

Etica alimentare e dietetica nel “De Educatione” (1505-1506) di Antonio De Ferraris Galateo al duca di Calabria Ferdinando d’Aragona

Vittorio Zacchino

With the Spanish conquest of the Kingdom of Naples at the beginning of 1500, the new rulers introduced their own customs, fashion, literary and musical tastes, imposing on populations a humiliating social and cultural subjugation that they even extended to food.

The doctor-humanist Antonio de Ferraris, called “il Galateo”, fearing that the legitimate heir to the throne, the young Ferdinand of Aragon, on exile in Spain, hope of nostalgic and pro-Aragonese supporters, could be corrupted, wrote the treatise De Educatione and sent it to the tutor to the Prince, Crisostomo Colonna, exhorting him to supervise the boy, and bring him up according to the Italian tradition that derived from the Greek and Roman civilizations.

His dietary and food ethics advice is very important for a healthy and manly growth, recommending moderation, healthy food, frugality, simplicity, and abhorring the elaborate and refined food and the complex protocols of the new barbarians. Only with a serious physical and literary education, could he acquire the skills necessary to get back the usurped kingdom and govern it with wisdom and balance.

Con la conquista spagnola del Regno di Napoli agli inizi del 1500, i nuovi dominatori, introdussero i propri costumi, moda, gusti letterari, musicali, imponendo alle popolazioni un umiliante assoggettamento socio culturale che estesero anche alla alimentazione.

Il medico-umanista Antonio De Ferrariis detto il Galateo, paventando che l’erede legittimo al trono, il giovanetto Ferdinando d’Aragona, esule in Spagna, speranza dei nostalgici e filo-aragonesi, potesse corrompersi, scrisse il trattato De Educatione e lo inviò al precettore del principe, Crisostomo Colonna, esortandolo a vigilare sul ragazzo, e lo educasse secondo la tradizione italiana che derivava dalle civiltà greca e romana.

Importanti sono i suoi consigli dietetici e di etica alimentare ai fini di una crescita sana e virile, in cui raccomandava moderazione, cibi sani, frugalità, semplicità, e aborrisse i cibi elaboratissimi e raffinati e i complicati cerimoniali dei nuovi barbari.

Solo con una seria educazione fisica e letteraria, avrebbe potuto acquisire le doti necessarie a recuperare il regno usurpato e a governarlo con saggezza ed equilibrio.

Con la caduta della dinastia aragonese e l'esilio a Tours de "lo male adventurato re Federico", anche il piccolo Ferdinando d'Aragona, duca di Calabria, dopo essere stato catturato a tradimento a Taranto, venne inviato in Spagna da Consalvo de Cordova, nel 1502, non senza aver "solennemente giurato in su la ostia consagrada di lasciar libero il giovane principe di raggiungere il padre"¹.

Qualche anno dopo, verso il 1504-1505, l'umanista Antonio De Ferrariis Galateo (1448-1517) scriveva il breve trattato *De Educatione* che inviava sotto forma di lettera all'amico Crisostomo Colonna, precettore del giovanetto Ferdinando, ormai trapiantato definitivamente a Valencia.

Il *De Educatione*, è una lucida critica fotografica di denuncia della realtà contemporanea, napoletana ed europea dell'epoca, dominata dalle superpotenze di Spagna e Francia, che, oltre ad esercitarvi il potere politico e militare, già in quei primi anni avevano imposto al Mezzogiorno d'Italia, le proprie mode e i propri costumi. Al punto che i conquistadores galani lo avevano snaturato e ridotto le popolazioni ad un umiliante "assoggettamento socio culturale". Basti dire che un vanesio, anonimo monaco cistercense, tal Fabrizio Gauberte de Vagad, aveva avuto la faccia tosta di millantare la superiorità della sua sciatta *Cronica de Aragon*, rispetto alla prestigiosa letteratura umanistica del Quattrocento meridionale e italiano.

Sgomento per quanto stava accadendo, Antonio Galateo si premurava di mettere in guardia Crisostomo Colonna dai rischi di contagio che il suo giovane allievo correva, esortandolo a intervenire prontamente per correggerne e orientarne la rotta: "*Temo forte ch'egli non tolga costumi stranieri per gli sdolcinati discorsi degli spagnoli e che non disimpari le lettere e non scordi tra quelle esteriori delizie e banalità il vigore italiano*"².

Galateo chiedeva all'amico di vigilare occhiutamente su di lui, per restituirlo italiano all'Italia così come lo aveva ricevuto, non spagnolo: "*Te vero iterum atque iterum rogatum et obtestatum velim: redde nobis regulum nostrum (...) talem qualem accepisti, Italum accepisti, italum redde, non hispanum*"³.

Ben si può comprendere come quest'opera sia stata subito indigesta agli spagnoli, che il Galateo definiva, *sic et simpliciter*, "nuovi barbari", e come giustamente Benedetto Croce, cogliendovi il potente passionale sentimento di italianità, definisse il *De Educatione* un duro manifesto di condanna del dominio di Spagna sul Mezzogiorno, rappresentando l'avversione italica contro ciò che italiano non era, anzi per tutto ciò che era spagnolo, ossia: «una delle espressioni

¹ Cfr. F. GUICCIARDINI, *Storia d'Italia*, Bari, Laterza, 1929, II, p. 27.

