

Alla Corte Estense Con lo scalco Messer Cristoforo Di Messisbugo



Disegno di G. Cattabriga

Lo *Scalco*, il *Coppiere* e il *Trinciante* furono, intorno al Cinquecento e per tutto il secolo decimosesto, gli *ufficiali* più autorevoli di cui si valessero i principi per la cura della mensa (1). A quanto afferma Vincenzo Cervio, che sebbene di umile origine fu *Trinciante* del cardinale Farnese, — nè mancano altre autorevoli testimonianze — erano chiamate a questi uffici *persone molto nobili, fidate et domestiche*, e per quei tempi profumatamente pagate (2); lo stesso Vincenzo Cervio ricevette dal padrone suo denari, regali e una pensione di sessanta scudi insieme con un ufficio di *Cancellaria* che ne valeva almeno ottocento. Tuttavia verso la fine del secolo l'ufficio perdette d'importanza, e alla Corte di Roma, dove gli splendori del pontificato di Leone X erano da un pezzo tramontati, non si arrossiva di compensare un *Trinciante* con quindici o venti *giulii* (3) al mese, che si davano a un *famiglio di stalla* (4).

(1) VINCENZO CERVIO, *Il Trinciante...*, ampliato et ridotto a perfettione dal Cavalier Reale Fusoritto da Narni... con una bellissima Aggiunta fatta nuovamente dall'istesso Cavalier Resle. Con privilegio. In Venetia, appresso gli Heredi di Giovanni Varisco MDXCIII. Cfr.: « Havendo io promesso di voler ragionare sopra l'ufficio del Trinciante, ragionevole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo ufficio sia honorato fra tutti i Principi grandi. Dico adunque che tre sono li officij honorati, che sogliono dare li Prencipi grandi per la cura della bocca loro, cioè del Scalco, del Coppiere, et del Trinciante ».

(2) VINCENZO CERVIO, *Op. cit.*, c. 1 v.: « ...il Cardinale Hippolito de Medici ... in poco di tempo donò ad un suo Trinciante Portoghese più di mille ducati di entrata. Io non dirò di Jacomo Brusco sufficiente Trinciante, il quale hebbe d'entrata più di tre mila ducati, abenche questo servi a Papa Leone; il quale ogn'uno sa quanto donò largamente ad ogni sorte di virtuosi ».

(3) Da Giulio II prese nome la moneta detta *giulio*, la quale poi da Paolo III ebbe la denominazione di *paolo* e quindi promiscuamente quella di *giulio* o *paolo*. Durante il pontificato di Giulio II il *giulio*, che era moneta d'argento e portava sul recto l'iscrizione « Julius II Pont. Max. » e sul verso « Alma Roma », ebbe il valore di lire it. 0,80; verso la fine del secolo il valore scese a Lit. 0,68. — Cfr.: ANGELO MARTINI, *Manuale di metrologia*, Torino, 1882, p. 602 e p. 631.

(4) VINCENZO CERVIO, *Op. cit.*, c. 1 r.: « Et di qui viene che non si trova più gentilhuomo, che si degni di voler far questo officio tanto honorato; et non solo si smarriscono della poca provisione, ma della gran strettezza che hoggidi regna, da non poter sperare

Messer Cristoforo di Messisbugo, che fu *Scalco* alla Corte dei duchi di Ferrara, ci ha lasciato in una curiosa e interessantissima operetta (1) il ricordo di tredici desinari e cene date per la più parte a Ferrara negli anni dal 1529 al 1543, e di un *festino* offerto nel carnevale del 1548 al duca di Ferrara Ercole II dallo stesso Messer Cristoforo di Messisbugo in casa sua. Dettate le norme per l'*apparecchio* di banchetti o trattenimenti a principi o ad altri personaggi in città e in campagna, l'autore descrive con minuziosa cura i tredici desinari e cene, e il *festino*; chiude con trecentotrenta *compositioni* delle più importanti *vivande*. Non cerchiamo nell'opera lo sforzo del letterato poichè letterato il Messisbugo non è, egli è soltanto uno *Scalco*, il che vuol dire, per quel secolo raffinato ed elegantissimo, un artista appassionato, un poeta della mensa. Senza che egli ci ponga studio, noi sentiamo il tepore delle sale ben riscaldate nell'inverno dove le candide tovaglie e le cristallerie biancheggiano e scintillano sotto le luci di cento doppieri, e le figurazioni dei miti e delle divinità più care sorridono e trionfano; e vediamo in giardino folleggiare il sole tra i rami della frascata che ombreggiava le tavole, mentre dalla vicina opaca selvetta venivano le note dolcissime e lente della *capetara* e del *leuto*.

