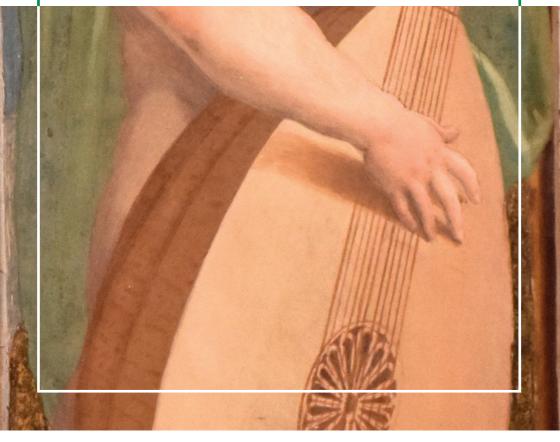
La Mostarda, un cibo culturale

Mostarda e Musica

di Roberto Fiorentini





Organizzato da

Con il contributo di

In collaborazione con

Con il Patrocinio e la collaborazione di















Mostarda amabile per savor

Mostarda, cibo e musiche alle tavole dei principi rinascimentali

di Roberto Fiorentini

Esiste una sconfinata letteratura che tratta del rapporto tra cibo e musica nel corso dell'Umanesimo e del Rinascimento Italiano. Piatti, ricette e ingredienti abbinati a musiche, balli e canti si materializzano in lettere, cronache del tempo, trattati di cucina e perfino in resoconti 'politici'. Luogo simbolo di questa osmosi la dimora del 'Principe' e la sua tavola.

Banchetti e rappresentazioni – scrive Nino Pirrotta (Li due Orfei – Torino, 1975) - erano offerti in ogni occasione di visite, o nozze, o altri festeggiamenti; ma di carnevale erano consentiti anche senza speciale motivo. Rappresentazioni conviviali, il più delle volte di elementare semplicità, rientravano tra le varie forme di intrattenimento (musiche, danze, esibizioni di giocolieri, lazzi di buffoni) che venivano offerti ai convitati nell'intervallo tra una portata e l'altra, le cui entrate formalmente solenni erano pure un motivo spettacolare, ne venivano i nomi di inremesse, tramesse, o tramezzi, e simili, in parte forse influenzati dal più preciso termine francese, entremets. È probabile invece che fossero riservati per la fine del convito gli spettacoli ai quali si voleva dare maggiore ampiezza, che però di solito si risolveva nel chiamare un maggior numero di figure a recitare o cantare gli elogi delle persone festeggiate.

Tra queste 'giostre' di sapori, suoni, immagini e danze appare anche la mostarda. Citazioni importanti che danno il significato di quanto fosse importante questo cibo soprattutto nell'area settentrionale della penisola italica. Testimonianze dirette che si possono circoscrivere nelle attuali regioni della Lombardia e dell'Emilia e che sconfinavano nelle Marche e in Toscana. Su queste terre regnavano gli Sforza, i Gonzaga, gli Este, i Farnese, i Malatesta e i Medici: famiglie che hanno rappresentato il potere vero per tutto il corso dei secoli XV, XVI e XVII.

Il viaggio

Ecco un viaggio, seppur breve, tra quei pranzi con decine di portate, tra cibi succulenti e simbolici, tra apparati scenografici magnificamente allestiti, tra musiche mirabilmente eseguite. Racconti di dei e di miti antichi narrati davanti a commensali attenti. Compiaciuti da quelle citazioni: cifra del 'buon gusto' dell'epoca. Un percorso che seguirà una scansione temporale tra le metà del XV fino ad arrivare agli albori del XVI secolo.





Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, Bonifacio Bembo. Pinacoteca di Brera. Milano

La prima tappa non poteva che essere Cremona. Il calendario segnava il 25 di ottobre del 1441. Nella piccola chiesa di San Sigismondo, fuori le mura, si celebrava il matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. La sposa, dal Castello di Santa Croce, raggiunse all'

ora diciottesima la chiesa dei monaci Vallombrosani per la

cerimonia nuziale. Monica Visioli in *Le nozze ducali del 1441*: documenti e iconografia appunta.