² Cfr. A. DE FERRARIIS DETTO IL GALATEO, *Dell'Educazione dell'Italiani*, trad. di S. Grande, *La Giapigia*, Lecce, Tip. Garibaldi, p. 137; C. VECCE, *Il De Educatione di Antonio Galateo De Ferrariis*, in «Studi e problemi di critica testuale», vol. n. 36, Aprile 1988.

³ DE FERRARIIS, *Dell'Educazione*, cit., p. 137.

più efficaci della ripugnanza dell’italiano del Rinascimento al contatto dei nuovi costumi del popolo spagnolo»⁴.

Il libello galateo, dopo “un’articolata disanima dei percorsi formativi in voga in Europa e nel vicino Oriente”, si presenta strutturato “in forma di originalissima *institutio principis*, in un’ottica di chiaro stampo umanistico” che rinvia ad Aristotele, per ricordare il miracolo di unificazione di popoli e territori e l’*iter* di omologazione interculturale compiuto da Roma, nei versi celebrativi di Rutilio Namaziano che inneggiavano a Roma, come a colei che con la sua potenza aveva fatto “dell’Orbe una sola Urbe”⁵.

Sostanzialmente Galateo, mentre offriva al principe giovanetto, consigli, precetti e raccomandazioni, lo incitava, con discorso aforistico di tipo erasmiano, a diventare, sotto la guida del Colonna, un uomo d’arme, virile e determinato, un politico abile e accorto capace di riscattare il regno avito della sua famiglia.

Naturalmente il *De Educatione* non è un libro di cucina, né l’obiettivo dell’autore era di dar consigli al Duca di Calabria, esule in Spagna, su quali cibi mangiare e su come comportarsi a tavola. Ben altri sentimenti si agitavano nella mente dell’umanista di Galatone che si dichiarava quasi esule anche lui, tra Lecce e Bari, in quei primi anni di dominio spagnolo a Napoli: la preoccupazione e l’avvilimento per il degrado e l’imbarbarimento dei costumi introdotti dai conquistatori, lo stile di vita dei rozzi Goti e dei “Galli” depravati, al quale volentieri e velocemente si stavano adeguando le popolazioni meridionali. Al punto da levare la sua voce indignata per difendere la sopravvivenza degli *italici mores* fondati sulla *paideia greca*, ancor vivi nella sua virtuosa Iapigia, e che egli orgogliosamente esaltava.

Dopo aver rivendicato la propria fedeltà alla decaduta dinastia aragonese, Galateo spargeva qua e là tutta una serie di consigli medici e alimentari in un discorso, piuttosto noioso e moraleggiante, condito di stoccate antiprelatizie e antimonastiche: “*Galateus hispanicas partes magno suo damno et periculo, particeps periculorum, expers praemiorum secutus est*”⁶ per poi sviluppare il tema di una sana educazione del corpo e della mente, necessarie al duca di Calabria per dotarsi delle capacità di governare uno stato con equilibrio, giustizia, umanità.

“Soltanto il medico ha più cura dei mali degli altri che dei propri. La medicina, la più infelice delle arti, è tormentata dai dolori degli altri, e la vita

⁴ Cfr. B. CROCE, *Intorno al trattato «de educatione» di Antonio Galateo*, in «Giornale Storico della Letteratura Italiana», XXIV, 1894, p. 397.

⁵ Cfr. D. DEFILIPPIS, *Alterità e intercultura nel De Educatione di Antonio Galateo* in “Forestiero, straniero, nomade viandante, esule, ospite, Figure dell’alterità e relazioni interadriatiche”. Atti del Convegno internazionale (Ebasan, 24-26 settembre 2008) a cura di R. Gjini, P. Guaragnella, R. Abaticchio, Lecce, Multimedia Editore, 2009, pp. 2-5.

⁶ DE FERRARIIS, *De Educatione*, cit., p. 128.

*dei medici tumultuosa fisicamente e mentalmente, non può occuparsi di studi letterari*⁷.

Nei comportamenti di antiche popolazioni, improntati a sobrietà e rigore, a rinunce e a sacrifici, a cominciare dagli ateniesi e dagli spartani che insegnavano ai giovanetti a trascorrere il tempo nei boschi, a cacciare, a sopportare il sole rovente e la neve, a non curare il proprio corpo, a rifuggire gli amozzi, a contentarsi di cibo freddo e di cena fredda, a correre, lottare, sudare, l'umanista indicava modelli educativi ancora validi, compresi, come si dirà più avanti, quelli di alcuni popoli musulmani.

Sul tema specifico dell'alimentazione, Galateo ammoniva il regale adolescente ad evitare le mense apparecchiare secondo i gusti degli arabi e degli spagnoli, l'eccessiva pignoleria nel trinciare gli uccelli, nel gettare il sale, spiegare il tovagliolo, porgere il bicchiere.

