense sono preparate in una sala il cui pavimento è cosparso di rami di mortella per rendere profumato l'ambiente. È importante rendere piacevole la stanza in cui si decide di desinare: la regina Sancia d'inverno è solita pranzare davanti al camino, la cui protezione è costituita da un parafuoco di legno di faggio appositamente costruito¹⁰⁷.

¹⁰⁶ RCA, XI, p. 27.

¹⁰⁷ C. MINIERI RICCIO, *Saggio storico. Supplemento*, cit., p. 23 (1302); R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 398 (1322).

La tavola è ricoperta da tovaglie di qualità e manifattura diversa, più preziose quelle destinate all'uso regio con rifiniture e bordure in cotone di tinte differenti, all'uso parigino, *ad manus embolia*, o in seta bianca e sottile, listate d'oro, mentre quelle per il *tinello* sono in cotone più grossolano, di provenienza dall'area lombarda. Per pulirsi le mani dopo aver preso il cibo e asciugarle dopo averle lavate in bacinelle d'argento con acqua profumata contenuta in piccoli bricchi dello stesso materiale, sono portati ai commensali su particolari vassoi (*mala*) a due manici, i tovaglioli di diversa misura e manifattura e gli asciugamani: essi erano usati in grandi quantità se nel 1281 si acquistano quaranta asciugamani per le mani e venti decine di tovaglioli per la mensa regia e nel corredo personale di Eleonora, figlia di Carlo II, sono previsti dodici tovaglioli "parigini", ventiquattro asciugamani e dodici tovaglioli grandi di fattura lombarda¹⁰⁸.

Le tavole sono apparecchiate con pochi oggetti, la consuetudine di servire una minestra o del brodo impone, l'uso di un cucchiaino e una scodella riempita in cucina e servita a ciascun commensale¹⁰⁹, esse in genere sono in argento per la mensa del re, in stagno, ma più spesso in legno per tutti gli altri¹¹⁰; taglieri disposti tra due commensali sono usati per disporre le carni, come è illustrato nelle miniature del periodo¹¹¹. I bicchieri, di solito in argento, sono riservati per uso personale, possono essere boccaletti *ad aquam* finemente smaltati, avere forma di tazza profonda (nappo) con o senza piede talvolta con il coperchio, oppure di coppa come quella abitualmente usata dalla regina Maria, ma anche più semplici piccoli boccali *ultramarini*¹¹².

¹⁰⁸ G. DE BLASII, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., pp. 105, 114; RCA, XXI, p. 220 (1278) e XXIV, p. 189; G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, cit., p. 263 (1305); p. 302, n. 1 (1328).

¹⁰⁹ Si faceva certamente uso di una ceramica da tavola come quella trovata a Lagopesole, cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 56-58.

¹¹⁰ Una minestra di erbe odorifere è suddivisa nelle scodelle e spolverata con spezie (*super scutellas pone species et da comedere*), cfr. L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina*, cit., p. 114. Nel 1285 si provvede a un acquisto di duemila scodelle di legno *pro usu hospicii nostri*, RCA, XXVII, p. 504. In genere negli elenchi di suppellettili il numero dei cucchiaini d'argento è piuttosto alto; nel 1281 se ne contano novantasette depositati nella Camera regia, C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice*, cit., p. 190.

¹¹¹ In una miniatura del *Roman de la Charrette*, 1290, una tavola è apparecchiata con taglieri e bicchieri a calice, cfr. A.P. SAGGESE, *I romanzi cavallereschi miniati a Napoli*, Napoli, 1979, tav. XXII, anche se non sono menzionati nella documentazione scritta.

¹¹² Un boccale siffatto è citato in un lascito di Ruggiero Sclavo, procuratore di Principato, RCA, XLIII, p. 122 (1271).

I coltelli disposti sulla tavola erano in numero inferiore ai commensali, Eleonora ne porta in dote due per la sua mensa, quanti ne conserva la regina Maria, *pro tabula*; talvolta si fa uso di quelli personali, spesso racchiusi in un fodero, talvolta d'argento dorato e dotati di manici d'ebano come quei quattro con guarnizioni in argento smaltato *pro tabula nostra necessarios* o in cristallo. Ancor più ridotto il numero delle forchette, nel 1281 due sono custodite nel Tesoro regio, la regina Maria ne possedeva altrettante chiuse in una custodia, anche se nel ricettario meridionale ne è consigliato l'uso per prendere le lasagne e altri tipi di pasta¹¹³.