Lo stesso giorno viene mandato a San Sigismondo anche uno dei servitori dello Sforza, il Battaglia, incaricato di allestire gli apparati decorativi per la cerimonia e di organizzare presso la chiesa anche il convito nuziale; tra le molte attrezzature che il Battaglia porta con sé compaiono infatti anche le 'masarie da cosina'. Materiale da cucina per preparare una ricchissima colatione; un termine di origine veneziana che indica un

rinfresco a base di dolci, preparata per gli sposi a San Sigismondo. Sempre il Bordigallo ricorda inoltre che i resti della colazione vennero lasciati al saccheggio del popolo e dei soldati, rituale che, al di là dei possibili riferimenti evangelici all'episodio del povero Lazzaro e del ricco Epulone, voleva soprattutto essere ostentazione di liberalità e potere.

Tra le testimonianze che Monica Visioli riporta c'è la lettera che il doge di Genova inviò a Francesco Sforza in data 12 novembre 1441.

Nel congratularsi con il condottiero per le recenti nozze e per l'acquisizione della città di Cremona, il doge allude ai memorabili festeggiamenti e ai cortei, decantati sia da chi vi aveva partecipato, sia da chi ne aveva solo sentito parlare: celeberrimi triumphi vel visi vel auditi.

Cortei che sicuramente furono accompagnati e allietati da musici come era nella tradizione. La famiglia Visconti fece da apri pista all'uso di questo cibo raffinato nelle corti dell'epoca. Carla Spotti in alcuni suoi appunti dal tema *La mostarda di Cremona* ricostruisce l'origine viscontea della mostarda.

La prima mostarda di frutta con la senape di cui si hanno testimonianze è quella di Voghera. Il 7 dicembre 1397, infatti, da Abbiategrasso, Maffiolo De Birago, cancelliere del duca Giangaleazzo Visconti, signore di Milano, invia una lettera al podestà di Voghera, Luchino Crivelli, perché ordini per le feste di Natale allo speziale Pietro de Murri uno zerbo grande de mostarda de fructa cum la senava, buona come solo lui sa fare perché piace tanto alla illustrissima Madonna vostre consorte (la Duchessa Caterina) e a tutti li familiari (i figli Giovanni Maria e Filippo Maria). Vuole che il podestà gliela invii per tempo, prima del Sancto Natale perché bone fa le robbe de lo disnare et li caponi et la cacciagione et li viteli boliti et allo spiedo. Nella lettera della cancelleria viscontea compaiono alcuni degli elementi che saranno caratteristici anche della mostarda di Cremona: il mastello (zebro) grande che la contiene, la consuetudine di mangiarla in occasione dei pranzi di Natale e l'abbinamento con le carni lessate e arrostite". Il collegamento - sottolinea ancora

Carla Spotti - è quasi sicuramente rappresentato dai Visconti, signori di Cremona dal 1334 e ad esse strettamente collegati da Bianca Maria della quale il ghiottone Gian Galeazzo era il nonno.

Secondo la stessa Carla Spotti, alla Visconti potrebbe essere attribuita l'introduzione di questo cibo nella cucina padana. Ed allora è quasi scontato che il primo abbinamento tra musica e mostarda. Da Cremona, terre dei Visconti prima e degli Sforza poi, a Mantova. Presidi gonzagheschi il passo, è breve. Sempre Carla Spotti, nel lavoro citato, ricorda che il poeta mantovano Teofilo Folengo (1496 – 1544) fa



Cardinale Francesco Gonzaga, Andrea Mantegna Camera degli Sposi. Mantova.

riferimenti alla mostarda non specificando, ahimè, se fatta con mele campanine. Ma probabilmente già prima delle parole del Folengo, la mostarda era assolutamente nota.

