



dalla  
Tuscia



## Banchetti politici del XIV secolo nella Rocca di Montefiascone



di Giancarlo Breccola

**U**no dei momenti di maggior prestigio vissuto dal *castrum* di Montefiascone fu quello che coincise con la stagione della cosiddetta "cattività avignonese", cioè dei circa settanta anni (1309-1377) in cui la sede papale, per una particolare serie di condizioni politiche, si trovò forzatamente trattenuta in Francia. In quel periodo, in cui lo stato Pontificio si trovava diviso in sei province - Patrimonio di San Pietro

in Tuscia, ducato di Spoleto, Marca anconitana, Romagna, ducato di Benevento, Campagna e Marittima - e in altre circoscrizioni minori, la rocca di Montefiascone era sede della rettoria della provincia del Patrimonio. Vi risiedevano, quindi, il rappresentante del pontefice ed il tesoriere con la relativa corte e vi si tenevano, tra l'altro, i parlamenti generali ai quali dovevano intervenire tutte le persone soggette alla giurisdizione del ret-

tore, e più precisamente i rappresentanti del clero, dei nobili e dei comuni dell'intera provincia. Quando le assemblee erano convocate in occasione dell'insediamento del nuovo rettore, avevano lo scopo di ufficializzare la *iurisdictio* temporale e spirituale. In quei casi si leggevano pubblicamente le lettere papali di commissione dell'ufficio e quindi si richiedeva il giuramento a quell'obbedienza a cui anche il pontefice, nella stessa let-

tera, invitava i partecipanti. Seguiva un lauto banchetto offerto dalla curia della provincia, *consuetum est quod eos rector invitet ad convivium*. La ritualità politica di queste riunioni, e dei conseguenti convivii, agiva come elemento di aggregazione e controllo della socialità, in modo sottile, sfruttando le potenzialità di un fenomeno complesso quale la festa. È facile intuire come questi banchetti comportas-



sero, per la tesoreria della provincia, una spesa non indifferente. A questa, generalmente, si faceva fronte con un balzello particolare, detto *de procuratione* o dell'approvvigionamento, che, sorto come obbligo dei sudditi per fornire al sovrano ed ai suoi ufficiali in viaggio quanto fosse loro necessario, si era poi trasformato in obbligo finanziario stabile. In altri casi si procedeva con l'esazione di tributi specifici, definiti *procuraciones pro adventu novi rectoris*, direttamente dagli stessi vescovi, signori e comuni invitati al parlamento. La consuetudine dei grandi banchetti s'interruppe con la venuta del cardinale Egidio Albornoz il quale, al parlamento generale convocato il 30 settembre 1354, forse perché assillato da problemi più gravi, non fece seguire il tradizionale convivio; successivamente, lo stesso Albornoz, trasferendo la sede della rettoria da Montefiascone a Viterbo, ne decretò la definitiva cessazione.

Dalle note relative alle spese sostenute, trascritte nei registri del tesoriere del Patrimonio *Intritus et exitus e Collectoriae* (anni 1331, 1333, 1336, 1341, 1348, 1349, 1352) conservati nell'Archivio Segreto Vaticano, è possibile cogliere particolari aspetti del quotidiano vivere medievale, come ad esempio quello relativo al problema delle stoviglie che, mancando nella rocca di Montefiascone, venivano noleggiate a Orvieto o a Viterbo. [anno 1333] *"It. Feci locari in Urbeveteri et portari ad palatium Montisflasconis*

*pro dicto convivio, octo centenaria scutellarum et sex centenaria cissorium de ligno."* (Ugualmente affittai ad Orvieto e feci condurre al palazzo di Montefiascone per il suddetto banchetto 800 scodelle e 600 piatti di legno)

[anno 1336] *"Item solvi magistro Angelo dicto Patemostro de Montefiascone pro loquerio DCCVII scutellarum et CCCC cissorium conductorum in Viterbium et portatorum ad Monteflasconem pro dicto convivio..."* (Ugualmente ho pagato mastro Angelo detto Patemostro di Montefiascone per la richiesta di 707 scodelle e 400 piatti affittati a Viterbo e portati a Montefiascone per il suddetto banchetto)

[anno 1348] *"It. Menicuccio de Urbeveteri pro pensione CCCC scutellarum et CCCC bicheriorum [...] It. Domine Viterbiensi de Viterbio pro pensione MCC talieriorum, M scutellarum et MC scudellinorum..."* (Ugualmente [ho pagato] Menicuccio di Orvieto per l'affitto di 400 scodelle e 400 bicchieri [e] i signori viterbesi di Viterbo per l'affitto di 1.200 taglieri, 1.000 scodelle e 1.100 ciotole)