Vi sono poi, diversi recipienti adibiti a un uso specifico, dalle coppette col coperchio, talvolta traforato per miscelare le salse direttamente a tavola (*facere salsamentum*), alle salsiere¹¹⁴, a una *lactifrex* per i caciocavalli, mentre la saliera è riservata alle personalità più importanti, i sovrani ne hanno una per ciascuno a loro uso esclusivo, in argento lavorato, alcune sono di dimensioni più grandi, finemente ornate con smalti, perle e diaspro, altre con il coperchio e un piccolo cucchiaino in argento. Infine, per offrire i confetti speziati a fine pasto, sono usati dei recipienti a forma di vasetto d'argento o piattelli con il piede *ad drangeam*. Non manca qualche oggetto in materiale fragile come un fiasco e una coppetta in cristallo con il piede d'argento, una scodella di manifattura saracena¹¹⁵ e un piccolo boccale in vetro, con ornamenti in porcellana, lo stesso materiale con cui sono fatte due scodelle, oggetti appartenuti alla regina Maria; anche se suppellettili da tavola in vetro facevano parte dei servizi di mensa¹¹⁶.

¹¹³ A Enrico di Molfitta erano appartenuti due coltelli da tavola di tal fatta, RCA, XLIV, 1, p. 344 (1271); G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, cit., pp. 302, n. 1 e 256, due coltelli grandi con fodero con manici d'ebano, quattro, forniti di fodero erano tra gli oggetti depositati nella Camera regia alla morte di Leonardo, cancelliere d'Acacia, nel 1281. La consuetudine di citare le forchette in inventari *post mortem* è presente anche altrove, cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti*, cit., p. 20.

¹¹⁴ Negli scavi del castello di Lagopesole sono state rinvenute numerose salsiere in ceramica, cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 60-64 e 85-122.

¹¹⁵ Le suppellettili più preziose per apparecchiare la tavola sono conservate nel Tesoro regio a Castel dell'Ovo; annualmente ne era preparato un elenco che, insieme con le disposizioni testamentarie della regina Maria e l'elenco dotale di Eleonora, figlia di Carlo II, forniscono la maggior parte delle indicazioni per tentare una ricostruzione del loro utilizzo. Cfr. G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, cit., p. 263 (1305); G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., pp. 103-114 (1326); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., x (1885), pp. 428-429 (1281) e xi (1886), pp. 20 (1311), 187, 190 (1316), 593 (1334).

¹¹⁶ Bottiglie e bicchieri in vetro sono emersi dagli scavi in Basilicata, cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 65-69 e 123-143.

Altri oggetti puramente ornamentali ma altrettanto preziosi sono posti sulla tavola a simboleggiare la sovranità, uno in particolare di derivazione francese, è costituito dalla riproduzione di una galea di grandezza e materiale diverso, generalmente in argento finemente lavorato, con parti in oro o in argento dorato con lo stemma regio in smalto¹¹⁷. Un oggetto spesso presente sulla mensa del re è un alberello d'argento o di corallo con quattro o sette lingue di serpente racchiuse nel cristallo, la cui funzione è quella di segnalare la presenza di veleno nelle pietanze. In una miniatura del codice *Roman du roi Meliadus*, produzione napoletana della metà del secolo XIV, su una tavola imbandita è presente tanto una nave montata su ruote, che sembra avere funzioni di saliera, quanto un alberello con tre lingue in punta ai rami¹¹⁸.

Nelle occasioni più importanti alle pareti della sala da pranzo sono appesi arazzi preziosissimi, come quelli raffiguranti la storia della regina di Saba, appartenuti a Giovanna II e ancora usati nel convito di capodanno del 1458 nella sala del trionfo in Castelcapuano¹¹⁹.

Inoltre su un lato della sala dove si svolge il banchetto è allestita una sorta di esposizione degli oggetti più preziosi in oro o argento dorato¹²⁰, con smalti raffiguranti lo stemma dei sovrani, bacili d'argento, orciuoli, coppette e tazze, vasi con o senza coperchio, guarniti con pietre semipreziose. Non mancano quelli dall'aspetto bizzarro, bicchieri ricavati da una noce di cocco (detta d'India) col piede in argento o in legno venato¹²¹, messi *ad faciendam credenciam*, per essere ammirati dai commensali, piuttosto che per il servizio a tavola.