*“Preferisco una mensa rustica e pulita, non troppo ordinata, la modestia anziché il lusso a queste ridicole esagerazioni donnesche. Come dice un romano di Spagna, il sapientissimo Seneca, è davvero squallida la loro vita [...]. E dicono gli Spagnoli che dopo la loro venuta noi abbiamo imparato da loro moltissimo. [...] Dei immortali che cosa ci hanno insegnato? Non le lettere, non a combattere, non le leggi, non il navigare, non il grande commercio, non la pittura, non la scultura, non l'agricoltura, non alcuna libera disciplina, ma le usure, i furti, la pirateria, il servire nelle galere, i giochi, la ruffianeria, il meretricio, l'arte dell'ipocrisia, i letti soffici e spiumati, gli unguenti profumati, la perfetta preparazione della mensa, l'arte di scalcare gli uccelli: con tali frivolezze hanno corrotto l'austerità dei nostri costumi. Se sapremo comandare allo stomaco, in qualsiasi maniera si taglino, gli uccelli avranno sapore. Non cerchi altrimenti di stuzzicare l'appetito, se non col digiuno e la fatica. Sono vecchio di sessant'anni, e tanti libri ho consultato di medici moderni e antichi, e per quanto ho potuto apprendere per mia scienza, ho trovato che questi sono i soli o i principali mezzi per conservare la salute, la moderazione e la pratica continua: sono questi la medicina non meno dell'anima che del corpo”*⁸.

Quindi, citando e sintetizzando l'insegnamento di Galeno, ammoniva che *“l'arte di star sano, consiste nel cibarsi come di soppiatto, ed esser desto al lavoro; il lavoro quindi, preceda il cibo al mattino e a sera; nessun cuoco è migliore della fatica”*⁹.

E continuando ad emettere raccomandazioni aforistiche e sentenziose: *“Nella mensa abbia i primi ed ultimi segni dello zodiaco (come il nostro Corvino soleva dire per gioco), l'ariete cioè e il toro, e nei giorni “religiosi” rifugga dai pesci del mare e dei grandi fiumi e da quelli allevati negli stagni, e*

⁷ *Ivi*, p. 105.

⁸ *Ivi*, pp. 139-141.

⁹ *Ivi*, pp. 142-144.

soltanto nei giorni di festa mangi volatili e uccelli di terra. Si contenti, specie durante la caccia, di modesto companatico, di pane, cacio e carne fredda, di aglio e cipolle, di ravanelli e nasturzi, di ulive, uva passa, noci e frutti. Diranno gli spagnoli che questo è il rustico antico pranzo dei persiani, o come dice Platone, il pasto dei porci, al contrario eccellente, nobile e maschio.

I galani goti rideranno di Galateo nell’udirlo parlare di aglio e cipolle, ed io replicherò loro col detto autenticamente romano: vorrei sentirti (puzzare) odorare di aglio.

È regola dei medici stare alla larga dalle vivande elaborate e dalla varietà di cibi alla stessa mensa, la cui mistura è difficile digerire, poiché hanno più mistificazioni i libri dei cuochi di quelli dei medici. Accusiamo i vecchi principi di tenere in cucina il tetrafario e il pentafarmaco; noi teniamo i penticontafarei e gli ecatofarmachi, e le miscele di mirra e cicuta, e quei cibi che dicono bianchi, causa certissima di crudità che altri più correttamente chiamerebbe cerotti che pietanze, ed anche queste ce le insegnò la Spagna maestra di piaceri.

Fugga la crudità e la sazietà, madre di tutti i malori; poiché, come ho detto, nessun’altra via conduce meglio a star sani, che la frugalità e la pratica corretta; non vuoi riconoscerlo da sano, lo sperimenterai da malato [...]”.

Consiglia quindi di trascorrere la propria giornata in questo modo: dopo la preghiera non ipocrita, la lettura e il lavoro, “pranzi con parsimonia e frugalità.

La cena sia più lauta ma moderata, non voluttuosa e pesante. Nessun pranzo, nessuna cena sia senza fatica, si lavi spesso con acqua calda e si frizioni. Si contenti di poco cibo e di giusto sonno, e sia notturno, poiché la notte è destinata al sonno, il giorno al lavoro e alle veglie. Si alzi di primo mattino per non perdere il canto degli uccelli e la grata bellezza dell’aurora. [...] Chi dorme non prende pesci”¹⁰.

Per tutto il resto, il principe adolescente non imiti gli Spagnoli e i Galli, modelli di vizi e di cattiva educazione; non perda il proprio tempo con le donne, lasci stare i frivoli discorsi e i giochi delle carte, dei dadi, degli scacchi, del tirare a sorte, eviti i cibi elaborati, i vini più raffinati, segua piuttosto le rigide usanze dei turchi, studi le lettere e la filosofia, si intrattenga con uomini dotti, si eserciti alla pesca e alla caccia, ascolti musica non svenevole ed effeminata, legga anche in lingua volgare, legga Dante e Petrarca.

In sintesi ci pare di poter affermare che il *De Educatione*, sia da collocare a pieno titolo sulla linea di quegli autori coevi che trattarono della formazione e dell’educazione del principe cristiano, tra *utopia e realtà effettuale*, dal Pontano ad Erasmo, da Belisario Acquaviva, a Nicolò Machiavelli, le cui opere sono tutte tributarie della celebre *Etica Nicomachea* di Aristotele, in cui confluirono i valori ereditati dal mondo classico, e che Defilippis giustamente definisce

¹⁰ DE FERRARIIS, *De Educatione*, cit, p. 144.