Il 15 febbraio del 1480, secondo Nino Perrotta (op. cit.), il cardinale Francesco Gonzaga offrì uno dei suoi celebri banchetti ai fratelli: era

la sera del martedì grasso. Proprio in quel banchetto è facile ipotizzare la presenza della mostarda. Non solo. Paola Besutti (opera citata),

sulla scorta degli studi di Pirrotta, mette in correlazione quella cena (con musica) con la messa scena dell' *Orfeo* di Angelo Poliziano: rappresentazione "ampiamente accompagnata dalla musica". Il poeta toscano era presente in città in quei mesi forse per chiedere un incarico come *cappellano continuo commensale* presso il cardinale Francesco. Pirrotta ha pure ipotizzato che le diverse partizioni della favola potessero inframmettersi fra le portate del banchetto, aumentandone così la ricercatezza e l'interesse. Da Ferrara, nel 1490, arrivò a



Isabella d'Este, Pietro Paolo Rubens Kunsthistorisches Museum. Vienna.

Mantova la giovanissima Isabella d'Este in sposa al Gonzaga. E proprio alla giovane principessa ferrarese Isabella, scrivono gli specialisti, si devono le mostarde della casa, confittate con zucchero e pere cotogne,



Cristoforo di Messisbugo, frontespizio dell'edizione a stampa del 1547 di Banchetti. Composizioni di vivande e apparecchio generale

mele campanine, cipolla e vincotto: con salsa cren e mostarda ai boccioli di tarassaco. Dunque anche a Ferrara la tradizione della mostarda era ben presente.

Dalle rive del Mincio il viaggio si incammina a Ferrara per il banchetto per le Nozze del principe Ercole d'Este con la figlia del re di Francia alla presenza di Isabella d'Este Gonzaga. Era il 24 gennaio dell'anno del Signore 1529 a Ferrara. Il noto Cristoforo de Messibugo è indicato come Maestro di casa: ovvero l'organizzatore del banchetto che prevedeva proprio musica e mostarda.

"Al suono delle trombe gli invitati entrarono nella sala del banchetto e, dopo i lavacri con acqua profumata, presero posto alla mensa. Ebbe inizio la cena vera e propria, composta da otto vivande multiple. Per ogni vivanda cambiava il genere d'intrattenimento: musiche con vari strumenti, canti solisti, dialoghi a più voci accompagnati dal flauto, dalla viola e dal trombone. (M.L. Minarelli *A tavola con la storia "A tavola con gli amici"*).

Nella lista dei cibi alla 'Vivanda IV' si parla espressamente di 'rombi fritti, coperti di salsa e mostarda sarde fritte con arance e zucchero; pasticci di pasta reale ripieni di riso alla turca, fritti e ricoperti di zucchero'. A questi c'erano da aggiungere i 'i capretti ripieni assortiti; capponi in pasta, piccioni ripieni alla lombarda, arrosto con salsa francese; lucci al sale ricoperti di salsa gialla, trote al vino all'ungherese con fette di pane'. La cronaca racconta che i centoquattro ospiti, ad ogni vivanda, furono allietati da musiche con 'vari strumenti, canti solisti, dialoghi a

più voci accompagnati dal flauto, dalla viola e dal trombone'. Per ogni vivanda una musica diversa.

Cristoforo de Messibugo fu protagonista anche dei banchetti gonzagheschi. La leggenda lo vuole inventore della torta delle

rose in onore di Isabella d'Este: signora incontrastata di Mantova. Era il 1530. La meravigliosa festa ebbe come scenografia incomparabile le sale di Palazzo Te. Furono festeggiati l'imperatore Carlo V e il suo seguito: oltre settecento persone. Dell'evento si parlò, per anni, in tutte le corti europee. Vennero serviti innumerevoli servizi di credenza e di cucina; tra queste leccornie anche la mostarda mantovana. Furono offerti musiche e spettacoli negli intervalli. Messibugo, nell'occasione, impartì regole precise anche sul come dovesse essere apparecchiata la tavola. Furono sfoggiate tovaglie preziose e argenteria. In quell'occasione, scrivono le cronache Federico II Gonzaga ricevette, nella Camera di Amore e Psiche, il titolo di Primo Duca di Mantova direttamente dalle mani dell'imperatore Carlo V, mentre i commensali banchettavano nell'imponente Sala dei Cavalli sotto gli affreschi di Giulio Romano.