¹¹⁷ Eleonora ne possiede una, un'altra, con le armi sovrane smaltate, è depositata nella Camera regia. Anche quella della regina Maria in argento dorato porta lo stemma dei sovrani d'Ungheria. Nel 1309 Roberto provvede a riscattare *navim unam* che il padre, Carlo II, aveva dato in pegno a un mercante per quarantasette once e ventotto tari, cfr. R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, cit., I, p. 639. Per l'uso generalizzato di quest'oggetto e dell'alberello antiveleno cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti*, cit., pp. 21-25 e J.L. FLANDRIN, C. LAMBERT, *I fasti dei banchetti medievali*, Bologna, 1999, pp. 44-46.

¹¹⁸ P. SAGGESE, *I romanzi cavallereschi miniati a Napoli*, cit., tav. LI.

¹¹⁹ B. CROCE, *Storie e leggende napoletane*, cit., pp. 110-111.

¹²⁰ La lega con cui sono realizzati gli oggetti è costituita dal 20% di oro, 30% d'argento e 50% di rame, cfr. N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., p. 187 (1316).

¹²¹ *Documents en français des archives angevines de Naples (Règne de Charles I^{er})*, cit., p. 127 (1280).

La mensa del re riluce dunque, di oggetti impreziositi con perle e pietre dure la cui manifattura è spesso francese¹²², anche se i principali fornitori di vasellame sono i fiorentini che contribuiscono a soddisfare il gusto e il lusso degli apparati di corte.

Quanto di tutto il vasellame è veramente utilizzato non è possibile sapere, certo è che in più d'una occasione i sovrani angioini consegnano gli oggetti più preziosi quale pegno per i numerosi prestiti che periodicamente sono costretti a fare, bicchieri e cucchiari d'oro, grandi recipienti e scodelle d'argento, talvolta anche in quantità considerevoli, sono ceduti a mercanti romani e fiorentini; la regina Sancia, nel 1338, dà in pegno la maggior parte del vasellame conservato nel Tesoro regio, su richiesta del marito, re Roberto, per certi negozi relativi all'armata marina *contra hostes nostros siculos*¹²³; in qualche occasione la restituzione del prestito avviene in breve tempo, in talaltra passano degli anni prima che i pegni tornino nelle mani del sovrano¹²⁴.

I commensali del re

Un rigido cerimoniale stabilisce che per il re sia apparecchiato in una delle sale della dimora regia dove di solito prende i pasti ad una tavola separata, solo o insieme con persone di rango; *dato l'acqua alle mani e andati a tavola, lo re alla sua mensa e li altri baroni posti a sedere...* così Giovanni Sercambi sintetizza il momento in cui si prende posto alla mensa di Roberto¹²⁵. Gli ospiti del re sono, di volta in volta, funzionari, esponenti delle famiglie aristocratiche di Napoli, ambasciatori, vescovi, prelati¹²⁶ o membri della sua famiglia che, talvolta, si trattengono per alcuni giorni.

¹²² Nel 1292 alcuni vasi in argento per la cucina sono commissionati all'orefice Stefano di Parigi e fabbricati ad Aix in Provenza, cfr. RCA, XXIX, p. 36.

¹²³ RCA, XLIV, p. 346 (1271); XXVII, 202 (1283); G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII^e & au XIV^e siècle*, Paris, 1903, pp. 364-372 (1326), 390 (1336); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., p. 588.

¹²⁴ Gli oggetti consegnati al mercante Silvestre Mainetti nel 1320 sono riscattati solo nel 1324, G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII^e & au XIV^e siècle*, cit., p. 391.

¹²⁵ La novella si riferisce all'invito che re Roberto aveva fatto a Dante per conoscerlo, cfr. G. SERCAMBI, *Il Novelliere*, a cura di L. Rossi, 3 voll., Roma, 1974, II, pp. 62-63.