“ineludibile testo di riferimento della ricca produzione *de principe* di età medioevale e umanistico rinascimentale.” Autori tutti in controtendenza rispetto al pensiero coevo, per l’attenzione dialogante verso i Turchi che, nonostante le efferatezze compiute da poco in Terra d’Otranto, sono accreditati di modelli da imitare, per la disciplina, la serietà, il rispetto della parola data, nonché contrapposti, “provocatoriamente”, al delirante modello cortigiano, spudoratamente imperante in Europa, con l’accentuazione di vizi peculiari per le diverse nazioni, e la sopravvivenza presso le popolazioni musulmane, egiziane e turche, di modi di vita che risultano essere in piena sintonia con i dettami della precettistica greco-romana, la stessa che in tempi ormai lontani aveva reso l’Italia e l’Europa culla della civiltà occidentale”¹¹.

Sorprendenti, rispetto al principe “volpe” e “leone” di Machiavelli, non tanto il *vir bonus* e il *principe filosofo* erasmiano, quanto le larghe aperture di un Galateo, commosso cantore del martirio degli 800 otrantini¹² e testimone oculare nel 1480-1481 delle feroci stragi turche sotto Otranto, e ancor più di un Acquaviva il cui padre Giulio Antonio, valoroso comandante in seconda dell’armata aragonese, era stato ucciso dai turchi in un agguato nei pressi di Minervino, il 7 febbraio 1481. E nonostante questa ferita dolorosa guarda serenamente e con ammirazione alla perfetta organizzazione militare turca nel costruire l’ideale del soldato proposto nel suo *De Istituendis liberis principum* (1519). E si augura perfino di poter avere ai propri ordini di esperto condottiero, milizie fedeli e disciplinate come quelle turche¹³.

¹¹ Cfr. D. DEFILIPPIS, *La difesa dell’Occidente e la formazione del “principe cristiano”*, nel volume “*La formazione delle élites in Europa dal Rinascimento alla Restaurazione*”, Roma, Aracne Editrice, 2012, pp. 99-114. Altro salentino, coevo del Galateo, Pietro S Galatino di Galatina, tra 1506 e 1507 scrisse un *De Optimo principe* che dedicò allo spagnolo Ferdinando il Cattolico. Sul quale vedi P.B.F. PERRONE, *il De re publica cristiana nel pensiero filosofico e politico di Pietro Galatino*, in “Studi di Storia Pugliese in onore di Giuseppe Chiarelli”, a cura di M. Paone, II, Galatina, Congedo, 1973, pp. 524-529. Di notevole interesse il quasi coevo trattato di igiene e dietetica che un Anonimo tarentino, medico anch’egli, dedicava allo stesso Ferdinando d’Aragona, narrandogli le brutture dell’assedio di Taranto del 1501, e la capitolazione della città ionica, ultimo caposaldo della dominazione aragonese nell’Italia Meridionale. Cfr. S. GENTILE, *Uno sconosciuto trattato di igiene e dietetica di Anonimo tarentino all’alba del Cinquecento*, in «Lingua e Storia in Puglia» (Siponto) 6, 1979, pp. 35-71.

¹² Per la commemorazione dei martiri idruntini cfr. A. GALATEO, *De Situ Iapygiae*, Edizione critica a cura di D. DEFILIPPIS, Galatina, Congedo, 2005, pp. 42-45; per la morte del conte Giulio Acquaviva cfr. V. ZACCHINO, *La campagna militare di Otranto nel 1480- 1481, in Otranto 1480* a cura di Cosimo Damiano Fonseca, II, Galatina, Congedo, 1986, pp. 281-283; F. TATEO, *Chierici e feudatari del Mezzogiorno*, Bari, Laterza, 1984, pp. 50-68; D. MORO, *Galatina saccheggiata dai turchi e morte di Giulio Antonio Acquaviva, “Hydruntum”*. Fonti documenti e testi sulla vicenda otrantina del 1480, a cura di G. PISANÒ, Galatina, Congedo, 2002, 49-58.

¹³ Per l’opera di B. Acquaviva cfr. D. DEFILIPPIS, *Tradizione Umanistica e Cultura Nobiliare nell’Opera di Belisario Acquaviva*, cap. III, Galatina, Congedo, 1993.

Dopo i precetti alimentari espressi nel 1505 nel *De Educatione*, Galateo non rimase estraneo al tema dell'alimentazione e tornò ad occuparsene nella *Esposizione del Pater Noster*, che tra 1507 e 1509, compose e dedicò alla duchessa di Bari Isabella d'Aragona, di cui fu ospite. In quell'opera sono presenti infatti “alcuni esotismi e barbarismi inseriti nella scrittura volgare con precisi fini retorico-espressivi”.

Antonio Iurilli valentissimo italianista e galateista che studia da anni l'opera, vi ha ritrovato delle “precocissime attestazioni di esotismi gastronomici” nella seguente sequenza: “*Ni insignò (Dio) pregare pane non co senso mirastro, bianco mangiare, storioni, lamprede, carpioni, lampucche, caponi, starne, fasani, perdice et francolini*”.

In polemica col fiorentino, nonostante l'esortazione all'esiliato principe Ferdinando, di leggere Dante e Petrarca, (*Hogie in Italia è venuta la cosa ad tale, che chi non parla a punto el toscano, non pare che sia italiano*) Galateo aggiungeva, nella dedica dell'opera vernacola (*el mio parlare patrio*) “a Isabella d'Aragona : *Io parlarò con quella medesima lengua che ho imparata da la mia nutrice, non sit verbo invidia; questo ho da la natura, né in lo mangiare né in lo vestire né in lo culto del corpo né in la conversatione né in lo parlare mi piace la soverchia diligentia et vana observatione*”.