La gran quantità di oggetti che in ogni pranzo andavano perduti o rotti e che si dovevano indenizzare al fornitore - in quello del 1348 dovettero essere risarciti, fra l'altro, 140 piatti, 353 tra scodelle e ciotole e 28 libbre di bicchieri - spinse, negli anni successivi, all'acquisto di tutto l'occorrente per i banchetti e così, nelle note degli ultimi convivi, si trovano alcune

voci relative all'acquisto del vasellame necessario che, custodito da personale scelto, doveva essere consegnato alla servitù al momento opportuno. Il numero delle stoviglie registrate lascia intuire anche quello dei molti invitati, quantità che trova riscontro nell'abbondanza del cibo utilizzato. Come nel caso del parlamento generale del 1348, indetto dal rettore Guiscardo di Comborin e *facto et celebrato in rocha Montiflasconis*, quando un certo Femminella di Montefiascone, incaricato dal tesoriere Berengario Blasini, come in altre occasioni precedenti, si preoccupò per le spese e per l'organizzazione del banchetto.

Tra i tanti pagamenti che Femminella fa registrare si trovano quelli fatti a Lorenzo Guglielmucci di Montefiascone per 12 vitelli, a Colello Nini di Montefiascone per tre grossi buoi; a diverse persone della maremma per 31 montoni castrati, a

di carne di maiale, per 220 capponi acquistati a Bagnoregio e Lubriano, per 110 paia di pernici acquistate a Civitavecchia e alla Tolfa, per 100 libbre di lardo acquistato da diversi macellai, per 60 libbre di formaggio acquistate a Viterbo, per 1.100 uova da Bagnoregio.

I diversi periodi dell'anno in cui si svolgono i banchetti comportavano, naturalmente, differenti tipi di cibo e così si viene a sapere che d'inverno si faceva più uso di carne porcina, di capponi, di capretti e si gustava anche qualche piatto di selvaggina come cinghiali, lepri, cervi e pernici. In maggio si consumava molta carne di castrato mentre, in luglio, si faceva strage di pollastri e vitelli.

Di quaresima, nonostante i banchetti fossero tenuti di domenica, non si mangiava carne e così, la nota dettagliata del pranzo del 18 marzo 1341, ci offre un



Blasio Canfioni di Montefiascone per l'acquisto di 52 capretti e per 61 libbre di lardo salato, a Rosso Supapelli di Montefiascone per 2 cervi, a diversi macellai per l'acquisto di 1.427 libbre (500 kg. circa)

particolareggiato quadro della fauna ittica del nostro lago. Per l'occasione si acquistarono da Pietro Giliberto 125 anguille fresche, 25 anguille salate e 914 libbre di tinche; da vari





## dalla Tuscia

pescatori dell'isola martana 53 lucci; dal pescatore Baldello, sempre dell'isola martana, 19 tinche salate; dai pescatori Muzio Ciaccie, Nardo Petruccelli, Tucciarello e Conello dell'isola martana 32 grandi lucci; dal pescatore Tuccio Rolandi, sempre dell'isola martana, 15 trote; da Cola Fidanza di Imola 450 lasche. In aggiunta si pensò di inviare tre vetturali con tre somari al porto di Civitavecchia per acquistare del pesce di mare. Questi vi rimasero cinque giorni, riuscendo però a reperirne soltanto una salma (poco più di 200 kg.): *tribus vecturariis missis cum tribus someriis ad dictum portum pro piscibus marinis pro V diebus quibus steterunt, licet non invenerint nin tantum unam salmam*. Ma a parte questo banchetto quaresimale, le voci che incidevano maggiormente nelle spese per i banchetti rimangono quelle relative alla carne. Le carni più pregiate, almeno facendo riferimento al costo, erano quelle di maiale, quindi di castrato e, distaccate da un notevole scarto di prezzo, quelle bovine. In quanto ai consumi, oltre alle suddette carni porcine, di castrato e di vitello, si osserva un non marginale consumo di capretto e di animali da cortile come polli, capponi e, meno frequentemente, colombi e piccioni.

Che questi ultime siano considerate carni pregiate possiamo vederlo dalle note del 1349, ove risulta che l'acquisto di 502 polli, provenienti da Bagnoregio, Grotte e Marta, con l'aggiunta di 100 piccioni e qualche cappone, vengono ad incidere sulla spesa complessiva per la carne in ragione di circa il 43%.