¹²⁶ Il 23 maggio 1302 il re pranza con Carlo di Lagonessa, siniscalco, con il signore di Castellone forse Adinolfo di Aquino e parecchi altri. Il 12 agosto 1302 è stato offerto un pranzo agli ambasciatori tartari e armeni inviati dal re di Persia. In occasione della consacrazione di

In genere il numero dei commensali non è molto alto, se si tiene conto che il corredo da tavola portato in dote da Eleonora comprende ventiquattro scodelle grandi per la minestra, altrettanti bicchieri e cucchiari d'argento ma solo quattro coltelli.

In funzione dei partecipanti il convito acquista una valenza diversa, da quello in cui è necessario mostrare la capacità di ospitalità verso ospiti importanti, a quello dove il piacere di gustare delle buone pietanze è sottolineato da un'atmosfera più familiare, fino ai banchetti di nozze dove è primaria la necessità di mettere in evidenza tutta la munificenza del sovrano¹²⁷.

Le accurate annotazioni del *Libro di spese* di Carlo II¹²⁸ consentono non solo di conoscere i giorni in cui si è tenuto un convito e il nome dei partecipanti ma anche di seguire il sovrano nei suoi spostamenti da una residenza all'altra in località diverse; incontrarsi intorno a una tavola imbandita, dove egli può dimostrare la sua prodigalità, fa del banchetto il luogo ideale per prendere accordi e consolidare trattative diplomatiche. Difatti tra il 1301 e il 1302 uno degli invitati più assidui è Carlo di Valois, fratello del re di Francia, mediatore per conto del papa, negli accordi con Federico d'Aragona per metter fine alla guerra del Vespro. Già nei primi giorni del settembre 1301 ad Anagni, egli è stato ospite del re che in due occasioni, a dicembre e a gennaio, riceve a pranzo il legato pontificio; gli incontri s'intensificano dalla fine di febbraio dell'anno successivo a Roma e ancora a Scafati nel successivo mese di marzo, per terminare a novembre quando, a missione compiuta, egli nel rientrare in Francia, si ferma per qualche giorno con la moglie Caterina di Courtenay presso la corte a Napoli¹²⁹.

Giovanni Brico a vescovo di Pozzuoli, il 13 aprile 1302, pranzano con il re l'arcivescovo di Napoli, il cancelliere e molti altri. Il 29 settembre 1302 il vescovo Troiano, dopo aver celebrato messa nella cappella regia, resta a pranzo con altri prelati con il re; mentre per l'Assunzione oltre ai numerosi prelati presenti alla messa è invitato anche il fratello del re, Raimondo Berengario, e in occasione della festività di san Ludovico la tavola è imbandita per i prelati e parecchi altri magnati e religiosi, G. M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 223-224; 228-229.

¹²⁷ Durante il regno di Alfonso d'Aragona, Giovanni Pontano, nel trattato *De Conviventia*, metterà per iscritto queste regole dell'ospitalità e della socialità, ispirandosi a una consuetudine ben radicata alla corte angioina, cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti*, cit., pp. 93-96.

¹²⁸ La trascrizione del Fusco riguarda il periodo dal settembre 1302 all'agosto 1303.

¹²⁹ Il 3 settembre 1301 Carlo di Valois ha l'incarico da Bonifacio VIII di pacificare gli stati italiani. Il giorno prima è a pranzo con il sovrano ad Anagni, dal 19 febbraio all'8 marzo si susseguono, a Roma, gli incontri a tavola tra i due. Il 12 e il 13 marzo, Carlo, in partenza per la Sicilia, è ospite del sovrano a Scafati; infine dal 31 ottobre al 7 novembre egli è benignamente accolto a corte, prima del suo rientro in Francia, *ivi*, pp. 119, 222, 223, 225. Cfr. C. DE FREDE, *Da Carlo I d'Angiò a Giovanna I 1263-1382*, cit., pp. 93-95.

In genere sembra che in quegli stessi anni i più frequenti siano i pranzi “di lavoro” riservati solo agli uomini, diversi cavalieri vi partecipano oltre ai figli Raimondo, Berengario e Filippo, principe di Taranto, per discutere di questioni di politica¹³⁰. Ma non mancano altre occasioni per dimostrare la generosità regia nei confronti dei funzionari di corte; si tengono banchetti per festeggiare eventi speciali, come l’investitura a cavaliere o le nozze di qualche familiare.

