





*Laboratorio di archeologia e storia delle arti*

*collana diretta da*

Stefano Bruni

*comitato scientifico*

Gianfranco Adornato, Francesco Buranelli, Francesca Cappelletti,  
Stella Sonia Chiodo, Alessandra Coen, Marco Collareta, Roberto Contini,  
Valter Curzi, Gigetta Dalli Regoli, Lucia Faedo, Vincenzo Farinella, Michele Feo,  
Françoise Gaultier, Sauro Gelichi, Elisabetta Govi, Sonia Maffei,  
Concetta Masseria, Maria Elisa Micheli, Marina Micozzi, Andrea Muzzi,  
Alessandro Naso, Fabrizio Paolucci, Giovanna Perini Folesani,  
Maria Grazia Picozzi, Stefano Renzoni, Max Seidel,  
Carlo Sisi, Lucia Tongiorgi Tomasi, Mario Torelli

*Ogni volume è sottoposto a doppio referee anonimo.*

Ewa Karwacka Codini, Daniela Stiaffini

A TAVOLA CON I CERTOSINI  
NELLA SECONDA METÀ DEL SETTECENTO

La Certosa di Pisa dall'austerità alla magnificenza

*visualizza la scheda del libro sul sito [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)*



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

*Le foto di corredo nel volume sono di Ewa Karwacka Codini, ad esclusione delle vedute dall'alto (nn.1 e 11) che sono di Guglielmo Giambartolomei.*

*Divieto di riproduzione anche parziale delle immagini con qualsiasi mezzo.*

© Copyright 2022

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni – Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

*Distribuzione*

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 – 20090 Assago (MI)

*Promozione*

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 – 40128 Bologna

ISBN 978-884676608-3

# Indice

Ringraziamenti	10
Prefazione	11
Parte I - Certosa di Calci, dall'austerità alla magnificenza	
<i>Ewa Karwacka Codini</i>	
Nota introduttiva	15
La regola e i monasteri certosini. Il modello e le interpretazioni spaziali	15
Caratteristiche generali, aspetti architettonici e linee essenziali dello sviluppo della Certosa di Calci	17
Principali fasi di sviluppo	19
Fase medievale. La fondazione e la configurazione del complesso originario (1366-1450)	19
Seconda fase. L'aggiornamento rinascimentale (1450-1600)	23
Terza fase. Gli adeguamenti al crescente prestigio e il definitivo distacco dall'affezione per la semplicità e la severità delle origini (1600-1760)	25
Quarta fase. Dalla magnificenza barocca alla chiusura e l'abbandono (1764-1972)	29
Gli spazi dell'alimentazione	35
Luoghi destinati al consumo	35
Le celle dei padri	35
Il refettorio e il capitolo	36
La cucina, la dispensa e la spezieria	38
Gli spazi della produzione e della conservazione	39
I giardini, il vigneto e l'orto	41
I luoghi per la produzione, la conservazione e la lavorazione dei prodotti alimentari	42
Parte II - Cucina di una certosa della seconda metà del Settecento	
<i>Daniela Stiaffini</i>	
Nota introduttiva	45
Glossario	48

Il cibo nella religione cristiana e nelle regole monastiche: l'esempio dei certosini	53
Cucina e menù della Certosa di Calci nel tardo Settecento	59
La cucina e la dispensa: l'assetto, l'attrezzatura e gli oggetti	59
I menù della Certosa di Calci	63
I menù dei giorni feriali	64
I menù dei giorni di digiuno	65
I menù dei giorni di astinenza	67
I menù dei giorni della <i>tempora</i>	68
I menù dei giorni di festa	68
I menù dei giorni delle «minuzioni» e dello <i>spatiamentum</i>	90
Alcuni menù della settimana	92
I pranzi ufficiali	95
Il cibo usato come dono	99
Le vivande servite ai certosini	101
Basi e fondi	102
«Conce» e marinate	102
Salse	105
Impasti di base	106
Pasticceria e «torte» salate	107
Primi piatti	108
Pesci, crostacei, molluschi di mare e d'acqua dolce	112
Carni di magro	117
Uova	119
Latticini	120
Verdure, legumi e funghi	121
Frutta fresca e secca	122
«Torte» e dolci	123
Vini	125
Birre	127
Liquori	127
Bevande	128
Le eccezioni alla regola	130
Il cibo di grasso concesso ai servitori e ai malati	130
I menù degli artisti	130
Il pranzo del pittore Giuseppe Maria Terreni	135
I benefici del vitto certosino	135
Raccolta di ricette desunte dalle fonti documentarie della Certosa di Calci	137
Nota introduttiva	137
L'influenza della tradizione culinaria certosina sulle ricette regionali della cucina italiana	145