In quanto all'acquisto talora massiccio di cacciagione - pernici, cinghiali, lepri, cervi - anche in considerazione del fatto che il consumo di selvaggina nell'alimentazione medievale alto-laziale sembra essere stato veramente modesto, si può ritenere che eloquentemente rifletta l'opulenza dei convivi rettorali.

(segue nel prossimo numero)



dalla  
Tuscia

# Banchetti politici del XIV secolo nella Rocca di Montefiascone

(seconda parte)



di Giancarlo  
Breccola

**N**el numero precedente abbiamo preso atto della quantità e del tipo degli alimenti utilizzati nei grandi banchetti politici che si svolgevano a Montefiascone nella prima metà del XIV secolo.

Ma come venivano cucinate queste vivande? Nelle note delle spese, già considerate, le indicazioni gastronomiche non sono contemplate, ma è possibile, da un'analisi indiretta, ricavare significative indicazioni.

In primo luogo emerge il grande uso di spezie e di aromi che veniva fatto per comporre salse e condimenti. La coltivazione e l'uso dello zafferano e del cumino nel nostro territorio, del resto, sono documentati. Negli statuti di Viterbo del 1237, ad esempio, era prevista una tassa per i *forenses*, tanto venditori che acquirenti, che avessero trasportato cumino, *pro passaggio 4 denari pro centinari cumini*.

I fondi di cottura, prevalentemente elaborati su una base di latte di mandorle, erano anch'essi speziati e venivano trattati e addensati per bollitura o mediante l'aggiunta di leganti. Più volte troviamo note per abbondanti acquisti di *speciebus, videlicet gingibero, pipere, canella, garrofanis, saffrano et aliis speciebus* [...] *petrosillo, tragerie* (spezie, cioè zenzero, pepe, cannella, chiodi di garofano, zafferano [...] prezzemolo, confetti all'anice). Ed ancora *amidalarum, cuchari albi, aceti, mostarde, melle* (mandorle, zucchero bianco, aceto, mostarda, miele). Questi ultimi ingredienti venivano utilizzati specialmente per la preparazione delle varie salse agrodolci.

Merita ricordare come la cucina medievale non costituisse la continuazione o l'elaborazione della cucina romana, ma fosse nata proprio in

opposizione alla gastronomia antica, sotto l'influenza, attraverso la penisola iberica e la Sicilia, del contatto con la cucina araba e, per suo tramite, con quella orientale. L'abbandono di gran parte delle spezie orientali, a vantaggio degli aromi di produzione locale, avverrà nel corso del Seicento quando la cucina europea assumerà le caratteristiche che conserva tuttora.

Non è quindi vero che le spezie venissero usate per coprire i cattivi sapori di vivande avariate. Nei rari libri di cucina medievale che ci sono giunti si raccomanda la freschezza degli ingredienti e l'impiego delle spezie è molto attento agli accostamenti e alle predominanze. Particolarmente gradito risultava il gusto agrodolce, ottenuto condendo alimenti zuccherini con aceto e specialmente con agresto. L'agresto era ottenuto spremendo uva acerba, oppure schiacciando la stessa uva e lasciando seccare al sole la poltiglia che ne risultava. In alcuni piatti si utilizzavano direttamente gli acini di uva verde interi.

I condimenti grassi, lardo ed olio, risultano usati entrambi, ma con una certa predominanza di quelli di origine animale, tipica nelle regioni settentrionali.

Quella medievale si rivela, inoltre, una gastronomia di inattesa raffinatezza, attenta ai piaceri dell'occhio, come attesta la cura dei colori delle portate e quella delle loro forme e consistenze. Non di rado il cuoco modella nei pasticci forme geometriche e animali, o crea trofei incastornandovi carni e pesci.



A Montefiascone, nel 1348, vengono pagati un certo Blasio ed altri macellai per aver decorato alcuni animali, *it solvi Blasio et aliis macellariis qui decoraverunt bestias*.

Il vino che si beve ordinariamente è quello locale, sia bianco che rosso. Per il banchetto del 1333 viene comprato a Corneto, allora porto di mare di primo ordine, una salma di vino greco pagandolo, con le spese del trasporto, quasi il triplo di quel vino comune che talvolta si comprava anche a Bolsena o a Celleno. Dell'Est Est Est, o *moscatello* di Montefiascone, non si parla.