La regina Maria è molto spesso presente negli incontri più strettamente familiari con i figli e nipoti o con la principessa Margherita, regina d’Ungheria, matrigna del marito e i suoi figli¹³¹.

Da qualche testimonianza si può intuire che nei conviti organizzati in occasione di eventi speciali in cui partecipano una moltitudine di uomini e donne, si imbandiscano tavole separate, presiedute da ciascun sovrano, difatti Roberto d’Angiò, in occasione di una cerimonia di addobbamento nel 1310, di passaggio da Lucca «magnum convivium fecit, invitatis dictis militibus et duabus millibus personarum; ac ducentae Domine comederunt cum Regina, et ambo cum corona in capite»¹³².

Nei mesi estivi le tavole possono essere imbandite all’aperto, a giugno è stata scelta l’area campestre di Piedigrotta, dove il sovrano cena con le figlie, una compagnia di cavalieri e altre persone; altre volte si preferisce uno spazio circoscritto, ma non per questo meno ameno, come l’orto del monastero di S. Maria a cappella, o il giardino di Castelcapuano¹³³. Una consuetudine dell’aristocrazia napoletana è banchettare in riva al mare, per trovar refrigerio dalla calura estiva. Giovanni Boccaccio nell’*Elegia di madonna Fiammetta* si sofferma a

¹³⁰ Durante il soggiorno romano nel febbraio 1302, il re ospita molto spesso a pranzo diversi cavalieri insieme con Giovanni d’Aricurt (il 13), Francesco Cardinale e Marchione (il 15), il 18 sono presenti alla mensa regia con il principe Raimondo Berengario, i conti Auserre Brenne e Roberto de Dretis, il 6 dicembre è la volta del duca e della sua gente, insieme con certi prelati e il conte *Antisodoriense*, ambasciatore di Federico, che si siedono a pranzo con Carlo II; invitato di nuovo con gli ambasciatori del papa, il principe, Raimondo Berengario e parecchi altri il 23 dicembre, G.M. Fusco, *Dell’argento imbusto*, cit., pp. 222, 225.

¹³¹ Il 31 maggio 1302, giorno dell’Ascensione, si festeggia l’investitura di cavaliere di Pietro Dentice. Banchetti matrimoniali sono allestiti domenica 5 novembre 1301; in questa occasione si celebrano le nozze tra la sorella di Bartolomeo Caracciolo, gran ciambellano, e Giovanni figlio di Stendardo; l’8 luglio si celebra il matrimonio di Adinetto di Chianazzo e domenica 11 novembre quello tra Siffridina, la figlia di Ruggiero di Lauria, e Ruggiero di Sanseverino; *ivi*, pp. 220, 223, 224, 225, 228.

¹³² Cit. in G. VITALE, *Elite burocratica e famiglia. Dinamiche nobiliari e processi di costruzione statale nella Napoli angioino-aragonese*, Napoli, 2003, p. 195.

¹³³ C. MINIERI RICCIO, *Notizie*, cit., pp. 63, 111 (1303).

descrivere l'atmosfera spensierata che «sotto gli altissimi scogli sopra il mare estendentisi e facienti ombra graziosissima, sulle arene poste le mense con compagnia di donne e di giovani grandissima mangiavamo», quando non si preferisce raggiungere «sopra velocissima barca, armata di molti remi, solcando le marine onde, cantando e suonando, li remoti scogli...» dove, trovata una zona ombreggiata, «le mense candidissime poste e di cari ornamenti sì belle, che solo il riguardarle aveva forza di risvegliare l'appetito...»¹³⁴. Anche Carlo II ama cenare sull'isola di S. Vincenzo, di fronte al porto dove, in una calda sera di luglio, si provvede a trasportare con una barca tutto il necessario per approntare il convito.

Il re è accudito durante il pranzo da alcune persone di rango con compiti specifici, il vino è servito dal sovrintendente dei coppieri (*versator regi*) mentre il maestro panettiere presta il servizio *de scutella* tutti i giorni, tranne che nelle principali feste liturgiche (Ognissanti, Natale, Pasqua, Pentecoste e Assunzione) e nelle occasioni solenni quando il sovrano indossa gli *indumenta regalia* e la corona, allora è il siniscalco a essere investito di questo compito¹³⁵.