Si resta a Mantova. I rapporti tra i Gonzaga e l'imperatore erano sempre ottimali. Il 21 novembre del 1532, erano passati due anni dalla visita di Carlo V, Messisbugo è di nuovo chiamato nella città virgiliana per conto di Alfonso d'Este e di Isabella Gonzaga per preparare una cena per i dignitari dell'imperatore: diciotto persone in tutto. Anche in questo caso l'uso della mostarda doveva essere d'obbligo. Paola Besutti nel suo *Musiche e musicisti alla tavola dei Gonzaga* pubblica quegli abbinamenti tra musica e cibo. Ne è rimasta una vera scaletta

E a questa prima vivanda [cacciagione e salumi] si fece una musica di violini e voce [...]

E quivi [seconda vivanda a case di cacciagione e pollame si fece una musica d'una lira[...]

E a questa vivanda [quarta a base di carni di vitello e manzo] sonarono le trombe e cornetti.

E quivi [quinta vivanda a base di capretto e cinghiale] sonò il reverendo M. Affraino il suo fagotto [...]

E a questa vivanda [sesta a base di gelatine, formaggi e frutta] si fece una musica di voci.

E finita la cena [cioè dopo confetture, confetti e pistacchi] si fece una divinissima musica di diversi stromenti.

Anche nell'Italia Centrale e precisamente nelle Marche sono rimaste testimonianze del magico intreccio di sensi tra musica e mostarda. Que-



Clemente VII , Medici Giulio Zanobi, Oleografia Panigati e Meneghini Milano L. Tripepi, Ritratti e biografie dei romani pontefici: da S. Pietro a Leone 13, Roma

sto cibo non sarà certamente mancato sulla tavola dei festeggiamenti per le nozze tra Enrico di Valois duca d'Orleans e Caterina de' Medici, figlia del signore di Urbino Lorenzo II. Correva l'anno 1533, era il 28 di ottobre. Celebrante d'eccezione, in quel di Pesaro, fu papa Clemente VII de' Medici fiorentino. Figlio naturale dello sfortunato Giuliano de' Medici, amava, raccontano i biografi, senape e mostarda. Da pontefice romano lanciò una vera e propria moda nei banchetti del tempo. Chi regalava senape e mostarda di qualità al papa godeva di particolari favori. I privilegiati venivano definiti "il senapiere del papa". Clemente VII è stato sempre ritenuto un grande pro-

tettore delle arti (commissionò a Michelangelo Buonarroti il *Giudizio Universale* della Cappella Sistina) e va da sé che ai banchetti a cui partecipava non poteva mancare l'accompagnamento musicale.

Dalle Marche il viaggio fa rotta di nuovo verso l'Emilia e si ferma a Piacenza. Anche lì la mostarda era già arrivata. Carla Spotti scrive che 'Michele da Montaigne (1533 – 1592) nel suo diario di viaggio in Italia ricorda gli intingoletti in forma di mostarda, buonissimi e la mostarda fatta di mele e naranchine tagliate in pezzi che ha avuto modo di assaggiare a Fidenza e Fornovo'. Piacenza era possedimento dei Farnese.

Le cronache ricordano che era il 2 marzo dell'anno del Signore 1581 quando svolse il magnifico banchetto in occasione delle prime nozze di Vincenzo Gonzaga proprio con Margherita Farnese. Unione conclusasi con uno dei ripudi della sposa di grande crudeltà da parte del marito.