Le tavole erano diversamente imbandite secondo la diversa condizione dei convitati. La *prima tavola* o *tavola principale* era coperta con tre *mantili* posti l'uno

co l' tempo intrate ne altre remunerazioni conformi alla riputatione et honoranza di detto officio; et che sia il vero, io ne ho conosciuti al tempo mio infiniti sufficienti in questa professione (a quali non voglio dar nome, per non scoprire la miseria de' loro padroni) li quali hanno pure servito lungo tempo con molta fede, et pure tutto di si sono morti di fame ».

(1) *Banchetti, Compositioni di vivande, et Apparecchio generale*, di CRISTOFORO DI MESSISBUGO, allo Illustrissimo et Reverendissimo Signor il Signor Don Hippolito da Este, Cardinale di Ferrara. Con gratia et privilegio. In Ferrara per Giovanni De Bughat et Antonio Hucher Compagni. Nell'anno MDXLIX.

sull'altro (1); si disponevano sulla mensa coltelli, tondi, piatti, *piatelli* per arrosto, *piatelletti* per insalate e frutti, *scudelle*, *scudellini*, e per ciascun convitato fiori freschi o di seta e d'oro; saliere, candelieri, *bacini* e *bronzini* d'argento, *salini*, stecchi ricamati e profumati per denti; coppe, bicchieri e salviette a più modi, et con diverse foggie di piegature divinamente fatte (2); la cristalleria era bene spesso delle più fini e a preferenza di Venezia (3).

Trionfavano sulla mensa artistiche figure di zucchero mutate ad ogni cambiar di *mantile*, *dorate* et *dipinte* colle *carnagioni* che *parevano vive*; nella *Cena di carne*, et *pesce* offerta da Don Ercole duca di Chartres al padre Alfonso I d'Este la domenica del 24 gennaio 1529, all'aprir delle mense la *prima tavola* era adorna di venticinque grandi figure rappresentanti le *forze* d'Ercole quando vinse il Leone; e queste, mutato il primo *mantile*, furono sostituite da altre venticinque che rappresentavano le *forze* d'Ercole quando vinse l'Ira, e al cambiar del secondo *mantile* da altre venticinque delle quali venti rappresentavano le *forze* d'Ercole quando vinse il Tauro (4).

Secondo la stagione si pranzava nelle sale chiuse o in giardino; nel primo caso le sale erano adorne di



Lo scalco messer Cristoforo di Messisbugo

ricche e grandi cortine ricamate con le armi dei convitati, illuminate o da candelieri d'argento posti sulle tavole o da doppiieri pendenti dal soffitto (5); in giardino veniva sospesa sulle mense una bellissima *frascata* con festoni e varie armi (6).

In attesa della prima *vivanda* i commensali, data l'*acqua odorifera* alle mani, assaggiavano quello che noi oggi diciamo antipasto, già posto sulle mense: marzapani biscottati, *cavi di latte* (7), insalata d'erbe, di cedri, di asparagi, di acciughe, *pastelli* ripieni di polpette di storioni, ravanelli grossi lavorati d'intaglio con diverse figure, fette di prosciutto, fette di lingue di manzo salate, capponi lessi freddi; e per ciascun convitato della *prima tavola* un pane ritorto di latte e zucchero e un biscottello, oppure

o sei *pani boffetti*, o *michini*, o *crescentine* di burro, e *pan da famiglia* per le altre tavole. Erano poi servite le *vivande* che potrebbero oggi costituire ciascuna un pranzo ricco e abbondante (8). Una sola *vivanda*, ad esempio, in una cena di magro poteva comprendere: *pastelli* grandi di trote, ova sode spaccate e ripiene con salsa francese sopra, latte di storioni, milze di luccio, pesce fritto con aranci cannella e zucchero sopra, storione lessato con agliata, orate fritte, minestra bianca d'amido detta *diamante*, pizze sfogliate



(1) E da presumere che tra un *mantile* e l'altro fosse una tovaglia di cuoio, come ci avverte il Cavaliere Reale Fusoritto da Narni: «Era la prima tavola apparecchiata con quattro tovaglie sottilmente lavorate, et sotto ciascheduna tovaglia vi era il suo corame, acciò non s'imbrattassero le tovaglie...». Aggiunta fatta al *Trincianie* del CERVIO. In *Venetia*, appresso gli Heredi di Giovanni Varisco, MDXCIII, c. 48 r.