Quest'ultimo e i suoi più stretti collaboratori insieme con i *familiars* pranzano di solito *in curia*; uno scutifero provvede alla sua persona e un altro è destinato al servizio degli altri commensali; mentre i dipendenti di rango inferiore, sempre piuttosto numerosi, mangiano nel *tinellum*, allestito con panche e tavole doppie¹³⁶, dove alcuni paggi servono pietanze di qualità inferiore, vino di minor pregio allungato con l'acqua e pane grosso in gran quantità.

Incerto è il numero complessivo dei residenti a corte e degli ospiti, ed è impossibile fare stime di quanti vi prendono i pasti stabilmente, forse un numero variabile tra alcune decine e il centinaio¹³⁷, senza contare il personale di servizio, servitori e dipendenti stabili o avventizi. Qualche indicazione molto approssimativa può esser fornita

¹³⁴ G. BOCCACCIO, *Elegia di madonna Fiammetta*, Milano, 1999, pp. 97, 109-110.

¹³⁵ C. MINIERI RICCIO, *Itinerario di Carlo I*, cit., p. 13 (1272); RCA, xxxi, pp. 170-175, 178.

¹³⁶ R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 398. Nel 22 settembre 1303 è stabilito che, per mandato del re, mangiano *in tinello* i garzoni dei palafrenieri e altri dipendenti.

¹³⁷ Alla tavola di Federico II sedeva abitualmente una media di diciotto persone e quella del seguito era di centosessantadue, cfr. *Ordinacio expensarum*, cit., f. 181r. In occasione della spedizione in Sicilia nel 1283, Carlo II richiese l'acquisto di 20.000 scodelle per la tavola dei cortigiani, C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra*, cit., p. 280.

dalle persone che accompagnano il sovrano nei suoi spostamenti. Roberto, diretto con la moglie Sancia in Provenza per incontrare il papa, parte il 18 giugno 1313, con un seguito formato dal siniscalco e ventinove cavalieri, nove medici, tre chirurghi, dodici ciambellani, dieci cappellani e nove chierici, otto scudieri e uno per la moglie, due giureconsulti, due capitani dei cavalli, due connestabili ventisette ostiari, settantotto scudieri e ventuno scudieri del corpo, cinque cavalieri, il fratello Giovanni duca di Gravina, Diego de Larat conte di Caserta, il gran camerario, senza contare la guardia armata costituita da duecentosettanta balestrieri e ottocento fanti con i loro capitani e un gran numero di servi e dipendenti di camera, dai due barbieri per il re e uno per il *tinellum*, al custode della coppa del re e quello della coppa della regina, dal macellaio, al panettiere, e poi carrettieri, lavandai e mezzi valletti, trombettieri e sonatori di nacchere¹³⁸.

È difatti, consuetudine che i convitati siano allietati tra una portata e l'altra, da spettacoli di canto e musica¹³⁹, istrioni, giocolieri, musici, sono spesso presenti nei banchetti, Carlo I fa venire a corte un francese, Rainaldo di Parigi come giocoliere e istrione, mentre Roberto dispone di Pietro di Firenze. Questa figura col passare degli anni resta una presenza costante, specie nei conviti ufficiali. Alle nozze di Andrea e Giovanna I gli istrioni del re d'Ungheria Vincenzo di Barletta, Giovanni di Ravenna e Buonaiuto di Siena, sono compensati con tre coppe d'argento, la consuetudine della regina con questi attori fa sì che qualche anno dopo concede ai fratelli Bernardo e Ganselmo di Montepensolano il privilegio di suoi familiari.

A partire dalla prima metà del '300 sempre più numerosi sono i suonatori di nacchere che dovevano accompagnare i gruppi danzanti, ciascun membro della famiglia reale ne ha perlomeno uno al suo servizio le cui spese sono regolarmente registrate sui libri di conto. Il figlio di Carlo II, Raimondo Berengario, principe di Taranto, fa acquistare un paio di nacchere per un certo Leone, Giovanna I assegna a Goffredo di Melfi *naccarario* e a sua moglie Altissima uno stipendio di sei grani al giorno, mentre due suonatori di ciaramelle e uno di nacchere ricevono denaro per il proprio abbigliamento. Tra gli artisti chiamati a corte per divertire i commensali, c'è Antonella,

¹³⁸ ID., *Genealogia*, cit., pp. 470-472.