## Le ricette

<b>Basi e fondi</b>	149	<b>Minestre e minestrone</b>	162
<i>Brodo di gamberi</i>	149	<i>Minestra di cavolo e riso</i>	162
<i>Brodo di pesce</i>	149	<i>Minestra di ceci e vermicelli</i>	163
<i>Brodo di «ranocchie»</i>	150	<i>Minestra di fagioli bianchi</i>	163
<i>Brodo di tartaruga di mare</i>	150	<i>Minestra di farro e sedano</i>	164
<i>Brodo sui gusci dei crostacei</i>	150	<i>Minestra di favette</i>	164
<i>Brodo vegetale</i>	151	<i>Minestra di gran farro</i>	164
<i>Fondo di pesce</i>	151	<i>Minestra di gran farro maritata</i>	165
<i>Fumetto di pesce</i>	151	<i>Minestra di lenticchie</i>	165
		<i>Minestra di mille fanti</i>	165
<b>«Conce» e marinate</b>	152	<i>Minestra di pangrattato</i>	166
<i>«Concia» per i funghi pioppini</i>	152	<i>Minestra di semolino</i>	166
<i>«Concia» per la marinata</i>	152	<i>Minestra di vermicelli fini</i>	166
<i>«Concia» per le acciughe</i>	152		
<i>Marinata per le «carni di magro»</i>	153	<b>Paste, polente, risi e risotti</b>	167
<i>Marinata per il pesce</i>	153	<i>Maccheroni con il burro</i>	167
		<i>Vermicelli grossi asciutti con il burro</i>	167
<b>Salse</b>	154	<i>Vermicelli dolce forte</i>	167
<i>Acciugata</i>	154	<i>Polenta di granturco con burro e</i>	
<i>Agliata per il pesce</i>	154	<i>formaggio parmigiano</i>	167
<i>Mostarda</i>	155	<i>Riso con le tinche</i>	168
<i>«Savore» 1</i>	155	<i>Riso in cagnone</i>	168
<i>«Savore» 2</i>	155	<i>Risotto con le «ranocchie»</i>	168
<i>Salsa camelina</i>	156	<i>Risotto con le «ranocchie» e i gamberi</i>	169
<i>Scodellino di marinata per il pesce</i>	156	<i>Risotto con le tinche</i>	170
<b>Impasti di base</b>	157	<b>Pesci, crostacei, molluschi di mare</b>	
<i>Pasta comune da foderare</i>	157	e d'acqua dolce	171
<i>Pasta frolla</i>	157	Preparazioni di base	171
<i>Pasta per i pasticci</i>	157	<i>Bottarga</i>	171
<i>Pasta sbriciolata</i>	157	<i>Caviale 1</i>	171
<i>Pasta sfoglia</i>	158	<i>Caviale 2</i>	172
		<i>«Sorra» sott'olio</i>	172
<b>Pasticceria e «torte» salate</b>	159	<i>Tonno sott'olio</i>	172
<i>Offelle salate</i>	159	<i>Nasello sott'olio</i>	173
<i>«Tortelli» con il butirro</i>	159	<i>Palamita sott'olio</i>	173
<i>«Torta» di caviale</i>	160	<b>Salumi di pesce</b>	173
<i>«Torta» di funghi</i>	160	<i>«Mosciamè»</i>	173
<i>«Torta» di gran farro</i>	160	<i>«Salametto»</i>	173
<i>«Torta» di vermicelli</i>		<i>«Salametto» di pesce salmone</i>	174
<i>con soffritto di noci</i>	161	<i>Salsiccia</i>	174
		<i>«Tommina»</i>	174
<b>Primi piatti</b>	162	<b>Pesce di mare e d'acqua dolce</b>	175
Preparazioni di base	162	<i>Anguilla alla brace</i>	175
<i>Lasagne</i>	162	<i>Baccalà in pasticcio</i>	175
<i>Maccheroni</i>	162	<i>Baccalà in agrodolce</i>	176
<i>Vermicelli</i>	162	<i>Pietanza di anguilla in stufato</i>	176
		<i>Pietanza di «boldrò» in zuppa</i>	176