Nel primo servizio di cucina presentato agli sposi, fu servita mostarda amabile per savore. Una degustazione che arrivò appena dopo la recita di una bellissima commedia. Nel grande salone del pranzo, (Paola Besutti op. cit.) si sentiva 'l'armonia della perfetta musica che si udiva dali quattro cantoni della gran sala, quali erano suoni e voci stupende'. La Besutti ipotizza anche un autore per queste meravigliose armonie. Lo identifica nel musico e cantore Gian Giacomo Gastoldi (Caravaggio, 1555 circa – Mantova, 4 gennaio 1609). Un artista al servizio dei Gonzaga, in maniera stabile, proprio dal quel 1581; sicché la studiosa ritiene l'esecuzione di suoi balletti, canzonette e madrigali in quella occasione nuziale dove proprio la proprio la mostarda aprì le danze intorno a una tavola meravigliosamente imbandita. Gastoldi resta conosciuto, nel mondo dei grandi compositori di fine Rinascimento, proprio per queste 'operette' leggere. Assolutamente adatte per occasioni conviviali e 'politiche' di così grande importanza.

La corte di Mantova, a quasi un secolo di distanza dalla prima rappresentazione dell'*Orfeo* di Poliziano, ospitò un'altra primizia letteraria. Si trattò di un altro grande capolavoro letterario unito a una cucina sublime: *Il Pastor Fido* di Battista Guarini. Il letterato ferrarese curò egli stesso, una sfarzosa messa in scena a Mantova, alla corte dei Gonzaga, nel 1598 dopo le prime due rappresentazioni tenutesi a Crema e Ronciglione nel 1596. Giorgio Maggi e Carla Bertinelli Spotti ipotizzano (in Musica feste e banchetti dal medioevo al Barocco – alchimie di cibi a tavola ed armonie di strumenti musicali PPt. Rintracciabile online) che la *tragicommedia pastorale* abbia allietato un banchetto dove 'la tavola ricostruisce un paesaggio in cui gli antipasti sono gli elementi del tempo'. I pavimenti di gelatina, le colonne di salami, la cupola di parmigiano, l'abside di marzapane con quadrature di tordi bolliti. Piatti di ostriche abbellite con zampe di rana fritte, lucci in sugo saporito,

selvaggina da penna, carciofi fritti in olio, cinghiale all'arancia e sicuramente alla corte mantovana non sarebbe mancata la mostarda.



L'ortolana, Vicenzo Campi, Pinacoteca di Brera - Milano.

Gli strumenti

E' ora il momento di andare alla ricerca di questi fantastici strumenti musicali che allietavano le tavole di 'duchi e marchesi' nel Rinascimento italiano, laddove il gusto del palato si fondeva con il dolce suono che arrivava all'udito. Già si è visto nel resoconto della cena offerta dai Gonzaga a dignitari della corte dell'imperatore nel 1532 quali fossero gli strumenti utilizzati per rallegrare il banchetto: trombe, violini, lire, cornetti, un fagotto e l'insieme come alla maniera di un'orchestra moderna.

In una miniatura del Manoscritto 492 custodito alla Biblioteca Riccar-

diana di Firenze (seconda metà del XV secolo). sono ritratte le nozze di tra Roberto Malatesta ed Flisabetta Montefeltro celebratesi proprio nello stesso 1475 avvenute a Rimini. Ad allietare il desinare rappresentato un suonatore di Vihuela una chi-







Angeli musicanti con viola da braccio, trombone e liuto Scuola dei Campi (Giulio)— Chiesa San Sigismondo, Cremona.

tarra a 5 corde di derivazione spagnola (vihuela da brazo).

Altra testimonianza importante su quali fossero gli strumenti musicali utilizzati è contenuta nella cronaca anonima dei festeggiamenti per lo sposalizio tra Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona. Era domenica 27 maggio del 1475 a Pesaro.

Dall' elaborato online del professor Giorgio Maggi con la presentazione di Carla Bertinelli Spotti: *Domenica, addì del detto mese di Maggio*.