(2) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 8 n.n.r. — Il piegare e l'accocciar le salviette era assunto a vera opera d'arte; nel banchetto dato in Roma nel palazzo Capranica dall'ambasciatore di Portogallo a venti cardinali e a due ambasciatori, cioè quello dell'Imperatore et de Venetia, figurava sulla tavola principale... un bellissimo apparecchio di salviette piegate in diversi modi, con un castello in mezzo della tavola fatto di salviette con un stendardo [nel] mezzo del Castello con l'arme del Re della Spagna, incorporata quella del regno di Portogallo, et uno sù la porta del Castello, che porgeva le chiavi ad un gran Capitano, che era a cavallo, con molte altre fantasie bellissime. — FUSORITTO DA NARNI, *Op. cit.*, c. 56 v.

(3) Per adornare la mensa e le credenze in occasione delle nozze del principe Vincenzo, poi duca di Mantova e Monferrato, nel maggio del 1581, furono saccheggiate, fuor di metafora, tutte le botteghe di Murano poichè tutte le Signore Convitate — in numero di cento — dopo che havevano bevuto rompevano il bicchiere, che tenevano in mano per segno di grande allegrezza... — FUSORITTO DA NARNI, *Op. cit.*, c. 47 v.

(4) Al ricordato banchetto per le nozze del principe di Mantova torreggiavano sulla *prima tavola* tre statue grandi di pasta di marzapane di altezza di quattro palmi l'una, et una era il Cavallo di Campidoglio del naturale, l'altra un *Hercule* co' l' *leone*, et l'altra un *Alicorno* con 'l *corneo* in bocca al *Drago*. — FUSORITTO DA NARNI, *Op. cit.*, c. 48 r.

(5) Nella *Cena di carne*, et *pesce* data in Ferrara nella sala grande di Corte da Don Ercole d'Este duca di Chartres al padre Alfonso I il 24 gennaio del 1529, si apparecchiò la tavola... la quale fu di brazza 55 di lunghezza, sopra la quale dopo furono posti tre *Mantili* l'uno sopra l'altro, et per non l'impedire di *Candelieri* d'argento, si accomodarono molti *dupieri* di cera bianca intorno ad essa attaccati con filo di ferro al solaro, i quali giunsero al numero di 48, di libbre 4 l'uno. — CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 4 v.

(6) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 8 n.n.r.

(7) Dalle ricette del Messisbugo: «*Cavi di latte*. - Piglierai il latte buono secondo la quantitate che vorai, e pesi uno di latte, ne farai otto, o dieci, e lo porrai in una caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre, sino a tanto che levari il boglio, e poi haverai in ordine catinelle piccioli, e li porrai dentro detto latte, e lo lascerai raffreddare, e come sera freddo, fara una tellarina, la quale sera il cavo di latte, la quale levari disopra via, e la andarai ponendo in piatelletti bianchi, e poi ritornerai il latte al fuoco, e farai il simile così tre volte, perchè poi ne uscirà più cosa alcuna, e se una tellarina non basta nel piatello, ponigliene due, o tre, secondo che bisogna. E quando li manderai in tavola, li porrai sopra zucchero; e nota che il latte, non vuole essere di vaccha che siano fresche di latte, perchè nasce male, e non vuole essere ancho spumato il latte». — *Op. cit.*, c. 69 r.

(8) Alla *Cena di pesce* fatta in Belfiore da Messer Cristoforo di Messisbugo per ordine di Don Ippolito Estense arcivescovo di Milano, il 20 maggio del 1529 di sabbato, furono servite nove *vivande* fino al cambio del primo *mantile*; levato questo e mutate salviette e coltelli, ne furono servite otto; tolto il secondo *mantile* e relative salviette e coltelli, data *acqua odorifera* alle mani, furono portate le *confettioni*. — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 1, e segg.

catellane, pesci piccoli di Po fritti. E una sola vivanda di grasso: *tomaselle* (1), polpette, paglie accompagnate, pernici arrosto con aranci zucchero e cannella sopra, anitre domestiche *appastate* coperte di tortelletti, cervo in brodo nero con mandorle tagliate minute sopra, *pastelli di pome guaste*, tortelli *bruschi* di fegatini e latticini di vitello, piccioni casalinghi *in baffetta* (2), *gelatia torbida con polpe di capponi sotto*. Notiamo in tutti i cibi una profusione di *droghe* e di erbe aromatiche: *canella, garofani, seneva, pevere, pepelongo, gengevoro, noce moscata, finocchio fresco, prasmeli, basalico, menta, serpillio, salvia, lauro*; e a sostituire il pomodoro, che ora trionfa nel condimento di tanta parte delle nostre vivande e delle nostre minestre ma che in quel secolo

non ancora ci era venuto d'oltre oceano, era usato a preferenza lo *saffrano* (3).