¹³⁹ Già alla corte di Federico II c'era la consuetudine di intrattenere gli ospiti con musici e giocolieri, cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 105-106.

una cantante che allietta i conviti di Ludovico e Giovanna II, ma non mancano i danzatori come certi marinai pugliesi che, per divertire Roberto, saltavano *ad modum Apulie* o gli equilibristi, Venturello Barcario di Positano riceve una somma annua di dodici once per la sua abilità a camminare con le mani e con i piedi su una fune *erectam non mediocriter super terram*¹⁴⁰.

L'incontro conviviale è dunque un momento fondamentale nella vita di corte, esso può rappresentare il luogo discreto per riunioni importanti riservate a pochi commensali, ma anche simboleggiare il benessere e la superiorità del sovrano, un esempio è la descrizione che Giovanni Boccaccio fa della grande festa offerta da Roberto, all'indomani della sua incoronazione in Castelnuovo, «alla quale i sommati del regno suo, d'ogni parte chiamati, vi vennero... Le poste mense, nulla altro aspettanti, si riempirono d'uomini e donne; e ciascuna tenne secondo il suo grado lo scanno. Gli argentei vasi dierono le copiose vivande, e il lavorato oro i graziosi vini concesse agli assetati; e le reali sale d'ogni parte di nobili giovani serventi alle mense presti si videro piene; e i molti e varii suoni fecero la rilucente aula fremire ispesse volte; e già niun'altra cosa che festa vi si vedea, quando il sommo prencipe, ornato di vestimenti reali, da' suoi nobili accompagnato, acciò che più lieti facesse i conviti, visitò con aspetto piacevole i convitati»¹⁴¹. Gli stessi cronisti tendono a porre l'accento più sull'apparato prezioso della tavola che sulle portate, il già citato Bindino da Travale, nel descrivere il pranzo che Ladislao offre all'ambasceria turca, accenna appena alle «bandigioni e 'l selvaggiume», ma si dilunga sui «vasi d'oro, pieni di vino», su «uno pezzo di drappo d'oro, lavorato chor una pietra preziosa, la chuale e' drappi affibbia-va a' loro chapi», insomma un «fornimento d'oro e d'ariento»¹⁴².

Ma oltre a rappresentare un solenne atto pubblico volto a offrire un'immagine di prodigalità, il banchetto può diventare anche uno strumento di comunicazione, una sorta di mezzo per acquisire consensi in periodi di crisi della monarchia, in occasione delle nozze tra

¹⁴⁰ RCA, VIII, p. 261 (1272); R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., pp. 255 (1304) e 272 (1345); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum*, cit., p. 416 (1327); S. DE BLASIS, *Racconti di storia napoletana*, Napoli, 1908, p. 213 (1342); ID., *Le dimore dei principi*, cit., p. 351, n. 3 (1343).

¹⁴¹ G. BOCCACCIO, *Commedia delle ninfe fiorentine*, in ID., *Opere minori in volgare*, a cura di M. Marti, Milano, 1971, iii, pp. 148-149.

¹⁴² BINDINO DA TRAVALE, *La cronaca (1315-1416)*, cit., p. 210.

Giovanna I e Andrea d'Ungheria, il convito è aperto a tutti coloro che vogliono parteciparvi senza distinzione di rango¹⁴³.

Naturalmente altra valenza acquista la tavola imbandita di tutti i giorni, cibi e bevande sono della migliore qualità, la loro preparazione accurata, ma senza eccedere, soprattutto senza quell'apparato di munificenza che doveva stupire chi non fa parte dell'*entourage* del sovrano. La presenza alla mensa del sovrano di esponenti della sua famiglia serve a stabilire un legame che va al di là della rigida etichetta di corte.

Anche i modelli alimentari subiscono un'evoluzione nel corso degli anni, a un gusto più simile ai costumi francesi di Carlo I va lentamente affiancandosi una tradizione più tipicamente meridionale, lasciando uno spazio più ampio ai prodotti locali, e finendo col preferire l'uso di spezie come lo zafferano di produzione meridionale o lo zucchero come dolcificante alimentare e la carne di vitello prodotta a Sorrento.

¹⁴³ S. DE BLASII, *Racconti di storia napoletana*, cit., p. 213.