Più volte viene servito il dolce liquore medicinale detto *vinum claretum* o *clarea*, in italiano chiara, che si faceva con vino e spezie. Il clareto, come l'ippocrasso, nel medioevo godeva di una particolare considerazione ed era servito come aperitivo o come digestivo a conclusione del pasto. Tra i vari ingredienti usati per il *claretum* di Montefiascone compaiono il pepe e il miele. Al termine del pranzo si distribuivano confetture, ovvero dolciumi, con spezie dolci e frutta: mele, pere, arance amare, *melangularum*.

Alcuni dei banchetti di Montefiascone risultano rallegrati da musicisti e giocolieri. Nel convivio del 1331 vengono ingaggiati *duobus tubicinatoribus de Corneto*; in quello del 1341 *duobus jocularibus*; nel febbraio del 1348 *tubatoribus tubettis cornamusis et aliis diversis jocularibus et cantoribus qui interfuerunt in dicto convivio, qui fuerunt numero XII*.





Sullo sfondo un disegno di Carlo Fontana (ante 1670) con il panorama di Montefiascone ripreso Verso Mezzo Giorno, Biblioteca Apostolica Vaticana; in primo piano i "Musici" di Simone Martini (1284-1344) Assisi, San Francesco, Basilica inferiore

In questo banchetto, che fu anche il più affollato, non essendo bastato il pane fatto con venti staia di grano [misura di capacità per aridi, in totale circa 500 litri], si dovettero comprare altre 1900 pagnotte. Furono inoltre consumate 29 salme di vino e, come abbiamo già visto, 3 buoi, 3 vitelli, 31 montoni, 57 capretti, 220

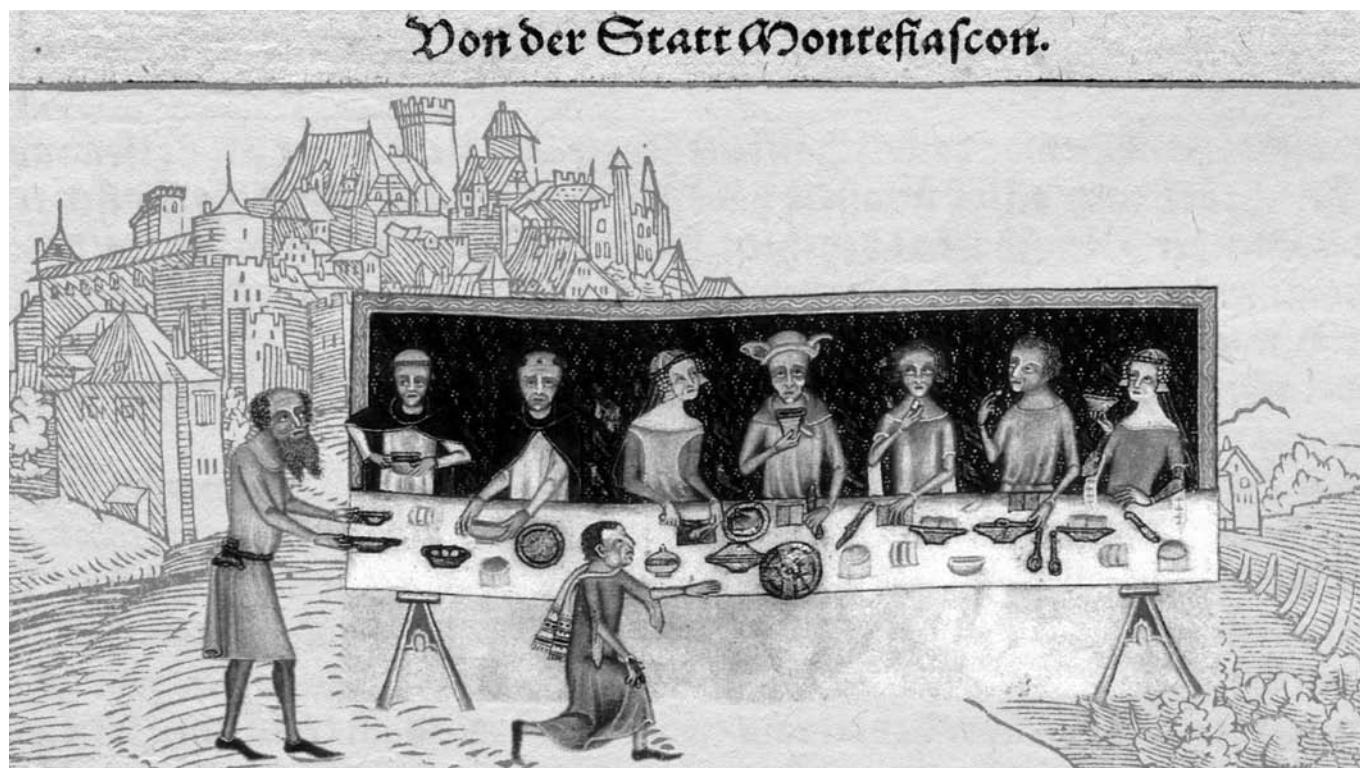
capponi, 220 pernici, 2 cerva, 2 lepri, 1427 libbre di maiale, 161 libbre di lardo, 1100 uova ecc. Furono presi a nolo 1200 vassoi, 2500 fra scodelle e scodellini, 400 bicchieri; vi servirono 6 cuochi e 27 sguatter.