Le *confettioni* chiudevano il pranzo laborioso con cedro e scorze di aranci e di limoni *conditi, zuccato, lattuga, cocomeri, mandorle* e altri frutti simili *conditi, codogni in quarto, gelatia, coppette, torrioni, tregea* -li cannella, pignoli, pistacchi, semi di meloni, *anesi* e *confetti bianchi*. Alla varietà dei cibi corrispondeva la varietà dei vini che andavano dalla Malvasia alla Vernaccia, dal Greco di Somma al Trebbiano. Ma ai commensali era lasciata piena libertà di scelta; si dava a ciascuno quanto e come desiderava, sia che volesse vin bianco o nero o dolce o brusco, con acqua o senza.

Con gentile prodigalità il principe si studiava in tutti i modi di congedare i commensali appagati pienamente. Così alla *Cena di pesce* del 20 maggio 1529 in Belfiore fu portata una *Navicella d'Argento carica di Collanine, Manigli, Abigliamenti d'orecchie, Annelletti, Guanti profumati, Bussoli di compositioni, et altre gintilezze* (2); e alla *Cena di carne, et pesce* del 24 gennaio dello stesso anno in Ferrara, fu portato in *Tavola uno Pastello grande, buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di tutti i Commensali, in bolettino, e poscia furono portate per i beneficiati Collanine, Manilli, habigliamenti da orecchie fornimenti da berette, et una collana di scudi 50*

(1) « *Tomaselle grasse* - Piglia figato di porco, o di polli, e ad uno bisogno di vitello, o agnello, o capreto, et fallo allestare, tanto che a pena insanguini, e ponilo ammoglio in acqua fresca, e come freddo grattalo leggermente tanto che ne habbi oncie sei, e mettili insieme oncie otto d'uva passa, e oncie otto di zucchero, e oncie sei di morolla di vitello, o di bue, e non potendo haver morolla, oncie sei, di grasso collato di vitello, o capponi, o capreti, serano bastevoli. Poi piglia otto torli d'uova, e oncie due di canella pesta fina, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, e un poco di zaffrano, cioè mezzo ottavo, e incorpora ogni cosa insieme a guisa di frittelle, e involgile in rete di porco, o di vitello sicche siano bene aserrate, e informale, e lasciale stare così per spazio di due giorni, et dopoi frigele in buono grasso quando ti pare ». — CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 54 r.

(2) « *Capponi, pollastri, pizoni e altri uccelli in baffetta*... - Piglia un vaso, e ponili gli uccelli aperti per la schiena, con finocchio, e poco sale. L'uno sopra l'altro, e va facendo i suoli nel detto vaso, con poco poco (sic) pevere pistazzato, e poneli tanto aceto che stian sotto, e lasciali così per vint'hore, poi pigliati, e lavali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinati e frigeli in dileguito, e come sono imbanditi ponli sopra limon tagliato ». — CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 57 r.

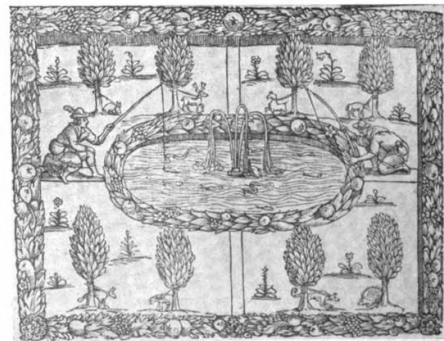
(3) Curiosa un'operetta di anonimo che pomposamente s'intitola: « *Libro de Abaco che insegna a fare ogni ragione mercantile, & pertegare le terre con l'arte della Geometria, & altre nobilissime ragioni straordinarie, con la tariffa come rispondono gli pesi, & monete de molte terre del mondo con la incelta città di Venezia*. El qual libro si chiama *Thesoro universale* ». In Milano, per Valerio Meda, MDLXXXVI; la quale si propone di *amaestrare quelli che non sanno. A saper comprare con lo saper conoscere la bontà de le... mercantie*. Per restare nel campo che già interessava lo Scalco Messisbugo, l'anonimo asserisce che: « *Le noce moscade voleno esser grosse e salde, & la pelle polita, & più del quarto crespa, & non volle essere acerba. La canella vuole haver il color rosso, & esser sottile, & canellata, & vuol esser forte & dolce, cioè mordente in bocca. Li garofoli voleno esser dentro negri & rossetti, & che tirano più al negro che al rosso. Li capelletti di garofoli voleno esser grossetti. Li fusti voleno esser tutti & netti di boccoli. Lo zaffarano vol esser novello, & netto di feminella & aciuo s.* — c. 74 e seg.