Siccome l'eccesso è tentazione di Dio, il saggio e temperante Galateo, si dimostra dunque esperto di “ricercate pietanze”, prevalentemente a base di selvaggina, presumibilmente non rare alla corte di Isabella, una corte non nuova a sontuose *performances* gastronomiche che fondevano la tradizione gastronomica autoctona con quella hispanica, destinata di lì a poco a celebrare proprio nello sfarzo di un memorabile banchetto, le nozze di Bona figlia di Isabella d'Aragona con Sigismondo re di Polonia.

Lo stesso Galateo nel (*Pater Noster*) si mostra anche esperto di dolceria, inserendo forse per la prima volta in un contesto letterario i pan meridionali “susumielli”, noti e discussi biscotti natalizi impastati con cacao e spezie.

Quel “*co senso*”, corrisponde al noto e usato arabismo *COSCUSO*, antico nome berbero di una pietanza variamente preparata, a base di carne di vitello e di fegatini conditi con verdure varie, il cui principale ingrediente è una pasta di semola ridotta in minuscoli granelli.

Similmente il *mirastro* del *Pater Noster* galateano corrisponde allo spagnolo *mirraüste* e definisce una ricercata salsa confezionata con latte di mandorla, pan grattato, zucchero e cannella.

“L'uso di tali lessemi–prosegue Iurilli – conferma la complessità del vernacolo galateano, frutto dell'opera di un sapiente retore, il quale in pieno clima di toscanismo normalizzante, stabilisce un più dinamico rapporto fra

latino e volgare, riplasmando la lutulenta lingua cancelleresca di koiné in un sapido veicolo di risentito moralismo e di fervida utopia”¹⁴.

Finalmente Galateo parlerà ancora di cibi, qualche anno prima di morire. Nella “*Callipolis descriptio*” per condannare gli intemperanti, e scagionare il vino da qualsiasi colpa, ma anche per informarci di come trascorrevva la propria giornata a Gallipoli, la giornata lavorativa di un medico dell’epoca, e il suo frugale rapporto col cibo sia a pranzo che a cena;

“*Non si deve detestare il vino (come vogliono Plinio e Maometto, il legislatore dei Musulmani, perché fa perdere la testa agli uomini ed incrementa i loro vizi. Il nostro Paolo di Tarso dice che nel vino c’è libidine e Gerolamo chiede: Perché ad un misero corpo che arde somministriamo qualcosa che alimenta il fuoco? Il vino non ha nessuna colpa, la responsabilità è di chi lo beve*”¹⁵.

In seguito (1513) scorrendo dei benefici e dei danni connessi alle Lettere, nella celebre *Vituperatio litterarum*, scriveva da medico saggio e preparato:

“*Certo le lettere come sogliono accrescere le virtù, così sogliono accrescere immensamente anche i vizi, quando siano riposte in un recipiente sporco. Lo si può dimostrare con esempi offerti dalla mia professione di medico. Che la primavera sia per natura una stagione che giova alla salute e tutt’altro che letale per coloro che sono sani, lo afferma il divino Ippocrate. Ma ai malati e a coloro che sono di salute malferma suole aggravare o cagionare varie malattie. Sappiamo per esperienza anche che certi cibi nutrienti e saporiti che i Greci dicono ‘euchimi’ sono giovevoli ai sani, dannosi ai malati. D’accordo con tutti i medici io dico che la carne di maiale, i fichi, e l’uva, le fave – tra i legumi – le castagne e le noci – tra la frutta – sono alimenti sani e buoni: eppure nessun medico li concede a coloro che non stanno bene. Che anzi agli ammalati, talvolta, si vietano pure il pane e il vino, cibo e bevanda quanto mai benefici. Anche il latte, il primo elemento che ci dà la stessa natura, quale dei medici lo ha mai concesso o lo concede ai febbricitanti o a coloro che soffrono di emicranie, a meno che non siano molto deperiti?*”¹⁶.

Scritta agli inizi del secolo XVI, il *De Educatione* appartiene all’età del Rinascimento; e tuttavia la *varietas* di cibi raccomandati al principe Ferdinando rientrano tra quelli di una cucina povera anzi spartana, e sono riconducibili al regime alimentare popolare del nostro Salento dove la tradizione secolare individua un vitto quasi esclusivamente erbaceo. Sono quindi da ascrivere alla cucina povera, dei contadini e degli artigiani, quella non tramandata né esaltata dalla pittura e dalle fonti letterarie.

¹⁴ Cfr. A. IURILLI, *Primizie gastronomiche nell’opera volgare di Antonio Galateo* in “Studi di Storia e Cultura Meridionale”, Galatina, Panico, 1992, pp. 65-71.

¹⁵ Nella *Callipolis descriptio*, accennando alla sua cena leggera adopera l’espressione greca “alimentazione eupeptica”; cfr. A. PALLARA, *Lettere*, Lecce, Conte, 1996, pp. 107-108.

¹⁶ *Ivi*, *Lettere*, p. 60.

E tuttavia contraddicono anch’essi la classica ripartizione sociale, di cucina dei ricchi o cucina dei poveri, codificata in manuali e ricettari dell’epoca, e ben teorizzata anche da medievisti e storici odierni della cucina, tra cui Massimo Montanari.