A TAVOLA CON I CERTOSINI  
NELLA SECONDA METÀ DEL SETTECENTO

## *Ringraziamenti*

Ringraziamo, per la disponibilità dimostrata nella fase delle nostre indagini, a Pisa: il personale dell'Archivio di Stato, dell'Archivio storico della Scuola Superiore Sant'Anna, del Museo Nazionale della Certosa Monumentale a Calci e del Museo di Storia Naturale dell'Università, dell'Archivio Storico Diocesano, della Biblioteca cardinale Maffi, della Biblioteca della Scuola Normale Superiore, della Biblioteca Universitaria, della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Pisa e Livorno; a Firenze: il personale della Biblioteca Nazionale Centrale e del Kunsthistorisches Institut - Max-Planck Institut.

Un sentito ringraziamento a Denise Italia, Elisabetta Pozzobon, Paolo Bertoncini Sabatini, Danilo Barsanti, Stefano Bruni e Matilde Stefanini per la fruttuosa collaborazione alla ricerca sulla Certosa di Calci e e agli amici e i colleghi Tonia Bolognese, Silvia Carafa, Luigi Magagna, Maria Paola Manzo, Alessandro Panajia, Giovanna Treglia Biagi.

La nostra gratitudine va altresì all'Ordre des Chartreux della Chartreuse de Grenoble per il solerte sostegno della nostra ricerca e a Guglielmo Giambartolomei per la gentile concessione delle vedute dall'alto.

*Ewa Karwacka Codini e Daniela Stiaffini*

# Prefazione

*Ewa Karwacka Codini*

Una recente ricerca sulle fonti documentarie della Certosa di Pisa a Calci, svolta nell'ambito di un progetto per la conservazione e la valorizzazione di questa certosa e dei suoi poli museali, ha fornito nuove testimonianze sinora sconosciute su questo complesso che hanno consentito non solo una precisa ricostruzione dell'evoluzione morfologica del complesso, ma hanno contribuito anche ad approfondire la conoscenza sull'alimentazione dei certosini di Calci durante il XVIII secolo alla cui preparazione si dedicavano i fratelli conversi. Ne risulta un quadro complessivo sulla cucina di una certosa nell'ultimo quarto del XVIII secolo: gli spazi, le strutture, gli oggetti e la preparazione del cibo.

Il tema del cibo è strettamente collegato con la spiritualità e con lo stile di vita dell'ordine certosino. Le regole dell'ordine certosino, fondendo l'eremitismo di ascendenza anacoretica orientale con forme di vita e di preghiera collettiva di matrice occidentale, imponevano ai monaci vita solitaria, meditazione, contemplazione e preghiera: un'esistenza in assoluto rigore che obbligava cibarsi di magro e costringeva di trascorre la vita in cella in solitudine perpetua<sup>1</sup>. Il cibo aveva valore simbolico e morale così che il pranzo era vissuto come un vero e proprio momento liturgico. Nei giorni feriali i monaci consumavano il pranzo nelle loro celle e solo la domenica e i giorni festivi si ritrovavano insieme nel refettorio per il pranzo e, talvolta, anche per la cena.