(2) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 4 v.

Un conuito ai tempi del Messisbugo



Un « trionfo » da tavola



le quali cose tutte furono estimate di precio di scudi 250 d'oro et così sua Eccellentia le posse alla Ventura (!.)

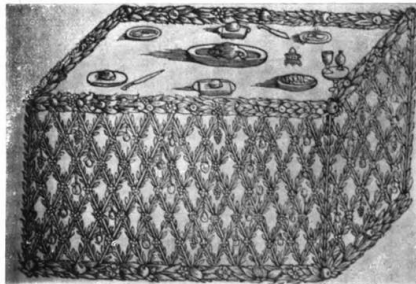
La complicata preparazione dei desinari, la copia delle vivande e il numero molte volte considerevole dei convitati richiedevano un vero esercito di *offitiali*, come chiama il diligentissimo Messisbugo i soprastanti le mense e le cucine (?). E se consideriamo che ai piaceri

(1) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 7 v.

(2) Un *siniscalco generale* e due aiutanti che a' suoi ordini facciano imbandire, mettere in tavola, levare le mense; questi assistiti alla lor volta da *spendatori*. Un *offitiale* che vigili le credenze e vi faccia porre salse, paste, cibi freddi secondo la lista del banchetto; un *secalco*, un *credenziere*, un *imbanditore* con due aiutanti per i commensali fuori della prima tavola; un *siniscalco* al tinello con *credenziere*, *imbanditore*, *panatiero*, *canevaro* e aiutanti. *Credeuzieri* e *bottiglieri* alla prima tavola con *famigli* che portino o levino vini, acque, piatti vuoti ed altro: un *offitiale* il quale da due o tre uomini faccia porre e levare le tavole, inalfiare, spazzare il pavimento e profumarlo; due *dispensieri*, due sorveglianti ai piatti; e con questi un numero considerevole di servi e di persone di fiducia del padrone che sorvegino la tavola e lo svolgimento regolare del banchetto: portieri, cantinieri, sopracuochi, cuochi, aguzzieri, facchini che portino acqua e legna, *famigli per apparare il fuoco* e persone di conto che ricevano gli invitati alla porta, massime le dame. — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 6 n.n. e seg.

Gli inconvenienti derivanti da sì grande stuolo di *offitiali* e di servi furono molte volte non lievi e apertamente lamentati; rimandiamo a questo punto il lettore a quanto scrive il Cavaliere Reale Fusoritto da Narni nell'opera già citata; egli ricorda che al *Banchetto* tenuto a Madrid per le nozze di Elisabetta, quartogenita di Enrico II re di Francia, con Don Filippo re di Spagna, era in una gran sala una tavola da signore principalissime, la quale non era servita se non dalli loro coppieri e da alcuni paggi quali servivano a dar loro alcun tondo netto davanti, et non vi erano ne *Scalchi* ne *Trincianti*, ne *scudieri*, ne altra persona che facesse confusione conforme a queste che si fanno nelli conviti di Roma, che con molta fatica se possono servire per la gran folla et confusione che se fa. Hora per tornare a proposito dico, che... come era tempo che il scalcio tornasse con il secondo servizio dalla cucina, questa tavola si partiva, et era tirata da doi leoni, quali erano attaccati alli trespiedi di detta tavola; et se ne intravano in una porta che ivi vicino, era fatta a posta, et nel cominciare che faceva la tavola a partirsi, se vedeva dall'altra banda comparire un'altra tavola tirata da doi leopardi, quale era piena et colma del secondo servizio... et quando fu tempo che venissero li frutti, si vide apparire un'altra tavola tirata da satiri, quali cantavano et nominavano li frutti che portavano, et all'apparire di questa tavola si partì l'altra tavola tirata

La mensa dei giorni ordinari quando non c'erano invitati. Questa incisione — tratta dall'opera del Cerio — serve ad indicare la disposizione schematica dei piatti e delle posate sulle mense.