Domenica mattina, ch'era il dì determinato allo sposalizio, tutto il popolo siridusse nella Sala grande di Corte parta e ornatissima nel modo infrascritto. Era la Sala, ... e circa al mezzo er il Zodiaco.. e al di dentro erano li 12 segni celesti d'oro. In mezzo al centro di questo Zodiaco erano figurati il Sole e la Luna... E come si discadeva il Sole o la Luna se sentivano sonare lì di sopra liuti, cembali, arpe, staffette, flauti e diversi strumenti che facevano suavissima armonia...

Restiamo nel XV secolo. Nel bellissimo castello di Malpaga, nel comune di Cavenago alle porte di Bergamo, è conservato un affresco che



Zampogna (particolare) , Scuola dei Campi (Giulio) Chiesa San Sigismondo, Cremona.

rappresenta un banchetto nuziale di nobili. L'opera è firmata dall'autore veneto Marcello Fogolino ed è databile tra il 1482 e il 1489. Dietro al mirabile desco ecco che spuntano suonatori di bombarde, ciaramelle e zampogne.

Pifare, tibie, zalamelle allietarono, come riporta il manoscritto Arienti 4603,

le nozze in onore di Isabella d'Aragona, sposa del nipote di

Ludovico il Moro, Gian Galeazzo Sforza. Si era a Milano il 13 gennaio del 1490 e gli apparati dei festeggiamenti furono curati niente meno che da Leonardo da Vinci nella celebre *Festa del Paradiso*. Giulio Romano, a Mantova, nella sua Sala di *Amore e Psiche* di Palazzo Te (1524-1525), laddove si celebra il grande banchetto, raffigura un corno da caccia.

Altra testimonianza di assoluto rilievo sono le celeberrime Nozze di Cana di Paolo Veronese Paolo realizzate per il refettorio del Convento di San Giorgio Maggiore a Venezia nel 1563, ora al Museo del Louvre di Parigi. Nell'interpretare il passo evangelico, Veronese ricostruisce sulla tela le immagini di un banchetto nuziale della sua epoca. E proprio in primo piano colloca gli strumenti che venivano utilizzati per quelle splendide riunioni conviviali. Il consort strumentale era quindi così composto: da flauti, viole da braccio di diversa misura tra cui un violino, un cornetto e probabilmente un trombone. Correnti interpretative hanno assegnato, ad ogni esecutore, il volto di un nobile personaggio dell'epoca: Jacopo Bassano al flauto, Tintoretto al violino, Tiziano al violoncello e lo stesso Veronese alla viola.



Le Nozze di Cana (particolare), Paolo Veronese – Museo del Louvre – Parigi.

Le musiche

Dagli strumenti alle musiche. I generi utilizzati in queste circostanze, soprattutto fino alla metà del XVI secolo, furono : frottole e strambotti. Con il titolo 'generico' e 'collettivo' di frottole è stato tramandato un ampio e variegato repertorio poetico-musicale essenzialmente polifonico. Componimenti inseriti in varie raccolte manoscritte e a stampa dove, spesso, l'autore dei versi è conosciuto mentre quello delle musiche resta, altrettanto spesso, anonimo. La 'frottola' è stata in voga negli ambienti delle corti settentrionali (Ferrara, Mantova, Urbino) e in parte del Veneto nel tardo Quattrocento e nei primi del Cinquecento. A Venezia lo stampatore Ottavio Petrucci diede alla luce undici Libri di Frottole in un arco temporale che va dal 1504 al 1514. Miscellanee che contengono anche strambotti. E' noto come Isabella d'Este, moglie di Francesco Gonzaga, fu esecutrice di quei componimenti. Si dilettava nel suonare il liuto e cantare