Ogni certosa sviluppò un proprio piano di alimentazione secondo la disponibilità delle risorse locali e le possibilità di acquisti, ma sempre rimanendo nell'ambito di rigidi precetti.

Con l'avanzare dei secoli, grazie agli scambi delle conoscenze tra le certose e per volontà di avvicinarsi alla cultura coeva dei consumi alimentari, aumenta la varietà dei cibi e accrescono i modi di cucinare le vivande, pur conservando la tradizione culinaria originaria che era stata tramandata e consolidata nel corso del tempo.

Dal menù tardo settecentesco presentato in questo volume emerge il consumo di variegati alimenti e la rilevante creatività nella loro elaborazione. In certosa non

<sup>1</sup> Le regole sono state redatte nelle *Consuetudines* tra il 1121 e il 1127. Sulla stesura delle regole, che di fatto esistevano sin dall'inizio e si fusero nel testo delle *Consuetudines* scritte fra il 1121 e il 1127, si veda De Cunzio, De Martini, Giusti 1990.

manca il vino, soprattutto quello bianco, la birra e le bevande in voga durante il Settecento, come tè, cioccolata e caffè, con una particolare predilezione per la cioccolata verso la quale il priore Giuseppe Alfonso Maggi aveva un debole. Mentre nei menù di feste addirittura erano presenti ostriche, caviale, gamberi e raffinati *deser*.

Il trattamento dei cibi richiedeva gli ambienti adeguati. L'accrescimento della varietà degli alimenti e l'incremento dei modi della loro elaborazione avvenuto nel corso del tempo esigevano spazi sempre più ampi per la conservazione delle provviste e meglio attrezzati per la loro preparazione. Per rispondere a tali esigenze si sono resi necessari ampliamenti e trasformazioni degli spazi che coinvolsero l'intera struttura della certosa.

Seguire le vicende della Certosa di Calci e tracciare le tappe fondamentali della sua storia è quindi importante non solo per cogliere a fondo le consuetudini e lo spirito della vita certosina, ma è utile anche per distinguere gli ambienti dedicati alla preparazione, conservazione e al consumo del cibo, nonché per comprendere meglio i loro cambiamenti avvenuti nel tempo. La sommaria descrizione delle caratteristiche generali e delle linee essenziali dello sviluppo del complesso della certosa (Parte I) ha quindi la finalità di agevolare la lettura del complesso monastico, offrendo una breve sintesi dell'articolazione dello spazio riferita alle quattro principali fasi di evoluzione e soffermandosi altresì sugli ambienti connessi all'argomento di questo studio.



---

L'elenco completo delle pubblicazioni  
è consultabile sul sito

[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?col=MOUSAI.%20Laboratorio%20di%20archeologia%20e%20storia%20delle%20arti>