Un fatto è certo, l’alimentazione del popolo e del popolino, non potendo questi concedersi il lusso e la lussuria di primizie gastronomiche e di esotiche prelibatezze per sopravvivere ordinariamente, ed acquietare le inquietudini del proprio stomaco, li costringeva a cibarsi di *herbe* commestibili (ben noto il proverbio salentino “*inchi la entre e bbinchiala di sarmente*” = riempi la pancia e saziala di tralci di vite). Ossia ad ingoiare qualsiasi cibo, sia pure di ossuti sterpi, per tenere buono lo stomaco e placarne i morsi.

Dato per certo che la cultura scritta viene prodotta soltanto dalle classi dominanti, e pertanto che quella cucina ha goduto del supporto di fonti documentarie e letterarie medievali, Montanari ha intuito l’incessante evoluzione pratica della cucina, così da ridurre la dicotomia oppositiva tra cucina ricca e cucina povera; al contrario ha riscontrato che tra di esse esiste un nesso concreto nella permanenza dei sapori e dei gusti, e specialmente nell’intreccio variegato tra cucine di corte, o di ambiti urbani alto-borghesi e cultura popolare”. Arrivando a sostenere che l’immaginario aristocratico del tardo Medioevo e della prima età moderna, mentre costruiva invalicabili barriere comportamentali – in primo luogo alimentari – in classi dominanti e classe dominate, non escludeva affatto una quotidiana convergenza di gusti e di abitudini”¹⁷.

In parole più semplici, “lo stile di vita dei contadini (e cittadini) e quello dei signori, poteva anche convivere tranquillamente con la presenza di prodotti e sapori contadini nella cucina d’élite”. Le eventuali divergenze dietetiche e i modelli di opposizione e di esclusione, probabilmente, dovevano essere riconducibili a determinate costrizioni sociali economiche e giuridiche atte a condizionare i consumi e a orientare in modo diverso le rispettive diete: “per esempio impedendo alle comunità rurali l’uso della foresta e la pratica della caccia”, e così di fatto eliminando “la selvaggina dalla tavola contadina”¹⁸.

Ciò significa e prova che tra dominanti e dominati, tra nobili e contadini, dovevano esserci e vi furono analogie e convergenze alimentari. Nella realtà quotidiana doveva capitare frequentemente a signori e contadini di sconfinare nell’altro campo, giacché se “i contadini non si fermavano di fronte a barriere ideologiche che ritenevano intollerabili, o di cui, più semplicemente ignoravano l’esistenza, i signori, a loro volta, non frenavano il loro appetito di fronte a cibi

¹⁷ Cfr. M. MONTANARI, *Cucina ricca e cucina povera*, in “Gusti del Medioevo”, Bari, Laterza, 2015, pp. 183-185.

¹⁸ *Ivi*.

descritti in letteratura come ‘tipicamente contadini’, o come tali avvertiti nell’immaginario collettivo, o almeno in quello delle classi alte¹⁹.

Se anche le ricette apprestate da Leonardo al suo signore Ludovico il Moro – come il purè di rape lesse – erano ricche di erbe e ortaggi, è scontato che ricchi e poveri non dovessero precludere ai propri precordi, nobili e plebei, lo sfizio di levarsi una qualsivoglia voglia. E curiosamente, moltissima della cucina creativa leonardesca somiglia parecchio alla cucina povera meridionale, dal momento che il genio utilizzava ingredienti ben noti a noi pugliesi e salentini.

Una cucina creativa e perfino dispettosa, come quella leonardesca, non può che essere l’elogio della semplicità, e d’altra parte egli, non tanto propenso verso la carne, non era per niente tenero con la cucina milanese degli Sforza che definiva, semplicemente, barbara. Mentre broccoletti, carote, fagiolini erano per lui il massimo delle delizie. Serviva volentieri i fiori di zucca in pastella leggera e fritti nell’olio, le zuppe di lumache, i cuori di carciofo, le zuppe di piselli, e spesso si cimentava in variazioni sinfoniche di verdure: asparagi, carote, pastinache, lattuga, indivia o barba di capra, capperi, malva, cicoria selvatica, radicchio, primule, fave, lenticchie, ceci, porri, cipolle, aglio, rape, cardi, fagioli, cetriolo, lupini, finocchio, zucca, fiori di sambuco, barbabietole, cavolfiori, limoni, funghi, tartufi, violette. Ma discettava anche delle proprietà medicamentose di erbe come anice, cumino, menta, papaveri, coriandolo, sedano, timo, salvia, basilico, mirtillo, ruchetta, barbaforte, aneto, origano, erba gatta, maggiorana, cerfoglio, crescione d’acqua, trifoglio, issopo, prezzemolo²⁰.

Chi avrebbe mai immaginato che il cetriolo, *alias* la verace *meloncella* leccese, costituisse già 500 anni fa una gradevole insalata, e a raccomandarla, ovviamente sbucciata e senza semi, e condita con un po’ di sale, olio e aceto, sia stato, niente di meno che il massimo genio del Rinascimento, Leonardo da Vinci?

Ma, ovviamente, mentre per i dominanti un purè di rape o una frittura di zucchine, poteva ben costituire una vezzosa digressione, per le classi infime meridionali le stesse pietanze erano il vitto ordinario e quotidiano, debilitante, e insufficiente a dargli l’energia per svolgere un lavoro manuale prolungato.