della tavola erano compimento naturale gli spassi più vari — danze, canti, rappresentazioni di commedie o di drammi pastorali, contrasti villerecci — che precedevano, accompagnavano e seguivano il banchetto; se pensiamo che giostre (!) e cacce al cinghiale (?) erano passatempi offerti spesso dal principe o goduti co' suoi convitati, passatempi che mobilitavano un intero esercito di servi e una copia innumerevole di arnesi e di strumenti (?), noi potremo forse avvicinarci alla reale espli-

dall'i leopardi, et subito che furono finiti li frutti... si partirono li satiri cantando, et ritornòno via la loro tavola delli frutti, et subito si vide apparire una fila di ninfe con un bacile di zucchero in testa per uno, et altre di esse con cornucopie piene di mazzi di fiori et stecchi, quali bacili erano pieni di diverse confettioni, et cantando seposero in ginocchion in luogo della tavola... Le tavole erano di abbeto ligierissime, et erano inchiodate sopra tre trespiedi, li quali stavano posti sopra le carrucole in cambio delli loro piedi, et per rispetto di queste girelle le tavole camminavano facilmente, per essere bene acconcie et bene unte, et ben tirate. — O. c. c. 56 r. e v.

(1) Innanzi alla *Cena di pesce*, offerta a Belliore da Don Ippolito Estense arcivescovo di Milano il 20 maggio 1529 giorno di San Bernardino, si corse all'anello il giorno sino ad hore 21 per molti honorati Cavaglieri brazza venticinque, di uelluto morello crimsino. — CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 8 n.n.r.

(2) Dopo il *desinare*, che il conte Bonifacio Bevilacqua diede a Lanzagallo l'8 settembre 1531 di sabato a più che settantaquattro gentiluomini e gentildonne, i convitati andarono oltre Po, ad una caccia di cengiali, a Marara, (Anchora che esso Conte non havesse havuto tempo di poter mandare per trutte, e carpioni, et altri pesci, a i Laghi). — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 20 r.

(3) *Andate in villa o altrove.*

Calocature, cuochi, mulli, carette, navi.

Fornaro, massarie sue.

Beccaro, e sue massaritie.

Cosina fornita.

Credezza fornita.

Tinelli forniti.

Guardaroba fornita con tutti i suoi. El suo Superiore con aiutanti di camera. Sarto, barbiero, trombetta, facchini, et altri.



L'interno di una cucina; qui lo scalcio comandava al suo piccolo esercito di sottocuochi e aguzzieri.



«...Un «siniscalco generale» e due aiutanti che a' suoi ordini facciano imbandire, mettere in tavola, levare le mense; questi assistiti alla loro volta da «spenditori». Un «offittiale» che vigili le credenze e vi faccia porre salse, paste, cibi freddi secondo la lista



Disegno di G. Cattabriga

del banchetto; un «se-scalco», un «credenziere», un «imbanditore» con due aiutanti per i commensali fuori della «prima tavola»; un «siniscalco» al tinello con «credenziere», «imbanditore», «panatiero» e «canevaro» e aiutanti...

cazione di quella vita raffinata e voluttuosa, elegante e spendereccia, nella quale il fasto pare abbia un compito solo, illudere che la felicità di quegli anni, pure oscurata dalle nubi procellose della guerra e da una confusa e indefinita minaccia lontana, doveva essere eterna.

Non mancavano tuttavia alla Corte Estense le tristezze domestiche: il terzogenito Don Francesco di Massa Lombarda, che il duca Alfonso ebbe da Lucrezia Borgia, fu per lungo tempo una spina nel cuore paterno; passato egli all'insaputa del duca e contro il suo volere in terra straniera, lo colpì l'ira e la vendetta del padre, il quale con regolare *codicillo* aggiunto al testamento il 28 ottobre del 1534 lo privò dei tredicimila scudi d'oro a lui legati (1).

I piaceri della mensa, i quali avevano sempre la loro esplicitazione in una forma di eleganza che anche

- Canzelleria con i consiglieri, secretarii, cancellieri, e cavallari.
- Tavole e Scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.
- Musica.
- Modo de falconeria, e sparavieri secondo il tempo.
- Cani diversi, tele, rete, e leopardi, e modo d'andare alla struzza, a can da rete, e ocellare, a parete, o a ragna, e civetta col veschio.
- Carte, e dadi, tavolieri, e scachieri, tavola con le cugole, e osse con la sua borella.
- Balloni con i braccialetti, palle da vento con li scanni, e scrizzotti da sgonfiarle, pалlette piccole con le racchette.
- Balestre, balottare, zarabottane e schioppi.
- Pallo di ferro per trare, et arme diverse da giuoco.
- Modo di pescare a diversi modi.
- Strame e biava con tutte le massericie opportune, e necessarie per la stalla.