---

## Publicazioni recenti

39. Ettore Rotelli, *Epidemia all'improvviso. Lorenzo Viani a Parigi (2019 - 1910)*. In preparazione.
38. Stefano Bruni e Lucio Fiorini [a cura di], *Alla memoria di Francesco La Torre*, 2023, pp. 228.
37. Antonello Ricco, *Giulio Mancaglia, uno scultore del Seicento tra Firenze, Roma e Napoli*, 2023, pp. 184.
36. Anna Santucci, *Dall'Istituto di Belle Arti delle Marche all'Università di Urbino: tre secoli di storia di una collezione di calchi in gesso*, 2023, pp. 288.
35. *Etruria Felix. Produzione, trasformazione e consumo delle risorse alimentari nei territori etruschi. Giornate in onore di Giovannangelo Camporeale*. Massa Marittima, 25-26 settembre 2021, 2022, pp. 316.
34. Francesca Curti, Alessandra Parrini [a cura di], *TAELIA. Scritti per Fede Berti*, 2022, pp. 396.
33. Liliana Giacomoni, *Pisa. Solitudine di un impero. La ricezione della cultura medievale nell'opera di Rudolf Borchardt*. In preparazione.
32. Stefano Bruni, Annamaria Ducci, Emanuele Pellegrini [a cura di], *Per parole e per immagini. Scritti in onore di Gigetta Dall'i Regoli*, 2022, pp. 304.
31. Ewa Karwacka Codini, Daniela Stiaffini, *A tavola con i certosini nella seconda metà del Settecento. La certosa di Pisa dall'austerità alla magnificenza*, 2023, pp. 216.
30. Mattia Bischeri, *Gli scavi Paolozzi-Brenciaglia del 1884-1885 a Bisenzio. Materiali dai Musei Nazionali di Firenze, Cbiusi e Arezzo*, 2022, pp. 216.
29. Alessia Di Santi, *Le immagini di Antinoo. Formazione, diffusione e fortuna*, 2022, pp. 256.
28. *Aspetti dell'età arcaica nell'Etruria settentrionale. Convegno in ricordo di Giovannangelo Camporeale*. Firenze, 20 febbraio 2019. Accademia Toscana di Scienze e Lettere "La Colombaria", 2020, pp. 336.
27. Michele Amedei, *Dagli Stati Uniti alla Toscana. Artisti nordamericani a Firenze fra il 1815 e il 1850*, 2021, pp. 144.
26. Dunia Filippi, *Il Velabro. Vecchi scavi e nuove letture. Dallo scavo presso il c.d. equus Domitiani alle indagini nell'area sacra di S. Omobono*, 2020, pp. 168.
25. Françoise-Hélène Massa-Pairault, *Images agentes. Opuscula 1969-2020*, 3 volumi, Tome I. *Étrurie, Latium et Rome de l'archaïsme au IV<sup>e</sup> siècle a.C.*, 2021, pp. 1112 - Tome II. *Entre textes et images : mythe, religion, iconologie*, 2021, pp. 1100 - Tome III. *Recherches sur l'hellénisme : de l'Étrurie à Pergame*, 2021, pp. 704.
24. *La mitologia figurata degli Etruschi. Nuove ricerche. Giornata in onore di Giovannangelo Camporeale*. Massa Marittima, 21 settembre 2019, 2020, pp. 152.
23. Giulietta Guerini, *Pisa etrusca in età classica. I materiali dello scavo di via Sant'Apollonia*, 2020, pp. 110.
22. Vittoria Camelliti, *Artisti e committenti a Pisa XIII-XV secolo*, 2020, pp. 392.
21. M. Gilda Benedettini e Anna Maria Moretti Sgubini [a cura di], *Un grande santuario interetnico: Lucus Feroniae. Scavi 2000-2010*, 2019, 2 volumi, vol. I, pp. 304 - vol. II, pp. 672.
20. Elisa Marroni, *Il culto dei Dioscuri in Italia*, 2019, 2 volumi, vol. I, *Testimonianze*, pp. 148 - vol. II, *Caratteri e significati*, pp. 356.
19. Matilde Stefanini, *Pieter Coecke Van Aelst un arazzo pisano e l'eredità della Granduchessa Vittoria*, 2019, pp. 96.
18. Camilla Manna, *Gli ex-voto dal "Santuario meridionale di Gravisca"*, 2019, pp. 160.
17. Andrea Di Miceli, Lucio Fiorini, *Le anfore da trasporto dal santuario greco di Gravisca*, 2019, pp. 192.
16. Mario Torelli, *Opuscula Etrusca 2010-2018*, 2019, pp. 352.
15. Mario Torelli, *Opuscula Romana 2010-2018*, 2019, pp. 328.
14. Mario Torelli, *Opuscula Graeca 2010-2018*, 2019, pp. 200.

Edizioni ETS  
Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa  
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com  
Finito di stampare nel mese di marzo 2023