Gli autori di queste composizioni più noti furono Bartolomeo Tromboncino e Marchetto Cara. Quest'ultimo, già alla fine del XV secolo, era in servizio a Mantova alla corte dei Gonzaga: un lavoro che durò una vita intera. I Gonzaga impiegavo, sia per le celebrazioni religiose che per le feste civili, cantori e musicanti e Cara fu il responsabile di questo gruppo musicale. Scrisse componimenti per matrimoni, cerimonie ufficiali e per intermedi. Melodie suonate negli intervalli fra due atti di lavori teatrali e per le feste di corte. Cara, è un musicista, che ricorre anche nella stessa storia musicale di Cremona. Alcuni studi biografici lo danno nella città del Torrazzo nell'ambito dello scambio culturale comunque sempre prolifico tra il Ducato di Milano e la corte gonzaghesca.

La moglie di Ludovico il Moro, signore di Milano, era quella Beatrice d'Este sorella proprio di Isabella sposa di Francesco Gonzaga. Stefano Varotto nel suo saggio *Marchetto Cara e la frottola* (sec. XV – XVI) - *Hor venduto ho la speranza* elenca i principali autori di questo genere.

"I compositori di musiche che si dedicarono al nuovo genere frottolistico – scrive - furono musicisti di spessore come Bartolomeo Tromboncino, Marchetto Cara, Giorgio Della Porta, Antonio Rossetto, Pellegrino Cesena, Michele Pesenti e Giovanni Brocco. La cerchia dei compositori si allarga se annoveriamo tra i maestri anche gli autori padovani Niccolò Piffaro e Antonio Stringari, il mantovano Rossino, il veneziano Francesco D'Ana, e poi ancora Andrea Antico, Benedetto Gareth, Filippo di Lurano, Eustachio di Monte Regali e Bernardo Pisano".

C'è anche una testimonianza diretta di quelle esecuzioni. È di Massimo Troiano. Musicista e poeta napoletano, dal 1568 attivo presso la corte di Baviera, scrisse testi poetici per la musica di celebri autori. Compose madrigali, villanelle e napolitane per le grandi celebrazioni.

Nei suoi Dialoghi *Ne' quali si narrano le cose più notabili fatte nelle Nozze dello Illustriss. & Eccell. Prencipe Guglielmo VI. Conte Palatino del Reno, e Duca di Bauiera; e dell'Illustriss. & Eccell. Madama Renata di Loreno,* Stampati a Venezia nel 1569 dallo stampatore Bolognino Zaltieri. Racconta così l'alternarsi di vivande e di musiche.

Per la prima vivanda, i musici suonarono un mottetto a sette di Orlando di Lasso, con cinque cornetti alti, e due tromboni. E poscia a suono di trombe, e tabalini, uscì della cucina da seconda vivanda [...] E li musici sonarono più opere a sei, e tra gli altri un dolcissimo madrigale d'Alessandro Striggio, con sei tromboni grossi, ch'al basso va otto voci più basso de gli altri comuni, dopoi a suono di trombe e taballi fu portata la terza vivanda [...] E vi furono sonati varii motteti, a sei e uno tra gli altri di Cipriano de Rore con sei viola di braccio; insino che si portà il quarto piatto [...] E qui furono fatti varii e bellessimi concerti, a dodeci, opere di Annibale Padovano e di altri autori, compartiti con sei viole da brazzo,

cinque tromboni, un cornetto [...] La sera poi nella sontuosa cena tra gli altri intertenimenti, Orlando di Lasso fece cantare un'opera a cinque della signora Maddalena Casulana...



Gian Giacomo Gastoldi – Autore della scuola lombarda di metà del 17esimo secolo.



Frontespizio Balletti a Cinque voci di Gian Giacomo Gastoldi, Stampato da Pietro Falefio. Anversa.

In aggiunta a questo capitolo dedicato alle musiche, serve ricordare altri due compositori già citati nelle cronache dei banchetti. Gian Giacomo Gastoldi e Salomone Rossi: entrambi al servizio della corte mantovana. Gastoldi ideò raccolte di Balletti per feste restati anche nell'attuale repertorio di musica antica.