E a cui sera necessario fare alcuna prevision, li sera bisogno di carta, calamaro, inchiostro, penne, o calamo, forbicine, temperarino, cera, e polve». — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 7 n. n. r.

(1) Donazione e *Codicillo* di Alfonso I duca di Ferrara, 28 ottobre 1534, in *Archivio Storico Italiano*, Appendice, Tomo II, pag. 67.

nelle più modeste espressioni assumeva veste e dignità d'arte (2), si accompagnavano con le più squisite ricreazioni dello spirito. Precedevano il banchetto rappresentazioni di commedie, farse, prediche d'amore; ne accompagnavano lo svolgersi ed eludevano l'attesa tra una *vivanda* e l'altra, danze, canti e, come diremmo oggi, concerti a piena orchestra. Al banchetto del 24 gennaio, già più volte ricordato, nel quale tra i centoquattro invitati della *prima tavola* sedettero Don Ercole duca di Chartres, Don Ippolito d'Este arcivescovo di Milano, Don Francesco e ambasciatori della Serenissima e del re Cristianissimo, mentre erano in disparte ad una tavola d'onore il duca di Ferrara Alfonso I, la duchessa di Chartres Renata di Francia — o *Madama Renea* come la chiama il Messisbugo — e la marchesa di Mantova, durante la quarta *vivanda* e fino a che fu portata la quinta, sonarono cinque *viule da arco*, un *rubicchino*, una *viuola* chiamata la *Orchessa* per contrabbasso, una *dolzaina*, una *storta*, due flauti mezzani, un organo a più registri e un *cornetto sordo*. E poichè al suono dei numerosi strumenti si sposarono le voci di cinque cantori e si unirono le note soavi della viola di *Messer Alphonso*, nulla mancava a formare un concerto vocale-strumentale.

Cantori e musicisti erano allo stipendio della Corte, o vi usavano per consuetudine: quel *Messer Alphonso* su ricordato che nello stesso banchetto accompagnò al canto *Madonna Dalida* e *Messer Alphonso Santo*: *Messer Giovambattista Leone* e il Reverendo *Messer Affranio*, famosi il primo per la sua *storta*, il secondo

(2) Ricordiamo a questo proposito gli stecchi per denti ricamati e profumati, e certi ravanelli *grossi lavoratori d'intaglio con diverse figure et animali*. — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 5 r., 22 r.

«...Era in una gran sala una talvola de signore principalissime, la quale non era servita se non dalli loro coppieri et da alcuni paggi qugli servivano a dar loro alcun tondo netto davanti, et non vi erano ne Scalchi nè Trincianti, ne scudieri, ne altra persona che



Disegno di G. Cattabriga

facesse confusione conforme a queste che si fanno nelli conviti di Roma, che con molta faticia se possono servire per la gran folla et confusione che ve se fà. Hora per tornare a proposito dico, che... come era tempo che il scalcho tornasse con il servitio...»

per il suo *fagotto*. Il banchetto del 24 gennaio 1529, che rivestì una particolare solennità, era stato preceduto dalla rappresentazione della *Cassaria* di Messer Ludovico Ariosto, la quale fu allestita nella sala grande di Corte adornata... colle coltrine grandi di ricamo, et d'altre sorti magnificamente. E mentre questa si sgombrava per lasciar posto alle mense, ogn'uno se ne andò fuori della Sala, et i più nobili si ridussero nella Camera del Cavallo, et nella Stuffa, dove s'intertenero con musiche, et diversi ragionamenti (1).

Canti dialogati, balli — e se ne contavano di svariatissime fogge: la *gagliarda*, la *moresca*, sonata dai *piffari* (2), la *communa*, il *brando*, la *bassa di Spagna*, la *reorgarsa* (3) —, lazzi buffoneschi accompagnavano desinari e cene anche più modeste. Era preferito alla Corte il poeta dialettale padovano Angelo Beolco, più noto col nome di *Ruzzante*, che nel banchetto del gennaio con cinque *Compagni*, et due *femine cantò canzoni et madrigali alla Pavana bellissimi et andavano intorno la tavola contendendo insieme di cose contadinesche,*

in quella lingua molto piacevoli, vestiti alla lor moderna (1).

Ma non sempre le danze, i canti, la musica rapivano interamente l'attenzione dei convitati; e perchè gli spettacoli erano troppo frequenti per costituire una novità, e perchè alla lunga teoria di cibi d'ogni sorta era piacevole intrecciare i lieti conversari (2).