Lo stesso principe Ferdinando, nonostante l’età puerile, doveva aver conosciuto certe peculiarità gastronomiche tipiche del Salento, dove aveva vissuto per oltre un anno accanto alla madre Isabella del Balzo. E quando nel 1497, suo padre Federico era divenuto legittimo re, e la regina aveva affrontato il viaggio di ritorno a Napoli, fatta segno a feste in quasi tutti i paesi che attraversava, anche il piccolo Ferdinando aveva sicuramente partecipato dei vari momenti di ristorazione cantati in rima nel poema *Lo Balzino* da Rogeri de Pacienza di Nardò, che faceva parte del seguito. Cibarie, per lo più di non grande pregio, offerte lungo il passaggio del corteo reginale, nei paesi attraversati, tra strade ornate con

¹⁹ Cfr. MONTANARI, *op. cit.*, p. 185.

²⁰ Cfr. S e J. ROUTH, *Note di cucina di Leonardo da Vinci* (trad. di Valentina Francese), Roma, Finestre Voland, 2008, *passim*. Dove la grande massa di verdure viene associata a vivande stravaganti.

archi e festoni, cultre e razi, fontane di vino e di latte, colazione “de paste regale e bon confezione [...] pane, vino, frutti a chi vol mangiare”²¹.

In definitiva ci pare che i consigli alimentari e dietetici proposti dal Galateo al principe, con evidenti finalità etiche, coincidano con l'alimentazione rurale e popolare, che, per parecchi secoli, per cause storiche di varia natura sarà forzatamente erbacea, impedendo alle popolazioni meridionali, soprattutto pugliesi e salentine, di evolvere da “mangia foglia a mangia maccheroni”.

Le fonti di questo persistente regime alimentare, per lo più invariato fino al primo Ottocento, ce le fornisce l'Inchiesta Muratiana del 1811, col supporto di altre fonti di archivio e bibliografiche seriori. Alla domanda relativa a “*Qual sia l'ordinario cibo della maggior parte della popolazione*”, il redattore statistico per la Terra d'Otranto Mons. Giuseppe Giovene dà la seguente risposta:

“In generale le popolazioni di Terra d'Otranto inclinano all'erborivo. Li contadini non assaggiano la carne, che tre o quattro volte l'anno nelle maggiori solennità. Il clima caldo di tale provincia non potrebbe soffrire un alimento affatto carnivoro”. Aggiungendo che da Lecce fino al Capo di Leuca, “dalla classe del popolo, vale a dire dalla maggior parte, si mangia pane d'orzo, riserbandosi il pane di fromento per la classe alcun poco commoda, e per li malati, e convalescenti, o per farne pappa ai bambini”²².

Viene così precisato che a causa del cattivo pane d'orzo, i contadini leccesi “siano inetti alla fatica, e che durino in essa per poco tempo”, ragion per cui “si supplisce con legumi, e coll'erbe”. Ma in caso di carestia, come avvenne proprio nel 1810-1811, il popolino soffrì terribilmente la fame, e contrasse malattie epidemiche per cui molti vennero a morire, nonostante Giovene avesse proposto di aumentare la panificazione “facendo del pane con farina di grano mista a farina di ghiande dolcificate, e con farina di grano d'India e patate”. Annotava il Giovene che nel corso della carestia la povera gente priva di pane cercasse a saziarsi di erbe di ogni genere [...]. Semi di cotone cotti, lupini, papaveri mangiati a stravizio produssero o morte o lenta malattia. Le pappe bollite di radici acre e aperenti, inghiottite precipitosamente bruciarono lo stomaco e fecero morire d'inedia molte persone a Massafra. Suscitando in lui “un fremito di orrore”²³.

Quanto alla carne, il redattore statistico dichiara: “Le carni che si mangiano dalla gente comoda sono di bue, di vitella, di castrato, di agnello, di capretto, di porco, ed ancora di capra e di pecora. La classe dei contadini non ne mangiano mai, o al più quattro o cinque volte l'anno. In molti luoghi la gente meschina mangia carne di cavallo, e di asino o di mulo, che venga a morire”²⁴.

²¹ Sul Balzino cfr. R. DE PACIENZA, *Opere*, a cura di MARIO MARTI, Lecce, Milella, 1977, pp. 131, 137, 153, 160, 167.

²² Cfr. *La Statistica Muratiana del 1811-Terra d'Otranto*, a cura di Vittorio Zacchino, Lecce, Centro di Studi Salentini, 2004, pp. 92-95.

²³ *Ivi*, p. 94 e p. 104.

²⁴ *Ivi*, p. 95.

Preannunciando la crisi incipiente al Ministero, l'Intendente di Terra d'Otranto sottolineava quelle che egli riteneva le cause principali: il brigantaggio, la riduzione della superficie seminata, i danni dei bruchi, la inclemente meteorologia, la speculazione dei proprietari che per rifarsi dei prezzi bassi delle annate precedenti, avevano stabilito esser più vantaggioso "semensare bambagia"²⁵.