Nel 1598 scrisse a Mantova quattro madrigali per il balletto *Il giuoco della cieca* rappresentato alla regina di Spagna, inserito all'interno di un allestimento de *Il pastor fido* di Battista Guarini, cui contribuirono numerosi musicisti, tra i quali il 'divino' Claudio Monteverdi. Nel 1608 ideò un intermedio musicale per l'*Idropica* del Guarini, rappresentata a Mantova in occasione del matrimonio di Francesco Gonzaga e Margherita di Savoia; anche in questo caso per un banchetto di nozze. Salomone Rossi, nacque a Mantova nel 1570; proveniva in una famiglia della vasta comunità ebraica mantovana, protetta dai Gonzaga. Partecipò alla composizione di musiche per l'*Idropica* sempre del Guarini.

Restarono nel repertorio della corte gonzaghesca *Un libro di Canzonette a tre voci, Vari libri di Madrigali a cinque voci, Due libri di Sinfonie e Gagliarde da tre a cinque voci Due libri di Varie Sonate, Sinfonie, Gagliarde, Brandi e Correnti per sonare due viole da braccio et un chitarrone o col basso per il cembalo.*

Le parole di Baldassare Castiglione e del suo Cortegiano (Libro II – pubblicato nel 1528) spiegano l'estetica di quel intrattenimento musicale. E' il personaggio Federico che racconta:

Bella musica parmi il cantar bene a libro sicuramente e con bella maniera; ma ancor molto più il cantare alla viola perché tutta la dolcezza consiste quasi in un solo e con molto maggior attenzion si nota ed intende il bel modo e l'aria non essendo occupate le orecchie in più che in una sol voce, e meglio ancor vi si discerne ogni piccolo errore; il che non accade cantando in compagnia perché l'uno aiuta l'altro. Ma sopra tutto parmi gratissimo il cantare alla viola per recitare; il che tanto di venustà ed efficacia aggiunge alle parole, che è gran maraviglia. Sono ancor armoniosi tutti gli instrumenti da tasti, perché hanno le consonanzie molto perfette e con facilità vi si possono far molte cose che empiono l'animo di musicale dolcezza. E non meno diletta la musica delle quattro viole da arco, la quale è soavissima ed artificiosa. Dà ornamento e grazia assai la voce umana a tutti questi instrumenti, de' quali voglio che al nostro cortegian basti aver notizia.

La chiusura di questo breve articolo la lascio al grande maestro di queste festose cerimonie: Cristoforo Messisbugo. Nel suo Libro novo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, et ornar camere (1578) racconta la cena che, 10 di maggio 1529 a Belfiore, gli chiese di preparare Don Ippolito Estense, allora arcivescovo di Milano, in favore di Don Ercole suo Fratello, in quel tempo Duca di Chartes, ora Duca di Ferrara e all'Illustrissima Signora Madonna Nerea sua mogliera et all'Illustrissimo signor Don Francesco Estense ed altri Signori et Gentil' Huomini, et Gentildonne i quali tutti arrivarono al numero di cinquantaquattro nella prima tavola. Ecco il termine di questo meraviglioso banchetto dove tutti i sensi umani trovavano una consonanza.

La quali cose mentre si mangiarono, fece una Musica maestro Alfonso della Viuola, nella quale erano sei voci, sei viuole, un Lira, un Lauto, una Citara, un Trombone, un Flauto grosso, un Flauto Mezzano, un Flauto alla Alemanna, una Sordina due stromenti da penna uno grande e uno piccolo, la qual Musica fu tanto ben concertata che ad ognuno pareva essere di quivi alle superne parti passato...

Un paradiso.



Si ringraziano

la **Pinacoteca Brera** di Milano per le autorizzazioni alle riproduzioni delle opere di Vincenzo Campi: l'Ortolana e di Bonifacio Bembo: Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti

Danilo Codazzi per le riproduzioni fotografiche degli affreschi della Chiesa di San Sigismondo a Cremona