In carnevale si sbrigliava la più gioconda allegria. *tornamenti*, giochi di *caleselle*, combattimenti *alla sbarra*, *festa del porco*, prima del banchetto; e dipoi, levate le tavole, spazzato e inaffiato il pavimento mentre i convitati si ritiravano nelle sale attigue a conversare e a sentir musica, balli sino alle prime luci dell'alba con il solo breve intervallo della *collatione*, che consisteva in frutti canditi, uva fresca, confetti bianchi, acqua zuccherata.

Non era singolare il caso che i principi accettassero inviti: il 28 maggio del 1530 *di Sabato* il conte Federico Quaglia convitò in sua casa il duca di Chartres con la consorte, damigelle, l'ambasciatore di Francia e gentiluomini francesi, tutti in numero di venti (3); e il giovedì di carnevale del 1536 il *Magnifico Messer Girolamo Giliolo*, che fu tra i firmatari del *codicillo* al testamento

(1) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 4 v.

(2) A Belfiore sonarono i *piffari* una *moresca* al lume di torze mentre in cadenza certi contadini *fingean con le lor falci seghure l'herbe nel giardino*; e qualche ora più tardi *si diede nelle piffare, et uscirono della frascata 24 vestiti ad una liorea con una gran torza bianco* (sic) *in mano ciascheduno di loro accesa da ogni capo, et fecero una bellissima moresca.* — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 3 v. e c. 4 v.

(3) Ancora a Belfiore, durante la *Cena di pesce* del 20 maggio 1529, venne fuori della *frascata* il *tamburino della Illustrissima Madama* [Renata moglie di Don Ercole D'Este allora duca di Chartres] *danzando con quattro giovani, et quattro damigelle con tanta vaghezza, che fu maraviglia a ciascheduno, et così andarono ballando la Communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, et il Brando, sempre datorno la mensa.* — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 2 r.

(1) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 7. r.

(2) Nota Fusoritto da Narni che alle volte durante il desinare *si sentiva... si fatto strepito, che occupava l'armonia della perfetta musica* (*Op. cit.*, c. 47 v.).

(3) C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 13 v. e seg.

di Alfonso I ⁽¹⁾ riuniva a cena il duca di Ferrara Ercole II, gentiluomini e gentildonne in numero di trentotto alla *prima tavola* ⁽²⁾. Finalmente Messer Cristoforo di Messisbugo invitava in sua casa ⁽³⁾ ad un *festino* il 14

(1) Cfr. *Donazione e Codicillo di Alfonso I Duca di Ferrara*, 28 ottobre 1534, in *Archivio Storico Italiano*, Appendice, Tomo II, pag. 67.

(2) C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 11 v. e seg. — Così fecero, sempre a Ferrara: i *Magnifici Fratelli* Alberto ed Ercole Turchi la domenica di carnevale del 1524; l'*Illustrissimo Signor* Marco Pii nell'agosto del 1530; il *Magnifico Conte* Giulio Sacrato il giovedì del 1530 di carnevale; il *Conte Galeazzo Estense* Tassone la domenica di carnevale del 1537; il *Magnifico Conte* Paolo di Costabili la domenica di carnevale del 1540. — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*

(3) Il 17 gennaio del 1543, giorno di S. Antonio, aveva già invitato ad una *Cena privata* il *Patron* suo *Osseroandissimo* Ercole II duca di Ferrara; la cena passò *senza vitello, et senza capponi*. *Apparata la tavola con due mantili, se li posero salviette, coltelli et salini sopra, essendo le lucerne d'argento della Corte attaccate al solaro*. — C. DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 14 v. e seg.

febbraio del 1548 di carnevale il duca di Ferrara Ercole II d'Este, gentiluomini e gentildonne che furono ventisette alla *prima tavola*. Si ascoltò in sala la commedia *La notte* di Girolamo Parabosco da Bologna, con scenari che rappresentavano Venezia, e fu *molto piacevole, ridicola, e bene recitata, con le sue musiche et intermezzi oportuni e necessari*. *Servite poi tre vivande, le frutta e le confettioni* e offerti dalla consorte del Messisbugo fiori naturali e di seta profumati, si iniziarono le danze che si prolungarono fino alla nona ora di notte. *Alle ore 9 fecero una collatione d'acqua zuccharata, uva fresca, e pome, et altre cossette. Poi ogn'uno andò a casa sua bene sodisfatto* ⁽¹⁾.

AGATA LO VASCO

(1) CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Op. cit.*, c. 21 r. e segg.

Diversi tipi di coltelli e forchette che dovevano servire, secondo le regole dell'«arte dello scalco», nella preparazione di quella cosa complicatissima che era un pranzo o un festino.