Questo regime alimentare in essere da secoli persisterà fino a tutto il secolo XIX e addirittura fino alla metà del Novecento. Testimonianze molto attendibili fornite dalla Assante assicurano che l'alimentazione ordinaria delle classi lavoratrici consisteva di una zuppa di pane condita con acqua salata e poco olio (acqua sale) al mattino, e di una minestra di legumi con aggiunta di verdura con un filo di olio alla sera: ovviamente una dieta priva di sostanze proteiche e ricca di farinacei insufficienti ad assicurare l'integrità fisica dei lavoratori²⁶.

Il *De Educatione* di Antonio Galateo è stato definito felicemente "intenso pamphlet condotto secondo il duplice registro del trattatello pedagogico e del libello politico formalizzati nel genere epistolare, nel quale gli umori antispanici si spingono fino ad auspicare un'estromissione della Spagna"²⁷.

Esso svolge, come si è veduto, accanto alla educazione integrale, anche il tema della alimentazione del principe e della classe nobiliare dell'epoca, all'interno di una ricostruzione della storia dell'Educazione di età classica ed umanistica. Al "vir bonus" e al principe filosofo di Erasmo, al principe volpe e leone di Machiavelli, quest'opera consente di accostare il principe educato all'antica nelle lettere greche e latine e nel culto dell'italianità, che il Galateo sognava per ridare unità alla *infelix* Italia disgregata e spezzettata.

Tanto è vero che, come gli è chiaro che Ferdinando d'Aragona preferisce la vita oziosa di Valencia, nel 1514 decideva di inviare il *De Educatione* al

²⁵ Cfr. C. ROCCO – M.R. STORCHI, *Note sulla carestia del 1810*, in "Studi sul Regno di Napoli nel Decennio Francese (1806-1815), a cura di Aurelio Lepre, Napoli, Liguori, 1985, pp. 103-105.

²⁶ Cfr. F. ASSANTE, *Città e Campagne nella Puglia del secolo XIX. L'evoluzione demografica*, Genève, Droz, 1974, p. 229.

²⁷ Cfr. A. IURILLI, *Il corpus di Antonio Galateo fra Salento ed Europa*, in "Graeci sumus et hoc nobis gloriae accedit". In memoria di Amleto Pallara, a cura di MARIO SPEDICATO e VITTORIO ZACCHINO, Quaderni de L'Idomeneo n. 28 della Società di Storia Patria Sezione di Lecce, Lecce, Edizioni Grifo, 2016, p. 90. Il "*De Educatione*" venne pubblicato con traduzione a fronte, a cura di S. GRANDE, nella Collana di Scrittori di Terra d'Otranto, vol. I, Lecce 1867. L'opera suddetta è una delle pochissime di Galateo in edizione critica; cfr. C. VECCE, *Il De Educatione di Antonio Galateo De Ferrariis*, in «Studi e problemi di critica testuale», vol. 36, Aprile 1988, poi il *De educatione* (texte établi et introduit par Carlo Vecce, traduction française de Pol Tordéur, Leuven, Peeters Press, 1993). Su di essa hanno scritto B. CROCE, *Intorno al trattato «de educatione» di Antonio Galateo*, in «Giornale Storico della Letteratura Italiana», XXIV, 1894, pp. 394-406. Croce vi è tornato in *La Spagna nella vita italiana durante la Rinascenza*, Bari, Laterza, 1922, pp. 109-22; ID., *Il Galateo*, Bari, Laterza, 1958, pp. 17-35. Si veda pure V. ZACCHINO, *Il «De Educatione» di Antonio Galateo e i suoi sentimenti antispannoli*, in "Atti del Congresso Internazionale di Studi sull'Età Aragonese" (Bari, 15-18 Dicembre 1968), Bari, Adriatica Editrice, 1968, pp. 620-633; ID., *Antonio Galateo profeta dell'Unità d'Italia*, in «L'Idomeneo», n. 14, Università del Salento, Dipartimento di Beni Culturali, Lecce 2012, pp. 33-43.

sedicenne Pirro Castriota Granai, suo allievo promettente, educato alla greca e alla latina, ultimo erede di una illustre stirpe macedone che, dopo essersi distinta a Otranto, si era affermata nel Mezzogiorno al servizio di Carlo V.

Secondo un suo progetto umanistico²⁸, Galateo sognava da Pirro l'impresa di restaurazione culturale del regno di Napoli, da poco diventato viceregno spagnolo. Questa volta l'opera era accompagnata dall'epistola *Ad Pyrrum Castriotam* nella quale, giocando sulla tendenza umanistica a mitizzare le gesta degli eroi (*mitopoiesi*) trasferiva allo stesso Pirro il mito del grande Giorgio Skanderbeg.

²⁸ Cfr D. DEFILIPPIS, *I Castriota signori di Montesant'Angelo e di San Giovanni Rotondo fra mito e letteratura*, in “20° Convegno Nazionale sulla Preistoria-Protostoria”, Storia della Daunia, Atti a cura di A. GRAVINA, Sansevero, 2000, pp. 170-202; V. ZACCHINO, *Dal mito di Giorgio Skanderbeg al probabile mausoleo eretto a Galatone a Giovanni Castriota Granai. Il ruolo virtuale di Antonio Galateo*, in “Luoghi della cultura e cultura dei luoghi. In memoria di Aldo De Bernart” a cura di F. DE PAOLA e G. CARAMUSCIO, Lecce, Edizioni Grifo, 2015, pp. 169-186.