Tutto ciò fa pensare ad una schiera ben numerosa di commensali, e quindi d'intervenuti al parlamento

celebrato per la venuta del rettore *Guiscardo de Comborin*, ed ancora ad uno stato del Patrimonio, tra quel continuo divampare di ribellioni, apparentemente sottomesso alla Chiesa. Comunque, per quanto impegno ed immaginazione si possa mettere nella ricostruzione di questi banchetti, dovremo accontentarci solo di intuire la complessa realtà di quelle centinaia di persone in costumi colorati e bizzarri, intente a far onore alle elaborate vivande, tra vapori ed aromi, musicisti e giocolieri, con cavalli e servi in attesa fuori dei saloni.

Un aiuto ci giunge da Simone Prudenzi, orvietano, che ebbe qualche parte nella vita pubblica di quella città tra il 1387 e il 1440 e che, nel suo *Saporetto*, ci fornisce una precisa documentazione sulle singole vivande di una corte ideale.

Nel suo immaginario gastronomico, formatosi proprio nel periodo in cui Orvieto era soggetto all'autorità del rettore del Patrimonio residente a Montefiascone, sembra esservi approdata, almeno in parte, la fama dei fasti della cucina della Rocca di Montefiascone.



Sullo sfondo la prima rappresentazione grafica conosciuta di Montefiascone, Von der statt Montefiascon, in *Cosmographia Universa* di Sebastian Münster (1489-1552); in primo piano una miniatura tratta dal Salterio di Luttrell, Londra, British Library (1325-1335)



## dalla Tuscia

### **Dal “SAPORETTO” di Simone Prudenziati, Cittadino di Orvieto**

Poscia che furon lassi ognun se posa,  
e i famegli arecar vini e confetti  
de succar tutti e pur li più perfetti  
ch'io vedesse giamai niuna cosa

trasea, coriandi, cetri e spognosa,  
marsapan, succa, pinocchiati eletti  
bianchi, vermegli, verdi e d'or cuperti  
annasi, gengiove, de spezia copiosa

come fior de cannella e cennamomo  
aggetti, mace ancor, noce moscate,  
garofani, cubebi e cardamomo.

Poi vennero le cialde insuccherate,  
chiariera in quantità che n'ebbe ogn'omo;  
poi a sacco confetti fur grappati...

Per ensalata, estremità d'ucelli,  
sì come di fasciani et oche e polli,  
alon, ventricchi e fecatelli e colli,  
con aceto, cipolla e petroselli.

Altro, per quella sera, che arosto  
De starne e di fasciani e de piccioni,  
de tordi e merli in taola fo posto.

È ver che per far loro apetiti buoi,  
venner tarter con succar di gran costo,  
trasea appresso, in copia, in ciantelloni.

Tortelli in scutella e bramangeri,  
suppa francesca, lasagne e 'ntermesso,  
raviol prima e poi ce venne 'l lessò,  
polli, somata, segnali e pevieri.

Poi capriuoli e lepori in civieri,  
tordi, piccioni, starne arosto apresso,  
cum vin vermigli et arance cum esso,  
poi palmiscione, tartare e pastieri.

Bianchi savori, verdi e camellini,  
composta, olive conce qui se pone  
per far nostri apetiti agusi e fini.

Pere cotte e tragea quive sone,  
uva passa, mele appie e nocelline,  
poi anace, confetta e 'l ciantellone...

[giancarlo@breccola.it](mailto:giancarlo@breccola.it)